TRADITION

experience the world of Martino Zanetti

Midsummer Night Colours
à Vérone, une exposition événement, un hymne à la couleur.

Nouvelle image de Hausbrandt
entre tradition et contemporanéité

Durabilité
vers une nouvelle manière d'entreprendre

Nature Col Sandago
un Prosecco digne d'un podium.

20 ans de présence avec Theresianer

anno 11
n° 14

Cower

“Splash 3”

Martino Zanetti

Juin 2010

acrylique sur toile de jute montée sur châssis en bois

cm 85x85

THERESIANER
HAUSBRANDT TRIESTE 1892
COL SANDAGO

La force de l'image, construite entre signe et couleur, a toujours exercé une fascination magnétique sur moi et a accompagné, pas à pas, la vie du Groupe et la mienne.

Cette année a été caractérisée par le changement de notre image qui a ouvert la porte à une saison riche en rendez-vous et en événements significatifs pour nos entreprises : de la participation à la Semaine du Design de Milan, en passant par les collaborations avec de grands artistes du gout tels qu'Iginio Massari et Alessandro Borghese, pour finir par l'intervention dans le cadre du Festival du Cinématographe de Venise et par les rencontres avec nos clients et passionnés dans le cadre des foires de secteur.

Notre nouvelle image, qui unit tradition et contemporanéité, passé et avenir sous une apparence essentielle et caractérisée, se base principalement sur l'usage de la couleur : matière vivante, perception tactile et protagoniste de caractère qui se marie bien avec nos produits.

La couleur a toujours constitué le cœur de mon âme et de ma passion et a été le centre de mon travail artistique qui a culminé dans l'exposition au Palais de la Grande Garde de Vérone : une exposition d'art accueillie dans un écrin d'art et d'histoire, qui a exalté mon travail et m'a donné de grandes satisfactions.

La croissance de notre groupe nous a conduits à investir en idées, valeurs et objectifs ambitieux, comme celui de notre siège milanais, principalement centré sur la formation et la diffusion de la culture du café, ou la certification Slow Brewing obtenue par nos bières Theresanier.

Une année intense que ce 2019, qui ne porte pas de regrets mais de splendides images de cartes postales de succès obtenus, ceci notamment grâce à la conduite habile de mon fils, Fabrizio, ma véritable fortune, qui, avec la précieuse collaboration de Patrizia Biasotto et grâce à un excellent travail d'équipe, tracte l'entreprise et l'améliore.

Je tiens à remercier personnellement le groupe étranger en la personne d'Alberto Maguolo, les groupes de la production et Pierangelo Ranieri qui, avec le département de la mercatique, a mené à bien le changement de notre image qui nous a permis de briller également dans le cadre du rendez-vous annuel d'HOST.

Mon souhait, et je suis certain qu'il ne sera pas démenti, est que l'année 2020 qui s'ouvre devant nous soit riche en paysages encore à explorer, en objectifs à atteindre et en nouvelles images à peindre.

Le *Bar*

Exception pour certains, résidence secondaire pour d'autres.

Un lieu où les personnes vont pour se rencontrer, travailler, penser, repenser, se quitter ou recommencer un chemin ensemble.

Ce qui unit toutes ces personnes et leurs histoires est l'envie universelle d'une tasse de café parfaite, préparée avec excellence par le cafetier, incarnation de la tradition artisanale italienne

Il sait ce qui est bon et choisit ce qu'il y a de meilleur. Voilà pourquoi les personnes font confiance au cafetier.

En tant qu'expert en café qui veut toujours satisfaire ses clients, il fait confiance à notre marque.

Parce que pour nous le café est plus qu'une boisson.

C'est un style de vie que vous pouvez savourer, une culture qui inspire, une véritable source de pure émotion.

Nous sommes par ailleurs les experts dans le fait de faire émerger les émotions. Pour ce motif, nous créons le meilleur café italien depuis le début de notre voyage, en 1892.

Ainsi, un jour, les personnes non seulement commanderont « un café » dans leur bar mais ils commanderont « un Hausbrandt ».

