

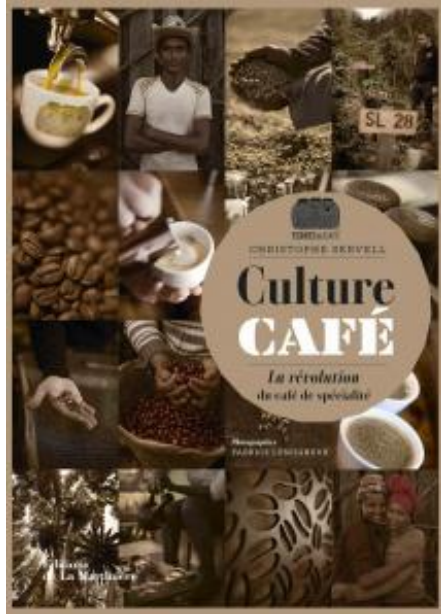


Éditions  
de La Martinière

## CULTURE CAFÉ

La Révolution du café de spécialité

Christophe Servell, Fabrice Leseigneur



Produit culturel par excellence, le café retrouve ici ses lettres de noblesse grâce au café de spécialité que Christophe Servell, fondateur de Terres de café, élu Meilleur torréfacteur de France en 2016, nous invite à partager.

Le café de spécialité ? C'est un café haut de gamme, un produit de terroir, issu d'une sélection rigoureuse et exigeante, c'est une qualité de torréfaction, une traçabilité respectueuse de l'environnement.

Christophe Servell présente dans ce livre tout l'art et la manière de choisir, de préparer et de déguster ce café haut de gamme. Sur les routes du café (Éthiopie, Nicaragua, Guatemala), en compagnie de Fabrice Leseigneur, qui signe un magnifique reportage. En fin d'ouvrage, quelques recettes gourmandes à savourer, des accords café et mets complètent ce voyage initiatique.

ART DE VIE

190 x 255 mm - 224 pages

04 janvier 2018 - 9782732476773

29.9 €

**Christophe Servell** est tombé dans le café quand il était tout petit. Plus précisément à Courbevoie, dans l'usine où travaillait son grand-père, torréfacteur. Plus tard, sa mère perpétua la tradition familiale. En 2009, sa mémoire olfactive le rattrape, il décide de créer Terres de café (5 boutiques à Paris). Son credo : éduquer le consommateur dans un pays où l'on consomme le "caoua" depuis trois siècles, sans se soucier de la qualité du grain de café. Un véritable *French Paradox* dans un pays fou de gastronomie. Christophe Servell a été élu Meilleur Torréfacteur de France en 2015.

**Fabrice Leseigneur** est photographe et vidéaste, spécialisé dans la gastronomie et l'oenologie. Aux éditions de La Martinière, il a notamment participé en 2015 à la publication de *Vins, leçon de dégustation*, ainsi que *Vins de ma vie*.

[www.facebook.com/editionsdelamartiniere](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)

[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)

[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)