

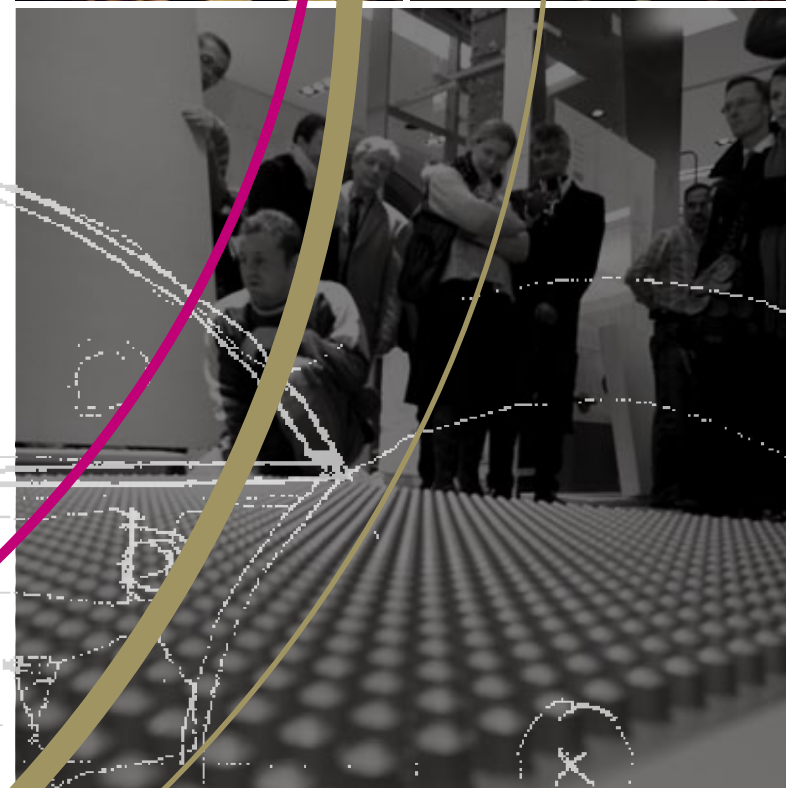
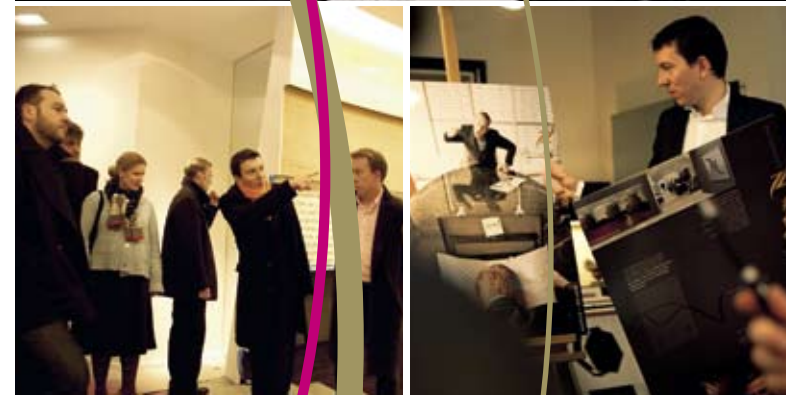
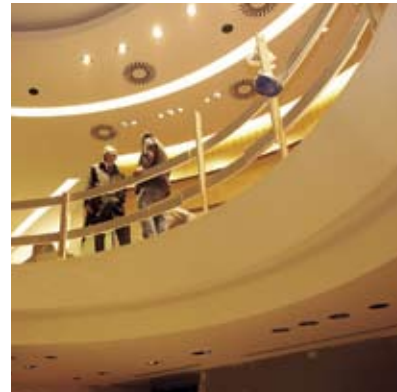
NESPRESSO INSIDE

COFFEE LUXURY était le thème du Nespresso Design Contest 2008. Plus de 1.500 étudiants ont répondu présents en envoyant 334 projets. Difficile de faire le tri entre toutes ces bonnes idées ! Nespresso a donc invité en novembre dernier un jury de professionnels composé de six grands designers. Le jury s'est réuni en novembre dernier pour choisir les 22 nominés. En avril, tous les projets ont été présentés au Salone Internazionale del Mobile à Milan et le choix du jury a été dévoilé.

NESPRESSO DESIGN CONTEST 2008



AUTEUR : VICKY CHAHINE PHOTOGRAPHE : JIMMY METTIER



Le jury du Concours de Design Nespresso 2008 était composé de six designers : Matali Crasset, Christian Ghion, Konstantin Grcic, Alfredo Häberli, Ineke Hans et Patrick Norguet. Avant de délibérer, les membres du jury ont eu le plaisir de visiter la nouvelle Boutique Nespresso du 119 Champs-Élysées, juste avant qu'elle ne soit terminée.





