



VOTRE ARTISAN
— *torréfacteur* —

Qui sommes-nous ?

D'origine lyonnaise, Les Cafés Gaillard sont implantés depuis 2001 sur la commune d'Attignat dans l'Ain.

Notre gamme a trouvé naturellement sa place auprès des cafés, hôtels, restaurants locaux. Ce partenariat n'a pu se construire qu'à travers un produit de haute qualité. Nous avons su nous démarquer sur ce marché ultra concurrentiel grâce aux saveurs de nos cafés, à notre savoir-faire et à notre qualité de service.

Nos compétences :

- Sélection de nos cafés vert,
- Création de recettes uniques,
- Torréfaction à cœur,
- Conditionnement,
- Distribution en circuit court,
- Service qualité et technique auprès des professionnels.

Forts de ces expériences, nous mettons à votre disposition un univers café jusque-là réservé exclusivement aux professionnels.



Nos meilleures sélections

Issu du caféier, petit arbre tropical, le café se décompose en 2 familles : l'arabica, cultivé en haute altitude et le robusta, qui lui se trouve à des altitudes plus basses et des températures plus chaudes.

Nous sélectionnons avec le plus grand soin uniquement des grands crus. Des cafés vert venus du monde entier qui offrent à nos blends une régularité tout au long de l'année en termes de saveur et puissance aromatique.

Pour sublimer ces cafés prestigieux nous avons fait le choix de les torréfier artisanalement.



Notre mode de torréfaction

La torréfaction lente, plus qu'un choix, une nécessité !

Les cafés industriels sont torréfiés généralement en moins de 10 minutes à des températures comprises entre 300°C et 700°C.

Cette torréfaction permet un gain de temps donc de productivité. Cependant, au-delà de 230°C, le café perd **près de 60% de ses arômes**. Inconcevable pour nous, un seul choix possible : la torréfaction artisanale.

Les grains de café vert sont placés dans un brûloir rotatif. Un air chaud, entre 200 et 220°C, passe au travers et les transforme chimiquement (réaction de Maillard) et physiquement, ils perdent en poids (eau et pellicule) et doublent de volume. Cette méthode artisanale d'une durée moyenne de 20 minutes permet la meilleure expression de tous les arômes.



Notre mode de torréfaction

La torréfaction lente, plus qu'un choix, une nécessité !

Si la torréfaction semble simple au premier abord elle nécessite une très grande surveillance et des connaissances en caféologie. C'est là qu'entre en compte l'expérience et la maîtrise du torréfacteur. Il s'adapte à chaque type de café vert qui arrive entre ses mains et lui définit un profil aromatique et un profil de torréfaction bien particulier. Tout l'art de la torréfaction va consister à révéler la richesse de ces profils pour obtenir en tasse le meilleur café.

Découvrez nos cafés aux origines nobles, aux saveurs authentiques, aux arômes bien développés, à la rondeur et à l'onctuosité parfaite.



Votre artisan torréfacteur vous propose 3 blends



Le Moka

Un café suave, ses notes légèrement acidulées et ses arômes fleuris, vous séduiront.



L'Italien

Exceptionnel équilibre entre arôme, rondeur et persistance en bouche.

Vivez un moment intense en dégustant ce café franc et harmonieux.



Le Sélection

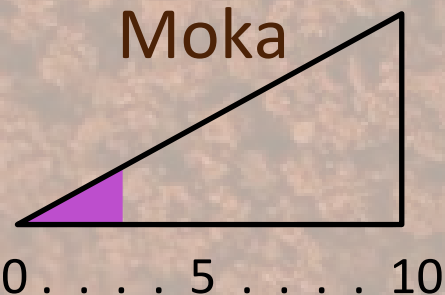
Un café au parfum subtilement corsé. Découvrez ses saveurs authentiques conjuguant force et éclats d'arômes.



