

Brand Book

Lancement – Printemps 2022

MOMUS

Editions de Cafés Paris



Vocation

Notre vocation est d'éditer des cafés d'exception, issus d'une agriculture naturelle et durable.

Si le café est la seconde boisson la plus consommée dans le monde, il se voit la plupart du temps:

- Maltraité, car sa culture est souvent industrielle,
- Usurpé, car sa traçabilité est aléatoire,
- Standardisé, car son goût est trop souvent formaté, charbonneux et amer.

Le café est un art de vivre depuis le XVème siècle. MOMUS veut contribuer à lui redonner ses lettres de noblesse, avec respect, exigence et intégrité, pour révéler son infinie richesse aromatique.

Notre caféologue, Daniela Capuano, seule femme à avoir obtenu le titre de Meilleure Ouvrière de France en Torréfaction, recherche les variétés les plus nobles et les plus exclusives auprès de producteurs sélectionnés pour leur exigence et leur conscience environnementale.

Le café devient un moment parfait, pour soi, à partager ou à offrir.



Editions

MOMUS propose quatre éditions :

- Les Éditions Originales, qui sont des variétés de pures origines, récoltées en altitude sur les plus nobles terroirs de la ceinture équatoriale.
- Les Éditions de Créateurs, qui invitent des personnalités du monde de la gastronomie, de la parfumerie et de l'art à insuffler leur sensibilité dans l'assemblage d'un café. Momus leur garantit les meilleures matières premières et leur donne carte blanche pour créer des goûts uniques qui leur ressemblent.
- Les Editions Sur-Mesure, qui accordent à chacun la liberté de composer son propre assemblage : du mélange des pures origines jusqu'au décor de la boîte, tout devient personnalisé et unique.
- Les Éditions Découvertes, qui, comme une Pléiade en plusieurs tomes, vous permettent de devenir un collectionneur expert.



MOMUS

« Retenez bien mon nom, car il sera bientôt sur toutes les lèvres ».

Voltaire

Le patronyme de la maison est emprunté au dieu des artistes, Momus, divinité de l'Olympe impertinente et malicieuse, qui, en 1810, a donné son nom à un café parisien où le monde intellectuel et artistique d'avant-garde se réunissait entre le Louvre et le Pont Neuf: Baudelaire, Chateaubriand, Taine, Sainte-Beuve, Nadar, Courbet, Renan ont animé ce lieu de leur énergie créative et de leurs échanges passionnés.

Immortalisé en 1851 par le roman de Henry Murger, Scènes de la vie de Bohème, le Café Momus inspira Puccini pour son Opéra La Bohème, où il mit en scène ce lieu de la vie artistique parisienne.

Aujourd'hui, c'est à cet esprit de partage et de liberté créative que MOMUS rend hommage, y puisant naturellement sa vision d'une maison d'édition de cafés d'exception.



Engagements

Rare, Bon, Juste, Beau

Du grain à la tasse, c'est autour de ces quatre adjectifs que nous inscrivons notre démarche et nos choix.

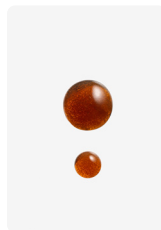
C'est pourquoi MOMUS s'engage à:

- Ne sélectionner que des micro-lots issus des terroirs les plus nobles, où les plus belles espèces poussent à l'ombre de la canopée.
- Limiter son empreinte sur la nature en ne sélectionnant que des producteurs qui préservent l'environnement, via une agriculture biologique, naturelle ou agro-forestière.
- Favoriser un approvisionnement direct en limitant les intermédiaires, et ce dans le strict respect des intérêts des fermiers, à qui nous offrons un prix d'achat très supérieur aux cours officiels.
- Utiliser des conditionnements réalisés dans des matières recyclables, issus de forêts cultivées de façon durable, pour un café aussi éthique qu'esthétique.
- Proposer une carte courte, qui change au rythme des saisons.
- Torrifier les grains de manière artisanale dans un atelier français agréé bio.

