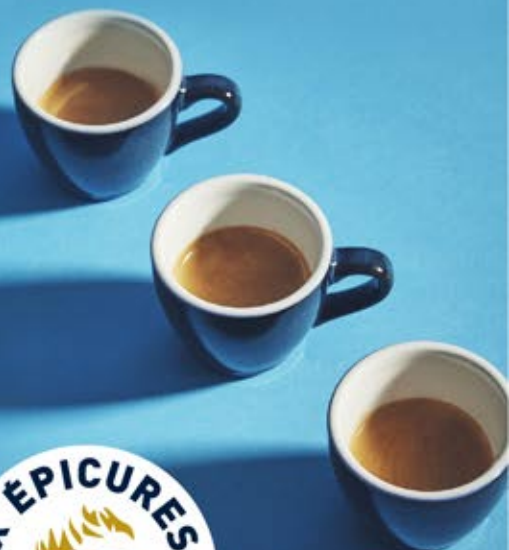




Médaille d'Or au Prix Epicures



QU'EST-CE QUE LE PRIX ÉPICURES ?

Chaque année à Paris se tient le concours au Prix Épicures de l'Épicerie Fine réunissant les meilleurs artisans et producteurs autour d'un moment fort de la scène gastronomique. Parmi les centaines de participants, chacun a 10 minutes pour convaincre un jury d'experts, avec à la clé : une médaille récompensant le goût, l'originalité, la qualité et le savoir-faire.

En savoir-plus :
<https://epicures.monde-epicerie-fine.fr/>

Cette année, les torréfacteurs passionnés de Lugat ont relevé le défi avec le café El Paraíso Aventurero by Diego Bermudez, un café en grain de spécialité à la signature aromatique unique.

Le comité a rendu son verdict : Lugat remporte la médaille d'Or dans la catégorie Cafés & Assimilés ! Une distinction qui salue un café unique par son profil, son process et l'exigence de ceux qui le produisent.





UN CAFÉ FIN POUR DES PAPILLES AVERTIES

El Paraíso Aventurero s'adresse aux fins connaisseurs, aux passionnés de café en quête d'une expérience radicalement différente de ce qu'ils ont l'habitude de goûter. Son aromatique complexe, mêlant fraîcheur végétale, douceur fruitée et notes épicées, casse les codes et repousse les frontières du goût. C'est un café de dégustation, qu'on prend le temps de savourer, à l'opposé du café traditionnel pris au réveil. Il peut surprendre par son originalité et bousculer les repères de ceux qui pensent savoir ce qu'est "un bon café". Il faut être prêt à vivre une vraie expérience sensorielle, parfois déroutante, mais toujours marquante. Comme un vin nature ou un fromage affiné, il se marie très bien avec des mets et ouvre de nouvelles pistes de dégustation.



CARTE D'IDENTITÉ DU CAFÉ



Origine : Amérique du Sud, Cauca – Piendamó	Torréfaction : Claire
Variété : Castillo Scoring : 89/100	Process : Double fermentation - lavée
Notes de dégustation : Thym, sauge, cardamome, cranberries, chèvrefeuille, zeste d'orange	
Altitude : 1920m Type de sol : volcanique	Nom du fermier : Diego Bermudez

UN PRODUCTEUR DE RENOMMÉE MONDIALE

Ce café est le fruit du travail de Diego Bermudez, producteur de renommée internationale, à la tête de la ferme El Paraíso en Amérique du Sud.

Reconnu pour son approche scientifique et son obsession de l'excellence, Diego a révolutionné la manière de fermenter le café en utilisant des techniques pionnières.

Visionnaire et engagé, il inspire aujourd'hui toute une nouvelle génération de producteurs de café de spécialité, en mettant la qualité, l'innovation et la durabilité au cœur de sa démarche.

UNE RÉCOMPENSE QUI A DU SENS

Cette médaille d'Or vient couronner un partenariat étroit entre producteur, importateur et torréfacteur.

Elle témoigne de notre volonté commune de proposer des cafés d'exception — pour les épicuriens en quête d'expérience.

Chez Lugat, nous croyons que le café peut être un terrain d'exploration, de plaisir... et de sens.

