Le monde du
CAFÉ

N° 13

Destination café
Mexique et Laos

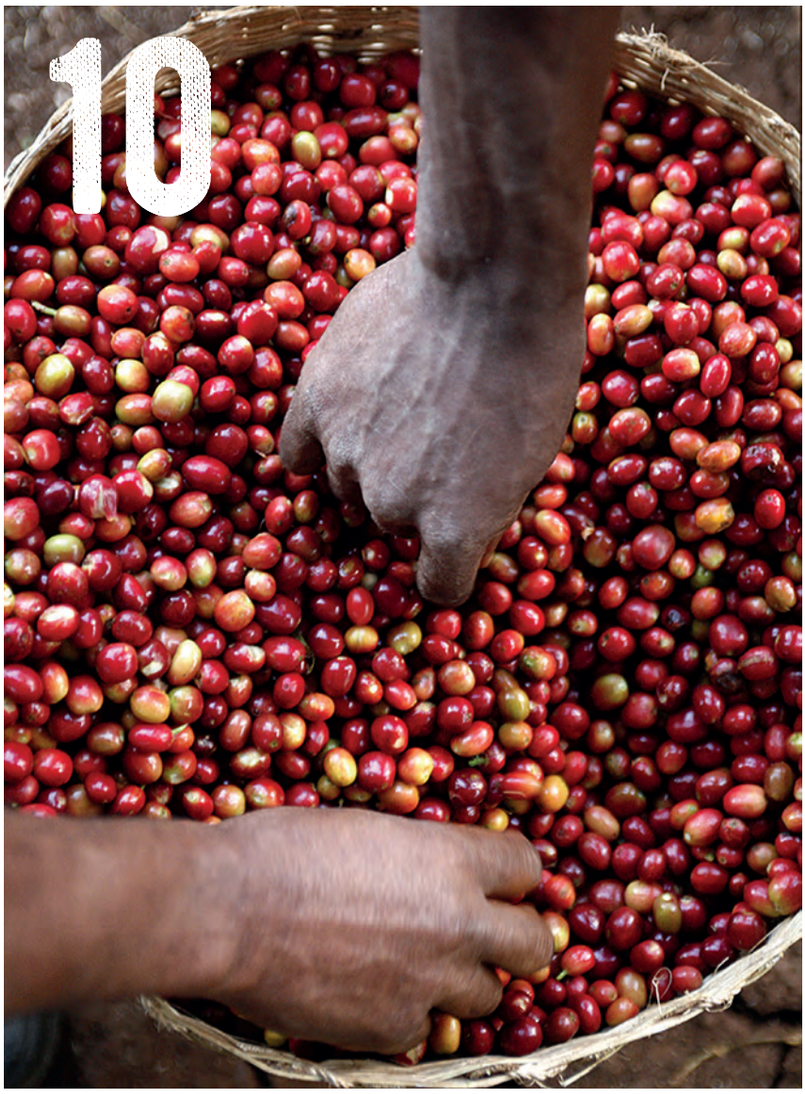
Cuisiner au café
Trois recettes gourmandes

Interview
Du café Rombouts chez Foodmaker

DE LA PLANTATION À VOTRE TASSE

100 % durable et éthique

ROM_1_17.indd 1 29/08/17 10:56



11

8

ROM_1_17.indd 2 29/08/17 10:56

CONTENU

4
Pause café avec…
Lieven Vanlommel
de The Foodmaker

6
100 % durable et éthique
de la plantation
à votre tasse

8
Chaud devant !
Dernières nouvelles

10
World Wide Warmth
Mexique & Laos

11
Cuisiner au café
Trois recettes gourmandes

12
La qualité et nous
Une histoire de goût

Parce que déguster un bon café, c'est encore meilleur quand on sait qu'il a été produit dans les respect des hommes et de la planète, chez Rombouts nous mettons tout en œuvre pour garantir une production durable et éthique de la plantation à la tasse.

Nous vous invitons à découvrir de quelle façon en **p. 6**. C'est d'ailleurs ce qui a convaincu The Foodmaker de nous faire confiance comme fournisseur, comme vous le raconte Lieven Vanlommel en **p. 4**.

Au fil des pages de cette édition, nous vous invitons à voyager dans l'univers d'un café de qualité et espérons vous communiquer notre passion du métier et des hommes qui vous délivrent ces arômes envoûtants.

