





## #32 – MELBOURNE Juin 2019

Nespresso Magazine a fait peau neuve en juin dernier ! Pour sa prochaine édition - qui met le cap sur la ville de Melbourne (avant Copenhague pour la seconde édition de 2019) - les Club Members découvriront une toute nouvelle formule. Une nouvelle maquette et un contenu encore plus inspirant, pour une nouvelle expérience de lecture autour d'un café.



# UN CONCEPT LIFESTYLE HAUT DE GAMME



## ART DE VIVRE, GASTRONOMIE, DESIGN, VOYAGE...

SO NESPRESSO propose un contenu inédit, avec un concept lifestyle haut de gamme.

Conçu comme un objet de collection, chaque numéro met en lumière une ville internationale comme Mexico, New York, Dublin, Séoul, Rio de Janeiro, Londres ou Lisbonne...

Les articles, reportages et interview contenus dans le magazine permettent de partir à la rencontre des villes, de leurs cultures ou de leurs cuisines à travers les yeux de ceux qui en font une réalité.



icône



Une interprétation des salbutes du Yucatán, au restaurant Quintonil. Tortilla soufflée aux champignons sauvages.



Les Huevos encamajados (œufs en chemise entre deux tortillas), chez Nicos.

spécialité. Je ne crois pas qu'il existe un plat comparable, dans le monde, en termes d'identité. L'idée d'en faire un livre m'est venue alors que je me trouvais dans une *taquería*, à 5 heures du matin, en sortant d'une fête. J'étais fascinée par la dextérité de la *tortillera* et du cuisinier. Voilà une tradition culinaire ancestrale, dont l'exécution se doit d'être parfaite. On dit que nous sommes désorganisés, mais tout tourne comme une horloge suisse dès que l'on parle de *tacos*. » Deborah Holtz poursuit avec gravité : « Ce savoir-faire ne doit pas être oublié. Les Mexicains consomment tous les jours des *tortillas*, mais s'intéressent-ils vraiment à ce qu'ils mangent ? Tout cela est plus fragile qu'on ne le pense. Aujourd'hui, notre pays n'est pas autosuffisant en maïs. Les Aztèques avaient pourtant fait preuve de bon sens dans leurs techniques agricoles. Ils avaient mis au point la *milpa*, culture associée de trois plantes différentes : le maïs, le haricot et la courge. Le maïs sert de tuteur et apporte l'ombre nécessaire

au haricot grim pant; les larges feuilles de la courge préservent l'humidité des sols et protègent de l'érosion due au vent et à la pluie; les épines de la courge repoussent les herbivores. Grâce à cet équilibre agroécologique, la population était en bonne santé. Ce n'est pas la consommation de *tortillas* qui a favorisé le développement de l'obésité au Mexique, mais celle des sodas et du sucre. »

### Nouvelles saveurs

Aujourd'hui, de grands chefs prennent le relais de la mobilisation en faveur de la *tortilla* et en redécouvrent toutes les richesses. C'est le cas d'Enrique Olvera, du restaurant Pujol, ainsi que d'une nouvelle génération de cuisiniers (voir pages suivantes). « La *tortilla* a toujours été fondamentale pour nous, explique le chef. Mais le mouvement vers la haute gastronomie qui s'opère actuellement a permis de

prendre conscience de la sophistication de ce produit, qui offre beaucoup plus de possibilités que ce que l'on imaginait. Comme pour le café, les saveurs du maïs changent en fonction des zones de culture, des variétés et des techniques agricoles. On ne doit plus parler du maïs, mais des maïs ! La *tortilla* est l'emblème d'un patrimoine culinaire qu'Enrique Olvera s'attache à faire connaître dans de nombreux pays, lorsqu'il ne cuisine pas au restaurant Pujol. « Taille, couleur, épaisseur, les *tortillas* sont préparées différemment suivant les États, les villes, les villages, poursuit le chef. C'est un monde en soi. L'image qui me revient toujours est celle du soleil. Pour moi, la *tortilla* est aussi importante que l'astre solaire. »

## UN MAGAZINE APPRÉCIÉ, LU ET ATTENDU, UN VÉRITABLE RENDEZ-VOUS

Des lecteurs très attachés à la marque et au magazine SO NESPRESSO

**94%**

des lecteurs lisent le magazine.

