Le monde du café

Juillet 2015
11

Café et santé

Belgian Junior Coffee Ambassador

La séduction exotique du café

Une nouvelle plate-forme B2B

Contenu

4 Espresso : des brèves du monde de Rombouts

6 Café, santé ?

7 Trop cool : du café exotique et rafraîchissant

8 Les nouveaux Grands Crus

9 Coup de foudre pour une nouvelle ligne de café

10 L'expérience café à Lierre

Rombouts

Colophon : Ce magazine, composé avec grand soin, est un publication de Cafés F. Rombouts. Cafés F. Rombouts ne pourra être tenue responsable pour d'éventuelles erreurs ou modifications dues à l'impression. Aucun extrait de ce magazine ne pourra être utilisé par des tiers sans autorisation préalable de Cafés F. Rombouts
E.R. Xavier Rombouts, Antwerpsesteenweg 136, B-2630 Aartselaar, T +32 3 870 45 45, F +32 3 870 45 67, info@rombouts.com, www.rombouts.com - Rédaction : Polyp Media, mail@polypmedia.eu
Concept et Mise en page : www.wils-peeters.be - Photographie : Karl Bruninx, Shutterstock, Istockphoto

« Parfum d'été,

de vacances, de voyages… Le temps de profiter de la vie… Et du bonheur d'une tasse d'excellent café. »

Chère Lectrice,
Cher Lecteur,

L'été, les vacances, les voyages, le temps de profiter de toutes les belles choses de la vie… Le café, par exemple. Attention, pas n'importe lequel. Un excellent café. Voilà pourquoi nous avons embaumé cette édition du Monde du Café avec des produits phares au café baignés de soleil.

Ne trouvez-vous pas que Caffèmore rime avec amore ? Une journée ensoleillée, une tasse de l'une de nos Specialty Coffees et vous voilà sur une piazza italienne romantique, avec un public élégant. Lunettes de soleil obligatoires.

A CHACUN SES PLAISIRS D'ÉTÉ !

Si, par ces chaudes journées, vous donneriez tout pour une boisson rafraîchissante, notre barista a composé pour vous quatre recettes exotiques et fraîches à base de café. Vous en avez l'eau à la bouche rien qu'en lisant les recettes.

L'été, c'est aussi la saison des excursions. Nous avons choisi Lierre, ville connue pour sa Tour Zimmer, ses ruelles pittoresques, ses charmantes terrasses. Et réputée dorénavant pour l'amour de son conseil municipal et de son personnel pour le café de qualité.

Et Rombouts vous fait un cadeau fort utile : son nouveau site web professionnel destiné aux entreprises, qui pourront désormais commander nos produits en ligne et bénéficier d'un service personnalisé.

A chacun ses plaisirs d'été !

Xavier Rombouts

espresso

Nouveau. Court. Puissant.

Quelques nouvelles d'un torréfacteur à déguster avec un espresso saisissant de qualité.

Rombouts, partenaire de

Belgian Junior Coffee Ambassador

Et la gagnante est… Esmeralda Tack

Esmeralda Tack, Belgian Junior Coffee Ambassador 2015 avec son chèque de voyage au Brésil.

Esmeralda Tack, étudiante à l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire, à Ath, en Hainaut, est la meilleure jeune barista 2015 de Belgique.

Elle a remporté le titre lors de la finale du Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA), un concours annuel réservé aux étudiants de dernière année des écoles hôtelières belges. En tant que partenaire de l'événement, Rombouts a placé les finalistes devant plusieurs challenges : Un cuptasting, une épreuve difficile qui consiste à faire identifier des cafés. Ensuite vient l'étape de la préparation d'un café filtré (slow coffee) avec le juste dosage et le bon tournemain. Enfin, il y a l'épreuve de la présentation en 10 minutes de 4 espressos et 4 cappuccinos réalisés avec du lait frais moussé à la vapeur. C'est donc au total trois épreuves que les candidats ont donc du passer sous les regards critiques d'un jury international.

Pour la préparation des candidats, Rombouts a prodigué aux enseignants des écoles participantes une formation sur les techniques les plus pointues en matière de café et a aussi équipé les écoles d'un moulin à café professionnel, d'une machine à espresso et avec le café nécessaire pour les entrainements.

