



Malongo®

La Boutique

DU CAFÉ

RUE SAINT-ANDRÉ DES ARTS

Paris

Une nouvelle référence du café parisien où se mêlent
culture, passion, découverte & partage!



LA BOUTIQUE DU CAFÉ

Avec son nouveau concept de boutique, Malongo met en scène ses valeurs premières : **la qualité, le service et l'éthique**. Le maître torréfacteur y accueille désormais sa clientèle d'amoureux du café pour la guider à travers la passionnante histoire de ce produit vivant, depuis les lointaines plantations jusqu'à la dégustation de breuvages savamment préparés par les baristas maison.

Machines expresso, sélection de grands crus, alléchante carte de boissons, conseils d'experts et torréfaction sur place personnalisée : la nouvelle boutique Malongo offre de **beaux voyages gustatifs, olfactifs, visuels et culturels** au cœur d'une décoration contemporaine et authentique, toute de bois massif et de matières naturelles brutes.

Rencontre & partage

L'un des engagements majeurs de Malongo consiste à agir pour la valorisation du café : celui de produit gastronomique d'exception. C'est dans cet esprit qu'a été imaginé le nouveau concept de boutique. Avec leurs différents espaces, leur comptoir de torréfaction, leur espace barista et leur salon de dégustation, les nouvelles boutiques Malongo sont des lieux privilégiés de rencontre entre amateurs et spécialistes, qui viennent y **partager la connaissance et la passion du bon café**.

D'éthiques boutiques

Avec leur cahier des charges axé sur le développement durable et leurs matériaux écologiques, les nouvelles boutiques du café portent haut les **valeurs éthiques de Malongo**. Ils ont été pensés dans le sens d'un respect maximal de l'environnement : mobilier bio, brut et recyclable, gobelets consignés, tri, récupération du marc et des doses pour le compostage.

Respectueux de la terre et des hommes qui la cultivent, Malongo mène une action forte en faveur de **l'agriculture biologique et du commerce équitable**, dont il est le premier intervenant français. À la vente à emporter comme à la dégustation, les nouveaux concepts de boutiques Malongo proposent de nombreux crus porteurs de ces certifications éthiques.



L'ESPACE BOUTIQUE, LE COMPTOIR DE TORRÉFACTION



Organisé autour du comptoir de torréfaction, cet espace présente l'univers du café dans son aspect le plus complet.

Il offre au public un vaste choix de grains verts prêts à la torréfaction, ainsi que de grands arabicas en grains, moulus ou prédosés, proposés en pures origines ou en mélanges, en provenance d'Afrique, d'Amérique Centrale, d'Amérique du Sud, des Caraïbes, d'Asie ou encore du Pacifique.

La Boutique du Café, nouveau concept qui propose un comptoir de torréfaction - spécialement conçu pour Malongo - au cœur de la boutique!

Deux concepts de vente au choix : la vente en libre service avec un large choix de plus de 45 crus de cafés et la vente assistée par un maître torréfacteur. Les experts vendeurs et torréfacteur instruisent avec passion leur savoir et orientent sur le choix d'un café. Dans l'espace boutique traditionnelle, Malongo propose plus de 45 grands crus originaires des plus beaux terroirs caféiers du monde, issus des méthodes agricoles traditionnelles pratiquées par les petits producteurs. Cette sélection fait la part belle aux **grands arabicas d'altitude récoltés à la main**. Spécialistes chevronnés, les vendeurs Malongo renseignent avec enthousiasme leurs clients sur la typicité d'un terroir, le quotidien des producteurs, les techniques employées, les meilleurs accords gourmands...

