



## Communiqué de presse

Bain de Bretagne, le 27 octobre 2020

# LOBODIS, le torréfacteur breton crée la Cafétérie et lance ses Cafés de Spécialité



**Pionnier dans la commercialisation en grande distribution de cafés Pure Origine, Lobodis crée aujourd'hui la marque La Cafétérie et enrichit son offre avec une gamme de café haut de gamme. Trois origines de cafés de spécialité destinées aux amateurs de café et aux néophytes, disponibles en pré-commande et à partir du 1er décembre 2020 sur [www.lobodis.com/lacafeterie](http://www.lobodis.com/lacafeterie).**

### **La Cafétérie, la marque haut de gamme des Cafés de Spécialités de Lobodis**

Dans le dictionnaire, la cafétérie est un mot désuet désignant le local où sont préparés cafés et petits déjeuners dans l'hôtellerie. Pour Lobodis, c'est un lieu bien actuel et concret, celui où est préparé et torréfié son café. Lieu de tous les secrets, il symbolise l'excellence et le résultat du travail d'une équipe de passionnés. Synonyme de qualité et d'expertise, La Cafétérie devient aujourd'hui le nom de la marque des Cafés de Spécialité de Lobodis.

### **Un produit gastronomique d'exception**

Le terme de « café de spécialité » a été utilisé pour la première fois dans les années 70 pour décrire un café de qualité supérieure disponible en quantité limitée. Bénéficiant d'un savoir-faire exceptionnel exercé à toutes les étapes de la production, depuis le champ de caféiers jusqu'à la tasse, les cafés de spécialités sont rares et représentent uniquement 1% de la production mondiale.

Selon le protocole de notation de la SCA (Specialty Coffee Association) un café doit atteindre au minimum le score de 80/100 pour être considéré comme un café de spécialité. Exceptionnels, les cafés de spécialité La Cafétérie ont reçu une note supérieure à 85/100. Ils sont 100% traçable et profitent des mêmes engagements portés par Lobodis, la démarche responsable Act&Respect : juste rémunération des producteurs, pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et une torréfaction réalisée en partenariat avec l'ESAT « CAT-Notre Avenir » de Bain de Bretagne.

## Trois profils aromatiques spécifiques avec des notes propres à chaque terroir

Pour La Cafétérie, le fil conducteur a été de rechercher des profils aromatiques possédant une signature gustative authentique. Le choix s'est porté sur des cafés verts provenant de 3 pays - Ethiopie, Colombie, Costa Rica - avec des variétés propres à chaque terroir et issus de 3 techniques post-récolte différentes.

- YRGACHEFFE BIO Ethiopie | ARABICA : café « grand cru » très connu, il est cultivé dans une région à la renommée internationale. Les caféiers sont des variétés endémiques éthiopiennes (variétés Heirloom) cultivées en agro-foresterie par de petits producteurs. Ce café a été préparé avec un process par voie sèche, qui confère à la tasse des arômes intenses de fruits jaunes et d'abricot.
- LAS BRISAS Colombie | ARABICA : c'est le café le plus consensuel des trois. Il se rapproche de la palette aromatique à laquelle les français sont habitués. Cultivé dans la région de Tolima, ce café est particulièrement acidulé, étonnant par sa douceur, et avec des arômes intenses d'orange, de pêche et des notes de chocolat au lait.
- LAS LAJAS Costa Rica | ARABICA : Cultivé dans le pays emblématique des cafés de spécialité où les normes qualité et environnementales du secteur sont les plus exigeantes au monde, il est le café le plus étonnant de la gamme. Ses arômes surprenants de framboises et cassis procurent un résultat en bouche particulièrement fruité, épicé et puissant.

Les cafés de Spécialité La Cafétérie sont disponibles **en pré-commande exclusive dès maintenant** et **en vente dès le 1er décembre 2020 sur l'e-shop [www.lobodis.com/lacafeterie](http://www.lobodis.com/lacafeterie).**

CAFE MOULU OU GRAINS, paquet de 200g de 7,75 € à 8,65 €.

### A propos de Lobodis

Torréfacteur de café Pure Origine depuis 31 ans, basé à Bain de Bretagne, Lobodis entend innover et promouvoir l'accès au plus grand nombre à une consommation responsable. Lobodis propose des cafés d'exception, sources de plaisir, créateurs de valeur partagée à forte empreinte sociale et à empreinte environnementale minimale. En France, l'entreprise emploie 30 salariés et collabore avec 70 personnes en situation de handicap de l'ESAT « CAT-Notre Avenir » de Bain de Bretagne. Dans les pays d'origine : Lobodis travaille main dans la main avec 25 organisations de producteurs, réparties sur 14 pays, soit 5 000 producteurs impactés (2019).

Responsabilité, Solidarité, Engagement sont les valeurs de l'entreprise et de chaque café.

[WWW.LOBODIS.COM](http://WWW.LOBODIS.COM)

### Contact presse

Sabrina Savary

Agence Lamérie & Associés

07 85 63 59 09 / 02 51 24 25 26

[agence@lamerie-rp.fr](mailto:agence@lamerie-rp.fr)