

CAFÉ : L'ENGOUEMENT POUR LES ESPRESSO BROYEURS NE DÉSESPÈRE PAS LES ACTEURS DE LA FILTRATION LENTE

Si le dynamisme du segment des machines full automatiques ne faiblit pas, le slow coffee a toujours les faveurs des consommateurs, surfant sur la montée en puissance des cafés de spécialités.

■ Par/by Astrid Briant

La France occupe une place centrale dans l'histoire du café, ayant joué un rôle essentiel dans son commerce et sa diffusion à l'échelle mondiale. De plus, le pays est le foyer de nombreuses innovations méconnues liées aux techniques de traitement et aux machines permettant d'obtenir les arômes les plus raffinés du café. À date, neuf foyers français sur dix seraient équipés d'au moins une machine à café et 37 % en posséderaient plusieurs. Ces chiffres témoignent de l'engouement des consommateurs pour cette boisson. Cependant, les préférences et les habitudes évoluent, et conduisent à des changements significatifs dans l'industrie.

Si la machine à café filtre était traditionnellement le premier équipement des Français, elle n'équipe désormais que 40 % des foyers français. « C'est conséquent, mais la tendance est à la baisse parce qu'on multiplie les équipements avec le portionné qui équipe 53 % des foyers et les espresso broyeurs dont la montée en puissance est tangible, analyse Émilie Pin qui est responsable statistiques et études au Groupement des marques d'appareils pour la maison (Gifam). Le marché d'espresso broyeur a été multiplié par cinq en 5 ans et les études révèlent que 600 000 machines full automatiques ont été vendues en 2022 (source : GFK market intelligence) sur 5,3 millions de machines à café tous types confondus. C'est très dynamique. »

France occupies a central position in the story of coffee, having played a key role in its marketing and distribution worldwide. Furthermore, France is the birthplace of many little-known innovations related to handling coffee, and to machines that can be used to release the most refined aromas of coffee. At present nine out of ten French households have at least a coffee machine, and 37% have several. Those figures are evidence of consumer enthusiasm for the drink – but preferences and habits evolve, leading to big changes in the industry.

Traditionally, the filter coffee machine was the top equipment item for French people – but nowadays just 40% of French households have one: "It makes sense though - the trend there is downwards because you have more appliances for coffee pods that can be found in 53% of households, and the upswing in espresso machines with grinders is also tangible, analyses Émilie Pin, the survey and statistics manager at the French Home Appliance Business Federation Gifam, The market for espresso machines with grinders has grown fivefold in 5 years, and surveys show that 600 000 fully automatic machines were sold in 2022 (source : GFK market intelligence) out of 5.3 million coffee machines of all kinds. It is very energised."

COFFEE: DESPITE THE ENTHUSIASM FOR EXPRESSO MACHINES WITH INTEGRATED GRINDERS, SLOW FILTRATION IS HOLDING UP WELL

The dynamism of the fully automatic machine segment shows no signs of flagging – but consumers have always loved slow coffee, a trend that is doing well out of the growing interest in specialty coffees.



Nous célébrons

LES INNOVATIONS.

DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION



**MAISON
& OBJET**

07 - 11 Septembre 2023
Stand A48 - B47
Hall 3



GEFU – Deviens un artiste culinaire.





La nouvelle gamme Elettta Explore de De'Longhi est dotée de la technologie Bean Adapt : via l'application Coffee Link, il suffit d'indiquer la typicité du café et le degré de torréfaction : la finesse de mouture, la quantité à moulin et la température offrant la meilleure extraction sont ainsi automatiquement réglées. Nouveauté : la technologie Cold Extraction permet de préparer des cafés cold brew en 4 minutes. Prix public : à partir de 999 €. The new Elettta Explore range from De'Longhi features Bean Adapt technology: using the Coffee Link app, the user inputs the characteristics of the desired coffee cup and the roast type meaning that grind fineness, grind quantity, and the temperature that results in the best extraction are automatically adjusted. What's new is the Cold Extraction technology for making cold brew cups in 4 minutes. Price to the public: from €999.