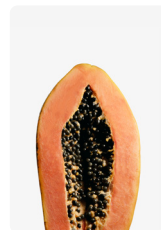
Collection



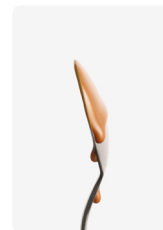
Red Catuai
Brésil – Caconde
Rond et Caramélisé



Caramel



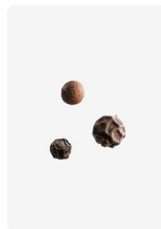
Papaye



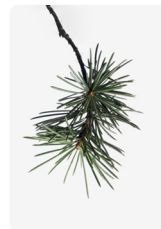
Dulce de Leche



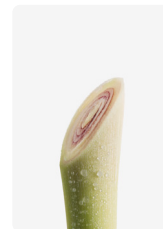
Sigara Manis
Indonésie – Java
Puissant et Intense



Poivre



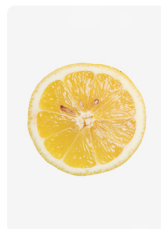
Cèdre



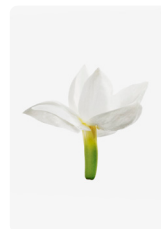
Lemongrass



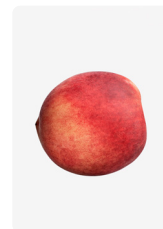
Heirloom
Ethiopie – Yrgacheffe
Floral et Fruité



Citron



Jasmin



Pêche



Pacamara
Honduras – Marcala
Fruité et Equilibré



Mangue



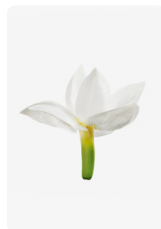
Chocolat



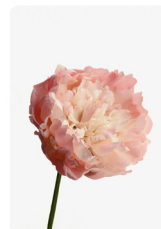
Orange



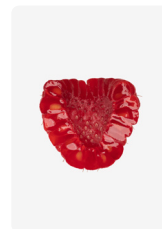
Geisha
Panama – Barú Volcano
Rare, Floral et Soyeux



Jasmin



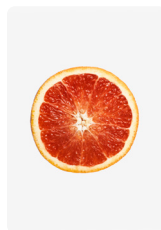
Pivoine



Framboise



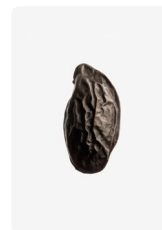
Yemenia
Yémen – Bait Alal Sana'a
Le Café des Origines



Orange
Sanguine



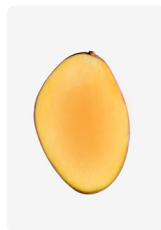
Cannelle



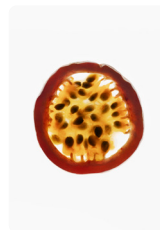
Tonka



Sudam Rume
Colombie – Vallée del Cauca
Subtil et Fruité



Mangue



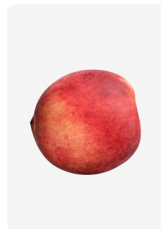
Fruit de la
Passion



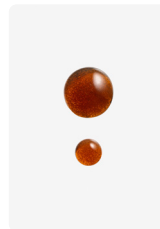
Ananas



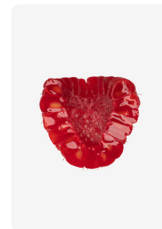
Masha
Ethiopie – Sidama
Décaféiné Naturel



Pêche



Caramel



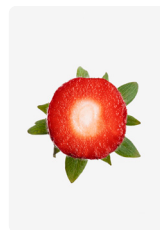
Framboise



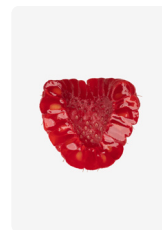
Cascara
Panama – Santa Clara Recimiento
Infusion de Cerises de Cafés



Rose



Fraise



Framboise



Nos Services Personnalisés

Pour une expérience unique et complète, MOMUS met à votre disposition :

- Un Service de Sur-Mesure, qui vous permet, en ligne ou en direct avec notre barista, de composer votre assemblage signature, à partir de nos plus belles variétés,
- Des Rencontres avec notre barista, ces rendez-vous personnalisés, sont proposés gracieusement pour vous initier en direct aux secrets du café,
- Des Coffrets Découvertes, à composer librement, une manière de tester nos crus ainsi qu'une belle idée cadeau,
- Des Tutoriels, qui vous feront découvrir les différents modes de préparation d'un café,
- Un Service d'Abonnement, simple, totalement flexible, pour recevoir au fil des mois une sélection de cafés exceptionnels.