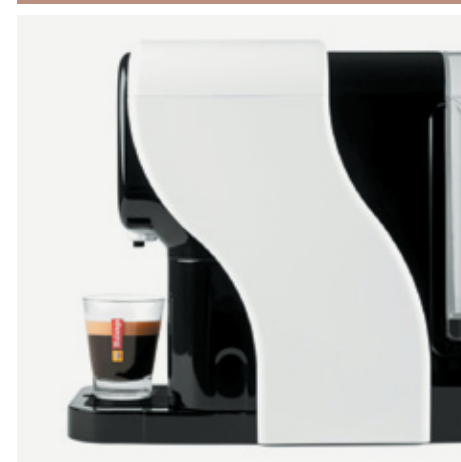
Torréfaction à la demande : le torréfacteur exerce son art sous les yeux même des clients et explique les divers types et principes de torréfaction possibles ainsi que leurs influences sur les saveurs et les arômes. Le café est alors instantanément torréfié par la méthode à l'ancienne en 20 minutes – que Malongo applique à chacun de ses cafés car elle est la seule à préserver l'intégrité des arômes – ce qui garantit un produit d'une fraîcheur inégalable.

Le comptoir du torréfacteur, espace dédié et central, est le cœur de La Boutique du Café. Le client se trouve ainsi dans une zone d'échange qui lui permet de profiter de ce procédé exceptionnel encore peu connu des consommateurs de cafés.



Chaque mois dans l'espace boutique, « l'offre du moment » met en avant un pays producteur à travers une sélection de crus à découvrir à la dégustation ou à l'achat, moulus sur mesure!

Tous les deux mois, Malongo propose aussi une nouvelle gamme limitée de café : les « Éphémères ».



L'espace boutique propose à la vente la gamme de **machines espresso** 1,2,3 Spresso® développée par Malongo. À la une : **Ek'oh**, une machine éco-conçue, éthique et fabriquée en France qui relève les grands défis éthiques, technologiques et gustatifs de son époque. Avec ses 21 bars de pression d'extraction, Ek'oh offre un espresso savoureux à la crème plus onctueuse que jamais. Son système de modules en matériaux high-tech assemblés par clips la rend réparable à l'infini, facilement et entièrement recyclable. Ek'oh est garantie 5 ans. La Boutique du Café propose aussi d'acquérir des machines à café professionnelles, avec les gammes **Hario** et **Riviera Bar**.

Le thé par Malongo

Malongo pense également aux amateurs de thé et d'infusions, en mettant à leur disposition une gamme de produits d'exception aux arômes 100 % naturels, labellisés Agriculture Biologique et Commerce Équitable avec un large choix de thés du monde entier : thés verts & blancs, thés noirs, thés aromatisés...



L'ESPACE BARISTA



Ici officient les experts de la préparation de l'expresso et des boissons au café!

Jouant sur la palette des multiples origines à leur disposition, **les baristas Malongo** font de ce nouveau lieu un rendez-vous incontournable pour les amateurs de bon café. Chaque client y observe la confection d'expressos, de cappuccinos, de macchiatos, d'onctueux café latte et la réalisation de motifs de latte art. Les baristas Malongo revisitent et innovent toujours plus, enrichissant ainsi la carte des boissons de créations originales, à base de produits naturels, telles qu'un Caraméléon décaféiné, Jasmin pétillant, Pétillant café-framboise... et beaucoup d'autres savoureux cocktails!

Barista: sommelier du café, le barista est un professionnel hautement qualifié dans la préparation du café, des particularités botaniques et gustatives de chaque origine, de l'art des mélanges, de la torréfaction, du latte art, grand connaisseur des machines et des règles d'hygiène.



Des plus traditionnels aux plus étonnants, les baristas Malongo maîtrisent tous les modes de préparation du café et les font découvrir au grand public!

L'expresso:

Le barista dose la quantité exacte de café, distribue manuellement la mouture et compacte le café pour l'extraction. Une boisson forte et équilibrée par sa richesse d'arôme.

La préparation à froid:

Le barista a fait macérer du café moulu pendant 24 heures avant de le filtrer. Il ne le chauffe qu'au moment du service. Un café surprenant, très doux, dépourvu de toute amertume ou acidité.

