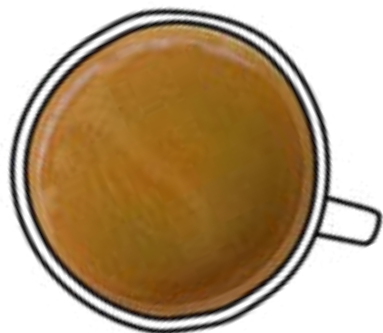


CAFÉS

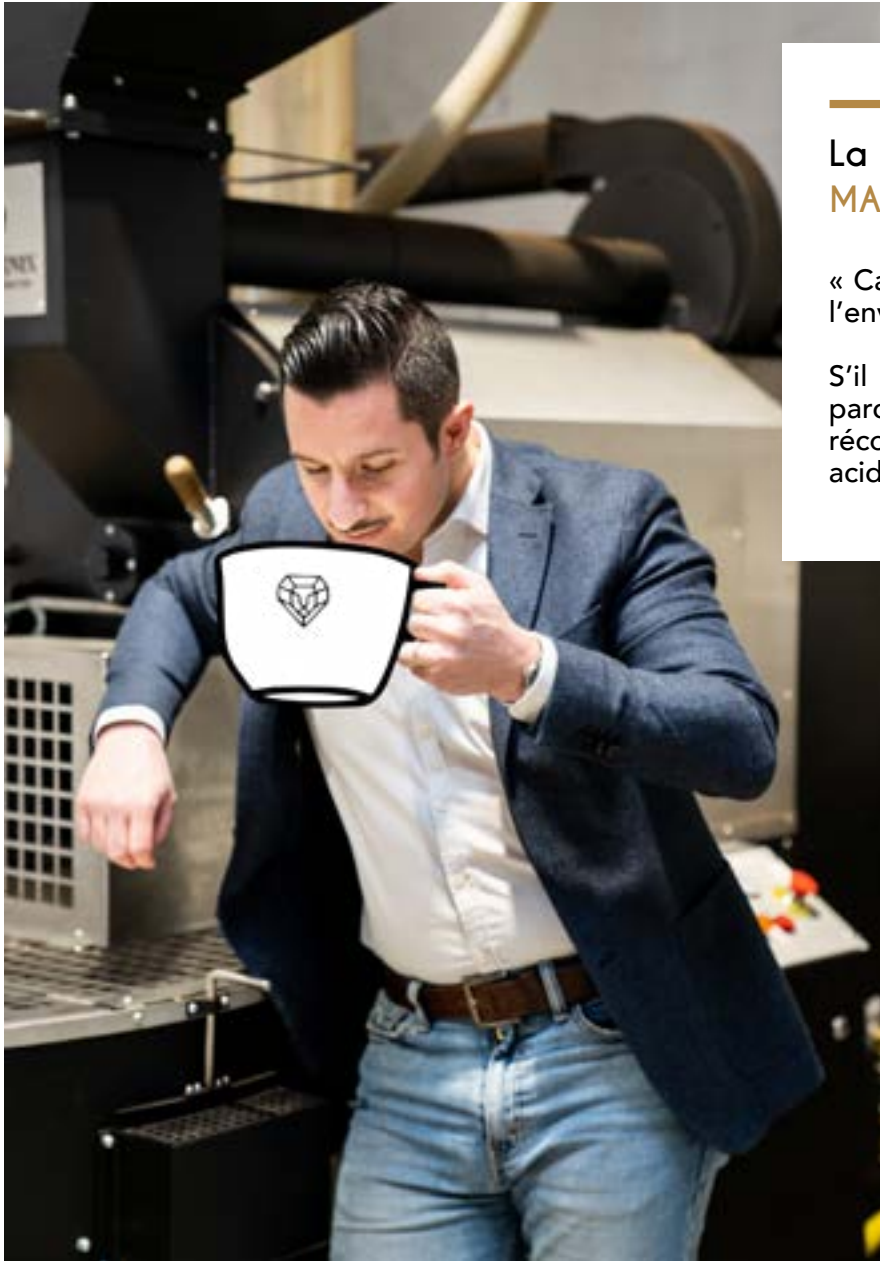
GONÉO

MAISON DE TORRÉFACTION LYONNAISE



**DOSSIER
DE PRESSE**





La philosophie de Cafés Gonéo, MAISON DE TORRÉFACTION LYONNAISE

« Cafés Gonéo, c'est une équipe passionnée, guidée par l'envie de faire découvrir le café de spécialité autrement.