« CELA A PERMIS À ROMBOUTS DE SOULIGNER DANS LA FOULÉE ET AVEC SUBTILITÉ QU'ACTUELLEMENT, AUCUNE ÉCOLE HÔTELIÈRE EN BELGIQUE NE PROPOSE DE FORMATION DE BARISTA. »

Cette aide fort appréciée a permis aux élèves de se préparer au mieux en vue de devenir des baristas chevronnés.

C'est Esmeralda Tack qui a remporté haut la main les épreuves. Grâce à sa victoire, elle se rapproche d'une carrière dans le milieu des baristas. Une incitation particulièrement encouragée par Rombouts, qui lui fait une surprise: un voyage au pays du café par excellence, le Brésil, pour s'y perfectionner.

Pour plus d'informations : www.belgianjunior coffeeambassador.com

Une équipe qui gagne

UN CAFÉ DIABLEMENT BON…

Cette expression, qui aurait pu être celle de Dale Cooper dans la série culte Twin Peaks, fait référence au fait que Rombouts est et reste le fournisseur officiel de café des Diables Rouges. Un café de qualité pour une équipe aux talents de ballon rond et qui, ces dernières années, développe un football efficace. La fédération de football et Rombouts n'auraient pu conclure d'union plus fructueuse. En prévision du championnat d'Europe 2016, le spécialiste en café continuera à fournir à notre équipe nationale un breuvage aromatique et délicat, qui dynamise le corps et l'esprit des joueurs.

Pour un succès assuré !

Café santé

Le café est l'une des boissons les plus encensées, mais aussi les plus décriées et les plus analysées. Découvrez les conclusions surprenantes de quatre études scientifiques.

1. AMÉLIORATION DE LA CONCENTRATION, DE LA VIGILANCE ET DES PRESTATIONS SPORTIVES

L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) a constaté que la caféine contenue dans le café améliore les prestations dans les sports d'endurance. Elle réduit la fatigue centrale, la perception de l'effort, de la douleur et de la force. L'effet se ferait sentir après la consommation d'une dose de 3 à 4 mg par kg de poids corporel. Les avantages de la caféine sur les prestations mentales ont aussi été démontrés scientifiquement. Selon la EFSA, 75 mg de caféine (une tasse de café), aident à augmenter concentration et vigilance. L'effet apparaîtrait au bout d'un quart d'heure.

2. RISQUE RÉDUIT DE CANCER DU FOIE

Début 2015, l'American Institute for Cancer Research (AICR) et le World Cancer Research Fund (WCRF) ont publié un rapport sur l'alimentation, l'activité physique et le cancer du foie. Selon cette analyse, boire du café pourrait en réduire les risques.

« LE CAFÉ CONTIENT DES POLYPHÉNOLS, DES ANTI-INFLAMMATOIRES QUI CONTRIBUERAIENT À LUTTER CONTRE LE CANCER. »

Une étude plus poussée se focalise sur les polyphénols (antioxydants) présents dans le café, qui pourraient expliquer l'effet anticancéreux. Ce rapport se base sur 34 études effectuées sur plus de 8,2 millions de personnes et sur l'analyse de plus de 24.500 cas de cancer du foie.

3. AUGMENTATION TEMPORAIRE DE LA TENSION ARTÉRIELLE ET DU CHOLESTÉROL

Le café peut booster temporairement une tension artérielle normale, mais n'augmente pas le risque d'hypertension. D'ailleurs, il n'a pas été démontré qu'une consommation (raisonnable) de café nuirait aux personnes dont la tension est élevée. Les graisses végétales du café peuvent faire augmenter le cholestérol.

Dans quelle mesure ? Cela dépend de la manière de préparer le café. Si l'on verse de l'eau bouillante sur le café à travers un filtre en papier, les graisses restent en majeure partie dans le papier et n'ont pour ainsi dire pas d'effet sur le taux de cholestérol. A l'autre extrême, il y a le café moulu bouilli dans de l'eau. On égoutte le dépôt sans le filtrer, comme en Grèce ou en Turquie. Ce café contient une concentration élevée de graisses et fait donc monter le cholestérol.