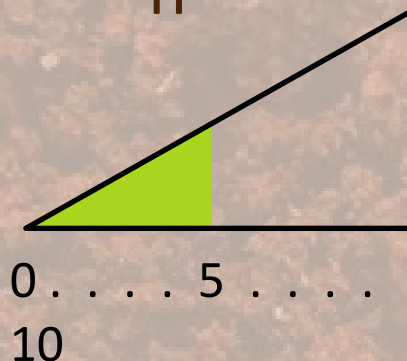
Déclinés en 250g Moulus



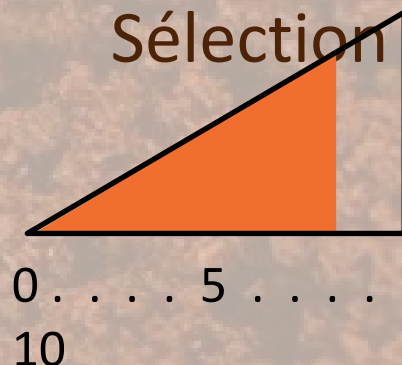
Le
Moka



L'Italie
n



Le
Sélection



Intensités de nos cafés

Notre café de Noël

Café moulu 250g

Notre café de Noël est le produit emblématique pour les fêtes de fin d'année. Nous n'utilisons pour sa composition que des crus 100% arabica d'Amérique centrale et d'Ethiopie.

Aucun arôme ajouté.

Ce nectar au parfum subtil et légèrement acidulé accompagne avec douceur et raffinement les repas de fêtes.



Déclinés en 1kg Grains



Le
Moka

L'Italien

Le
Sélection

Afin de vous garantir une conservation optimale des arômes, tous nos cafés moulus et grains sont emballés avec valve fraîcheur.

Déclinés en Capsules compatibles Nespresso*



Notre gamme capsule est conditionnée par nos propres soins avec nos cafés

*Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec Cafés Gaillard

Nos capsules sont biodégradables et compostables



Nous avons choisi des capsules fabriquées en amidon de céréales et non en aluminium pour respecter la santé des clients et la planète. C'était la seule façon de concevoir ce produit afin d'être en adéquation avec nos valeurs :

Éco-responsabilité, proximité et naturalité.

Chaque jour, il se vend environ 1,37 millions de capsules individuelles de café en France qui contiennent de l'aluminium. La gestion de ces déchets a un réel impact environnemental.

Également torréfié et conditionné à Attignat, nous garantissons au consommateur un circuit ultra court.

Sans exhausteur de goût

Dans nos capsules il n'y a que notre café !

Le Vrac

Ayant la volonté d'agir encore plus pour la planète, nous vous proposons nos cafés grains en vrac !

Une fois torréfié, le café en grains est conditionné et livré dans des étouffoirs consignés et réutilisables. Ils vous garantissent à la fois, la conservation des arômes et une souplesse d'approvisionnement des silos.



*Garanti
zéro emballage de la
torréfaction au
magasin*



Faire partie de La Marque Régionale, c'est quoi ?



Être intégré au marché régional



Inciter l'achat citoyen



Être producteur de la région

Les Cafés Gaillard est le seul torréfacteur reconnu par la marque régionale d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Ce label vous offre la garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement.



Notre qualité de service



Service personnalisé

Tournées régulières de nos commerciaux. Livraison possible avec laissé sur place sans minimum de commande grâce à leur stock permanent en véhicule.



Animation commerciale

Nous sommes à votre écoute pour tout type d'opération commerciale : offre promotionnelle, participation au catalogue, animation et dégustation de nos produits, etc.



Éco-responsable = 100% digital

Échanges dématérialisés pour réduire notre impact sur l'environnement. Bon de livraison (signature électronique) et facture envoyés par email. Fiches produits dématérialisées chez AGENA 3000.



Nos animations



Offrez un moment de convivialité à vos clients autour d'un café Gaillard.



On reste en contact ?

RESPONSABLE DEVELOPPEMENT
COMMERCIAL

Emmanuel BELLARD

+33 6 41 74 28 91

eb@lescafesgaillard.fr

GERANT

Mickaël BERTOLDO

+33 6 64 65 90 24

mb@lescafesgaillard.fr

Notre page Facebook



Notre page LinkedIn

