



L'ARBRE À CAFÉ

LE GOÛT DE L'ORIGINE

PRODUCTEUR-TORRÉFACTEUR

PRÉSENTATION COMMERCIALE

LE GOÛT DE L'ORIGINE... ET DE L'ENGAGEMENT

L'Arbre à Café est un **torréfacteur de café hautement durable**. Le seul à être **Neutre en Carbone** aujourd'hui, le seul à être producteur. Notre mission est de faire, par le café, du bon pour les hommes et du bien à la terre.

Nos valeurs et nos engagements, depuis plus de 10 ans, correspondent aux **aspirations profondes de notre société et des consommateurs** : agricultures biologique et biodynamique, direct producteur et prix juste, neutralité carbone et agroforesterie, innovation et excellence, qualité de service et proximité.

Notre démarche s'appuie sur le monde du vin où les qualités gustatives, environnementales et sociales sont indissociables, et sur celui du luxe où la condition *sine qua non* de la qualité est la maîtrise de toute la filière. L'Arbre à Café agit ainsi à **360° depuis la plantation et l'agriculture jusqu'à la création de recettes et la conception de lieux dédiés au café**.

L'Arbre à Café, c'est donc une **équipe engagée pour un goût signature, gourmand, riche en arômes et long en bouche**, plébiscité par les plus grands chefs et artisans.



Le Café de Spécialité est né à la fin des années 90, c'est un café de grande qualité qui a obtenu une note supérieure à 80/100 lors de dégustations effectuées par des experts certifiés selon un protocole précis. Il représente moins de 5% du café mondial. L'Arbre à Café est l'un des pionniers du Café de Spécialité depuis 10 ans.



UNE SOLUTION POUR TOUTES LES SITUATIONS

“ J’ai un projet d’ouverture de restaurant : je recherche, pour mes services de midi & du soir, un café gourmand et hautement durable qui fasse la différence auprès de mes clients. Il me faut aussi une **machine facile d’utilisation et fiable.**”

“ Nous sommes artisan-pâtissier/ glacier: nous avons un projet de création autour du café, nous aimerions **un accompagnement produit** auprès des équipes de création et des **solutions machines** pour nos boutiques.”

“ J’ai un parc de machines à capsules au bureau : sous la pression de nos équipes et pour respecter nos engagements RSE groupe, nous voulons abandonner les capsules au profit du grain et des solutions certifiées. Vous êtes les seuls torréfacteurs **Neutres en Carbone à proposer des cafés bios avec Analyse de Cycle de Vie (ACV).**”

“ J’ai un coffee shop : je cherche **des crus uniques et exclusifs** à servir et à revendre en single origin et des blends espresso engagés et stables. **La transparence, le Direct Producteur, le partage des informations et les rencontres avec les producteurs** sont des points fondamentaux pour nous.”

“ Je suis propriétaire d’un établissement gastronomique : je veux développer **une expérience café unique**. Service en salle, **sélection de cafés d’exception, formation des équipes** sont une priorité pour moi.”

“ Je tiens une épicerie ou un commerce : je souhaite progressivement changer de partenaire café pour monter en gamme. J’ai besoin de **formation et de supports de vente.**”

“ Je suis directeur des achats ou directeur des opérations d’une enseigne de restauration : je recherche **un café à haute valeur environnementale**, j’ai un cahier des charges précis, des volumes, et je veux un **accompagnement complet** de la conception de mon espace au discours vente de nos équipes terrains.”

DES CHIFFRES ET DES HOMMES

1^{ER}

torréfacteur
**Neutre
en carbone**



Plus de

400
clients pro
livrés dans le
Monde

1

atelier
production
de **600 m²**

1

plantation en
biodynamie



1

école de
formation
dédiée au café



2

boutiques où
savourer nos cafés
et **tester
les machines**

14

collaborateurs
passionnés
en France /
20 au Pérou



plus de

6 millions
de monodoses
évités



1

interface internet
dédiée aux
professionnels



Et des milliers
de km parcourus
par **nos
coursiers
en vélo** pour
vos livraisons.



UNE GAMME ADAPTÉE À VOTRE ÉTABLISSEMENT

Un goût signature: gourmand, riche en arômes et long en bouche.



ASSEMBLAGES

Un café pour tous les instants

Des cafés de tous les instants et de tous les services, qui plaisent à tout le monde. Ronds et consensuels. **Faciles à faire et à boire.**



GRANDS CRUS

Un café, une parcelle, une fermentation

Le choix du terroir et du producteur, la singularité et l'identité. Le choix de la variété et de la fermentation, l'originalité et la diversité. **Des exclusivités L'Arbre à Café (Single Farm).** 5 cafés permanents des 3 continents et des Editions Spéciales temporaires.



EXCEPTIONS

Une exclusivité et une rareté

La crème de la crème du café. Des lots uniques et des expériences époustouflantes. D'une grande rareté, souvent en **exclusivité mondiale.** Quantité réduite. Allocation conseillée. Nous contacter pour en savoir plus.