Le jury s'est réuni en novembre 2007 dans une retraite au design luxueux : l'Hôtel Particulier, à Montmartre, Paris. Les cinq suites de l'hôtel ont été décorées par sa propriétaire, Morgane Rousseau, en collaboration avec l'artiste New Yorkaise installée à Paris, Martine Aballéa, l'illustrateur français et célèbre directeur artistique Pierre Fichéux, et Olivier Saillard, conservateur du Musée des Arts Décoratifs de Paris. www.hotel-particulier-montmartre.com



La mission du jury : examiner les 334 projets qui ont suivi les 1.500 inscriptions en vue de déterminer qui seraient les nominés présentés lors du Salon international du Meuble de Milan (Salone Internazionale del Mobile), du 16 au 21 avril 2008.

Réunion au sommet... de la Butte Montmartre !

Novembre 2007 sur les hauteurs de Montmartre, près du Sacré Cœur à Paris. Nespresso a choisi le bien nommé Hôtel Particulier pour accueillir cette seconde édition du Design Contest. Ouvert en juillet dernier, ce lieu confidentiel niché dans une ruelle du XVIII^e arrondissement parisien était l'écrin parfait pour cette rencontre prestigieuse entre six designers européens de renom. Trois des membres du jury, la Française Matali Crasset, l'Allemand Konstantin Grcic et le Français Patrick Norguet viennent d'arriver et sirotent un café Roma ou Ristretto tout en discutant. Ceux qui faisaient déjà partie de la première édition à l'instar de la Hollandaise Ineke Hans et du Suisse-Argentin Alfredo Häberli accueillent chaleureusement les nouveaux. Après ce moment de détente, ils s'installent dans le salon cosy de cet hôtel ouvert par Morgane Rousseau. Confortablement installés dans du mobilier vintage et entourés d'œuvres d'art faisant partie de la collection personnelle de Morgane Rousseau, les six designers du jury ont passé leur journée à discuter des 334 projets envoyés par les participants.

Un concours en phase de devenir incontournable

En 2005, Nespresso lançait le premier Design Contest COFFEEUNPLUGGED avec pour thème, l'évolution de la culture du café. 460 étudiants d'écoles de design avaient répondu présents et un jury de dix professionnels avait été chargé d'élire les meilleures idées. Les candidats retenus avaient ensuite réalisé une maquette 3D de leur projet qui fut exposée au Salone Internazionale del Mobile à Milan. En plus de cette incroyable visibilité auprès des professionnels du design - de potentiels futurs employeurs -, les trois gagnants et la mention spéciale du jury se sont partagés la somme de 26.000 euros. Les critères de jugement du jury ? L'innovation, la faisabilité et le respect du thème de chaque édition.

Une vision subtile du luxe

COFFEE LUXURY, le café et le luxe, deux notions chères à Nespresso, marquaient le thème du concours de cette année. « On a demandé aux étudiants d'imaginer un projet sans restriction budgétaire ni compromis. C'est notre idée du luxe : utiliser les meilleurs matériaux et compétences comme dans la joaillerie de luxe », explique Olivier Quillet, Directeur du Marketing International de Nespresso. « Il ne s'agit pas de gaspiller l'argent ou d'orner les objets de diamants mais d'une certaine exigence par rapport à la qualité », rappelle-t-il. Tous les membres du jury, sans exception, ont adhéré à cette vision.

Un jury d'éminents designers

Pour sélectionner les meilleurs travaux, Nespresso a rappelé quatre designers déjà présents dans le jury du premier concours : l'Allemand Konstantin Grcic, primé pour ses productions minimalistes, la Hollandaise avant-gardiste Ineke Hans qui compte Cappellini et Swarovski parmi ses clients, le Français Patrick Norguet, diplômé de l'École Supérieure du Design Industriel et nommé designer de l'année 2005 au prestigieux salon Maison et Objet, ainsi que le président du jury Alfredo Häberli, présenté comme un des meilleurs designers suisses, qui travaille pour de grands noms comme Alias, Iittala et Volvo. Deux designers français non moins prestigieux ont également été invités à participer à cette seconde édition : Matali Crasset, lauréate du Grand Prix du Design en 1997, dont la vision du design s'est imposée depuis le succès du Hi Hôtel à Nice et Christian Ghion, lauréat du Grand Prix de la Création de la Ville de Paris, dont la formation pluridisciplinaire soutient une créativité englobant les domaines du design de produits et de l'architecture intérieure.