Éditeur responsable : Rombouts nv, Antwerpsesteenweg 136, 2630 Aartselaar
Rédactrice en chef : Sandy Dozie, Katia Van Den Bogaert
Production et concept : Gicom
Producers : Elise Danckers
Copywriting : Marie Cordiez
Graphistes : Pierre Saysouk, Caroline De Cock
Traduction : Tony Geudens
Correction finale : Gicom
Impression : Realise printing
Régie publicitaire : Rombouts nv, Sandy.Dozie@rombouts.eu

“Le fait que ce soit une marque belge était un atout en faveur de Rombouts.

PAUSE CAFÉ AVEC...

LIEVEN VANLOMMEL, THE FOODMAKER

Chez Rombouts, nous sommes fiers de faire le meilleur café, dans le respect des hommes et de la planète. Cette fierté, nous la partageons aujourd'hui avec The Foodmaker, qui a choisi de nous confier la production de son café Bio & Fairtrade. Lieven Vanlommel, CEO chez The Foodmaker, nous raconte l'histoire de cette belle collaboration.

Bonjour Lieven. Pourquoi The Foodmaker a-t-il choisi Rombouts comme partenaire pour produire son nouveau café Bio & Fairtrade ?
Nous avons toujours mis un point d'honneur à ne proposer que des produits de la meilleure qualité et d'origine bio. Nous produisons nous-mêmes la plupart des ingrédients qui composent nos plats, notamment les légumes. Comme il est difficile de faire pousser du café ici en Belgique, nous cherchions un partenaire de confiance, capable de satisfaire nos exigences en termes de durabilité et d'éthique, mais aussi bien entendu en termes de saveur. C'est ainsi qu'avec l'équipe qualité de The Foodmaker, nous avons organisé des dégustations de plusieurs fournisseurs et différents mélanges et finalement opté pour celui-ci. Outre la saveur qui nous a séduite, le fait que ce soit une marque belge était aussi un atout en faveur de Rombouts.

Justement, qu'est-ce qui caractérise selon vous ce café ?
Nous recherchions quelque chose qui soit à la fois passe-partout et subtil. Ce café est le résultat d'un mélange équilibré, sucré, doux et rond, qui convient aussi bien en espresso qu'en café filtre. Sa saveur délicieusement sucrée offre une légère pointe d'acidité ainsi qu'une touche de noix et de chocolat qui la rendent vraiment unique.

Qu'est-ce que vous aimeriez que vos clients ressentent lorsqu'ils dégustent un café chez The Foodmaker ?
Notre souhait est de faire de chacun de nos restaurants un endroit cosy où l'on peut profiter d'une pause relaxante, bien méritée. Le café est généralement le point de départ d'une journée bien chargée, ou le point final d'un repas agréable. Dans les deux cas, nous voulons que ce soit un moment qui donne le sourire pour aborder le reste de la journée le cœur léger. Nos clients nous font confiance parce qu'ils savent que nous sélectionnons nous-mêmes tous nos ingrédients, uniquement les meilleurs, avec le plus grand soin.

Comment préférez-vous votre café ?
Double espresso avec un peu de lait. J'en consomme tellement que si je devais le sucrer à chaque fois, ma balance ne serait pas contente !

RETROUVEZ LA LISTE DES RESTAURANTS THE FOODMAKER OÙ DÉGUSTER CE DÉLICIEUX CAFÉ SUR **WWW.THEFOODMAKER.COM**

ROM_1_17.indd 5 29/08/17 10:56

100 % DURABLE*, DE LA PLANTATION À LA TASSE

Chaque étape compte pour vous servir le meilleur café dans le plus grand respect des hommes et de la planète.

1 LES PLANTATIONS

Nous mettons un point d'honneur à

PRÉSERVER LES ÉCOSYSTÈMES

en gérant les ressources de façon responsable.

Nous aidons les cultivateurs à se former aux techniques écologiques.

Nous faisons le maximum pour

RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION

d'eau et d'énergie ainsi que notre production de déchets (tri, diminution des emballages plastiques, recyclage, écoconception des bâtiments...)

L'EMBALLAGE 6

ROM_1_17.indd 6 29/08/17 10:56

Nous offrons des

CONTRATS À LONG TERMES

aux petits producteurs, assortis d'un prix minimum garanti — qui couvre plus que les coûts de production et de subsistance de sa famille — ainsi que d'un préfinancement de la récolte.

3 LA CUEILLETTE

Seules les cerises de caféier arrivées à maturité sont cueillies, une à une, à la main, afin de garantir la

MEILLEURE QUALITÉ DES GRAINS.