**67%**

des lecteurs lisent chaque numéro.

**58%**

le lisent de manière approfondie.

**19 mn**

de temps de lecture

Une audience fidélisée et dans l'attente du numéro à venir

**Attachement, Engagement et Implication**

# UN MAGAZINE CREATEUR DE LIEN



titres chercheuses

## Par le design, Rodrigo Noriega réinvente objets et espaces de vie



Vous en cherchez un ? Ici des modèles à l'heure du design.

**J' Avec Rodrigo Noriega dégage une forte assurance, une force tranquille. Le designer mexicain reçoit dans son atelier du quartier de Insurgentes, un secteur de Mexico en pleine mutation, qui abrite une population jeune, créative et internationale. Il a été établi ici en 2015, après des études à l'école de Design Calicut entreprises pour comprendre le processus de fabrication des produits. Rodrigo y a appris à travailler les structures, les matières, l'érgonomie, les proportions, les couleurs. « Il y a souvent que quelques millimètres d'écart entre l'ouvrage d'un menuisier et celui d'un designer. Mais ces quelques millimètres font toute la différence. » Rodrigo Noriega est considéré comme l'un des designers mexicains les plus talentueux d'aujourd'hui. Au sein de son atelier, les activités sont multiples : conception d'objets en céramique, décoration d'intérieur ou installation d'un restaurant éphémère, comme pour le festival de cinéma de la ville de Mexico. Si son carnet de commandes est plein, le challenge**

reconnait avoir eu la chance de commencer son carrière à une période propice : « Les Mexicains se réveillent de plus en plus exigeants. Ils sont aussi plus ouverts à des créations originales. » Rodrigo explore le patrimoine culturel national, s'inspirant tout de l'artisanat traditionnel que des artistes d'avant garde pour concevoir des ambiances ou des objets résolument modernes, habilement ancrés dans notre époque. « Ce désir de design, qui agace la capitale, se retrouve dans les lieux de vie, notamment les restaurants. À travers leur décoration, même cet inconfort de la cuisine locale, toujours à la recherche de nouvelles adresses qu'il découvre au hasard de ses pérégrinations de fooding. Le jeune homme se voit un deuxième espresso avec une Soave Mini goûté sur une plage de son atelier. « J'apprécie le design des machines Nespresso, c'est là. Je bois au moins deux espressos chaque matin. » Et en matière de goût, quelle capsule a sa préférence ? « J'aime être surpris par des saveurs. Je me préoccupe sur chaque nouvelle Edition Limitée, répété du tac au tac l'inimitable contact. »

« Aujourd'hui, les Mexicains sont plus ouverts à des créations originales »



15

Redigé par le magazine de la culture, de la cuisine et des objets d'aujourd'hui.

CITOYENNE d'honneur ■ 29

## NURIA MORA PIGMENTS ESPAGNOLS

INCLASSABLE ET TALENTEUSE, L'ARTISTE MADRILÈNE NURIA MORA INVENTE DES DÉCORIS COLORES ET LUXURIANTS QU'ELLE PEINT SUR LES MURS DE SA VILLE ET DANS LES SOURCES DES GRANDES ENSEIGNES INTERNATIONALES.

Par Catherine Jón Florin, Diptera Journal



## UN ESPRIT COMMUNAUTAIRE, PROXIMITÉ ET PARTAGE

Le magazine crée un lien de proximité avec la marque et renforce l'esprit de communauté entre les Membres du Club.

## RENCONTRER NOS GAMES CHANGERS

Designer, chef, artiste, réalisateur... Des personnalités inspirantes nous guident dans leur ville, nous font partager leur style de vie et nous livrent leurs meilleures adresses compilées dans le SO NESPRESSO City guide.



## UN MAGAZINE D'INSPIRATION

qui se renouvelle au fil  
des numéros et des villes.