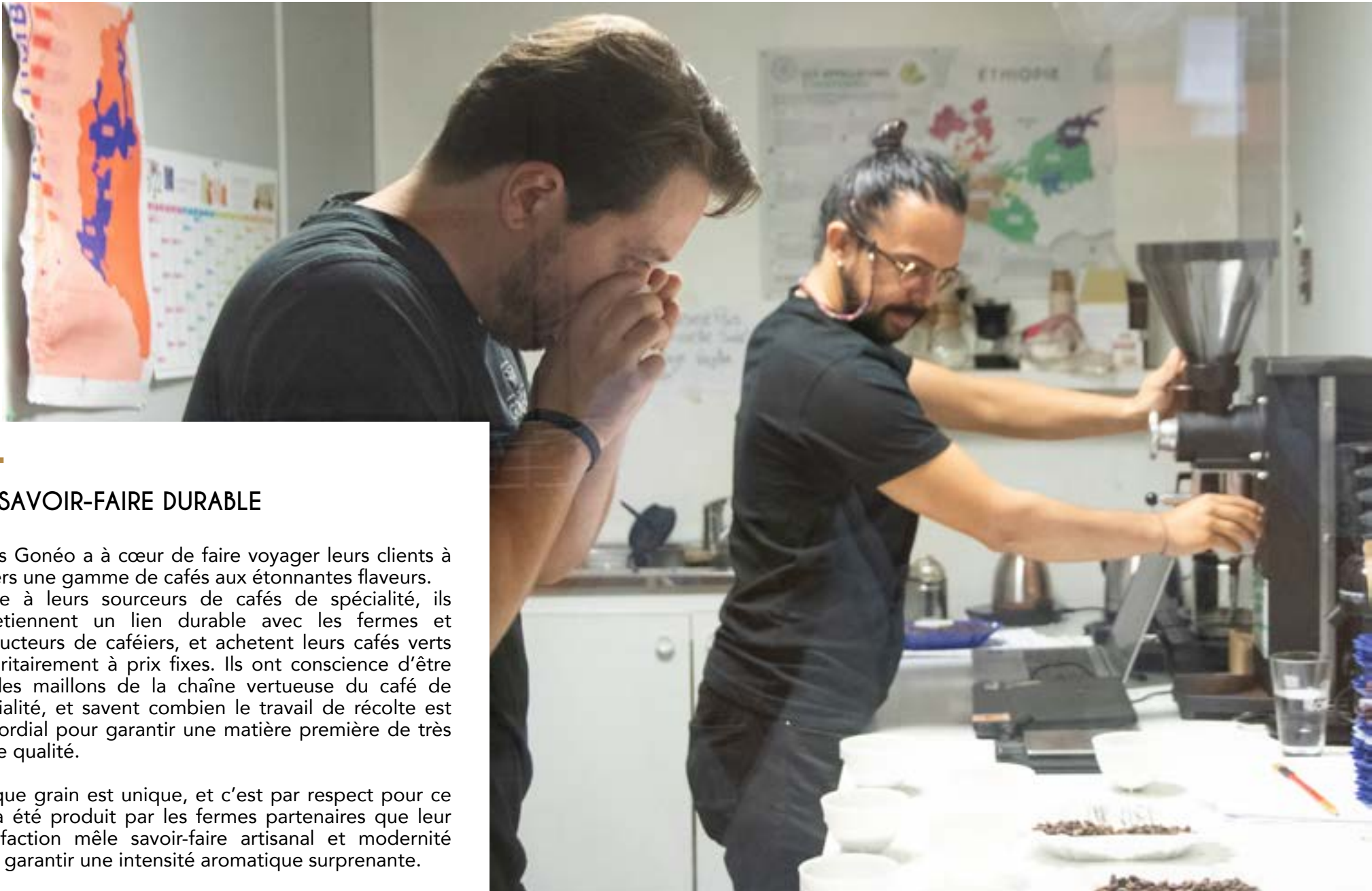
S'il est synonyme de convivialité et de partage, c'est parce qu'un bon café procure toujours une sensation de réconfort. Un grain particulier, un arôme subtil, une pointe acidulée, chaque terroir offre sa richesse et sa typicité ! »