4. LE CAFÉ PERMETTRAIT DE LUTTER CONTRE LA MALADIE D'ALZHEIMER

Un rapport de la conférence Alzheimer Europe en 2014 révèle qu'il existe un lien entre le régime méditerranéen (poisson, fruits et légumes frais, huile d'olive, vin rouge) et la diminution du risque de la maladie d'Alzheimer.

Cet effet protecteur proviendrait des polyphénols, les antioxydants présents en grande quantité dans le café. Selon une autre étude, il y aurait un lien entre des années de consommation raisonnable de café et la réduction de 20 % de risques de contracter l'Alzheimer.

Sources : KennisCentrum Koffie en Gezondheid (www.koffieengezondheid.nl), passionsante.be, Manners.nl et Wikipédia.

La séduction exotique du café

Quelle chaleur ! On se damnerait pour une boisson rafraîchissante. Goûtez donc ces quatre recettes exotiques à base de café. Vous en redemanderez.

Recettes pour 1 personne

Trop cool

BANANA-BREW

Ingrédients
- 40 ml d'Espresso Royal sans couche de crème ou du café filtre fort préparé avec des sachets Magnum
- ½ banane mûre
- 120 ml de glace au chocolat
- 100 ml d'eau très pétillante (Perrier p. ex.)
- Quelques petits glaçons

Versez tous les ingrédients dans le bol d'un mélangeur de liquides ou d'un robot de cuisine et mélangez. Versez dans un verre fantaisie ou un bol original et décorez d'une cuiller colorée ou d'une large paille flashy.

TAKE IT EASY HAZELNUT

Ingrédients
- 60 ml d'Espresso Royal
- 120 ml de sirop de noisette
- 100 ml d'eau
- Quelques glaçons
- Une pincée de cacao en poudre

Versez tous les ingrédients, sauf le cacao, dans un shaker. Secouez énergiquement. Faites couler le mélange dans un verre élégant et saupoudrez de poudre de cacao.

TASTY CHERRY

Ingrédients
- 150 ml de café filtre fort frais, préparé avec des sachets Magnum
- 20 ml de sirop de cerises
- 25 ml de sirop de chocolat
- Quelques gouttes de Marasquin (liqueur de cerises)
- Crème chantilly à l'Irish coffee

Versez tous les ingrédients, sauf la liqueur et la chantilly, dans un shaker ou un mixer et mélangez énergiquement. Versez dans un verre élégant et ajoutez quelques gouttes de Marasquin. Décorez d'une spirale de chantilly.

COOL COCONUT

Ingrédients
- 150 ml de lait demi-écrémé
- 150 ml de lait de coco
- 30 ml d'Espresso Royal
- 40 ml de sucre de canne
- 1 citron vert, non traité

Faites chauffer le lait et le lait de coco en remuant, jusqu'au point d'ébullition. Ajoutez l'espresso, le sucre de canne et continuez à remuer. Laissez refroidir, puis mettez le mélange au congélateur jusqu'à ce qu'il soit presque glacé. Entre temps, pelez le citron, détaillez l'écorce en zestes fins et réservez-les. Sortez le café glacé du congélateur, transférez-le à la cuiller dans un bol coloré, pressez dessus la pelure du citron pour diffuser ses essences. Frottez l'écorce sur le bord de la coupe et décorez de quelques zestes.

Les nouveaux Grands Crus

L'ÉCRIN PARFAIT

Quand on parle d'un Grand Cru en matière de champagne, le connaisseur sait qu'il est face à un produit exceptionnel de l'un des 17 lieux de la région champenoise, qui ont le droit de porter ce label. Un nectar qui se sirote et se savoure. Il en va de même avec le café.

Les Grands Crus de Rombouts sont l'aboutissement de mélanges subtiles des Arabicas les plus prestigieux au monde, torréfiés et moulus selon les règles de l'art. Les trois variétés de café High Premium sont immédiatement emballées sous vide.

Ainsi, elles conservent toute leur fraîcheur et la subtilité de leur arôme puissant. Les boîtes, pratiques, idéales pour la conservation et surtout recyclables. Professionnels jusqu'à leur moindre dessin.

Disponible dorénavant chez les bons détaillants ou via www.rombouts.com/fr/

CARAT 100% ARABICA KOFFIE
Arômes ronds, équilibrés. Saveur fine, complexe, avec des notes fruitées délicates.

