



Guy Martin devient Chef Ambassadeur d'illycaffè

*Un mélange de café personnalisé créé par
Guy Martin, avec l'expertise et la technologie du « Personal Blender » d'illy*

illycaffè présente le projet *illy Chef Ambassador*, dédié aux grands chefs passionnés de café et qui incarnent la quintessence de la gastronomie et de l'expérience culinaire. Depuis 1933, la société s'est donnée pour mission d'offrir partout dans le monde un café au goût inimitable, avec son blend unique composé de neuf Arabicas parmi les meilleurs de la planète. Pour la première fois de son histoire, illy s'associe à des chefs étoilés reconnus dans le monde entier, dont Guy Martin, afin de créer leur mélange de café personnalisé.

Le chef **Guy Martin** est l'un des premiers à participer au projet. Le mélange de café personnalisé, créé à partir des 9 variétés du blend illy original, sera proposé en exclusivité dans le restaurant du chef, en plus du blend illy classique. Au cours des mois et années à venir, ce collectif unique accueillera d'autres chefs partageant les valeurs de recherche, de créativité et de qualité inégalée qui sont au cœur de l'excellence illy.

L'un des piliers du projet est le **Personal Blender**, une machine brevetée par illy et dont le prototype a été présenté pour la première fois au Cluster Café lors d'EXPO Milano 2015. En s'appuyant sur la technologie et l'expertise intégrées à cette machine, et sur les conseils de l'Université du Café, les chefs ont combiné les 9 variétés de café composant le célèbre blend illy en quantités et proportions variables, afin de créer un café unique qui vient compléter leur style propre, en fonction de leurs préférences gustatives et sensorielles. Le chef Guy Martin servira dans son restaurant Le Grand Véfour le blend personnalisé, offrant ainsi aux gastronomes une expérience unique pour conclure un voyage gustatif de haut vol.

Andrea Illy, Président d'illycaffè, commente : « *Le programme *illy Chef Ambassador* est une première dans le secteur. Il fait du café un ingrédient central pour éveiller la créativité des chefs, et explorer toute ses possibilités. Notre but est de mettre en évidence des perspectives gustatives inédites en créant, en collaboration avec des maîtres de la haute gastronomie, des expressions culinaires stimulantes offrant la qualité absolue issue de l'expertise et de la technologie, sans sacrifier la complexité qui caractérise notre concept de blend unique.* »

Le blend de Guy Martin, ambassadeur pour la France

De la rencontre entre deux figures de l'excellence, illy et Guy Martin, est né un blend inédit, réinterprétation des Arabica premium du mélange illy. Figure incontournable de l'art de vivre à la française et de la haute-gastronomie, Guy Martin s'est toujours démarqué par la finesse de sa cuisine et par son âme d'artiste. C'est donc tout naturellement qu'illy s'est tourné vers lui, pour donner une véritable résonance à leurs valeurs communes.

Le grand chef Guy Martin s'est prêté au jeu et a réalisé grâce au *Personal Blender* son mélange personnalisé, qu'il servira exclusivement dans son restaurant parisien, le Grand Véfour.

Ce blend se distingue par son profil aromatique complexe, où de subtils arômes de noix, animés par des notes florales rappelant le jasmin, viennent rehausser des notes grillées aux accents de chocolat noir et de caramel.

Le chef a minutieusement sélectionné des cafés Monoarabica d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Ouest pour obtenir ce mélange à la fois équilibré et à la complexité sophistiquée.



A propos d'illycaffè

Basé à Trieste, illycaffè produit et commercialise, depuis 1933, un mélange unique de café 100% Arabica Premium et se positionne en tant que marque leader sur ce segment. illycaffè a été partenaire officiel d'Expo 2015 et s'est occupé de l'élaboration et de la gestion des projets, des expositions et événements liés au monde du café, dans l'espace commun du Cluster Café.

Chaque jour, plus de 7 millions de tasses d'espresso illy sont consommées. illy est vendu dans plus de 140 pays à travers le monde, disponible dans plus de 100.000 restaurants et bars. Les bar-boutiques à l'italienne franchisés monomarkes illy, sont présents dans 43 pays avec plus de 230 points de vente. Dans le but de diffuser la culture du café, illy a créé L'Université du Café, un centre d'excellence pour offrir une formation technique et pratique sur tous les aspects du café, destiné aux producteurs de café, aux professionnels du CHR et à tous les amateurs de café.

illycaffè emploie 1 269 personnes à travers le monde et a dégagé en 2016 un chiffre d'affaires de 460 M€. illycaffè achète le café vert directement auprès des producteurs des meilleurs Arabica à travers des partenariats basés sur le développement durable. Travaillant avec les meilleurs producteurs au monde, au Brésil, en Amérique centrale, en Inde, en Afrique et en Chine – l'entreprise triestine développe ses collaborations sur le long terme en transmettant son savoir-faire et sa technique auprès des cultivateurs, en les rémunérant au-dessus des prix du marché pour leur production.

Plus d'informations sur le site www.illy.com

A propos de Guy Martin

Né à Bourg-Saint-Maurice, rien ne prédestine Guy Martin à la gastronomie, même si l'enfant est sensible aux saisons, à ce que la nature peut offrir, et aux joies familiales qui trouvent résonance autour des plaisirs de la table. Adolescent, il s'extasie autant devant Monet et sa recherche de la lumière que devant l'audace novatrice des Rolling Stones.

Le hasard fait bien les choses : en parcourant la Gastronomie Pratique d'Ali-Bab, le pizzaïolo se met alors en tête d'expérimenter seul, la plupart des recettes. S'ensuit une première place dans un restaurant d'Annecy, le premier déclic. Il réalise que la cuisine est un vivier d'émotions, il a trouvé sa voie.

A 23 ans, sa carrière prend racine chez Relais & Châteaux, au Château de Coudrée (74), puis au Château de Divonne (01) dont il ne tarde pas à devenir le directeur, puis Chef des cuisines à 26 ans seulement. Il obtient une première étoile six mois après son arrivée et la seconde en 1990. Une année décisive, puisque Jean Taittinger lui propose alors de piloter les cuisines du Grand Véfour. Il s'installe derrière le piano le 1er novembre 1991.

Depuis, les récompenses se multiplient : élu Chef de l'année en France et à l'étranger, classé parmi les sept meilleurs du monde, il a notamment été élu Chef du XXIe siècle au Japon. De plus, cette année, le Prix « Eric Verdier – Culture & Goûts » a consacré le Grand Véfour parmi les 20 plus grands restaurants au monde.

Celui qui aurait pu embrasser une carrière de guitariste a choisi de devenir un inépuisable explorateur de saveurs, à la recherche de l'ultime émotion, celle dont Mozart disait : « **Je cherche les notes qui s'aiment** ». Le Chef Guy Martin les a trouvées, dans le sublime hommage qu'il rend chaque jour à la nature.

CONTACTS PRESSE : Emilie Press

Emilie Stofft & Laetitia Vignau & Juliette Vallet

12 rue Dupetit Thouars 75003 Paris

Tel : 01 42 74 57 52

Mail : emiliestofft@emilie-press.fr

laetitia@euxdanslapresse.com

j.vallet@julietteandcie.fr

CONTACT ONLINE : Hélène Clément

Agence Palais Royal

28, rue Feydeau 75002 PARIS

Mail : helene@agencepalaisroyal.com

CONTACTS ILLY

Anne-Florence Blangier

afblangier@hopscotch.fr

01 58 65 01 38

Ornella Lulundakio

olulundakio@hopscotch.fr

01 41 34 21 49