



TERRES DE CAFÉ
ROASTED WITH GOODNESS



Christophe Servell

**MEILLEUR TORREFACTEUR
DE FRANCE**

**OUTSTANDING ACHIEVEMENT,
ALLEGRA EUROPEAN COFFEE
& HOSPITALITY AWARDS
2024**

**DOUBLE CHAMPION DU MONDE IBRIK/CEZVE
2023, 2024**

**MEILLEUR COFFEE SHOP DE FRANCE EXPÉRIENCE
CAFÉ 2024**

**MEILLEUR EXPRESSO DE FRANCE
2015, 2019, 2024**

**CHAMPION DE FRANCE
BARISTA MASTERS
2019**

**COFFEE IN GOOD SPIRITS
2019**

**BREWERS CUP
2019, 2021
BARISTA
2021**

**PRIX EPICURES DE L'EPICERIE FINE
2017, 2018, 2019, 2021, 2023, 2024**





L'ORIGINE D'UNE MARQUE

Avec l'ouverture d'une première boutique à Paris en 2009, Terres de Café fait figure de pionnier en France dans le domaine des « cafés de spécialité ».

Christophe Servell, fondateur de la marque, sillonne depuis des années les pays producteurs, 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. Il assure ainsi le sourcing exclusif des meilleurs crus pour Terres de Café.

Terres de café propose une vision du café dite « à la française », fondée sur les grands principes de la gastronomie, richesse et connaissance des terroirs, respect du produit, précision du savoir-faire, fraîcheur et goût des matières premières.

Pour Christophe Servell, la responsabilité d'un torréfacteur de café de spécialité est de faire le lien en toute transparence entre le terroir et les consommateurs, et de créer une communauté de confiance autour d'un produit d'excellence.

Terres de Café contribue, depuis sa création, à l'émergence et à la consolidation d'une nouvelle filière caféière respectueuse des producteurs, de la biodiversité et des consommateurs.

Christophe Servell est récompensé par ses pairs en 2024 du «Outstanding Achievement Award», lors du European Coffee Symposium à Berlin.





Christophe Servell et Negussie Tadessa, Tadmara, Ethiopie



CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Depuis 2009, Terres de Café œuvre à la connaissance et à la démocratisation du café de spécialité en France.

Inexistant alors, le marché du « specialty » bouscule aujourd'hui celui du café conventionnel et commercial.

Une transition inéluctable est à l'œuvre sur tous les maillons de la filière. Tout change en effet, avec une montée en gamme de la consommation, un changement des lieux de consommation du café, une relation commerciale différente entre les torréfacteurs et les producteurs de café, ainsi qu'avec leurs clients finaux.

Terres de café est l'un des témoins et acteurs majeurs de ce mouvement mondial, et s'efforce en permanence de valoriser l'ensemble du travail nécessaire à l'obtention des plus beaux lots de café de la planète.

Plus de quinze années de travail pour ouvrir ce marché, de présence et d'innovation à l'origine, à la torréfaction, au marketing et à la relation avec nos clients, placent Terres de Café en bonne place pour aborder les dix prochaines années qui devraient voir le marché du café de spécialité s'envoler.

C'est dans cette perspective qu'en 2025 et 2026, Terres de café va accélérer son développement national, européen et international, avec l'ouverture de nouvelles boutiques en France et en Europe.


*SCAA : Specialty Coffee Association of America



DES SOLS À LA TASSE

La maîtrise du métier de torréfacteur de café de spécialité se caractérise par une parfaite connaissance de l'ensemble de la filière : du sourcing dans les pays producteurs à la torréfaction et la dégustation.

Nos cafés sont issus
d'une agriculture
agroforestière
et régénérative



LE SOURCING

100% TRAÇABLE, 100% DURABLE.

Au moment où le réchauffement climatique réduit drastiquement les surfaces caféières cultivables, où les sols s'appauvrissent face aux pratiques de l'agriculture « conventionnelle », et alors que la demande de café ne cesse d'augmenter, la préoccupation et l'exigence d'un sourcing intelligent et durable devient essentiel.

Chez Terres de Café, nous connaissons chacun des producteurs avec qui nous travaillons, et élaborons avec eux des partenariats de développement pour optimiser la qualité, les volumes et la durabilité « forte », c'est-à-dire économique, environnementale et socio territoriale.