Nous sommes fiers de notre identité, du lieu dont nous provenons et de ce que nous faisons. Voilà pourquoi nous voulons convaincre les amoureux du café, dans le monde entier, à partager le choix de ceux qui sont des experts en la matière.

Au bar et à la maison.

The *Choice* of those who know.

6 Midsummer Night Colours à Vérone, une exposition événement, un hymne à la couleur

10 Nouvelle image de Hausbrandt, entre tradition et contemporanéité

14 Durabilité, vers une nouvelle manière d'entreprendre.

16 Nervesa della Battaglia Siège Hausbrandt

18 Host Milan 2019, la culture du bon et du beau sur le devant de la scène

20 Alessandro Borghese et Hausbrandt, collaborations et créativité

22 Hausbrandt à la Semaine du Design de Milan

28 Gâteau et café, un mariage parfait y compris à la télévision

30 Les excellences du 76ème Festival du Cinématographe de Venise

33 Médailles et reconnaissances dans l'Olympe des bières

34 Hausbrandt à Milan, un espace polyfonctionnel et de formation

38 Cadeaux de Noël entre goût et créativité

42 20 ans de présence avec Theresianer

44 La qualité Slow Brewing nous appartient

46 Nature Col Sandago, un Prosecco digne d'un podium.

47 SQNPI, certification de la qualité y compris dans la production

29 JUIN
1ER SEPTEMBRE 2019

Midsummer Night Colours à Vérone, une exposition événement, un hymne à la couleur

« Il n'est pas d'œil d'homme qui ait jamais senti, ou d'oreille qui ait jamais vu, ou de main qui ait jamais goûté, ou de langue qui ait jamais touché et encore moins de cœur jamais raconté un rêve comme le mien »

Rocchetto, acte IV, scène I, Songe d'une nuit d'été.

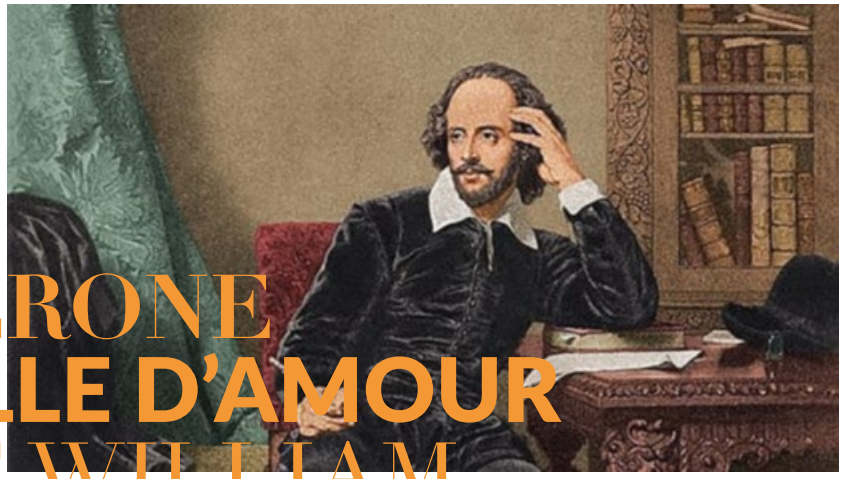
UNE PEINTURE ISSUE DE LA LUMIÈRE DU CIEL VÉNITIEN

Elle ressemble justement à un voyage onirique quant à la couleur, aux suggestions visuelles, aux perceptions matiéristes, l'exposition intitulée MIDSUMMER NIGHT COLOURS de Martino Zanetti, accueillie du 29 juin au 1er septembre 2019 au Palais de la Grande Garde de Vérone.

L'événement, reconnu comme immersif et envoûtant par les critiques et surtout par les nombreux visiteurs, a été un véritable hymne à la couleur dans toutes ses nuances : émotionnelles, stimulantes, perceptives, iconographiques : un voyage inspiré à la comédie shakespearienne qui tire sa force et sa vigueur des cieux et des paysages vénitiens, si chers à l'œil de l'artiste Martino Zanetti et raconte des vies et des parcours qui se croisent dans une danse de sensations et d'expériences.