Depuis la création en 2015, Cafés Gonéo est devenu un acteur référent à Lyon auprès des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, avec plus de 400 établissements qui servent quotidiennement leur gamme de cafés.

La diversité de leur clientèle fait la richesse de leur expertise. Honorés d'avoir la confiance d'institutions comme la Brasserie Georges ou la maison Têtedoie, ils sont fiers de pouvoir compter parmi leurs clients les acteurs de la nouvelle scène gastronomique lyonnaise, comme Jérémy Galvan ou Florent Poulard (Monsieur P). Ils sont également très présents dans les néobistrotts comme le Café Terroir, Substrat, Nosch..., dans de fameux bouchons lyonnais historiques comme Le Garet, Le Jura ou Le Poêlon d'Or, dans des hôtels et palaces tels que l'Intercontinental de l'Hôtel-Dieu, ou encore dans des lieux surprenants et innovants, comme le Food Society qui a ouvert récemment à la Part-Dieu.

Le partage, l'humain et la durabilité sont leurs mots d'ordre, mais qu'entendent-ils à travers ces valeurs ?



UN SAVOIR-FAIRE DURABLE

Cafés Gonéo a à cœur de faire voyager leurs clients à travers une gamme de cafés aux étonnantes saveurs. Grâce à leurs sources de cafés de spécialité, ils entretiennent un lien durable avec les fermes et producteurs de caféiers, et achètent leurs cafés verts majoritairement à prix fixes. Ils ont conscience d'être un des maillons de la chaîne vertueuse du café de spécialité, et savent combien le travail de récolte est primordial pour garantir une matière première de très haute qualité.

Chaque grain est unique, et c'est par respect pour ce qui a été produit par les fermes partenaires que leur torréfaction mêle savoir-faire artisanal et modernité pour garantir une intensité aromatique surprenante.



NOS BLENDS SIGNATURES

« Nos blends sont torréfiés et assemblés avec le plus grand respect des terroirs qui les composent. Leurs typicités et tous les savoir-faire de nos producteurs sont mis en avant, avec compréhension et précision. Nos blends sont authentiques et ils en ont le goût ! »

Guillaume Henriet / Maître Torréfacteur des Cafés Gonéo

Y.C.H. ®

Abricoté - Chocolaté - Floral - Amande

Café de spécialité

Un nez explosif mais avec beaucoup de **finesse**, sur des notes abricotées, chocolatées et florales. En bouche, l'attaque est franche et laisse place à la **rondeur** sur des saveurs rappelant l'amande. Le final est **délicat** avec un corps **velouté**.

STIVALE ESPRESSO ®

Chocolat - Malté - Épices douces - Boisé

Le nez est expressif sur des arômes cacaoisés et boisés. Nous sommes sur une tasse **racée au corps liqueureux**. Bonne persistance en bouche pour finir sur des notes d'épices douces et de malt.

DROP SHOT ®

Malté - Cacaoté - Boisé

Une tasse plutôt **racée** et longue en bouche autour de notes de caramel et de malt. **Belle texture** en tasse avec de la **mâche**. La créma est persistante en Ristretto.

TRIO VERDE ®

Cacao - Fruits mûrs - Prune

Café de spécialité

Ce blend nous délivre une tasse d'une grande complexité aromatique et gustative. Le nez est **expressif** grâce aux fruits mûrs. En bouche, l'**équilibre** se fait autour de notes **gourmandes et fruitées**.

LYONNÉO ®

Café de spécialité



Abricot - Fruits noirs - Caramel - Épices douces

Un café de spécialité BIO créé en **collaboration avec la Ville de Lyon**. Des arômes **floraux**, des saveurs **fruitées** et d'**épices douces** et une finalité **gourmande** aux goûts de **caramel**, pour un café 100 % lyonnais.