Lionel Giraud

Avant de fonder MOMUS, ce diplômé en sciences politiques et de l'ESSEC, a poursuivi un parcours de dirigeant au sein des plus prestigieuses maisons françaises.

Fils d'orfèvre, il débute sa carrière chez Cartier où il se verra confier en 1993 la direction du développement de l'horlogerie.

En 2001, il rejoint Chaumet en tant que Directeur Artistique et Vice-Président où il créa notamment la collection de joaillerie Joséphine dont il couronne Sophie Marceau et la montre Dandy pour Stella Tennant.

Après un pas dans la mode, chez Courrèges, puis la présidence d'André, son désir d'entreprendre le conduit en 2015 à la tête de l'iconique marque Vuarnet, dont il fait de Vincent Cassel l'Ambassadeur.

Fort de cette culture de savoir-faire artisanal, d'exigence de qualité et de souci du détail, il s'investit aujourd'hui dans l'univers sensoriel et délicat du café en créant MOMUS.



Daniela Capuano

Petite fille de producteurs de café brésiliens du Minas Gerais, Daniela a grandi au milieu des caféiers de la ferme familiale.

Après des études de Design, c'est assez naturellement que la passion du café l'emporte et qu'elle fait ses premières armes en tant que Barista à Belo Horizonte. Le désir de voyager la conduit en France, où elle remporte en 2019 le concours de Meilleur Ouvrier de France Torréfaction, dont elle est toujours la seule femme à détenir le titre. Considérée par ses pairs comme la caféologue de référence, Daniela signe avec Saudade et Outre-noir deux assemblages exceptionnels.

Votre premier café ?

En fait, jusqu'à mes 18 ans, je ne buvais pas de café, j'étais une enfant chocolat, contrairement à ma sœur qui le buvait noir dès ses 6 ans. Je trouvais ça simplement amer, brûlé sans corps. Quand on rentrait de vacances, ma grand-mère rapportait du café tout juste torréfié dans le coffre de la voiture, je trouvais la route interminable...

Votre passion pour le café ?

Elle a le goût de la mangue et des jeux de mon enfance. Dans la ferme familiale le café séchait sur la terrasse. Ma sœur et moi cherchions alors des cerises que l'on appelait des felipes que nous rapportions triomphalement à mon grand-père. En récompense il nous offrait une glace à la mangue préparée par ma grand-mère.

Pourquoi Saudade ?

Saudade est ma Madeleine de Proust. J'ai cherché à créer un café où je retrouve les notes d'été de mon enfance passée à courir entre les caféiers. Je voulais quelque chose de simple, de très naturel, avec des notes fruités, pour retrouver la saveur réconfortante d'une heureuse nostalgie.

Et Outrenoir, un hommage à l'œuvre de Pierre Soulages ?

Je voulais proposer ma vision d'un café noir et lumineux comme ses toiles, un expresso qui concilie force et élégance, dont les notes de bois, cuir et chocolat restent longtemps en bouche.



Saudade
Brésil — Red Catuai
Ethiopie — Heirloom
Colombie — Sudam Rumé



Outrenoir
Indonésie — Sigara Manis
Ethiopie — Heirloom
Rwanda — Nganda



Olivier Saillard

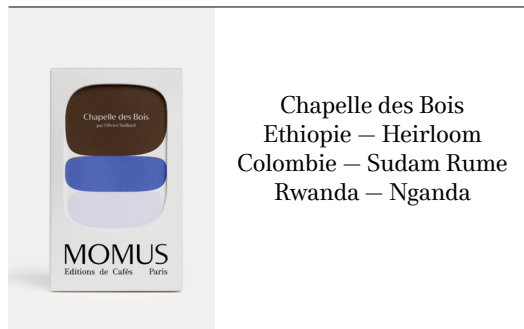
Diplômé en histoire de l'art, Olivier Saillard est nommé directeur du musée de la Mode de Marseille ; en 2000, il devient responsable de la programmation du musée des Arts décoratifs de Paris et, en 2010, directeur du palais Galliera. Il est depuis 2017 directeur de la fondation Alaïa et directeur artistique de la maison J.M. Weston. On lui doit plusieurs ouvrages, dont une Histoire idéale de la mode contemporaine, et de grandes expositions sur Yohji Yamamoto, Christian Lacroix, Jeanne Lanvin, Madame Grès, Balenciaga... En parallèle de son travail d'historien, il mène une réflexion poétique présentée sous forme de performances avec comme partenaires Charlotte Rampling et Tilda Swinton. En 2018, il crée sa première collection de haute couture « Moda Povera » qui magnifie des vêtements ordinaires par le savoir-faire. C'est avec sa sensibilité et ses souvenirs d'enfance qu'il crée pour MOMUS, Chapelle des Bois.