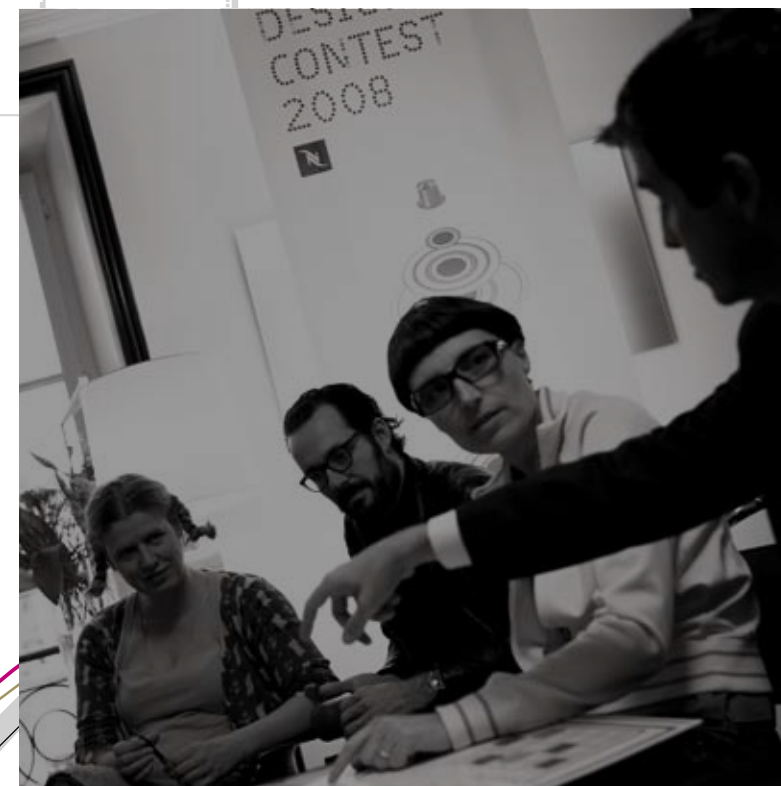
Les grandes écoles de design

Comme l'an passé, Nespresso a convié les plus grandes écoles de design européennes. Parmi les plus réputées, l'University of Applied Arts de Vienne, l'Ecole Boulle et l'Ecole Camondo de Paris, l'EID de Toulon, l'Akademie der Bildenden Künste de Stuttgart, la Moholy-Nagy University of Art and Design de Budapest, la Domus Academy et la Politecnico de Milan, le Hochschule für Gestaltung und Kunst de Zürich, l'Ecole Cantonale d'Art de Lausanne ou encore le Royal College of Art de Londres. Grande nouveauté cette année : trois écoles américaines - la Columbia University, le California College of the Arts et le Pratt Institute - ainsi que la National University de Singapour ont été invitées. Le concours était également ouvert aux étudiants en design qui n'étaient pas rattachés aux universités sélectionnées.

Les délibérations du jury

Les membres du jury sont impatients de découvrir les projets des étudiants. La matinée est consacrée à sélectionner les meilleurs des 334 projets. Les designers, l'œil bien entraîné, décident rapidement des idées qui les intéressent. Les planches se succèdent sur les deux chevalets installés devant eux, un écran plat diffuse pour chacune quelques mots de l'étudiant expliquant sa démarche. Il y a beaucoup de concepts de cafetières ainsi que des objets autour du chocolat et du sucre. Certains étudiants ont également proposé des projets qui répondent à l'air du temps :

Ci-dessous : Ineke Hans, Konstantin Grcic et Matali Crasset réfléchissant à la vision subtile du luxe telle que décrite par Olivier Quillet, responsable du Marketing chez Nespresso.