BARISTA 25' ®

Vice meilleur blend expresso de France 2017

Chocolat - Coing - Praline

Café de spécialité

Une tasse tout en souplesse avec beaucoup de **sucrosité** et un **corps soyeux**. Le nez dévoile d'intenses notes chocolatées. La fin de bouche confère quelques touches de pralines et de coings



5/10 ® - Blend Anniversaire

Vice meilleur blend expresso de France 2021

Fruits tropicaux - Chocolat - Fruits rouges

Café de spécialité

Beaucoup de **sucrosité** et de **douceur** dans cet assemblage. Le final est tout en **rondeur**, sur des notes chocolatées. Nous pouvons également sentir quelques notes fermentaires agréables en fin de bouche. Une tasse d'une **finesse** remarquable.



SOUVENIR DE GOMA ®

Meilleur blend expresso de France 2022

Fruits noirs - Miel - Orange - Chocolat blanc

Café de spécialité

Ce blend a un profil très **complexe**. L'assemblage de ces deux lots issus d'une même ferme, offre une balance parfaite entre **sucrosité et fruité**. Le nez de cette tasse dévoile des notes intenses de **miel et de confiture de fruits**. En bouche, la trame de fond est très **fruitée** (fruits noirs, orange) mais est adoucie par une **sucrosité** bien présente (touches de chocolats blancs et de miel). La fin de bouche est **ronde et cacaotée**.

- 5 -

NOS ORIGINES PURES



Nous avons sourcé avec passion et exigence chaque origine, pour vous offrir un choix et une diversité de profils aromatiques parmi les cafés les plus recherchés.

Les maîtres mots dans nos critères de sélection sont la haute qualité, la traçabilité et l'achat à prix fixes des cafés verts pour une relation durable avec nos producteurs et coopératives.

SALVADOR AYUTEPEQUE

Cacao - Fruits à noyaux

Café de spécialité

En bouche, l'**équilibre** se fait entre **rondeur** et **finesse** grâce aux fruits jaunes à noyaux et aux notes **gourmandes** chocolatées en fin de bouche.

Le corps est **ample** et **généreux**.

INDE MALABAR

Boisé - Épices douces - Malté

La tasse est **puissante, structurée**, avec une texture corpulente. La fin de bouche est **persistante**.

HONDURAS MONTECILLOS

Fruits tropicaux - Prune - Chocolat au lait

Café de spécialité

En bouche, beaucoup de **sucrosité** et de **finesse**. La fin de bouche est **rafraîchissante**, rappelant la prune, mais aussi **gourmande** grâce aux notes de chocolat au lait.

COLOMBIE SUGAR CANE - Décaféiné

Caramel - Malté - Lacté - Sucre roux

Café de spécialité

Le corps est **délicat** et l'on peut déceler quelques touches de sucre roux, de noix et de fruits à noyaux.

ÉTHIOPIE GUJI

Fruits tropicaux - Orange - Fruits Rouge

Café de spécialité

Un nez **élégant**, rappelant l'orange. La texture est **soyeuse** sur des touches de fruits mûrs. La fin de bouche confère quelques notes de fruits rouges et tropicaux.

COLOMBIE TOLIMA

Floral - Caramel - Agrume

Café de spécialité

Une tasse d'une grande complexité gustative aux saveurs caramélisées, de **fruits secs** et d'agrumes. Le corps est **ronde**.

UGANDA MONT RWENZORI

Fruits Rouges - Boisé - Fruits exotiques

Café de spécialité

Avec un nez aux arômes **très fruités**, en tasse, c'est une **explosion de saveurs** qui reviennent au palais. La fin de bouche, **longue et persistante**, est légèrement boisée.



LA DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE DE CAFÉS GONÉO

Attentifs à leur impact environnemental, ils ont changé en 2020 le conditionnement de leur gamme professionnelle afin d'optimiser le recyclage des emballages. Croyant en la revalorisation des déchets ils collaborent ainsi, avec la société lyonnaise Ecovalim, spécialiste dans la collecte, la transformation et la valorisation des déchets alimentaires.