La filtration:

Le barista fait passer une eau de température précise sur du café fraîchement moulu, à l'aide d'un filtre papier. Il veille à obtenir la turbulence nécessaire pour une extraction parfaite. Une méthode sublime pour les crus d'acidité marquée.

La café à l'orientale:

Le barista mélange un café très finement moulu avec une eau très chaude. Plusieurs ébullitions sont nécessaires pour obtenir le nectar du café. Une boisson forte et dynamisante!

La cafetière à piston:

Aidé par un sablier, c'est ici le client qui procède à la filtration de son café! Un breuvage ludique, plein de corps et riche d'arômes...

La cafetière à dépression:

Le barista dispose deux globes de verre superposés, l'un contenant de l'eau et l'autre du café. Une source de chaleur fait augmenter la pression et monter l'eau dans le globe. La chute de la pression fait ensuite redescendre la boisson dans le globe inférieur. Cette méthode, l'une des meilleures qui soit, offre un café doux et très équilibré, totalement exempt de goûts parasites.



L'ESPACE DÉGUSTATION

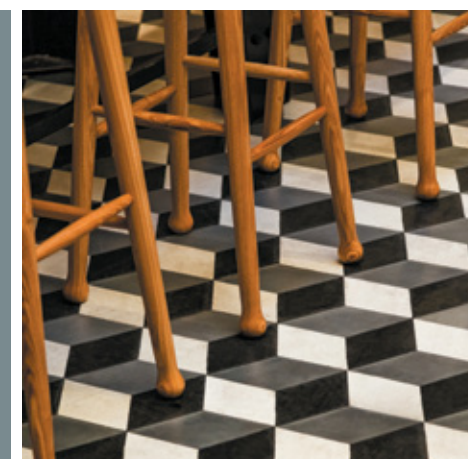
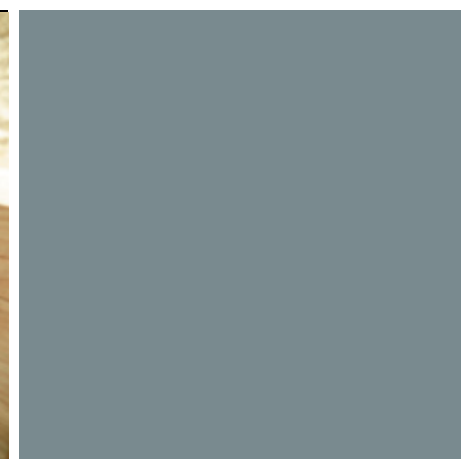


Tel un salon chaleureux et spacieux avec un mobilier authentique et contemporain, cet espace invite à la découverte des traditions évoquant ici et là les multiples étapes de la longue route parcourue par le café, depuis ses lieux de plantation jusqu'à la tasse et ce moment de dégustation.

Sur les murs, des portraits des **producteurs partenaires de Malongo** transportent de la coopérative mexicaine UCIRI aux terroirs de Nouvelle-Calédonie ou du Zimbabwe, en passant par les hauts plateaux du Laos, les roças de Sao Tomé ou les jardins caféiers d'Haïti.

La décoration de ce lieu mêle à la fois design et respect de l'environnement, valeurs clés de Malongo. Pour ce faire, Malongo a minimisé l'utilisation de solvant afin de garder un lieu neutre et a fait appel à de jeunes talents pour réaliser plusieurs pièces du mobilier, accordant notamment sa confiance à :

- ◆ **Xavier Clochard**, designer indépendant et fondateur du studio **Cloc Design**, qui a imaginé un tabouret aux finitions robinier et liège collé ;
- ◆ **Vendorf Design**, fabricant de la chaise *Zeitrum* aux finitions de chêne naturel ;
- ◆ **Silvera**, qui signe la chaise de chêne massif *Modus* ;
- ◆ **Athezza**, créateur du tabouret aux finitions de chêne grisé *Hanjel* ;
- ◆ **Unic Copenhagen**, concepteur des originaux luminaires *Float* en liège aggloméré ;
- ◆ **Neo Design Studio**, pour ses luminaires *Small light collection* de céramique blanche.



