

Communiqué de presse

Janvier 2012

## **A la maison comme hors domicile, Nespresso mise sur l'excellence et la gourmandise**

Avec ses Grands Crus de la plus haute qualité et ses machines design et innovantes, *Nespresso* a révolutionné l'univers du café, à la maison comme au restaurant, de sa préparation à sa dégustation. C'est pourquoi, aux quatre coins du monde, la marque est associée aux événements culinaires et gastronomiques majeurs. Aussi, c'est tout naturellement que *Nespresso* est partenaire de la 4<sup>ème</sup> édition de Paris des Chefs. Pendant 3 jours, les fins gourmets sont invités à savourer de délicieuses recettes café, concoctées par des Barista professionnels *Nespresso* : Gourmandise de Spéculoos et Douceur de mon enfance.

Qu'il s'agisse de *Nespresso* De'longhi Lattissima+, de *Nespresso* PIXIE ou encore de *Nespresso* Aguila, la dernière innovation de *Nespresso* Business Solutions, toutes les machines sont dotées du système unique *Nespresso*, soit l'interaction parfaite entre la machine et la capsule originelle *Nespresso*. Ainsi, toutes les variables indispensables à la réalisation d'un café parfait couronné d'une crema onctueuse sont automatiquement contrôlées. Espresso, Lungo, boissons gourmandes... Autant de délices que l'on crée à l'envi et en un tournemain chez soi ou que l'on déguste hors de son domicile, pour le plus grand plaisir de chacun !

### **Nespresso De'Longhi Lattissima+, créatrice de gourmandises**

Capuccino, Latte Macchiato... Créer de délicieuses recettes mariant un Grand Cru *Nespresso* à du lait frais idéalement émulsionné n'a jamais été aussi simple ! En une seule touche et en quelques secondes seulement, grâce à sa technologie révolutionnaire, la machine *Nespresso* De'Longhi Lattissima+ délivre toute la générosité des recettes café les plus gourmandes.

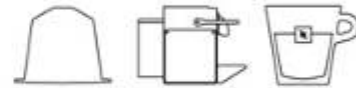


### **Aguila, l'excellence à grande échelle pour la restauration et l'hôtellerie**

Aguila, la plus puissante des machines jamais imaginées par *Nespresso* Business Solutions a été spécialement conçue pour répondre aux attentes des restaurateurs, des hôteliers et des traiteurs les plus exigeants et leur permettre de se concentrer sur leurs propres activités et la satisfaction de leurs clients. Grâce à Aguila, les établissements, dont la consommation quotidienne est de 150 cafés ou



plus, sont assurés d'offrir à leurs clients un café d'une qualité inégalée, tasse après tasse et jour après jour tout en gérant de manière optimale les pics de consommation. Elle intègre, en effet, 4 têtes et 6 chaudières délivrant une pression jusqu'à 19 bars grâce à un système d'extraction breveté. Aguila permet ainsi de préparer simultanément, et sur simple pression d'une touche, plusieurs Grands Crus ainsi que de délicieuses recettes café à base de lait froid ou chaud ou



d'une mousse de lait onctueuse pour satisfaire toutes les envies.

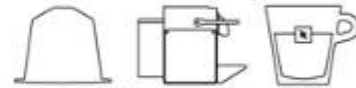
**Quand Nespresso PIXIE revêt de nouvelles parures aux coloris inédits, réalisées à partir de capsules en aluminium Nespresso recyclées**

Parce que PIXIE est décidément née sous le signe de l'innovation, Nespresso a, pour la première fois, habillé les parois des modèles Marron et Carmin de panneaux en aluminium recyclé, fabriqués à partir de capsules usagées Nespresso. Près d'une centaine sont ainsi nécessaires à la réalisation de chacun des panneaux.

Avec les PIXIE Marron et Carmin, Nespresso propose une autre façon de valoriser l'aluminium, un matériau sélectionné parce qu'il protège les quelques 900 arômes de ses Grands Crus, mais aussi parce qu'il est recyclable à l'infini, sans perte de poids ni de qualité. L'intégration de ces panneaux en aluminium recyclé est également une évolution naturelle pour PIXIE. Cette machine se distingue déjà par sa consommation d'énergie réduite, inférieure de 40 % à celle d'un appareil moyen de classe A (mise hors tension automatique après neuf minutes d'inactivité). De plus, elle se présente dans un emballage 100% carton, plus respectueux de l'environnement.

Les amoureux d'un café parfait retrouveront bien évidemment toutes les caractéristiques qui font la singularité de PIXIE, la plus petite des machines Nespresso. Rapide, intuitive, performante, pratique et bien plus encore.





---

## Les recettes café Gourmandise de Spéculoos et Douceur de mon enfance

### Recette Gourmandise de Spéculoos

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Difficulté de réalisation :** Moyen

**Ingrédients pour 1 Grand Verre à recette :**

1 cuillère de crème de Spéculoos

1 capsule de Ristretto, ou Decaffeinato Intenso (40 ml)

80 ml de lait entier

1 biscuit Spéculoos

**Préparation :**

Déposez 1 cuillère à café de crème de Spéculoos au fond du verre à recette, Préparez de la mousse de lait en utilisant l'Aeroccino+ ou votre machine Nespresso Lattissima. Versez-la dans votre verre à recette. Déposez le verre rempli de mousse sur la grille de la machine et faites couler l'équivalent d'une tasse Espresso. Enfin, saupoudrez de brisures de Spéculoos.

### Recette Douceur de mon enfance

**Temps de préparation :** 2 minutes

**Difficulté de réalisation :** Moyen

**Ingrédients pour 1 Grand Verre à recette :**

1 cuillère de coulis de framboise

1 capsule de Ristretto ou Decaffeinato Intenso (40 ml)

½ cuillère à café de poudre de vanille

1 cuillère de sucre vanillé

80ml de lait entier

**Préparation :** Déposez 1cuillère à café de coulis de framboise et une pointe de couteau de vanille en poudre au fond du verre à recette. Versez le lait entier froid dans le réservoir de lait et insérez la capsule. Déposez le verre sur la grille de la machine et faites couler l'équivalent d'une tasse Espresso. Saupoudrez de sucre vanillé. A l'aide d'un chalumeau, caramélisez le sucre sur le dessus de la mousse de lait. Ajoutez-y un fruit rouge de votre choix pour le décor.

### Les rendez-vous Experts Nespresso

Afin de permettre aux Membres du Club d'enrichir leur culture café et de partager un moment privilégié autour d'un café d'exception, des Rendez-Vous Experts animés par des Spécialistes café Nespresso sont régulièrement organisés dans l'ensemble des Boutiques Nespresso.

Au menu : des initiations à la dégustation d'un Grand Cru et la réalisation de recettes café originales notamment.

#### Service de Presse Nespresso

Weber Shandwick France : Elodie Larcis / Pauline Ménage

[elarcis@webershandwick.com](mailto:elarcis@webershandwick.com) / [pmenage@webershandwick.com](mailto:pmenage@webershandwick.com)

Tél. : 01 47 59 56 32 / 43