



icône

## La terre est ronde comme une tortilla

Des stands de *tacos* aux restaurants de haute gastronomie, cette galette de maïs est incontournable. C'est aussi un symbole en danger face au risque de l'industrialisation. Désormais, des chefs engagés défendent ce savoir-faire.

Par Eloni Gordon Photos Michael A. Bonaventura





## #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.

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*. » Déborah 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



Les huevos encamadosos (œufs en chemise entre deux tortillas), chez Nicos.

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



## 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.



CULTURE Gastronomique ■ 35

## LE GOÛT EN CAPITALE

À MADRID, LA TRADITION A DU BON. LA CITÉ OFFRE UNE CUISINE GÉNÉREUSE, OÙ LES PRODUITS ISSUS DE TOUTE L'ESPAGNE SONT SUBLIMÉS. CES SAVEURS AUTHENTIQUES SONT À DÉCOUVRIR DANS DES ÉTABLISSEMENTS MYTHIQUES, MAIS AUSSI GRÂCE À DES CHEFS CONTEMPORAINS FIERS DE LEURS RACINES.  
*Par Benji Coridon / Photos Mickael A. Boudourek*

CRAGUANTS Il n'y a pas d'heure pour plonger les churros dans le chocolat chaud!

### 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**

# UN CONTENU EDITORIAL EXCLUSIF



**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**





**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, esthétique, 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'accessoire idéal pour les vacances. Il se fixe sur les lunettes de soleil pour les protéger des rayons UV. Il est invisible et ne laisse aucune trace sur les verres.

**Relaxation immédiate**  
Le fauteuil de design apporte une touche de fraîcheur et de confort. Il est léger et facile à transporter. Idéal pour les vacances en mer.

**Précieux instantané**  
Le photographe argentique se fait apprécier et célèbre avec l'Instantanée. Elle est légère et compacte. Elle permet de capturer des moments précieux.

**Secours-moi !**  
C'est à la fois utile pour les vacances et indispensable. Son sac contient toute la gamme de produits Nespresso. Il est léger et facile à transporter. Idéal pour les vacances en mer.



79



ENVIRONNEMENT  
**L'EFFET PAPILLON**

« ENFIN NOUS POUVONS PROFITER DE NOS VIES »,  
DISENT EN CHILIKU 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 DÉPASSE TOUT CE QUI AVAIT ÉTÉ IMAGINÉ.

Par Sophie Bhat




**Mexico**

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*!

**RESTAURANT** **BOUTIQUE** **BOUTIQUE** **MAGASIN**  
**BOULEVARD** **SALE** **SPÉCIALITÉ** **HÔTEL** **MEUBLE** **ART**  
**FOOD TRUCK** **SPÉCIALITÉ** **HÔTEL** **MUSEE** **ART** **MEUBLE** **ART**

Le City Guide Nespresso est une publication du groupe Nespresso S.A. Avenue de France 69 3001 Lissiane - Suisse. Directeur de la publication Jean-Marc Durand. Editrice exclusive Lisa Perrenoud. Conception/Realisation Les Digitalistes, 8 rue Emile Cohlant, Tel. +41 79 34 44 00 20. Sélection en chef Boris Corcos. Direction artistique Virginie Oudart. Coordination éditoriale Sophie Brunin. Secrétariat de rédaction Thierry Lugin. Cet ouvrage a été réalisé à la suite de nos ateliers de co-création à Genève, Zurich, Londres, Bruxelles, Tokyo, Singapour, Pékin, Sao Paulo, Mexico, Buenos Aires, Lima, Bogota, Santiago. Photographie Christophe Compo. Vidéo Nespresso. Photo mobile: Hervé Hubert. Carte: B. Coppenot. ©2018 Nespresso S.A. Tous droits réservés. Nespresso, les noms des adresses, produits et de Nespresso et Nespresso City Guide 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.



**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, ZONA 9, CIUDAD DE MEXICO**  
 +52 55 5356 0034 / foro@shakespeare.com

**TADUERIA EL BORREGO VUIDO**  
 «L'histoire des tacos est ce qui me motive le plus lorsque je suis loin de Mexico. Cette industrie est l'une des rares à être ouverte 24 heures.»  
**Av. Benavente 245, Santa Fe, CDMX**  
 +52 55 5004 4901 / tadueria-el-borrego-restaurant@outlook.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 Alemán, Santa Fe, CDMX**  
 +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 1924, est un chef-d'œuvre de l'Art Déco.»  
**Av. Juárez, Centro Histórico, CDMX**  
 +52 55 0647 6929 / palacio.bellasartes.com

**ARENA COLISEO**  
 «L'un des grands événements culturels de Mexico. Cette salle, l'un des plus grands de son genre, a été inaugurée en 1977.»  
**Carretera de Mexico 97, Centro, CDMX**  
 +52 55 5004 3794

**BOCA DEL RÍO**  
 «Cette célèbre population existe depuis 1863. L'ambiance est chaleureuse et les spécialités de gastronomie de fruits de mer sont à tomber. Ici, la culture de la capitale est plus fun.»  
**Boulevard de San Camilo 42, San Blas, CDMX**  
 +52 55 5536 0249 / bocadelrio.net

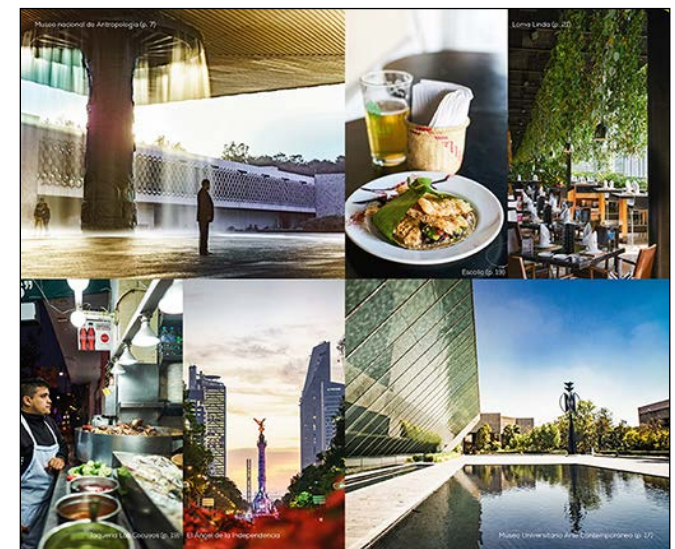
**LA OPERA**  
 «C'est peut-être pas la plus grande et la meilleure cantate de la ville, mais c'est la plus ancienne. Quatre ans après son ouverture officielle et la nouvelle route typique. On dit même que Planchette, la figure de la révolution mexicaine, a fréquenté.»  
**Calle de Reyes 18, Centro Histórico, CDMX**  
 +52 55 5542 9999 / laopera.com

**ZÓCALO**  
 «C'est l'endroit idéal, au centre de la ville, pour se souvenir du nom de Plaza de la Constitución. L'histoire de Mexico s'écrit encore aujourd'hui, elle est la base de la culture de la capitale mexicaine.»  
**Plaza de la Constitución, Centro Histórico, CDMX**

**MUSEO NACIONAL DE ANTHROPOLOGIA**  
**MUSEO DE LA CIUDAD DE MEXICO**  
**MUSEO DE LA CIUDAD DE MEXICO**  
**MUSEO DE LA CIUDAD DE MEXICO**

## UN NOUVEAU CITY GUIDE

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





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>ere</sup> double d'ouverture	25 000 euros
1 <sup>er</sup> recto	12 000 euros
2 <sup>eme</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