Pepe Jijon La Soledad, Equateur



LES FERMES PARTENAIRES



LA TORRÉFACTION, CONTRÔLE QUALITÉ ET FRAÎCHEUR

Torréfier le café constitue la seconde transformation du produit. C'est notamment pendant la cuisson que le torréfacteur révèle les arômes contenus dans les grains.

Chaque café est différent par sa taille de grain, sa densité, son taux d'humidité, son profil... et mérite donc une courbe de torréfaction adaptée et ultra précise, avec pour idée directrice de révéler au mieux ce dont le terroir nous honore, ni plus, ni moins.

Afin d'être le plus précis possible, Terres de Café propose deux torréfactions différentes sur ses plus beaux cafés : une adaptée à une extraction en expresso, une autre adaptée aux extractions douces (filtre, piston, aeropress...).

Tous nos cafés sont torréfiés en Île-de-France sur nos torréfacteurs Loring 7kg, 35kg et 70kg, sans rejet de carbone.



100% des cafés torréfiés sont soumis à un contrôle qualité strict pour garantir le meilleur du goût et une régularité sans faille à nos clients. Ils sont ensuite réservés pour être proposés à leur pic aromatique.

LA TASSE

Inutile d'acheter le meilleur café du monde si les règles élémentaires servant à l'élaboration d'une tasse ne sont pas appliquées !

Chez Terres de café, nous confions l'élaboration des recettes d'extraction à nos baristas Champions de France et Champions du monde, pour que les tasses proposées soient à la hauteur de ce que le terroir nous offre, et que nos boutiques proposent les meilleurs breuvages du monde à notre clientèle.

Nos champions assurent une formation permanente de nos équipes, et coachent notre « pool » de compétiteurs pour que Terres de Café continue de briller dans les compétitions majeures, vecteur de notoriété nationale et internationale.





UNE GAMME UNIQUE

Terres de Café offre la plus large gamme de café de Spécialité en Europe.

30 cafés exclusifs,
en grain ou moulu,
pure origine ou
assemblage,
selon 5 gammes
permanentes.





NOS CAFÉS

Fruit de plus de 15 ans de sourcing en pays producteur, Terres de Café propose une gamme permanente de lots exclusifs provenant de plus de 13 origines différentes.

Une dizaine d'entre eux a été récompensées des titres de Meilleur Espresso de France, des Epicures d'Or ou d'Argent, ou victorieux lors des compétitions nationales et internationales SCA*

Chaque lot de café possède sa « carte d'identité » et est entièrement traçable, de la ferme agricole jusqu'au procédé de fermentation et mentionne les notes gustatives dominantes. Progressivement en 2025, chaque ferme partenaire possèdera son score FFT* (Full Farm Traceability).

Les plus beaux cafés de la gamme sont disponibles selon deux méthodes de torréfaction, l'une pour l'Espresso, pour une préparation concentrée, et l'autre pour le café filtre, pour une préparation fine et délicate.

Terres de Café propose également deux gammes de capsules compatible Nespresso® : 3 cafés en capsules biodégradables et home compostables. 9 cafés en capsules en aluminium recyclables. Ainsi qu'une gamme de 5 cafés en Drip Coffee Bag.

La gamme est structurée en fonction de son score de dégustation.

BLEND

80+

TRÈS BONS CAFÉS

85+

CAFÉS D'EXCEPTION

88+

GRANDS CRUS

LÉGENDES







LE TRANSPORT À LA VOILE - Towt

Terres de Café s'engage dans le transport à la voile, avec une première cargaison en provenance de Colombie réceptionnée au port du Havre en octobre 2024, puis en novembre du Brésil.

L'objectif pour Terres de Café est d'importer à la voile 90% de ses cafés d'ici 2026.

Ce mode de transport offre des avantages considérables. Tout d'abord sur la qualité : fraîcheur des cafés grâce à un temps de navigation divisé par 2, soit 20 jours de navigation en route directe, et un stockage dans les cales ventilées et maintenues à 20°C. La traçabilité, indissociable de la qualité est aussi un critère essentiel pour Terres de Café qui maîtrise la chaîne de valeur du café du sourcing à la torréfaction et la distribution. Les conditions de transport du fret conventionnel sont très opaques et aucune information n'est accessible (durée, nombre d'escales et conditions à bord)

Aux avantages environnementaux, réduction des émissions de CO2 et de la pollution sonore, préservation des océans, s'ajoutent les avantages économiques : indépendance vis-à-vis des énergies fossiles et des taux de fret ; mais aussi sociaux, les cargos à voiles battent pavillon français et leurs équipages bénéficient de contrats de travail français.