LA MONTÉE EN PUISSANCE DE L'ESPRESSO BROYEUR

Pas moins de cinq raisons expliquent l'engouement pour l'espresso broyeur : « Le premier élément, c'est l'expression d'un besoin d'équipement qualitatif. La tendance existait avant le covid, mais le coup d'accélérateur durant cette période a été réel. Les consommateurs n'hésitent pas à mettre le prix pour avoir un appareil de qualité proche de celui des professionnels », poursuit Émilie Pin. Une analyse partagée par Thomas Spanu, chef de produit chez WMF : « Avec ces machines full automatiques, on retrouve la qualité du bar ou du restaurant. Et c'est clairement ce que recherchent les consommateurs. » À ce désir d'avoir un équipement ménager fiable, efficace et de qualité viennent s'ajouter des préoccupations écologiques. « Les consommateurs boudent progressivement les capsules pour des questions écologiques et économiques. L'utilisation de l'aluminium, l'énergie nécessaire à sa transformation... À cela s'ajoute l'opacité des capsules. Le café à l'intérieur est déjà broyé, transformé. Et ces acteurs sont tellement énormes qu'on a du mal à savoir ce qui se trouve réellement à l'intérieur. Si Malongo ne met que du café dans ses pods, pour les autres, c'est plus incertain. L'avantage de l'espresso broyeur, c'est qu'aussitôt moulu, il est infusé. On restitue ainsi tous les arômes du café, mais aussi les huiles qui forment la fameuse crema présente au-dessus des espressos. Il faut bien comprendre qu'une heure après avoir été broyé, la mouture du grain perd 50 % de ses arômes. C'est là tout l'intérêt des espresso broyeurs », explique Bruno Salamonde, dirigeant de Scott France.

Les amateurs de café seraient également toujours plus désireux d'obtenir des résultats sur mesure qui correspondent à leurs préférences individuelles. « On constate que les fabricants innoveront sur les recettes proposées par les machines full automatiques. Ils proposent désormais du café froid, plusieurs boissons à base de lait. Les innovations du moment sont vraiment tournées sur ce type de proposition », analyse Émilie Pin. Un constat partagé par Thomas Spanu : « Le développement du lacté est réel. Il existe deux Europes en termes de café, celle du café noir à l'ouest (France, Espagne, Portugal, Italie) et celle du lacté à

THE INCREASED IMPORTANCE OF THE ESPRESSO MACHINE WITH INTEGRATED GRINDER

There exist no less than five explanations for the popularity of the espresso machine with grinder: "The first point to note is the expression of a need for high-quality equipment. There was a trend around that before covid, but the acceleration during that period was quite something. Consumers had no hesitation in paying up to get themselves an appliance whose quality was similar to that of professionals," adds Émilie Pin. That analysis is shared by Thomas Spanu, product manager at WMF: "We get bar and restaurant quality with these fully automatic machines, and that's clearly what consumers are looking for." In addition to a wish for a household appliance that is reliable, effective, and high-quality are concerns around environmental issues. "Consumers are gradually moving on from capsules for economic and environmental reasons. There's the use of aluminium, and the energy needed for the transformation... then there is an opacity around capsules. The coffee inside them is already ground and transformed. There is an opaque element to it all. These are huge entities in the market, to the extent that it's hard to know what's really inside the pods. Malongo only put coffee in their pods but you can't be so sure about others. The benefit of the espresso and grinder machine is that as soon as the coffee is milled it is infused, so you get the aromas of the coffee and also the oils that create the celebrated crema that you get on top of the espresso. It's important to understand that ground coffee loses 50% of its aromas an hour after being brewed, and that is what makes the espresso grind machines so appealing" explains Bruno Salamonde, manager of Scott France.

Coffee enthusiasts are ever keener on getting a customised outcome in line with their personal preferences: "We are seeing manufacturers innovate around the drink recipes available using fully automatic machines – they now offer cold coffee and lots of milk-based drinks. Current innovations are really focussed on that kind of thing," points out Émilie Pin, and Thomas Spanu is of the same view: "The growth of milky drinks is genuine – for coffee purposes there are two Europes:



The Barista Express Impress de Sage combine les fonctions de la Barista Express, best-seller de la marque avec une nouvelle technologie qui permet d'obtenir la dose adaptée d'espresso avec un tassage précise, en réduisant les débordements de la mouture. Prix public : 829,90 €. The Barista Express Impress from Sage combines the functions of the Barista Express (a bestseller for the brand) with new technology that facilitates a fine-tuned measure of espresso with precise compacting measurement, reducing any grind spill. Price to the public: €829.90.