## UNE AMBIANCE FIDÈLE

à l'esprit et au style de la ville

## UNE MAQUETTE LUXUEUSE

élégante et contemporaine

## UNE SÉLECTION DE LIEUX

qui ont une âme et dégagent  
une atmosphère.

**Des reportages sublimes  
par l'image**



**LES GENS** Portraits et découverte de la ville au travers d'interviews  
**LE STYLE** Design contemporain, inspirations mode et déco  
**LE GOÛT** Courants culinaires, recettes, restaurants tendance, gastronomie & rencontres avec des Chefs

**SO NESPRESSO** magazine incarne des valeurs :  
**Gourmandise, Créativité, Innovation et Savoir-faire**



**WISDOM NANO, 30 ANS**  
 Créateur de Nespresso...  
 À la recherche de...  
 Nespresso...  
 Nespresso...

**CE QUI COMPTE ICI DE PLUS EN PLUS, C'EST**  
 D'ÊTRE L'AMBIANCE...  
 Dans les rues de Séoul...  
 Les habitants affichent avec...  
 Principhe leurs modés vertigineuses...  
 Au point d'inspirer les créateurs du monde entier...  
 La capitale sud-coréenne est-elle la vanguard de la mode?



**600 000 EXEMPLAIRES**

**ÉDITÉ JUSQU'À 5 LANGUES**

Anglais, français, allemand, espagnol, japonais.

**DISTRIBUÉ DANS + DE 20 PAYS**

**ENVOI PERSONNALISÉ AUX MEMBRES  
PREMIUM DU CLUB NESPRESSO**

**DISTRIBUTION DANS LES BOUTIQUES NESPRESSO**

**2 ÉDITIONS PAR AN**

SO NESPRESSO #32 - Melbourne | Printemps/Été 2019

- date limite de commande : 28 février 2019

- date limite de remise du matériel : 15 avril 2019

SO NESPRESSO #33 - Copenhague | Automne/Hiver 2019

- date limite de commande : 31 juillet 2019

- date limite de remise du matériel : 17 septembre 2019



## UNE AUDIENCE PUBLICITAIRE CONVOITÉE :

Les Membres Premium du Club Nespresso

- Membres depuis + de 3 ans
- Mixte 35-55 ans
- Citadins et mobiles
- Leaders d'opinion à fort pouvoir d'achat

## UN LECTORAT DE QUALITÉ CONSTITUÉ À :

- 52% de méga-consommateurs Mode/Beauté (ind157)
- 44% de méga-consommateurs Ameublement/Déco (ind 148)
- 41% de méga-consommateurs Automobile (ind 129)
- 24% très attachés à la marque dans le choix de leurs montres et bijoux (ind 173)



## UN ÉCRIN PUBLICITAIRE VALORISANT

Une maquette haut de gamme

Un contenu éditorial qualitatif

Un contrat de lecture impliquant

Un rédactionnel porteur de tendances :

**art de vivre, esthétisme, culture et innovation**

## UN SUPPORT PUISSANT

et une diffusion solide

600 000 d'ex. diffusés dans le monde

Un rayonnement international

## UNE CIBLE PREMIUM

Des lecteurs à fort pouvoir d'achat :

leaders d'opinions, innovateurs et influenceurs.

Des consommateurs sensibles à la qualité

et aux marques de prestige.



terre de café

## Les femmes au cœur robusta

Dans l'État de Veracruz, loin de la frénésie de la capitale, rencontre avec des femmes qui s'imposent pour diriger des fermes ou apporter leur expertise dans la culture du café. Dans ces montagnes verdoyantes, Pastora, l'une des caféicultrices, nous livre les secrets d'un robusta d'exception.

Par Elena Corbacho Photos Stéphane Renner



79

**LA RECHERCHE DE QUALITÉ NESPRESSO,**  
des cafés d'exception

**L'ENGAGEMENT DE NESPRESSO :**  
Développement durable, Innovation...

**UNE PARTIE CORPORATE, ÉDITORIALISÉE**  
sous forme de reportages à travers le monde

inspirations

## Quoi de neuf, cet été ?

Joyeux et coloré, l'été fait vibrer les sens. Accessoires innovants et saveurs rafraichissantes composent la scène d'une saison pleine de créativité. Laissez-vous tenter !