NOS PROJETS



Negussie Tadesse, Tim Wendelboe, Christophe Servell, Jacques Chambrillon (Belco) Tatmara Plantation, Éthiopie

FFS - FULL FARM SUSTAINABILITY, TATMARA PLANTATION

Tatmara Farm, située dans la région de Kaffa, cultive sur 80 hectares des cafés de forêt sans aucuns intrants. Elle est dirigée par Negussie Tadesse, anglophone et ancien diplomate revenu sur les terres de ses ancêtres, pour consacrer sa vie au café.

Déjà exemplaire sur son modèle agricole, Tatmara délivre chaque année des cafés de forêt de grande qualité à ses deux uniques clients, Terres de Café en France, et Tim Wendelboe en Norvège.

Nous avons choisi cette ferme, avec l'accord et le soutien de son propriétaire, et l'implication de notre partenaire Belco, pour créer les conditions d'une

production vertueuse et rentable, et pour modéliser un système de production exemplaire comme modèle pour d'autres producteurs.

Pour cela, nous travaillons à la mise en place des infrastructures nécessaires pour remplir les critères environnementaux, économiques et sociaux comme exemple de ferme autonome, à durabilité globale et forte. Nous mettons également en place des outils de mesure des impacts du projet : bilan agraire, carbone et économique, pour structurer une prise de parole médiatique.



FFT - FULL FARM TRACEABILITY Small Farms, Great Farmers

Avec notre partenaire Belco, en association avec Le Cirad, nous mettons en place un audit de durabilité globale des fermes avec lesquelles nous travaillons. Cet audit, effectué avec l'aide des producteurs, définit les points forts et les points faibles des critères d'une durabilité forte, en mesurant la rentabilité, la biodiversité au sens large, et les équilibres sociaux territoriaux. Chaque grille d'évaluation tient compte des spécificités locales (culture, niveau de vie etc...).

Le résultat de ces évaluations seront visibles sur nos paquets de café sous forme de score. Toutes les évaluations seront consultables et vérifiables sur notre site internet. Cet outil propose aux consommateurs une vision plus fine de nos cafés et de la manière dont ils sont produits, en complément des labels traditionnels.



Khalid Shifa, Shamba Kena et Christophe Servell, Khalid Shifa Farm, Éthiopie



DANS NOS BOUTIQUES

Terres de Café possède un univers de marque fort et authentique, porté par un positionnement haut de gamme, à l'image de ses produits.



Moderne et chaleureuse, la marque véhicule une image luxe et conviviale à la fois.



LE COFFEE STORE

Sous la bienveillance des trois singes de la sagesse, légèrement détournés, dans un univers chic et tranquille, l'expérience Terres de Café se veut « le lien émotionnel et culturel » entre les producteurs et les consommateurs.

Bien plus que de simples coffee shops, les boutiques Terres de Café sont des lieux uniques d'échanges autour du café de spécialité. On parle café, on pense café, on respire café... et on boit du café !

Les baristas de la Maison représentent l'élite de la profession, avec de nombreuses récompenses prestigieuses. Ils sont là pour partager leur passion, orienter les clients dans leur choix et livrer leurs meilleures recettes d'extraction.

La réputation internationale de Terres de Café guide les amateurs de café du monde entier vers nos boutiques.



À RETROUVER DANS NOS BOUTIQUES

La plus large sélection de cafés en grain ou moulu d'Europe.

- Un « café du jour » différent chaque jour,
- Une carte des plus grands cafés du monde à la dégustation - gamme Légendes
- Des infusions à base de produits caféiers, cascara, feuilles de caféiers...
- Des cocktails et cold brew selon les saisons.
- Une sélection de pâtisseries bio et sans gluten fabriquées par notre partenaire Chambelland.
- Un large choix de pâtisseries Maison.
- Des formations à la caféologie et aux extractions, pour le grand public.
- Un large choix de matériels et d'accessoires dédiés au café. Rocket Espresso, Malkhonic, Meticulous, Hario, Fellow, Comandante...



