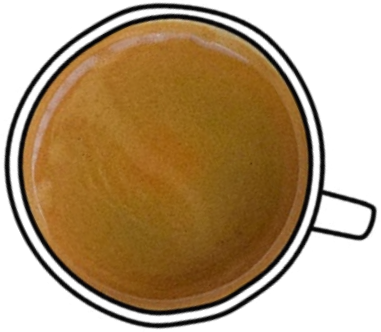
CAFÉS

# GONÉO

MAISON DE TORRÉFACTION LYONNAISE



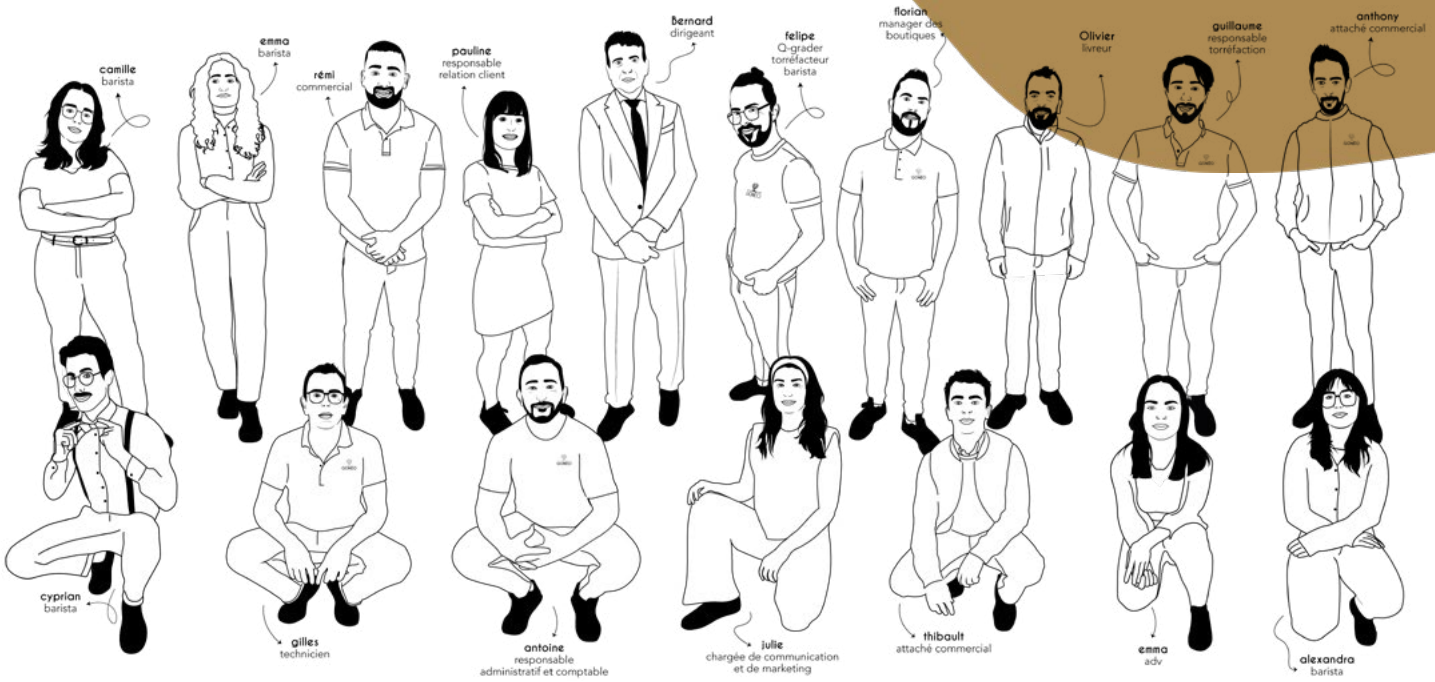
# DOSSIER DE PRESSE

2024

# 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.

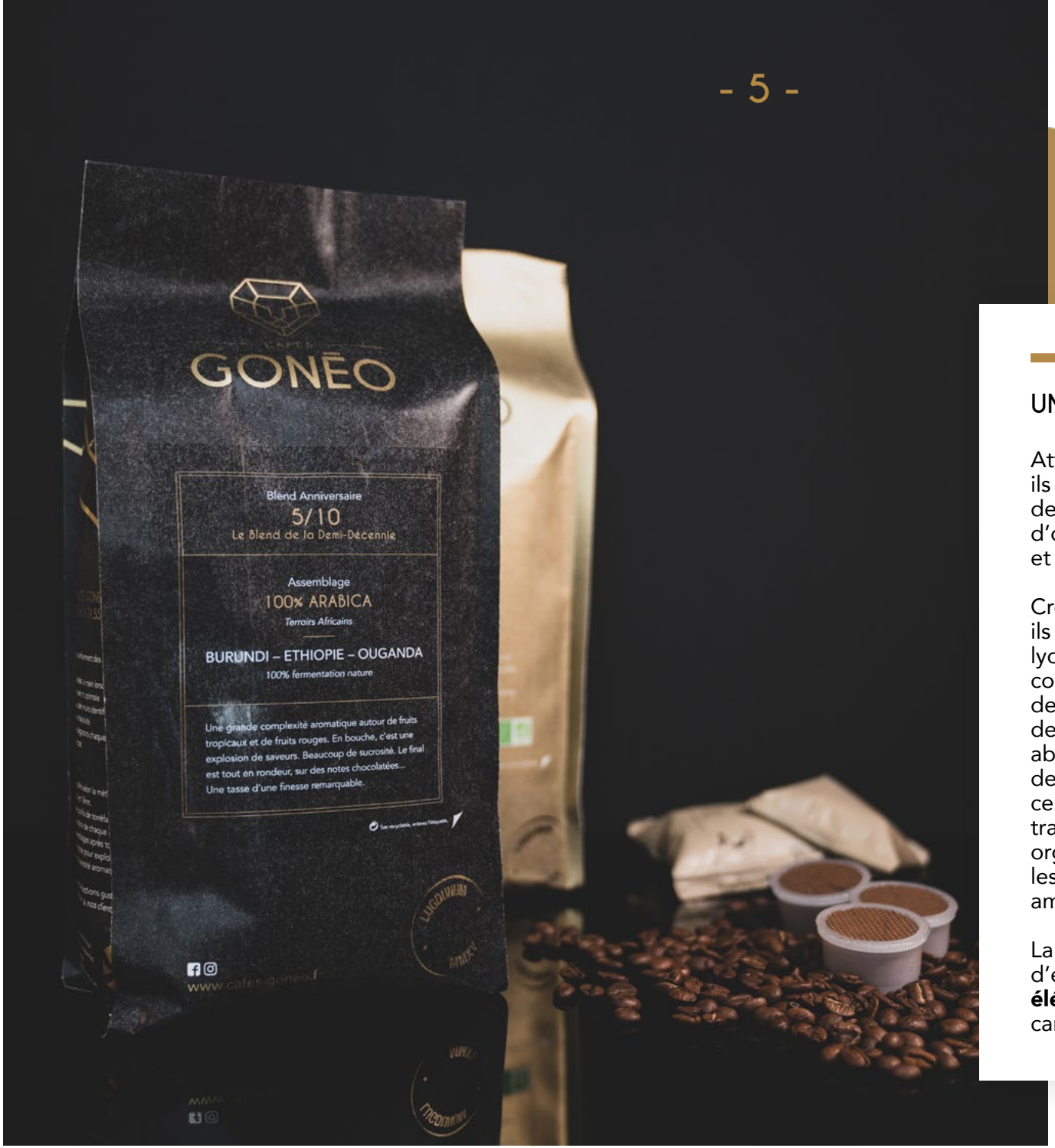
La diversité de leur clientèle fait la richesse de leur expertise. Honorés d'avoir la confiance d'institutions comme la **Brasserie Georges** ou la maison **Têtedoie**, ils sont fiers de pouvoir compter parmi leurs clients les acteurs de la nouvelle scène gastronomique lyonnaise, comme **Jérémy Galvan** ou **Florent Poulard.**
Ils sont également très présents dans les néobistrots comme le **Substrat, Nosch, Maison Baud**…, dans de fameux bouchons lyonnais historiques comme L**e Garet, Le Café du Jura ou Le Bouchon Sully,** 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** 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 ses clients à travers une gamme de cafés aux **étonnantes flaveurs**. Grâce à leurs sourceurs de cafés de spécialité, ils entretiennent un **lien durable avec les fermes et producteurs** de caféiers, et achetent 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.