UNE OFFRE À 360° AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

ACHAT CAFÉ :

- **Franco de port**
(France métropolitaine)
- **Formation initiale**
- Fiches cafés & fiches techniques
- **Service qualité dédié**
- **Livraison Zéro Émission**

OFFRE AVEC ÉQUIPEMENT :

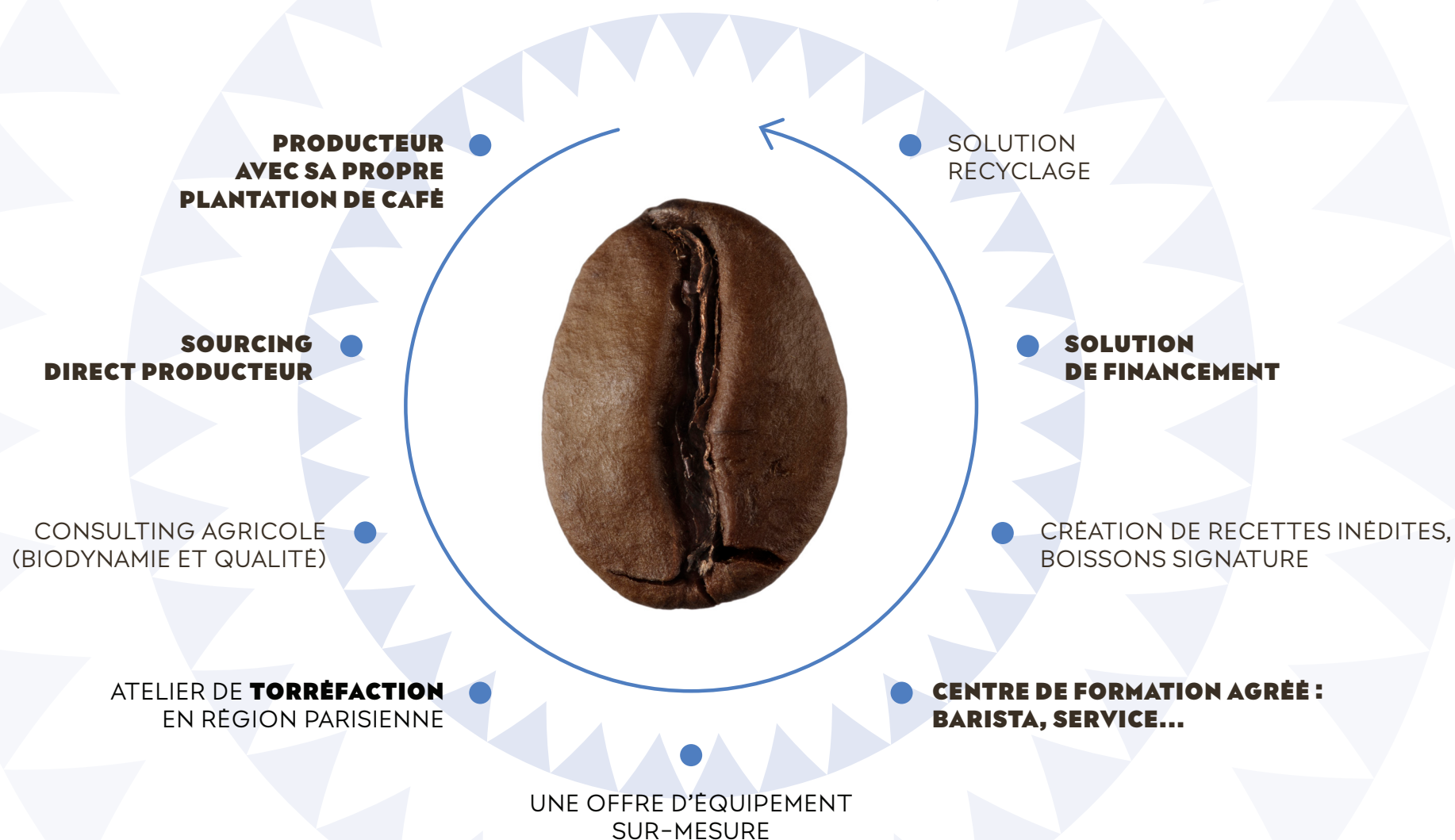
- **Conseil équipement**, tarifs avantageux sur l'équipement
- Accompagnement à l'ouverture
- **Outils de formation à distance**

ET AUSSI :

- Support de communication & de vente
- **Formation continue personnalisée**
- Formation au upselling et au service
- Conception service en salle, espace de vente et travail
- **Cafés sur mesure, co-branding, création de boissons signature**
- Rencontre avec les producteurs
- **Offres partenaires : fontaine à eau, énergie...**



UNE MAÎTRISE PIONNIÈRE DE TOUTE LA FILIÈRE CAFÉ



UNE COMMUNAUTÉ À REJOINDRE

Étant toujours à la recherche de produits de qualité, il nous a semblé naturel de se rapprocher de l'Arbre à Café. Avec le Bourbon Jaune du Brésil, nous avons pu proposer à nos clients un café de grande qualité à un prix de comptoir parisien.

Benjamin-Caluche

Avec un artisan comme L'Arbre à Café on comprend que le café a son importance et le résultat c'est quand les clients en prennent un, ils en prennent généralement un 2^{ème}. Certes, ça a un coût comme tous les produits de qualité, mais avec un coefficient de 6, c'est très rentable de vendre du café et c'est donc normal d'acheter un café de qualité.

Yves Camdeborde



Aujourd'hui, c'est une référence en quête d'or noir, toujours en quête du vrai du bon, du singulier. Un chercheur qui trouve. Et initie. Il m'a ouvert la voie d'un nouvel univers, le sien. Cela a été un Choc gustatif. Une révélation. Avant ce jour je n'avais jamais bu de café en somme...

Pierre Hermé

Bravo pour la neutralité carbone!! C'est une grande fierté de travailler avec l'un des meilleurs torréfacteurs français (pour ne pas dire le meilleur) et le 1^{er} à être neutre en carbone. C'est incroyable surtout sachant ce que ça peut impliquer derrière. Vraiment félicitations !

Lyes - Arkose



ON S'APPELLE ET ON PARTAGE UN CAFÉ ?



Hippolyte et Martin vous accompagneront pour toutes vos commandes

pro@larbreacafe.com



WWW.LARBRECAFE.COM