WMF PERFECTION
LE PLAISIR DU CAFÉ,
POUR TOUS VOS SENS



Scott a développé Slimissimo une gamme de machines expresso broyeur à grains hyper compacte (18 cm). Comprend une version destinée aux amateurs de café, ainsi que deux autres pour la réalisation de recettes plus élaborées (Milk et Intense Milk). Prix publics : de 399 € à 549 €. Scott has developed the Slimissimo, a range of hyper-compact coffee bean grinder espresso machines (18cm). The range includes a variant aimed at coffee-lovers, with two others ideal for making more sophisticated drinks (Milk, and Intense Milk). Prices to the public: from €399 to €549.

l'est (Allemagne, Pologne, Pays-Bas, Russie). En France, nous restons majoritairement adeptes du café noir, mais la part du lacté a grandi de 6 points en deux ans. Et sur le marché on voit de plus en plus de machines qui incorporent cette proposition de boissons lactées, avec des qualités de boissons lactées similaires à celles qu'on trouve dans un coffee shop. » C'est le cas de la machine WMF Perfection qui en plus de proposer des boissons lactées permet de les personnaliser et d'enregistrer les réglages idéaux. Un sens de l'innovation qu'on retrouve également chez Jura : « Sur nos machines, on peut même changer les températures du lait, du café, mais aussi l'intensité du café, souligne Anna Lagleize, responsable marketing et communication chez Jura. On peut également programmer jusqu'à 35 recettes différentes sur nos modèles les plus haut-de-gamme. »



Fabriquée en France, la machine à café à grains WMF Perfection propose 18 options de boissons préréglées auxquelles s'ajoutent des possibilités de personnalisation. The WMF Perfection bean coffee machine offers 18 options for pre-set drinks, together with customisation options.

black coffee in the west (France, Spain, Portugal, Italy) and milky coffee in the east (Germany, Poland, Netherlands, Russia). In France, we mainly prefer black coffee but the proportion of milky drinks has increased by six points in two years. We are seeing more and more machines on the market that incorporate milk-based drink options, with the same quality of milk-based drinks that you would get in a coffee shop." That is certainly the case for the WMF Perfection machine that features the facility to make milk-based drinks, as well as to personalise them and then remember them on ideal settings. That innovation stream can also be found at Jura: "On our machines, you can even adjust the temperature of the milk and the coffee and tweak the strength of the coffee, emphasises Anna Lagleize, communication and marketing manager at Jura, You can also programme in up to 35 different specialities on the highest-end models." Espresso machines with a grinding facility certainly represent a greater initial investment, but they do also result in a lower per-cup cost compared to capsules and pods. Consumers can save money by buying loose-load coffee beans rather than individual capsules: "When you use an espresso grinder machine the coffee costs



La machine expresso Classic Evo, icône de la marque Gaggia en café expresso à la tasse, possède 3 types de filtre (1 filtre pressurisé pour l'extraction idéale de la crema, 1 filtre pour pods, 1 filtre standard. Groupe d'infusion et porte filtre inox qualité pro pour un résultat 100 % barista. Système de chauffe par chaudière (pas de thermobloc donc entartrage moindre). Distribution France : Little balance. Prix public : 449 €. The Classic Evo espresso machine is an iconic appliance from Gaggia in the realm of the espresso coffee cup maker. It has 3 types of filter (1 pressurised filter for perfect extraction of the crema, 1 filter for pods, and 1 standard filter). The pro-quality stainless steel filter holder and infusion equipment delivers 100% barista level cups of coffee. The machine features a boiler water heating system (so no thermobloc, meaning less scaling). Distribution in France: Little balance. Price to the public: €449.