Pourquoi Chapelle des Bois ?

Tard dans la nuit, tôt le matin, les dimanches commençaient par la livraison du journal quotidien.

Ma mère, qui avait épousé le métier de chauffeur de taxi avec le goût de l'émancipation, s'acquittait de cette mission dominicale hebdomadaire.

Dans tous les villages, perdus dans la neige et le froid, je l'assistais, contraint parfois car j'enchaînais souvent une nuit en boîte avec la tournée... Mais toujours, il me revenait en récompense la lente levée du soleil sur la neige blanche et muette. Malgré les routes difficiles à pratiquer et les ornières, malgré le froid - il faisait régulièrement moins trente - j'ai gardé un souvenir tendre et chaleureux où ma mère et moi, dans le silence, roulions à pas mesurés. De hameaux en villages, là où nous attendaient les dépositaires du journal régional, dans les fermes attenantes, nous partageons un grand bol de café noir, réconfortant et chaud. Debout, autour d'un coin de table et d'une toile cirée usée, chacun goûtait en se brûlant les lèvres au café bouillant et bon. Des cafetières posées sur les fontes des cuisinières à bois, s'échappaient les arômes mélangés à l'odeur des braises. A Chapelle des Bois, petit village reculé du Haut Doubs, dans ce que l'on appelle la petite Sibérie, nous nous permettions de savourer un peu plus longtemps le café offert. Chapelle des Bois sonnait la fin de la tournée. La neige hypnotique et blanche, le ciel qui virait peu à peu au bleu intense, le café encre et noir clamaient de concert l'éveil du monde.





Stéphane Abby

Enfance à Abidjan, dont les odeurs des brûleries du quartier de Bietry ne l'ont pas quitté, adolescence en France où il poursuit des études de droit, c'est en duo avec sa compagne argentine, Sabrina Goldin, que cet infatigable cosmopolite fonde à Paris l'Asado Club, un premier restaurant itinérant. C'est le point de départ de Carbòn, restaurant du Marais où il déclare sa flamme à la nature en proposant une cuisine au feu qui révèle le travail de petits producteurs et artisans. Le métissage est au cœur de sa démarche, lui qui se considère comme un créateur de lieux et d'ambiances. Du feu à la torréfaction, il n'y a qu'un pas, que Stéphane Abby franchit en proposant pour MOMUS sa vision d'un café Carbòn où il assemble et rassemble 3 continents.

Votre premier café?

Les premières fois ne sont pas toujours réussies. Je devais avoir 12 ans, j'avais l'interdiction de mes parents de boire du café. Alphonse, le jeune garçon qui me gardait, m'avait emmené discrètement pour une initiation entre hommes. Je me souviens d'une mélasse infecte bourrée de sucre mais préparée avec brio par un vendeur ambulant dans une rue d'Abidjan.

Votre passion pour la café ?

Elle vient de mon grand père, un personnage mystérieux mais très doux qui m'intimidait autant qu'il me fascinait. Chaque matin dans sa maison d'Abidjan où j'allais régulièrement dormir, il se faisait livrer son café par porteur dans un grand thermos. Je le retrouvais dans la salon, lui déjà apprêté en train de le déguster délicatement. Depuis, je vois le café comme un cérémonial teinté d'élégance.

Carbòn pour vous ?

Je voulais retrouver dans cette création, comme dans ma cuisine à la flamme, des saveurs très naturelles et très directes. J'ai conçu un assemblage intense, à la fois épicé et floral, avec des notes de chocolat, de vanille et de caramel. En hommage à mes racines, j'ai tenu à inclure dans cet assemblage une très belle variété typiquement africaine, le Nganda récolté au Rwanda.



Véronique Chalmeton
vchalmeton@deligny-communication.com
+33 (0)6 28 96 04 34