PROJETS NOMINÉS

Piggybank. Benjamin Fischer ; ECAL - Ecole cantonale d'Art de Lausanne ; Suisse. **Eau par Nespresso.** Antoine Lafoscade, Jonathan Frey ; FORM - École Supérieure de Design de Toulouse ; France. **Glacier.** Manuel Egger ; FH Joanneum Graz / Université de Jönköping ; Autriche. **Notevolisto.** Joris Zebinger ; FH Joanneum Graz / Université de Jönköping ; Autriche. **Nespresso Inszena !** Christoph Aschaber ; FH Joanneum Graz / Université de Jönköping ; Autriche. **Waste.** Timothee Magot ; ENSAAMA Olivier de Serres ; France. **Nespresso (Shelf of Luxury).** Jeremy Murier ; ENSAAMA Olivier de Serres ; France. **V.I.P.** Sylvie Tannin ; ENSAAMA Olivier de Serres ; France. **Mono.** François Clochiatti ; ENSAAMA Olivier de Serres ; France. **Cloche.** Natascha Andenmatten, Kendrick Hinderling, Angela Husser ; HGKZ - Hochschule für Gestaltung und Kunst Zürich (Haute Ecole des Beaux-Arts de Zurich) ; Suisse. **N element.** Lukas Jungmann ; FH Joanneum Graz / Université de Jönköping ; Autriche. **Recorte.** István Paál ; MOME - Université Moholy-Nagy des arts et du design ; Hongrie. **Erno.** Toth Maté, Erdélyi Tamás, Fogarasi-Benko Laszlo ; MOME - Université Moholy-Nagy des arts et du design ; Hongrie. **Gigliissima.** Marco Kerschbaumer ; Université de Pforzheim ; Allemagne. **Coffee Table.** István Keszei ; MOME - Université Moholy-Nagy des arts et du design ; Hongrie. **Liqueur Crystals.** Mara Ribone ; Domus Academy ; Italie. **Nespresso Caffeinated Nap.** Dominique Beolet, Gerhardt Kellermann ; Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart ; Allemagne. **Glass Case.** Pierre Prigent ; Ecole Boulle ; France. **Pearl.** Andreas Diefenbach ; Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart ; Allemagne. **Soprano.** Francois Saudubray ; EID ; France. **Untitled.** Brice Genre, Hanika Perez ; Université Toulouse Le Mirail ; France. **Enjoy it while flying.** Telekes Tamás, Milléte Balazs ; MOME - Université Moholy-Nagy des arts et du design ; Hongrie

Les projets ont été présentés par des étudiants d'importantes écoles de design en Europe, en Asie et en Amérique du Nord et du Sud. Les 22 nominés appartiennent tous à des écoles de design européennes. Ci-dessous: les « Grands Crus » de 2008 (dans le sens des aiguilles d'une montre, à partir du haut à gauche) – « Untitled », « Pearl », « Enjoy It While Flying ».



LES « GRANDS CRUS » DE 2008

Les trois finalistes et une mention spéciale ont été annoncés lors du prestigieux Salon international du Meuble de Milan (Salone Internazionale del Mobile), qui s'est tenu du 16 au 21 avril dernier. Les gagnants se partageront un prix de 26.000 euros.

1ère place : « **Untitled** », **Brice Genre et Hanika Perez**, Université Toulouse Le Mirail, France. Une machine à café qui s'apparente à une œuvre d'art thermosensible et change graduellement d'aspect sous l'effet de la chaleur de l'eau.

2ème place : « **Pearl** », **Andreas Diefenbach**, Staatliche Akademie der Bildenden Künste, Stuttgart (Académie des Arts). Une machine à café ronde au design luxueux.

3ème place : « **Enjoy It While Flying** », **Telekes Tamás et Milléte Balazs**, Université Moholy-Nagy des Arts et du Design, Hongrie. Une machine à café pensée pour les transports en avion.

Mention spéciale : « **Soprano** », **François Saudubray**, EID, France. Un ingénieux système de couvercles, dont chaque couleur est associée à un Grand Cru de Nespresso. Très pratique pour reconnaître votre tasse et préserver l'arôme du café.

la mobilité, le vélo ou l'écologie. Le jury est sensible aux projets originaux et aux concepts novateurs. Cette première session donne lieu à de nombreuses discussions sur la place du design aujourd'hui et l'enseignement prodigué dans les écoles. Christian Ghion traque les notes d'humour, Patrice Norguet le dur labeur mais tous éliminent d'emblée les projets qui confondent luxe et ostentation. A l'heure du déjeuner, les discussions se poursuivent autour d'un excellent repas fourni par Potel & Chabot, suivi de leurs Grands Crus favoris. Mais ils manquent de temps pour examiner à fond chaque concept : « J'aimerais tellement pouvoir retravailler certains projets avec les étudiants », regrette Ineke Hans. Ils évoquent également les gagnants de la précédente édition et réaffirment leurs critères de jugement. « Il faut être sélectif et privilégier les étudiants qui ont passé du temps à élaborer leurs idées », rappelle Alfredo Häberli. L'après-midi s'avère chargée car il faut choisir ceux qui présenteront une maquette 3D à Milan. Le projet Piggybank, une tirelire à capsules Nespresso, ne manque pas de faire sourire le jury, tout comme le Nespresso Caffeinated Nap, un système qui combine café et sieste. Gigliissima, une cafetière un peu rétro, ainsi que Glacier, une machine qui permet de faire du café glacé, font l'objet d'un débat. Pour cette dernière phase des délibérations, toutes les planches sont posées par terre. Chaque designer en fait le tour et prend des notes pour se décider. Cela donne lieu à des discussions animées. Les projets les plus innovants ? Ceux qui se rapprochent le plus de l'idée du luxe ? Chacun défend ses opinions et soutient ses projets favoris. La tâche d'Alfredo Häberli, président du jury, est ardue : il va devoir trancher.