CRISTAL D'ARÔME 100% ARABICA KOFFIE
Saveur pleine, sauvage, beaucoup de corps et une amertume subtile.

SUPRÊMO D'ARABICA 100% ARABICA KOFFIE
Un café très fin, léger, fruité, long en bouche.

NIEUW

Coup de foudre

DÉCOUVERTE D'UNE NOUVELLE GAMME DE CAFÉS EXCLUSIFS

Caffèmore
CERTIFIED ESTATE COFFEE

Découvrez Caffèmore, le nouveau concept de Rombouts. Amoureux du café, vous voilà prévenus : une fois dégusté, vous ne pourrez plus vous en passer.

Imaginez des cafés aussi rares que des diamants : disponibles en très petites quantités, soigneusement triés, traçables depuis les origines et traités avec le plus grand savoir-faire.

« LES SPECIALTY COFFEES CAFFÈMORE : L'INSTANT DÉCOUVERTE. »

Telle est la définition de Caffèmore, des cafés gastronomiques dont la création – comme en haute couture – n'a rien d'industriel. Vu son caractère exclusif, Caffèmore est idéal en tant que « café du mois » pour à chaque mois un véritable moment de découverte.

UNE OFFRE VARIÉE

L'offre varie selon la disponibilité. La torréfaction est traditionnelle, lente et adapté en fonction de l'origine. Pour garantir la fraîcheur et en raison de la rareté, on ne torréfie que par très petites quantités. Chaque variété a ses propres caractéristiques avec des arômes et des saveurs différentes. Les cafés de la gamme Caffèmore peuvent être servis en espresso ou en filtration avec Clever Dripper, V60, Chemex ou Aéropress.

AUJOURD'HUI

Les Specialty Coffees sont des cafés très appréciés des baristas qu'ils utilisent au cours de participations à des concours. Dorénavant, Rombouts met ses «pures origines» à la disposition du grand public, dans des emballages simples à utiliser.

Ces spécialités sont disponibles pour les établissement de l'horeca et aussi pour les particuliers via la boutique en ligne www.rombouts.com/fr/

L'expérience café à Lierre

Dans la culture d'entreprise, il y a de petites et de grandes priorités. Pour certaines, la qualité du café est indispensable. La charmante ville de Lierre en est convaincue.

Une tasse de de café réconforte, permet un accueil chaleureux et surtout de bien commencer sa journée de travail. La municipalité de Lierre en est convaincue. En emménageant dans ses nouveaux locaux, la direction choisit un café d'excellence et une nouvelle façon de le servir. L'histoire d'une nouvelle expérience, par deux responsables municipaux .

En quoi consiste la collaboration entre la ville de Lierre et Rombouts ?

Richard Loyen (RL): « Dès septembre 2013, lors de l'ouverture des nouveaux bâtiments de l'administration municipale et du CPAS, nous avons conclu un contrat avec Rombouts, pour la location avec assistance technique de 15 appareils, ainsi qu'un approvisionnement en café, sucre, lait et chocolat en poudre. »

Quelles étaient les principales conditions ?

RL: « La ville de Lierre milite pour le commerce équitable. De là découle la fourniture de café issu du commerce équitable, un must absolu. Autre priorité : travailler avec des grains de café frais, de la variété Arabica, synonyme d'excellente qualité. Nous avons fixé notre choix sur la base du prix, de la qualité et de l'entretien. Sur les 3 entreprises concurrentes, Rombouts s'est révélée être la meilleure. »
Nadine Truyts (NT): « L'administration municipale souhaitait proposer une boisson savoureuse et créer le plus possible un sentiment de convivialité au bureau. »

Qui a droit à ce café ?

NT: « « Le personnel municipal et celui du CPAS, ainsi que les personnes de l'extérieur au cours des réunions. C'est pourquoi, on trouve aujourd'hui deux machines à café dans la salle de réunion. Au début, nous n'y avions qu'un appareil. Lors des réunions, la capacité était trop réduite et la file devant la machine, trop longue. Et puis, nous avons une machine à chaque étage. »

> Richard Loyen: **« LIERRE MILITE POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE. FOURNIR UN CAFÉ DE QUALITÉ ISSU DU COMMERCE ÉQUITABLE EST DONC UN MUST ABSOLU. »**

A-t-on marqué l'arrivée des machines à café d'un événement particulier ?