NOUVELLE GAMME
Siphons inox & alu
Cartouches N₂O



MAISON & OBJET 2023

Hall 3 – Allée B/C
Stand N°64/63

FRANCE 1882
GOBEL®
rien ne remplace le fait main



Gobel est une marque du Groupe Louis Tellier
www.louistellier.fr



La collection de petit électroménager d'Alessi, Plissé, s'élargit avec une cafetière filtre dessinée par Michele de Lucchi. Outre son design couture désormais caractéristique, l'appareil est doté d'une fonction "démarrage automatique". Plissé, the collection of small household electrical appliances from Alessi, is expanding to include a filter coffeemaker designed by Michele de Lucchi. Aside from the now characteristic couture design, the appliance also features an 'automatic stop' function.



Jura a lancé cette année Ono, sa première machine à café moulu. Semi-automatique, celle-ci est dotée d'une unité de percolation brevetée Jura. Et pour ceux qui apprécient la fraîcheur du café tout juste moulu, la marque lance Pag, un moulin à café offrant 7 niveaux de broyage. Prix public : 349 € la machine Ono, 159 € le moulin Pag. Jura launched the Ono this year: its first ground coffee machine. The semi-automatic machine features a Jura-patented percolation unit – and for those who love the freshness of beans that have just been ground, the brand has launched Pag: a coffee mill with 7 grind settings. Price to the public: €349 for the Ono machine, €159 for the Pag mill.

12 centimes, whereas with a capsule that price rises to 40 centimes, or even higher than that," comments Bruno Salamonde (Scott France). Finally, a good number of players in the sector are agreed that there are parallels to be drawn between the world of coffee and that of wine – to the benefit of sophisticated machines: "We operate in a world that is similar to the wine world. Consumers are moving increasingly towards coffee roasters, and the coffee bean offering is expanding. It is a noticeable phenomenon, and the rise of the espresso grinding machine is a testament to those interests," comments Émilie Pin. Thomas Spanu (WMF) is agreed on that point too: "It's an entire ecosystem that is becoming increasingly significant what with roasters, baristas, bean grading and so on. It's always been around, but the growth over the past 3 to 4 years has been amazing." Furthermore, "Sourcing issues are increasingly pressing, particularly in respect of roasters that foreground ethical and commitment initiatives to reassure consumers," emphasises Julien Augusto, co-ordinator of Gaggia domestique France.



Expert, le nouveau moulin à café électrique signé Zassenhaus, comporte deux modes de fonctionnement : mouture automatique, récupérée dans le récipient dédié, et réglage manuel qui permet un remplissage direct du porte-filtre. Prix public : 169 €. The electric coffee mill from Zassenhaus, Expert, comprises two functioning modes: automatic mill with ground coffee collected into a dedicated container, and manual management so that the filter carrier can be filled directly. Price to the public: €169.

STILL PLENTY OF LIFE IN SLOW COFFEE

People are divided in their opinions of coffee, as they are on many other things. Preferences and views among coffee-lovers can vary hugely, resulting in differing opinions and much debate – particularly around the question of infusion: "The espresso with grinder machine market is the biggest by value given the prices involved, but there remains a significant number of filter coffee makers. Those machines are still around,

and there is no sign of them fading away in the face of the expanding offering of specialty coffees," says Alexis Figini, brand manager at De'Longhi. Marc Picard at Bodum confirms that



Edition spéciale de la cafetière à piston Chambord de Bodum (armature et couvercle en inox, poignées bois). Disponible en 0,5 l et 1 l. Special edition of the Chambord coffee plunger from Bodum (stainless steel frame and lid, wood handles). Available as 0.5l and 1l.



Look rétro et simplicité d'utilisation pour la cafetière filtre électrique KBG Select de Moccamaster. A retro simplicity-of-use look for the KBG select electric filter coffee machine from Moccamaster.

Par ailleurs, bien que les machines à espresso broyeur puissent représenter un investissement initial plus élevé, à long terme, elles offrent un coût par tasse de café moins élevé par rapport aux capsules et dosettes. Les consommateurs peuvent économiser de l'argent en achetant du café en grain en vrac plutôt que des capsules individuelles. « Avec un espresso broyeur, le café revient à 12 centimes. Avec une capsule le prix grimpe à 40 centimes, voire davantage », témoigne Bruno Salamonde (Scott France).