Après de longues discussions, le jury tombe finalement d'accord sur les 22 nominés dont les travaux seront présentés à Milan et feront l'objet d'une exposition parcourant toute l'Europe. Mission accomplie : les jurés se séparent jusqu'à la prochaine rencontre qui décidera des vainqueurs. ☕

QUESTIONS ? RÉPONSES



Questions de connaisseurs, réponses d'experts.

Pourquoi torréfier le café ?

Si l'on consomme du café, c'est essentiellement pour le plaisir de l'expérience sensorielle qu'il procure. Mais avant d'être torréfiés, les grains de café n'ont ni l'odeur caractéristique ni le goût d'une tasse de café. Le café vert est quasiment insipide. Il exhale plutôt des senteurs d'herbe, de terre et de foin. Toutefois, chaque grain de café vert contient les ingrédients nécessaires au développement de l'arôme du café pendant la phase de torréfaction. Pour libérer ce potentiel, les grains de café doivent donc être torréfiés.

Que se passe-t-il pendant la torréfaction ?

La torréfaction est une étape délicate et même le meilleur des cafés verts peut être gâché s'il n'est pas correctement torréfié. En effet, meilleur est le café vert, plus la tâche et la responsabilité du maître torréfacteur sont délicates et difficiles. Le processus de torréfaction peut se diviser en trois étapes :

- **Le séchage.** C'est au cours de cette première étape que les grains de café vert perdent une grande partie de leur humidité. À la fin du processus de torréfaction, les grains de café pèsent environ 15% de moins qu'au début.
- **La torréfaction.** Principale étape de transformation, c'est là que se forme l'arôme du café. Les grains séchés sont chauffés pendant 5 à 15 minutes, à une température commençant à 100°C pour atteindre ensuite entre 220°C et 250°C. Les grains de café connaissent alors une multitude de variations chimiques complexes qui mènent à la formation de l'arôme de café si caractéristique et tant apprécié des aficionados du café.

• **Le quenching.** Pour mettre fin au processus de torréfaction, le café est refroidi à température ambiante. Ce procédé nommé « quenching » consiste à vaporiser un peu d'eau sur les grains de café torréfiés encore chauds. L'eau s'évapore presque instantanément et après quelques minutes, le refroidissement est terminé.

Comment l'arôme du café évolue-t-il pendant la torréfaction ?

Le café légèrement torréfié développe une saveur fruitée et acide intense avec très peu d'amertume, d'arôme et de corps. Au fur et à mesure de la torréfaction, les grains perdent progressivement en acidité pour gagner en amertume, en intensité aromatique et en corps. À torréfaction moyenne, l'arôme et le corps sont à leur apogée. Au-delà de la torréfaction moyenne, l'acidité continue de diminuer,

tandis qu'une agréable amertume s'accroît encore.

Qu'est-ce que le « split roasting » ?

C'est une torréfaction séparée : les grains de différentes variétés de café vert sont torréfiés séparément avant d'être mélangés. Nespresso recourt à cette technique pour optimiser les conditions de torréfaction en fonction des spécificités de chaque variété de café. Le résultat ? Un café Grand Cru qui libère tout le potentiel de chaque grain pour créer l'expérience ultime de dégustation du café.

Qu'y a-t-il de particulier dans la manière dont Nespresso torréfie ses cafés verts ?

Nespresso garde le secret de nombreuses recettes de Grands Crus uniques au monde. L'excellence de la torréfaction de Nespresso repose sur trois éléments essentiels :

- Un contrôle précis et continu des températures de torréfaction en vue d'atteindre le parfait **équilibre entre le temps et la température de torréfaction** de chaque mélange.
- **Le quenching.** L'expertise du maître torréfacteur combinée à la précision extrême des technologies, sont cruciales pour gérer cette phase finale critique du processus de torréfaction.
- **Le contrôle de la qualité.** Pour atteindre une qualité constante dans la tasse, il faut un contrôle précis et une parfaite reproductibilité de tout le processus de torréfaction. Grâce à une technologie unique, les recettes et tous les autres paramètres qui y sont liés peuvent être sélectionnés pour reproduire les Grands Crus de manière identique en toutes circonstances.