RL: « C'était une période agitée. Il fallait assurer la finition des bâtiments et leur ouverture, organiser le déménagement… Nous avons vécu un véritable défi pour rendre les appareils opérationnels avant que le personnel n'arrive. »
NT: « Car la priorité était de faire en sorte que chacun puisse savourer le café dès les premiers instants. Le nouveau lieu de travail représentait un changement important et nous souhaitions instaurer un peu de convivialité. »

Est-ce que cela a favorisé la distribution du café ?

RL: « Avant, il n'y avait que le café servi au bureau, par une dame qui en était chargée, l'une des femmes de ménage. Quand vous aviez bu votre café, il fallait attendre qu'on en prépare à nouveau. »
NT: « Maintenant, nous avons le choix, toute la journée, entre café, espresso, latte macchiato, cappuccino, café viennois, etc. Et l'équipe de nettoyage dispose de plus de temps pour vaquer à ses véritables occupations. »

> Nadine Truyts: **« APRÈS LE DÉMÉNAGEMENT, NOUS SOUHAITIONS OFFRIR À CHACUN UN SENTIMENT DE CONVIVIALITÉ GRÂCE AU CAFÉ DE QUALITÉ. »**

Quel est l'effet du libre-service sur les contacts sociaux ?

NT: « Il y a clairement plus de contacts sociaux. Chaque matin, les gens se réunissent autour des machines pour s'approvisionner. Ils en profitent pour bavarder, rencontrer ceux des autres étages. »
RL: « Lors des grandes réunions, les participants sont invités à aller se chercher un café eux-mêmes, ce qui crée une atmosphère plus informelle. »

Et pour l'entretien ?

NT: « Nous avons une collaboratrice en logistique, qui fait le tour de toutes les machines à café avant l'arrivée du personnel. Elle contrôle les réserves de café, les problèmes techniques ou le trop plein de dépôt de café. Elle intervient partout où c'est nécessaire. D'après moi, elle est devenue la collègue la plus populaire. »

Comment organisez-vous les commandes ?

NT: « Je les fais par email et cela se déroule parfaitement. Mais j'ai appris qu'à partir de juillet, cela se ferait en ligne et je sais par expérience avec d'autres fournisseurs que c'est encore plus facile. »

Comment feriez-vous pour conseiller à une autre entreprise ou municipalité de collaborer avec Rombouts ?

NT: (grand rire) : « Un café délicieux ! »
RL: « Grand choix, convivial et facile d'entretien. »

PrimePod
le grand atout du coin café

Le concept PrimePod permet de sélectionner tout type de cafés, de latte (Cappuccino, Macchiato, etc.) ou bien des boissons chocolatées. Ce modèle fonctionne avec des dosettes 1.2.3 Spresso qui en plus d'être très propre et facile d'utilisation permet aussi de déguster différents assemblages et pures origines.

Un simple appui sur l'écran tactile et vous serez guidé. C'est une solution idéale pour le libre-service.

Données techniques :
Tension 220-240 / 50-60 Hz
Puissance 2 à 2,4 kW
Hauteur x Largeur x Profondeur
56 x 34,4 x 53,8 cm
Poids net 24 kg
Chaudière 5,2 l
Pompe 16 bar
Possibilité d'ajouter une unité frigorifique d'appoint

