



NEWS

Coffola: café à manger

Fortes en café et sans chocolat, voici les nouvelles gourmandises au café à découvrir.

par Nouhad Monpays | 19 janvier 2021

Partager

LE COFFOLA. Voici un nom qui sonne comme une blague entre amis. Et ce sont justement trois amis créatifs, les Pères'Colateurs, qui viennent de lancer ce produit qui associe café, beurre de cacao, sucre et lait... mais pas un gramme de chocolat, comme pourraient le laisser penser son apparence et son nom. En fait, les Pères'Colateurs ont créé un «café à manger». Mais qui sont donc ces trois amis? Bertrand Baud, RH de profession, est le développeur d'idées et celui qui porte le projet. Marc-André Cartier apporte son expertise indispensable d'artisan chocolatier. Quant à Mathias Matti, il propose la vision financière et entrepreneuriale de cette nouvelle entreprise gourmande.

PRODUIT BREVETÉ. Ce Coffola des Pères'Colateurs est désormais une marque déposée, et sa formule est brevetée. Si d'autres tentatives ont déjà existé auparavant, Bertrand nous indique «Nous en proposons un variante résolument plus aboutie et plus stable.» En effet, à l'instar du chocolat, la cristallisation du Coffola s'avère d'autant plus compliquée que sa teneur en matière grasse est faible. L'atelier de la petite marque forte en café vient par ailleurs de déménager de Cully à la rue de Carouge à Genève, chez Paganel, où les Pères'Colateurs sous-louent une partie de l'espace.

EXOTISME LOCAL. Si le café est forcément exotique, les mélanges utilisés ici sont achetés à des torréfacteurs locaux, Carasso notamment. Telle la gamme d'un chocolatier, le Coffola se décline en collection. Il est disponible en pastilles à croquer, en pâte à tartiner, en boisson chaude ou encore en élégantes tablettes. Pour Pâques, on annonce des collections de saison et, pour la Saint-Valentin, des bouchées fourrées d'un café du Rwanda aux notes fleuries et parfumées de chez Hills Coffee, une autre marque genevoise. Bref, ce Coffola est bien plus qu'une simple blague!

>> www.lesperescolateurs.ch

Mots-clés: Bertrand Baud, Coffola, Pères'Colateurs, Marc-André Cartier, Mathias Matti, Genève

ARTICLES SIMILAIRES



ROMANDIE GOURMANDE | NOUHAD MONPAYS

Paganel, à Genève: la passion du chocolat

Depuis vingt-huit ans, l'artisan chocolatier David Paganel excelle à la rue de Carouge.



ROMANDIE GOURMANDE | SIMEON CALAME

Chalet Chocolat: plaques de choc au top!

Noisettes, chocolats, pâtes à tartiner: l'univers de Stéphanie Oberson est fait pour les gourmands!



ROMANDIE GOURMANDE | NOUHAD MONPAYS

Tokyo Lab: douceurs kawaiï

A Genève, cette pétillante arcade explore le Japon côté douceurs.

Gault&Millau



Impressum

Politique de confidentialité

Termes et conditions

Contact

GaultMillau.com

Les recettes

Map

Newsletter

Shop