## UNE DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE

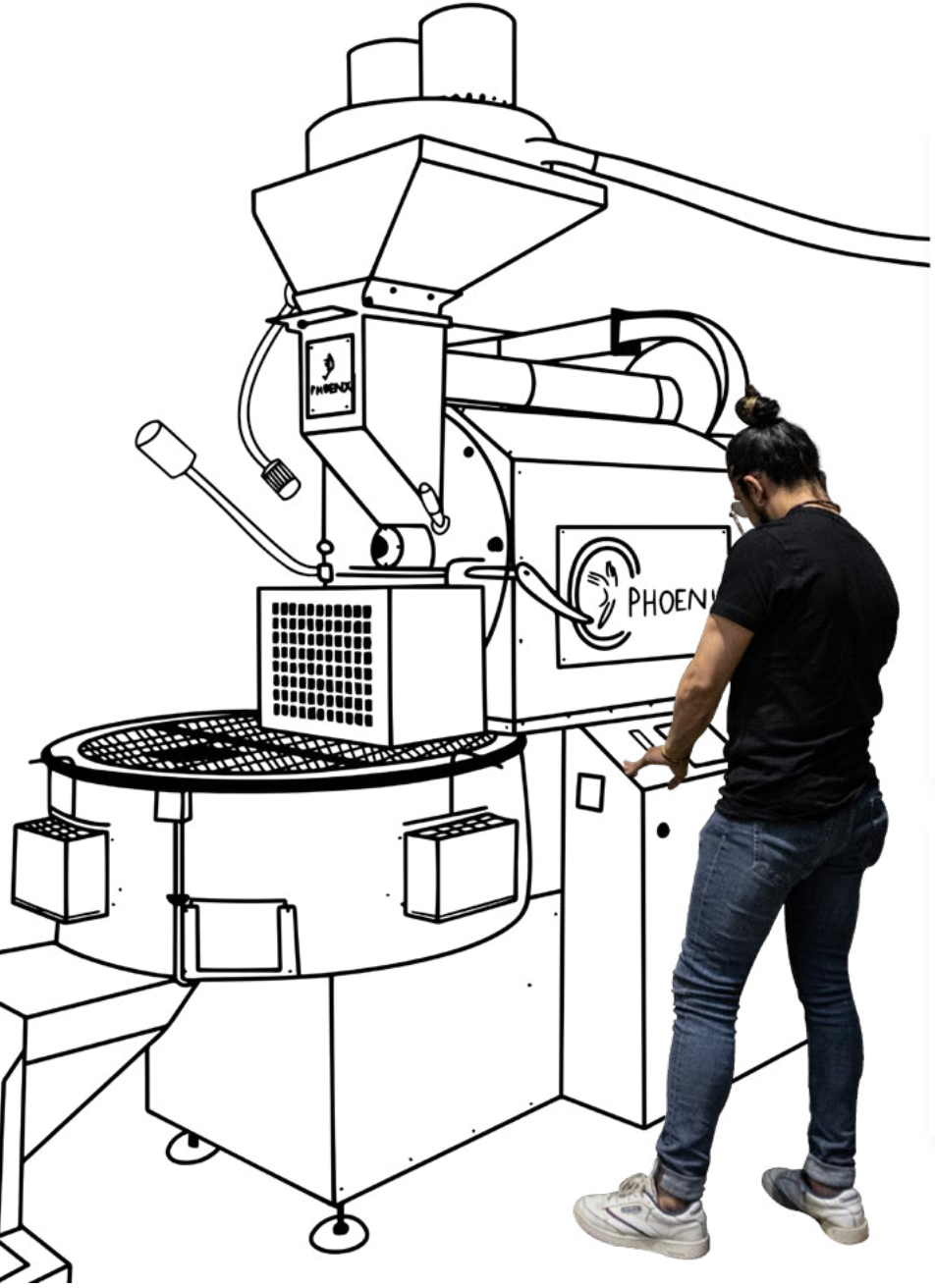
Attentifs à leur impact environnemental, ils ont changé en 2020 le conditionnement de leur gamme professionnelle afin d'optimiser le recyclage des emballages et les rendent **100% recyclables** en 2024.

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 volotonté de Cafés Gonéo en 2024 est d'équiper ses livreurs avec des **camions éléctriques** afin de limiter son empreinte carbonne.

*Le **café de spécialité** est bien plus qu'un café de haute qualité.*

*Il représente une **approche artisanale et méticuleuse** de la production du café, mettant l'accent sur la **qualité**, la **durabilité** et **l'appréciation des nuances sensorielles**.*




## UNE GAMME ÉVOLUTIVE

En 2024 les torréfacteurs de Cafés Gonéo décident de réduire et retravailler la gamme pour proposer des cafés uniques qui ne se ressemblent pas.

L'objectif de cette refonte est d'avoir une palette arômatique qui saura séduire tous les palais et de se focaliser sur la qualité du rendu en tasse.

Les « best-seller » comme le Barista ou bien le Stivale Espresso ont vu leur recette être améliorée pour tirer le meilleur de ces grains qui plaisent tant.