NOUVEAU

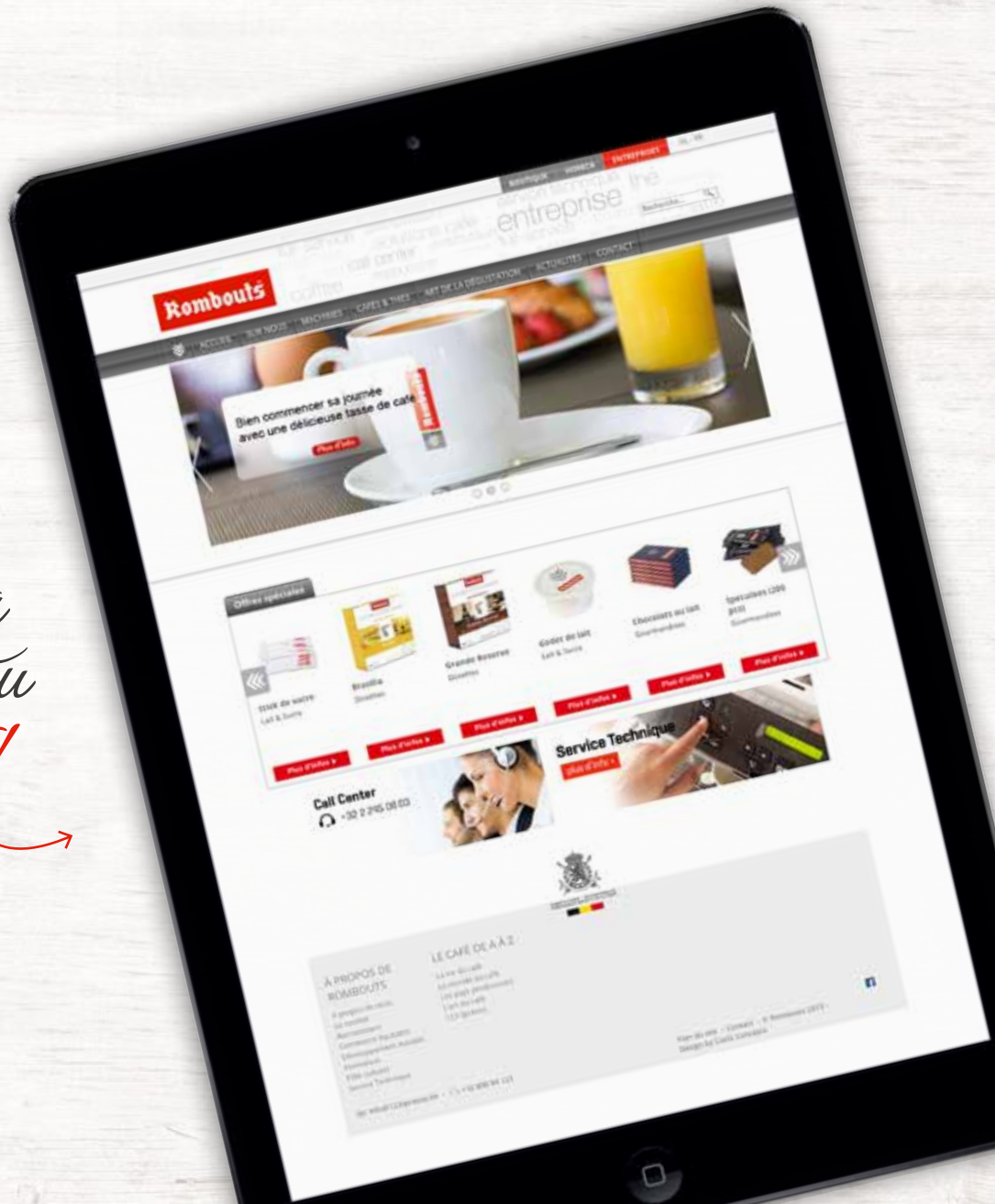
Maintenant en ligne !

Une boutique en ligne spéciale pour les entreprises

Voyez le nouveau look du site web de Rombouts : frais, clair, informatif, convivial, il vante son nom, sa qualité et son image de marque. Avec une foule d'informations, des « bon à savoir » sur la culture du café, l'histoire de l'entreprise, sa vision sur le développement durable et de l'engagement social, des vidéos, des recettes etc. Ce site est une source d'information et d'inspiration pour tous les passionnés du café.

Une innovation :
Un site « sur mesure » pour les entreprises
Rombouts innove avec un site très simple d'utilisation dédié aux entreprises. Avec un identifiant et un mot de passe, elles pourront désormais commander le café sur base de leurs conditions, avoir une vue d'ensemble du parc de machine, renouveler une commande d'un simple clic, voir en avant-première des nouveautés et profiter d'offres spéciales. Il est donc désormais possible de commander en ligne ou par téléphone. Le café est synonyme de plaisir, de partage et de convivialité.

Pour plus d'infos :
www.rombouts.com/entreprises/



En ligne à partir du 1er juillet !