LES BARISTAS TERRES DE CAFÉ RÉCOMPENSÉS

JORDAN TACHNAKIAN

Champion du monde IBRIK 2024 / Champion de France IBRIK 2024 / Vice-champion de France Brewers cup 2022

PIERRE DE CHANTERAC

Champion du Monde IBRIK 2023 / Champion de France IBRIK 2023 / Champion de France Aeropress 2022 / Champion de France Brewers cup 2021 / Champion de France Brewers cup 2019 / 1^{er} prix du Barista Masters France 2019

MARIE PICOCHÉ

3^e Championnat de France Barista 2023 / Vice-championne de France Barista 2022 / Championne de France Barista 2021

MICHAEL LEBARS

Vice-champion de France Latte Art 2018

HAKIM BEN HAMMOUDA

Champion de France Coffee in Good Spirits 2019
Vice-Champion de France Coffee in Good Spirits 2021

POUR LES PROFESSIONNELS

Terres de café propose aux professionnels, hôteliers, restaurateurs, entreprises, épicerie fines, la plus large gamme de café de spécialité ainsi que des produits et services adaptés.



Le marché du café est en pleine mutation avec l'émergence des cafés de spécialité, des cafés de terroirs de qualité supérieure et transformés avec le soin qui incombe aux produits gastronomiques.

L'offre évolue, la demande aussi. Le public acquiert un avis critique sur le café et refuse de boire des cafés à défaut ou brûlés. Les hôteliers, les restaurateurs, les entreprises ont bien compris l'intérêt de proposer une tasse de qualité à leurs clients et salariés.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

ARPÈGE	ODDO BANQUE
GALERIES LAFAYETTE	MAISON PLISSON
HAVAS GROUP	LES CLIMATS
MAMA SHELTER	KAVIARI
THE PENINSULA	ACCOR
SHANGRI-LA	PLÉNITUDE - CHEVAL BLANC PARIS
HOTELIERS IMPERTINENTS	LA TRUFFIÈRE
HOTEL SCRIBE	GRAND COEUR
CHANGENOW	AKUO ENERGY
RENZO PIANO	LA GRANDE ÉPICERIE
KWERK	COMET
MACHEFERT	MORNING COWORKING



TERRES DE CAFÉ EN RÉSUMÉ

- Les meilleurs cafés des meilleurs producteurs mondiaux
- Un engagement permanent pour une filière caféière responsable et durable
- Une torréfaction de haute précision, régulière, décarbonnée et 100% française
- Les meilleurs experts multi-récompensés à votre service
- Le pionnier des cafés de spécialité en France, et l'un des tous premiers aujourd'hui en Europe



En tant qu'entreprise engagée et respectueuse des intérêts de nos parties prenantes, Terres de Café concrétise cet engagement par l'obtention du label Engagé RSE, basé sur les enjeux définis dans l'ISO 26000, et délivrée par l'Agence Française de Normalisation (AFNOR). Ce label nous permet de garantir à nos clients, fournisseurs et collaborateurs, que nous sommes engagés et que nous adoptons des pratiques durables et éthiques.



NOS POINTS DE VENTE

BOUTIQUE BLANCS-MANTEAUX

36, rue des Blancs-Manteaux
75003 Paris

BOUTIQUE BATIGNOLLES

33, rue des Batignolles
75017 Paris

BOUTIQUE BOURDONNAIS

67, avenue de la Bourdonnais
75007 Paris

BOUTIQUE DAGUERRE

32, rue Daguerre
75014 Paris

BOUTIQUE VERSAILLES

6, rue des Deux Portes
78000 Versailles

BOUTIQUE YANGJAE

111 Yangjaecheon-Ro, Seocho-Gu
Seoul, Corée du Sud

BOUTIQUE RAMBUTEAU

14, rue Rambuteau
75003 Paris

BOUTIQUE BOURBON-LE-CHÂTEAU

4, rue de Bourbon-le-Château
75006 Paris

BOUTIQUE SAINT-HONORÉ

150, rue SaintHonoré
75001 Paris

BOUTIQUE TIQUETONNE

56, rue Tiquetonne
75002 Paris

BOUTIQUE LILLE

6b, rue de la Monnaie
59000 Lille

BOUTIQUE MOKDONG

257 Mokdongdong-ro, Yangcheon-gu
Seoul, Corée du Sud

www.terresdecafe.com