Nombreux sont les hommages aux artistes du passé qui ont influencé la poétique de Martino Zanetti : de l'énergie de la couleur de Matisse au rapport avec

la nature et l'usage tonal de la couleur du Giorgione et du Tiepolo, de la vivacité et de la densité des œuvres du Titien à la musicalité dans le style de Véronèse. La musique, elle aussi, outre le théâtre élisabéthain, enrichit l'univers romantique et visuel, les notes de Vivaldi et de Monteverdi qui résonnent symboliquement y compris au piano présent dans les salons du Palais de la Grande Garde : une ode à la fusion des arts, à l'union de couleur, de sons, de sensations avec comme seul objectif celui de ravir les sens, d'émotionner, d'extasier ceux qui ont eu la chance de visiter cette exposition de succès.



VÉRONE VILLE D'AMOUR ET WILLIAM SHAKESPEARE

L'œuvre shakespearienne n'a pas constitué seulement une suggestion et une inspiration pour l'artiste mais également le thème d'événements collatéraux à l'exposition, prestigieux et de grand succès. Le jeudi 4 juillet, a eu lieu la table ronde « Les femmes qui ont écrit Shakespeare : le lien avec l'Italie » à laquelle ont participé John Yeomans, de l'Université de Toronto, Ann Yeomans, de la Mary Sidney Society de Santa Fe, qui se dédient à l'étude de Mary Sidney et enquêtent sur la véritable paternité des œuvres attribuées à Shakespeare. L'artiste Martino Zanetti, protagoniste de l'événement, a proposé une nouvelle lecture de la paternité des oeuvres du controversé Shakespeare, indiquant en la personne d'Almoro Barbaro, membre de la puissante famille vénitienne le souffleur occulte – mais pas trop – des thématiques vénitiennes présentes dans les comédies du Barde. L'hypothèse fut déjà faite par l'historien Bernard Berenson voici près d'un siècle mais cette suggestion fut négligée par le monde universitaire. Martino Zanetti met en évidence, au cours de ces mois-ci, la présence de scènes intermédiaires dans les œuvres de Shakespeare, reproduites sur les murs de la Villa Barbaro sise à Maser et exécutées de main de maître par Paolo Véronèse.

L'exposition s'est conclue par le finissage du 30 août, avec une énorme satisfaction pour l'artiste suite à l'accueil reçu et aux impressions données et reçues par les visiteurs. Un événement de salut à la ville de Vérone, un remerciement à la curatrice de l'Exposition, l'architecte Bertelli et la reconnaissance envers un site véritablement suggestif, capable d'amplifier la puissance expressive des œuvres de Martino Zanetti. « Le Palais de la Grande Garde est le sommet, je ne peux avoir davantage » a affirmé avec émotion l'artiste.

Nouvelle image de Hausbrandt, entre tradition et contemporanéité

Un aspect tout nouveau, pour les amateurs du *Bon Goût* à la recherche d'un moment de parfaite harmonie.

Recherche dans la force de la couleur, caractère essentiel et impact visuel impliquant et matiériste.

Tels sont les éléments qui ont guidé le renouvellement de notre image, un parcours de renaissance et de redéfinition de la marque réalisé en compagnie de l'Agence Demner, Merlicek & Bergmann de Vienne, présenté en avant-première dans le cadre de la foi SIGEP et lancé officiellement au cours d'Host 2019.

Vingt ans après, nous avons choisi de donner une nouvelle énergie à notre marque : nous avons conservé certains éléments iconiques comme la moka et les lettres obliques en les immergeant dans une nouvelle

Moka Icon

HAUSBRANDT

Hausbrandt Lettering

Heritage

TRIESTE 1892

esthétique minimaliste et absolue, de gout contemporain et d'Europe centrale. L'énergie et l'élégance qui résultent du choix chromatique qui accompagne les différents cafés, contribue à suggérer les caractéristiques particulières de chaque produit, l'usage des détails dorés et des lignes essentielles du design confirment le caractère précieux et la qualité absolue de nos cafés.