## LYONNÉO®

Un café BIO conçu dans le cadre du programme de valorisation du savoir-faire lyonnais, en collaboration avec la Ville de Lyon. Lyonnéo s'inscrit dans la démarche locale et responsable voulue par les griffes lyonnaises.

ville de LYON
valorisation des savoir-faire lyonnais

# 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

## SAMBA

**Chocolat - Caramel - Vanille - Fruits mûrs**

*Café de spécialité*

Une tasse tout en **rondeur et douceur.** Notre recherche dans cette création s'est portée principalement sur l'extraction pour machines automatiques comme traditionnelles. Nous avions envie de vous proposer un assemblage qui saura vous convenir à tous et à tous moments de la journée, que ce soit au travail comme à la maison. Le nez est **vanillé**. La texture est **crémeuse**. La tasse est sur des flaveurs **chocolatées** avec des notes de **fruits mûrs** en fin de bouche.

## LYONNÉO ®

**Abricot - Fruits noirs - Caramel - Épices douces**

*Café de spécialité*

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

## STIVALE ESPRESSO ®

**Chocolat - Malté - Épices douces - Boisé**

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

## DOS GARDENIAS

*3ème meilleur blend expresso de France 2023*

**Floral - Vanille - Fruits rouges - Chocolat**

*Café de spécialité*

Cette tasse est construite autour d'une idée de collaboration au service de la création. Aussi, en tasse, vous retrouverez de la **délicatesse**, avec un **équilibre** qui opère entre **gourmandise** et **intensité fruité**. La une fin de bouche est légèrement **florale**. La texture est **velouté** et **soyeuse.**

## 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.**

## 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

# 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.

## BRÉSIL PULPED NATURAL

**Chocolat au lait - Vanille - Raisin**

*Café de spécialité*

En tasse vous retrouverez, un nez très **chocolaté**, aux accents **vanillés**. Une texture **souple et crémeuse** avec une fin de bouche délicatement **fruitée et rafraichissante.**

## PÉROU PALMA CENTRAL

**Chocolat praliné - Orange - Miel**

*Café de spécialité*

Les terroirs de Palma Central nous délivrent une tasse tout en **rondeur** et plein de **gourmandise**. Le nez est expressif, rappelant le **chocolat praliné**. En bouche, la texture est **ample et velouté**, sur des **notes d'agrumes**. La fin de bouche confère quelques touches de **fruits secs et de miel.**

## INDE MALABAR

**Boisé - Épices douces - Malté**

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

## 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

**Fruits tropicaux - Chocolat - Fruits rouges**

*Café de spécialité*

La dégustation du café de spécialité le Colombie Tolima débute sur une belle ouverture aromatique aux notes de **fruits tropicaux** et aux accents **chocolatés**. Viennent ensuite de subtiles notes de **fruits secs, de fruits rouges et de fruits mûrs** qui émoustilleront votre palais.

## MEXIQUE ALTURA - *Décaféiné*

**Fruits secs - Dattes - Caramel**

*Café de spécialité*

La méthode de décaféination à l'eau est un procédé naturel qui n'utilise aucune substance chimique. Cette méthode permet de conserver la complexité et la corpulence d'un café non décaféiné. Notes **gourmandes, légères et douces**, avec des notes de **fruits sec, de dattes et de noisettes.**

## LA GAMME « PARTICULIERS »
## CAFÉS GONÉO

Née au printemps 2021, à la suite de la crise sanitaire qui entraina la fermeture des cafés-hôtels-restaurants qui représentaient plus de 80% du chiffre d'affaires de la société avant le 1er confinement de Mars 2020.

S'implantant rapidement dans les commerces de proximité, épiceries fines, cavistes ou boulangeries-pâtisseries comme la Maison Bettant ou Ma Ferme en Ville, la gamme particulier Cafés Gonéo est aujourd'hui bien présente.

Elle est disponible chez les r**evendeurs partenaires**, dans leur **boutique** des Halles de Lyon Paul Bocuse et sur la **boutique en ligne** www.cafes-goneo.fr

## UNE 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 boutique comptoir dans la perspective d'être au plus proche des lyonnais épicuriens.

Un plaisir quotidien d'être implanté au coeur du savoir faire gastronomique de la vie lyonnaise !

Halles de Lyon Paul Bocuse

## FERMETURE DE LA 1ÈRE BOUTIQUE CAFÉS GONÉO

Ouverte en juin 2021 dans une 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 !

Le 2 rue Grenette, une petite boutique au parfum caféiné ferme ses portes le 21 janvier 2024 pour laisser la lumière sur la boutique Cafés Gonéo aux Halles de Lyon Paul Bocuse et la place à de nouveaux projets.

**Boutique Cafés Gonéo**
Les Halles de Lyon Paul Bocuse
102 cr Lafayette, Lyon 3

**Cafés Gonéo – Torréfaction & Bureaux**
50 rue Jean Zay
69800 Saint-Priest

**04 82 31 58 68**
**www.cafes-goneo.fr**