Leur objectif est de proposer à leurs clients une solution aboutie pour l'utilisation quotidienne de leurs cafés. Grâce à l'expertise de ce partenaire, ils sont fiers de pouvoir transformer le marc de café en fertilisant organique, un engrais naturel qui a toutes les richesses nutritionnelles pour ravir les amateurs de jardinage !

LA GAMME PARTICULIER CAFÉS GONÉO

La fermeture des cafés-hôtels-restaurant liée à la crise sanitaire aurait pu avoir raison de leur existence, car ils représentaient plus de 80% du chiffre d'affaires de la société avant le 1er confinement de Mars 2020.

Mais l'envie et leur capacité à se réinventer a pris le dessus, il fallait revoir la copie, trouver des solutions concrètes et en adéquation avec ce « nouveau monde ».

Ils ont travaillé d'arrache-pied pendant ces longs mois pour répondre à une forte attente : ouvrir une gamme aux particuliers.

Celle-ci est ainsi née au printemps 2021, s'implantant rapidement dans des commerces de proximité, épicerie fines, cavistes ou boulangeries-pâtisseries comme la maison Bettant ou Ma Ferme en Ville.





Pour le choix des emballages de cette nouvelle gamme, ils ont évidemment suivi leur volonté d'écoresponsabilité.

Les boîtes métalliques (250g) et recharges (500g) sont 100% recyclables, tandis que pour les cafés prédosés, ils ont choisi les capsules en aluminium compatibles Nespresso®, désormais recyclables dans les grandes agglomérations.

Il est d'autant plus possible de donner une seconde vie aux boîtes métalliques grâce à leur couvercle et opercule fraîcheur favorisant la conservation et la réutilisation.

Aussi, pour faciliter l'accès aux cafés de spécialités avec la livraison à domicile ou en point relais, ils ont lancé leur boutique en ligne : <https://cafes-goneo.fr/boutique-en-ligne/>





OUVERTURE DE LA 1ÈRE BOUTIQUE CAFÉS GONÉO À LYON EN JUIN 2021 !

Dans cette ambition de développement, il leur était naturel d'ouvrir un lieu dédié à leur valeurs, avec l'envie d'être au cœur de la ville de Lyon. Capitale mondiale de la gastronomie par sa capacité à mélanger canaille et excellence, innovation et tradition, tout ce que Cafés Gonéo s'attache à retranscrire! Ils ont ainsi décidé d'ouvrir, au 2 rue Grenette, dans le 2^{ème} arrondissement de Lyon.

Un espace au parfum caféiné avec l'intégralité de leur gamme de cafés de spécialité, et pour les plus gourmands, la possibilité de déguster de nombreuses boissons réalisées sur place par leurs baristas.

Les découvertes ne s'arrêtent pas là puisque les amateurs de thés & infusions pourront découvrir de nombreuses références en vrac de la fabrikathé, assembleur & artisan local de haute qualité !

Enfin, tout un espace est dédié aux différentes techniques d'extraction, entre slow coffee et machines à grain automatiques.



UNE DEUXIÈME BOUTIQUE DANS UN LIEU D'EXCEPTION : LES HALLES DE LYON PAUL BOCUSE

« Haut lieu des papilles, institution mythique de la bonne chère, carrefour incontournable des goûts et des saveurs, référence internationale des gourmets, les Halles de Lyon – Paul Bocuse sont emblématiques de l'excellence gastronomique lyonnaise et française.»

Le 2 Décembre 2021, l'équipe inaugure sa deuxième boutique comptoir toujours dans la perspective d'être au plus proche des lyonnais épicuriens.

Quel haut lieu pour s'implanter au coeur du savoir faire gastronomique de la vie lyonnaise !

Cafés Gonéo Les halles





Boutiques Cafés Gonéo

Presqu'île, 2 rue Grenette 69002 LYON
Les Halles de Lyon Paul Bocuse

Cafés Gonéo – Torréfaction & Bureaux

Allée André Chapelon
69200 Vénissieux

04 82 31 58 68

www.cafes-goneo.fr