2 LES HOMMES & LES FEMMES

LA SELECTION 4

La sélection et le contrôle du café cru sont les premiers critères essentiels pour

GARANTIR LA QUALITÉ

5 LA TORRÉFACTION

Nos grains de café sont torréfiés lentement, selon une méthode traditionnelle qui dure jusqu'à **18 MINUTES**

Cela donne un

GOÛT INCOMPARABLE.

C'est dans ce but que Rombouts utilise principalement des variétés arabica.

* Valable sur notre gamme BIO

ROM_1_17.indd 7 29/08/17 10:56

CHAUD DEVANT !

Les nouveautés signées Rombouts

BRUSSELS AIRLINES

De plus en plus, lorsque l'on voyage ou qu'on rentre chez soi, on recherche le goût de l'authenticité. C'est pourquoi Rombouts et Brussels Airlines, deux marques belges qui partagent la fierté de leurs racines, se sont associées pour transmettre un peu de leur belgitude. Les voyageurs Brussels Airlines peuvent désormais déguster du café Rombouts, pour une expérience gustative locale, éthique, mémorable, unique et qualitative.

Du **22** au **28 août**, près de **400 panneaux d'affichage** ont arboré notre belle campagne **"La Passion du café"** dans les lieux de passage des régions de **Bruxelles** et **Anvers**. Les avez-vous vus ?

NOUVEAUX EMBALLAGES

Notre gamme Barista (Dessert et Déca) se dote d'un nouveau look. Moulu ou en filtres, retrouvez facilement votre café préféré dans le rayon de votre magasin.

ROM_1_17.indd 8 29/08/17 10:56

NOUVEAU

CAFÉ SERRÉ

Découvrez notre nouvelle machine à café

XPRESS'OH, pour vos matins pressés, vous offre le choix entre expresso ou americano d'une seule touche, chauffe en seulement 45 secondes et se met en standby après 20 minutes. Autre atouts : la machine est super compact avec une poignée ergonomique. Choisissez votre programme : court ou long.

Aidez un enfant défavorisé à chaque gorgée de café

Du 20 août au 30 septembre 2017, nous offrons, pour chaque paquet de café* vendu, 20 centimes à l'Oeuvre Royale des Berceaux Princesse Paola — Conservatoire africain, qui vient en aide à l'enfance défavorisée partout en Belgique. Joignez l'utile à l'agréable, profitez-en pour faire votre stock de café.

*Le don se fera pour chaque achat d'un paquet emballé sous vide de 250g Dessert et Déca moulu. L'action se déroule uniquement en Belgique du 20/08/2017 au 30/09/2017.

NOUVEAUTÉS DANS L'ASSORTIMENT : DEUX CAFÉS EXCLUSIFS BIO ET ÉQUITABLES.

Tous deux arborent fièrement le label Fairtrade, témoin de l'engagement de Rombouts pour le bien-être des cultivateurs.

NOUVEAU

Bio & Fairtrade est un café moulu pur arabica, au goût intense, raffiné et agréable, cultivé sans pesticide et torréfié de façon traditionnelle.

Deca Aqua, un arabica tout aussi pur, est décaféiné à l'eau, selon une méthode dépourvue de chlore.

ROM_1_17.indd 9 29/08/17 10:56

WORLD WIDE WARMTH

MEXIQUE

Quatrième producteur de café au monde, c'est principalement au sud du Mexique que sont cultivés les caféiers, à des altitudes comprises entre 400 et 1700 mètres. On y trouve des Bourbon, Mundo Nuevo, Catura, Maragogype, et une toute nouvelle variété, Garnica, conçue par la station de recherche du même nom de l'Institut du café de Jalapa. Mais aussi le très réputé Geisha, qu'on reconnaît à ses branches incurvées. Pablo, 74 ans, cultive cette espèce avec fierté grâce au soutien du centre de formation CICADES qui l'accompagne pour augmenter la productivité selon les méthodes de **l'agriculture Biologique** (Ombriculture, Micoryse, etc). Le CICADES aide la coopérative à lutter contre la Rouille (Hemelia Vastatrix) qui a décimé 70 % des caféiers, notamment en encourageant la diversité des caféiers, l'application de chaux (bouillie bordelaise) et de sulfate de cuivre.

LAOS

Dans ce pays du Sud-Est asiatique, Rombouts-Malongo a signé un accord avec quelques plantations de café. La société s'engage à leur acheter chaque année une quantité minimale à un prix minimum garanti, quels que soient les tarifs pratiqués sur le marché. Ce faisant, **Rombouts contribue à l'amélioration de la production, en vue d'atteindre un niveau de qualité très élevé.** Les **20.000 tonnes de café** que produit annuellement le Laos se composent de trois quarts de robusta et d'un quart d'arabica. Cette proportion est appelée à évoluer, puisque le gouvernement collabore avec les producteurs de café depuis une vingtaine d'années déjà pour qu'ils plantent davantage d'arabica. Le café du Laos a un goût raffiné et ses arômes expriment des touches florales avec une légère acidité.