Enfin bon nombre des acteurs du secteur s'accordent à dire qu'un parallèle peut être fait entre le monde du café et celui de l'œnologie et que cela profite à ces machines sophistiquées. « On est sur un monde connexe à celui du vin. Les consommateurs se dirigent de plus en plus vers des torréfacteurs et l'offre du café en grain s'étend. C'est un phénomène marqué et l'ascension de l'espresso broyeur témoigne de ces préoccupations », remarque Émilie Pin. Sur ce point encore, Thomas Spanu (WMF) la rejoint : « C'est tout un écosystème qui monte en puissance, avec les torréfacteurs, les baristas, la notation des grains, etc. Ça a toujours existé, mais le développement est fulgurant depuis les 3 ou 4 dernières années. » De plus, « les enjeux de sourcing sont de plus en plus présents, notamment auprès des torréfacteurs qui mettent en avant une démarche éthique et engagée pour rassurer le consommateur », souligne Julien Augusto, coordinateur Gaggia domestique France.

LE SLOW COFFEE N'A PAS DIT SON DERNIER MOT

Comme de nombreux univers, le monde du café peut être clivant. Les préférences et les opinions des amateurs de café peuvent varier considérablement, ce qui crée souvent des débats et des divergences d'opinions. Notamment en ce qui concerne les méthodes d'infusion. « Le marché des machines à espresso broyeur est plus gros en valeur étant donné leur prix, mais la quantité de cafetières filtre vendues demeure

patisse®

Style & élégance

tout en légèreté



FONTE D'ALUMINIUM

Excellent conducteur
de chaleur

Ultra
résistant

www.patissefrance.com



Maison & Objet

07 au 11 septembre 2023 – Hall 3, stand A120

bien plus importante. La cafetière filtre perdure et ce n'est pas près de s'arrêter avec l'offre grandissante de cafés de spécialité », évalue Alexis Figini, brand manager pour De'Longhi. Marc Picard chez Bodum confirme : « Pour moi nous sommes toujours dans la troisième vague, celle du slow coffee au sens pour-over, c'est-à-dire associé au grain fraîchement moulu. Oui, on constate une très forte croissance du café en grain tout juste moulu. Mais c'est une petite portion du marché. C'est un peu la Rolls Royce. Mais est-ce qu'on a vraiment besoin d'un espresso broyeur pour faire du bon café ? La réponse est non », affirme-t-il avant de poursuivre : « La tendance c'est le slow coffee allié au fait de moudre. Cela exalte les saveurs. Les méthodes d'infusions douces sont les seules qui vous permettent de véritablement découvrir les arômes d'un café. Il n'y a qu'avec l'alliage de ces deux méthodes que l'on peut comprendre le concept du café d'origine. » Pour Mathilde Bonnaud, gérante de Moccamaster By Calita, si le café filtre a longtemps eu mauvaise presse c'est uniquement parce que les consommateurs le laissaient chauffer sur plaque toute la journée. « Pour avoir une bonne extraction de café, la température de l'eau doit osciller entre 92° C et 96° C. Il doit par la suite être maintenu à la bonne température. Nos machines disposent d'un capteur de température sous la plaque maintenir le café à la température maximum de dégustation soit 85° C. » Si Mathilde Bonnaud établit elle aussi une similitude avec le vin, elle raisonne différemment : « Le café, c'est comme l'œnologie. Le sujet de la traçabilité est de plus en plus prégnant. Et pour déguster des grands crus de café, on a besoin de slow coffee. Avec nos machines électriques, on obtient quasiment la même extraction qu'avec une Chemex. Il faut bien comprendre qu'il y a davantage de caféine dans une tasse issue d'une filtration lente que dans un espresso. On sentira plus les arômes avec une filtration lente. Par ailleurs, le café filtre à un autre avantage, le filtre papier retient une grande partie du mauvais cholestérol. » ●