MALONGO, 50 RUE SAINT-ANDRÉ DES ARTS



Située en plein cœur de Paris, dans le 6^e arrondissement, cette nouvelle boutique est une représentation à échelle humaine des grandes valeurs défendues par Malongo.

Voie emblématique de la capitale, la rue Saint-André des Arts opère la jonction entre la place Saint-Michel et le quartier Saint-Germain-des-Prés. Centre névralgique du très vivant Quartier latin, elle confère à La Boutique du Café de Malongo une atmosphère agréable, éclectique et cosmopolite.

À deux pas de ce temple du café, au 17 du quai des Grands-Augustins, Malongo a ouvert son nouveau centre de formation, afin de dispenser de multiples cours théoriques et pratiques aux passionnés du café et aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Superficie: 130 m²

Adresse: 50, rue Saint-André des Arts, 75006 Paris

Horaires d'ouverture: du lundi au samedi 9h – 20h / dimanche 10h – 19h



Malongo, torréfacteur d'excellence

Créé en 1934 à Nice, Malongo a bâti sa réputation sur la production de **cafés haut de gamme issus des plus grands terroirs caféiers du monde**. Aujourd'hui, le torréfacteur se démarque de ses concurrents par son suivi qualité depuis les plantations jusqu'à la tasse des consommateurs, son art de la torréfaction à l'ancienne « en 20 minutes » et sa politique de transparence quant aux origines et méthodes de fabrication de ses produits.

Respectueux de la terre et des hommes qui la cultivent, Malongo s'est engagé depuis plus de 20 ans dans l'aventure du commerce équitable, devenant le premier intervenant français du label Fairtrade – Max Havelaar. **PME citoyenne, familiale et dynamique**, Malongo continue à innover pour la qualité et le développement durable. La société s'investit aussi pour transmettre les savoir-faire nobles liés au café, notamment à travers ses centres de formation professionnelle. Elle mène par le biais de sa fondation d'entreprise une action solidaire et culturelle en France et dans les pays producteurs.

Malongo c'est avant tout une aventure humaine, éthique et militante aujourd'hui reconnu pour être une PME innovante et responsable.

Présent dans la grande distribution comme dans les cafés, hôtels et restaurants, Malongo a reçu depuis les années 80 plusieurs récompenses qui sont autant de preuves de la sincérité et de l'efficacité de son engagement. La confiance accordée par certaines des plus prestigieuses tables de France aux cafés Malongo est sans nul doute le meilleur témoin de leur exceptionnelle qualité.



Malongo

DANS CHAQUE TASSE DE CAFÉ MALONGO
IL Y A TOUT CE QUI ANIME NOTRE PASSION DE MAÎTRE-TORRÉFACTEUR
...LA GARANTIE D'EXCELLENCE DU GOÛT

NOTRE SÉLECTION DES MEILLEURS CRUS D'ALTITUDE RÉCOLTÉS À LA MAIN,
NOTRE EXPERTISE DES PROCÉDÉS DE TORRÉFACTION LENTE, LE TALENT DE NOS BARISTAS
...LA CERTITUDE DE PRATIQUES ÉTHIQUES, ICI ET AILLEURS

NOTRE ENGAGEMENT DE PIONNIER DU COMMERCE ÉQUITABLE
AVEC LES PLANTEURS DU MONDE ENTIER,
NOTRE CHOIX D'UN RECRUTEMENT OUVERT À TOUS
...LE CHOIX D'UN ENVIRONNEMENT DE QUALITÉ

NOTRE VOLONTÉ DE VOUS RECEVOIR DANS UN LIEU ÉCO-CONÇU ET ÉCO-GÉRÉ