



Décembre 2024 | Communiqué de presse
UNE EXCELLENTE ANNEE POUR TERRES DE CAFE
QUI REMPORTE QUATRE PRIX EN 2024.

Christophe Servell s'est vu remettre le **Oustanding Achievement Award** lors de la cérémonie des **European Coffee & Hospitality Awards** organisée par Coffee Symposium (Allegra) qui s'est tenue à Berlin, mardi 12 novembre 2024. Ce prix récompense l'innovation, l'excellence et la réussite du parcours professionnel, ainsi que l'apport à la filière du lauréat.

Avec **deux prix au Paris Coffee Show : Meilleur Espresso, Meilleur Coffee Shop de France « Expérience Café »** et **une victoire par Jordan Tachnakian au Championnat du monde d'Ibrik/cezve** à Copenhague, **Terres de Café remporte quatre prix cette année.**

Créé en 2009 par Christophe Servell, Meilleur Torréfacteur de France, Terres de Café fait figure de pionnier du café de spécialité. La marque compte aujourd'hui douze établissements en France et en Corée du Sud. Forte de sa notoriété et de son succès croissants, **Terres de Café prévoit six nouvelles ouvertures en France et en Europe en 2025.**

Terres de Café, la marque de café de spécialité la plus récompensée d'Europe

Avec plus de 16 prix à son actif, Terres de Café se distingue. **Deux titres internationaux remportés par Pierre de Chantérac en 2023 et Jordan Tachnakian en 2024, du jamais vu dans le milieu du specialty Coffee**, ainsi que de nombreux prix illustrent l'excellence de l'entreprise. Ce palmarès souligne **les exigences élevées que Terres de Café s'impose en matière d'approvisionnement, de torréfaction et de réalisation de la tasse par ses baristas**. C'est un travail d'équipe et de longue haleine où chaque maillon compte.

COLLECTION LÉGENDES, LA FINE FLEUR DE LA PRODUCTION MONDIALE

Parallèlement, Terres de Café a dévoilé la **Collection Légendes**, une sélection de **cafés d'exception produits en infimes quantités à partir d'écosystèmes intacts ou restaurés : Jamison Savage, Alejo Castro, Felipe Sardi, Dukale Brothers, Pepe Jijón, Tessie et Ratibor Hartmann, Paul Doyle, José Roberto Monterroso et Pocho Gallardo** avec un Geisha Washed exclusif, épuisé moins de vingt-quatre heures après l'ouverture de la prévente.

Cette collection reflète les 15 ans de sourcing assuré par Christophe Servell en pays producteur, à la recherche des meilleurs cafés du monde. Au fil du temps, ce fils et petit-fils de torréfacteur a tissé de solides liens d'affaires et d'amitiés avec les producteurs de café les plus qualitatifs, maintes fois récompensés.



LES COFFEE STORES TERRES DE CAFE, TEMPLES DU CAFE DE SPECIALITE EN FRANCE

Le succès du modèle de Terres de Café, à la croisée entre **le coffee shop et le coffee store**, réside dans sa capacité à conseiller et à vendre du café pour une consommation à domicile aussi bien que d'accueillir et servir une clientèle férue de coffee shop.

Avec plus de 30 cafés disponibles à la dégustation et à la vente, des baristas experts, formés à la caféologie et pour certains, champions dans plusieurs catégories, les Coffee Shop Terres de café se posent comme un repère dans le monde du café de spécialité.

C'est le meilleur endroit pour découvrir la richesse des terroirs du café et vivre une expérience unique en dégustant un espresso, un filtre, un latte ou encore un Ibrik. Ici, **chaque café est servi comme l'on servirait un grand vin, car chaque tasse recèle un producteur, un terroir et une histoire singulière que les baristas s'attachent, avec passion, à transmettre et à en faire ressentir.**

Pour accompagner cette expérience, **Terres de Café a sélectionné des viennoiseries de chez Sain et des pâtisseries sans gluten de chez Chambelland.** Deux boulangers qui partagent les mêmes valeurs de qualité, traçabilité, transparence **et initiant de nouvelles filières pour redonner de la valeur à un produit du quotidien. Une démarche identique à celle de Terres de Café.**

Un modèle que Terres de Café souhaite développer en 2025 dans de grandes villes françaises et européennes.

Terres de café maîtrise l'ensemble de la chaîne de valeur du café de spécialité, le sourcing, la torréfaction, l'expertise en tasse, la distribution et a obtenu les certifications ECOVADIS ARGENT et AFNOR Engagé RSE niveau confirmé basée sur les enjeux définis dans ISO 26000.

Informations clés

Terres de Café
14 rue Rambuteau
75004 Paris
www.terresdecafe.com
contact@terresdecafe.com

Contacts presse

Pauline Mayot
+33 6 18 33 55 01
pauline@terresdecafe.com