Photos: George Harkin, Est. Design, Caroline Houbert, Tacta, iStock.com/Alamy

**Protection invisible**  
L'innovation de design apporte une nouvelle dimension à la protection invisible. Grâce à la technologie ultrason, la protection invisible se transforme en contact de l'eau ou de la température et évite une sensation désagréable. Une première à l'échelle mondiale.

**Relaxation immédiate**  
La nouvelle chaise apporte une nouvelle dimension à la relaxation. Grâce à la technologie ultrason, la chaise se transforme en contact de l'eau ou de la température et évite une sensation désagréable. Une première à l'échelle mondiale.

**Précieux instantané**  
La photographie argentique se voit rapidement et est plus facile à partager. Grâce à la technologie ultrason, la photographie argentique se transforme en contact de l'eau ou de la température et évite une sensation désagréable. Une première à l'échelle mondiale.

**Secoues-moi !**  
C'est à la fois facile pour recevoir, polyvalent et innovant. Son sac, conçu pour les personnes âgées, est composé de 20 grammes d'acier. Grâce à son couvercle en acier, les deux parties peuvent être démontées de manière sûre pour nettoyer ou sécher. Grâce à son couvercle en acier, les deux parties peuvent être démontées de manière sûre pour nettoyer ou sécher. Grâce à son couvercle en acier, les deux parties peuvent être démontées de manière sûre pour nettoyer ou sécher.



78



ENVIRONNEMENT  
**L'EFFET PAPILLON**

« ENFIN NOUS POUVONS PROFITER DE NOS VIES »,  
DISENT EN CHILÈS ESTEBAN HUMBERTO ET LUIS  
ANGEL, LE QUOTIDIEN DE CES CAFÉICULTEURS  
COLOMBIENS A ÉTÉ BOULÉVERSÉ DEPUIS QU'ILS  
ONT COFINCÉ AVEC NESPRESSO UN CENTRE DE  
TRAITEMENT DES CERISES DE CAFÉ. UNE RÉUSSITE  
QUI DÉPASSÉ TOUT CE QUI AVAIT ÉTÉ IMAGINÉ.

Par Sophie Rivier




Par où commencer l'exploration d'une ville aussi démesurée et dynamique que Mexico? Pour dénicher les adresses les plus inspirantes, Nespresso Magazine a demandé à neuf personnalités de partager leurs petits secrets. Chefs, designers, acteur... – tous amoureux de la capitale mexicaine – vous recommandent plus de soixante lieux d'exception, pour vivre l'expérience authentique de cette mégapole. Laissez-vous guider par les meilleurs ambassadeurs de l'art de vivre *chilango!*

Le City Guide Nespresso est une publication du groupe Nestlé Nespresso S.A. Avenue de Pully 69, 3000 Evroux, Suisse. Directeur de la publication: Jean-François Durand. Editrice exclusive: Lisa Perrenoud. Conception/Realisation: Les Digitalistes, 8 rue Emile Cohlus, Tel. +41 202 44 44 00. Sélection en chef: Boris Corcos. Direction artistique: Virginie Oudart. Coordination éditoriale: Sophie Brunin. Secrétariat de rédaction: Thory Lugin. Cet ouvrage a été réalisé à la suite de nos ateliers de co-création à Mexico. Photographes: Yujin Kim, Philipegrasso, Cimpo, Julia, Nespresso, Robin, Inaba, Haruhiko, Cécile, B. Capozzi, ODS, Nicolas, Nespresso S.A., Tom, David, Maurice, Nespresso, Les notes des ambassadeurs: Corcos, ODS, Nespresso et Nespresso Magazine. Les photos NESPRESSO sont des marques de la Société des Produits Nestlé S.A. qui peuvent être déposées dans certains pays. Cette publication est imprimée sur du papier certifié FSC Mixte.