ROM_1_17.indd 10 29/08/17 10:56

CUISINER AU CAFÉ

Quatre-quarts marbré au café

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ? (POUR 6 PERSONNES)

- **3 œufs**
- **180 g de farine tamisée**
- **180 g de sucre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 cuillère à soupe de café soluble**
- **180 g de beurre mou**

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporez ensuite la farine et le beurre, puis les blancs battus en neige.
Séparez la pâte en deux parts, mélangez la vanille dans l'une, et le café dans l'autre. Beurrez un moule et versez-y la préparation en alternant les couches de pâte de différentes couleurs. Enfournez pour 50 minutes de cuisson. Démoulez tiède.

Poulet au café

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ? (POUR 1 POULET)

- **poulet bien grillé**
- **fécule de maïs**
- **1 cuillère à café de sucre**
- **1 l d'eau**
- **4 cubes de bouillon de volaille**
- **3 cuillères à soupe de café moulu**
- **beurre**
- **poivre blanc du moulin**

PRÉPARATION

Retirez la peau du poulet. Diluez quatre cubes de bouillon dans 1l d'eau que vous portez à ébullition, plongez-y le poulet et laissez réduire de moitié. Écumez les peaux du bouillon réduit, et, hors du feu, jetez-y 1 cuillère à café de sucre et trois cuillères à soupe de votre café préféré.
Laissez infuser à couvert pendant 1/2 heure, puis passez ce liquide dans un filtre à café. Épaississez ensuite avec la fécule de maïs pour obtenir la consistance d'une sauce très légère, que vous pouvez faire briller avec une noix de beurre. Poivrez-la ensuite abondamment au moulin.
Tranchez alors votre poulet en filets, que vous ferez colorer sur chaque face dans une poêle. Sur les assiettes, nappez légèrement ces filets avec votre sauce au café encore chaude.

Crème au café

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ? (POUR 4 PERSONNES)

- **3 jaunes d'oeufs**
- **50 g de fécule de maïs**
- **1 l de lait**
- **150 g de sucre**
- **3 cuillères à soupe de café en grain**

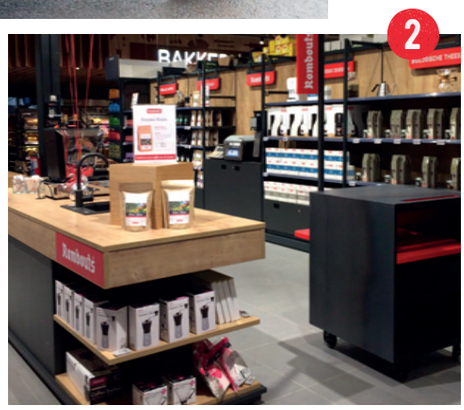
PRÉPARATION

Mixez les grains de café, versez le café moulu dans une casserole, ajoutez-y les trois quarts du lait, portez à ébullition et laissez reposer 30 minutes. Pendant ce temps, mélangez la fécule de maïs, les jaunes d'oeufs et le reste du lait. Passez le lait bouilli au café dans un filtre à café, remettez-le sur le feu en y ajoutant le sucre. Une fois à ébullition, ajoutez le mélange oeufs/fécule de maïs/lait. Dès la reprise de l'ébullition, verser dans des ramequins, puis laissez reposer les ramequins au frais au moins deux heures avant de déguster.

BON APPÉTIT !

ROM_1_17.indd 11 29/08/17 10:56

Pourquoi choisir la qualité Rombouts ?



LA QUALITE ET NOUS

1. Parce que cette expérience est désormais accessible n'importe où, grâce à notre **Cafémobile**. Foires, festivals… rien n'est trop fou. Nos baristas professionnels sont à votre disposition ! Pour plus d'info, envoyez-nous un message sur **marketing@rombouts.com**.

2. Parce que Rombouts propose de nombreuses **solutions sur-mesure** pour vous permettre d'offrir l'expérience ultime du café à vos clients ou collaborateurs : coffee corner, shop in shop… Appelez maintenant le **+32 245 08 03** pour obtenir un rendez-vous sans engagement.

3. Parce qu'il suffit d'un simple clic pour commander votre café préféré sur **www.rombouts.com**.

ROM_1_17.indd 12 29/08/17 10:56