Lot de 6 agitateurs à café chez Chevalier diffusion (inox finition miroir). Ce petit ustensile au design moderne permet d'obtenir une saveur et un arôme équilibré, et se révèle également utile pour mélanger les autres boissons chaudes. Prix public : 15 € les 6. Set of 6 coffee stirrers at Chevalier diffusion (mirror-finish stainless steel). The small utensil with a modern design yields a well-balanced aroma and flavour, and is just as useful for mixing up other hot drinks. Price to the public: €15 for the 6.

view: "As far as I am concerned, we are still in the third wave – that of slow coffee, meaning pour-over coffee – coffee-making that centres on freshly ground beans. We are seeing very strong growth in coffee made using just ground beans. But that's a small portion of the market – it's a bit of a Rolls Royce thing. Do we really need a grinding espresso machine to make great coffee? No we don't," he comments, adding that "The trend is around slow coffee together with the act of grinding the beans. It brings out the flavours. The only way to really enjoy coffee aromas is to use a gentle infusion method. It's only by bringing those two methods together that you can really understand the concept of fine coffee."

Mathilde Bonnaud, manager of Moccamaster By Calita, comments that filter coffee may have had a bad press for a while – but only because consumers were keeping it warm on a hot plate all day. "To get really good coffee extraction, you need the water temperature to be between 92° C and 96° C. It then needs to be kept at the right temperature. Our machines have a temperature sensor under the plate that keeps the coffee at the maximum drinking temperature, which is 85° C." Mathilde Bonnaud likewise sees the parallels with wine, though interprets it differently: "Coffee is like wine – the traceability issue is increasingly important. To enjoy the very best coffee harvest, you need slow coffee. You get virtually the same extraction with our electric machines as you do with a Chemex. It's important to understand that there is more caffeine in a cup made using a slow filtering process as there is in an espresso. You smell the aromas more with slow filtration, and there's another advantage with filter coffee – the filter paper retains a large part of the bad cholesterol." ●



Initialement conçue en noir, rouge, taupe et blanc, la machine à café avec broyeur intégré de Smeg adopte deux nouveaux coloris : le vert émeraude et le full noir mat. Initially produced in black, red, taupe, and white, the coffee machine with integrated grinder from Smeg now comes in two further colours: emerald green, and full matt black.



En inox, la machine à café espresso Pro avec moulin intégré de Lacor est dotée d'un moulin conique avec une meule en acier inoxydable intégrée. Réservoir de café de 250 g avec possibilité de réglage entre 30 types de mouture ; puissance : 1550W ; pression : 20 bars. Bras porte-filtre à double sortie, pour préparer 1 ou 2 cafés simultanément. Prix public : 750 €. The Pro espresso coffee machine with integrated mill from Lacor is made of stainless steel, and features a conical mill with integrated stainless steel mill component. Coffee reservoir of 250g, with the option to adjust in line with 30 mill types; power: 1550W; pressure: 20 bars. Portafilter with two outlets to make 1 or 2 cups at the same time. Price to the public: €750.



BIALETTI

DE L'INVENTION DE LA MOKA
À L'EXPERTISE EN TORRÉFACTION

Découvrez les cafés Bialetti sur bialetti.com



bialetti.com



@bialetti

Une envie de cuisiner!
Utilisez un plat à four Borcam.

ŞİŞECAM

borcam

by Paşabahçe



Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL

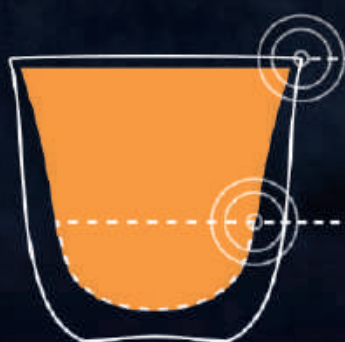
BARISTA



RAVINET D'ARC
Tél.: 01 47 38 37 46
info@ravinetdarc.fr
www.ravinetdarc.fr



La collection Barista de Nachtmann propose aux aficionados du café
le verre parfait pour chaque préparation.



AROMA BOOSTER

Les lignes fines et légèrement évasées favorisent le développement des arômes pour tous types de café noir.

CREMA BOOSTER

Le fond du verre est légèrement bombé pour empêcher la crème de s'amincir et stabiliser sa structure au centre.