RESTAURANT

BOUTIQUE

BOUTIQUE

MAGASIN

CAFÉ

SPÉCIALITÉ

HÔTEL

MEUBLE

UNE HISTOIRE



**Bruno Bichir, acteur**  
Qu'il interprète un politicien dans la série *Narcos* ou un rôle du répertoire classique sur la scène de son théâtre, le Foro Shakespeare, Bruno Bichir n'a de cesse d'explorer les émotions. Aujourd'hui, l'acteur a pour ambition de faire émerger les nouveaux talents de sa ville de cœur.

Foro Shakespeare, Zapata 3, Mexico, COEX  
+52 55 5056 0054 / forotheatre.com

**TADUERIA EL BORREGO VUIDO**  
«L'histoire des tacos est ce qui me motive le plus lorsque je suis à la rue de Mexico. Cette tradition est l'une des rares à être ouverte 24 heures du jour.»  
Av. Benavente 245, SoHo, COEX  
+52 55 5004 4901 / taqueria-el-borrego-restaurant-mexico.com

**MUSEO SOUMAYA**  
«Un bâtiment futuriste inauguré en 2014, ce musée abrite une collection d'œuvres venues d'Europe et des Amériques, du XVI<sup>e</sup> jusqu'au XXI<sup>e</sup> siècle. Les sculptures d'Augusto Rodin sont mises à l'honneur.»  
Boulevard Miguel de Cervantes Suroeste 303, Cuauhtémoc, COEX  
+52 55 503 9800 / soumaya.com.mx

**PALACIO DE BELLAS ARTES**  
«L'apogée de la beauté et de la culture à Mexico. Cet opéra, inauguré en 1914, est un chef-d'œuvre de l'Art Déco.»  
Av. Juárez Cuauhtémoc, COEX  
+52 55 0647 8500 / palacio.bellasartes.com

**ARENA COLISEO**  
«L'endroit où il faut aller pour voir l'un des meilleurs lutteurs de lucha libre. Dans cette salle, j'ai vu El Santo, le héros de ce sport.»  
Boulevard de Piedad 77, Centro, COEX  
+52 55 5004 3794

**BOCA DEL RÍO**  
«Cette célèbre population existe depuis 1861. L'ambiance est chaleureuse et les spécialités de gastronomie de fruits de mer sont à tomber. Ici, le caducée de la capitale est plus fort.»  
Boulevard de San Camilo 42, San Bartolomé, COEX  
+52 55 5056 0248 / bocadelrio.net

**LA OPERA**  
«C'est peut-être pas la plus grande et la meilleure cantate de la ville, mais c'est la plus ancienne. Quatre ans après avoir été incendiée et la nouvelle reste typique. On dit même que Planchino Vito, la figure de la révolution mexicaine, la fréquentait.»  
Calle 5 de Mayo 18, Centro Histórico, COEX  
+52 56 564 9999 / laopera.com

**ZÉCALO**  
«C'est un lieu de rencontre, au centre de la ville, entre le sport et le monde de la culture. L'architecture est moderne et les spécialités de gastronomie de fruits de mer sont à tomber. Ici, le caducée de la capitale est plus fort.»  
Boulevard de San Camilo 42, San Bartolomé, COEX  
+52 55 5056 0248 / bocadelrio.net




## UN NOUVEAU CITY GUIDE

Ce livre de poche est un concentré de lieux soigneusement sélectionnés par nos games changers : restaurants à la mode, boutiques, hôtels, meilleurs magasins...



# TARIFS DE PUBLICITE 2019



Emplacements	Édition internationale diffusion 60000 ex tarif brut
4 <sup>e</sup> de couv	20 000 euros
2 <sup>e</sup> de couv	16 000 euros
3 <sup>e</sup> de couv / face sommaire	5 000 euros
1 <sup>ère</sup> double d'ouverture	25 000 euros
1 <sup>er</sup> recto	12 000 euros
2 <sup>ème</sup> recto	11 000 euros
Simple page	9 000 euros
City Guide 4 <sup>e</sup> de couv	9 000 euros
Rectos successifs	+ 10%
Emplacements préférentiels	+ 10%

# LE MAGAZINE DES MARQUES PREMIUM