Le restylage de l'image de la marque ne s'est pas limité aux produits, mais a impliqué tout notre univers : des éléments de la mercatique aux accessoires pour les établissements qui choisissent la qualité Hausbrandt. Nous avons accordé une attention particulière aux idées de décor des cafétérias clientes visant à valoriser l'histoire plus que centenaire de la marque. En ce sens, nous avons choisi de **revitaliser la communication du passé**, en proposant à nouveau les images publicitaires les plus marquantes, de **réinterpréter les photographies d'époque** et de **raconter de manière évocatrice le produit** : du paquet entièrement coloré aux photographies suggestives de notre café dans les couleurs brillantes des plantations, avant la récolte.

Primary colours

SOFT BEIGE

COOL GRAY

SOLID BLACK

LUXURY GOLD

Product colours

GOURMET

GOURMET COLUMBUS

Poetic text

Un mélange raffiné 100% Arabica à torréfaction lente Avec de douces *Notes d'agrumes,* **une acidité agréable et l'écho d'une mélodie lointaine**

Un mélange de grande qualité de cafés 100% Arabica avec des senteurs de *Cacao Amer,* **de réglisse et les ondes enveloppantes de l'Adriatique**

The *Choice* of those who know.

Le résultat de ce travail, long et difficile, est une **nouvelle image riche en suggestions** qui, avec simplicité et immédiateté, parvient à transmettre les valeurs de la marque, en fondant parfaitement contemporanéité et tradition : une image qui parle d'accueil, raconte de petits gestes, tels que siroter une tasse de café, mais qui ont une grande signification pour le Client, à la maison comme au café.

ACADEMIA

Un mélange intense de cafés à torréfaction lente. *Senteurs fruitées* **cacao amer et le souvenir d'un baiser jamais donné.**

H. HAUSBRANDT

Un mélange de cafés à peine torréfiés avec des *Notes de Cacao,* **noisettes et une inattendue pluie d'été.**

DECAFFEINATO

Un mélange de cafés doux et délicat à torréfaction lente avec des *Notes de Chocolat,* **de fruits secs et un sourire qui annonce le sommeil.**

Durabilité, vers une nouvelle manière d’entreprendre.

Porter de l’avant son activité d’entreprise d’une manière éthique, durable et en cherchant de réduire au minimum son impact sur l’environnement constitue aujourd’hui beaucoup plus qu’un choix : une nécessité et une véritable mission.

Depuis des années, notre Groupe cherche à **gérer sa propre production de manière écologiquement durable afin de chercher à offrir ce qu'il y a de mieux à ses clients.** Cela signifie que nous cherchons à réduire au minimum les déchets difficilement recyclables et que nous travaillons chaque jour pour améliorer nos méthodes de production.

Un petit pas qui a eu une grande importance et que nous sommes fiers de raconter a été celui du **remplacement progressif par des produits compostables certifiés TÜV, facilement recyclables et à très faible impact environnemental,** des matériels de promotion et de consommation. Nos palettes pour le café sont devenues compostables et certifiées, confectionnées seulement avec du papier recyclé ; les gobelets en plastiques ont été remplacés par des verres compostables ; les verres destinés à la consommation hors des locaux de vente, actuellement en papier recyclable, seront bientôt compostables tout comme leurs couvercles ; les plateaux portes-gobelets destinés à la consommation hors des locaux de vente seront quant à eux en carton recyclable résistant.

Mais ce n'est pas tout. Notre engagement en faveur du respect de l'environnement et de la réduction au minimum de notre impact se poursuit au travers de l'analyse constante et des interventions visant à l'amélioration de notre système de production. Outre la certification ISO 14001, qui garantit la durabilité et la correcte gestion environnementale, nous avons choisi de nous en remettre à la plus importante entreprise dans le domaine de la réalisation de catalyseurs, le groupe allemand ReiCat. Grace à la technologie d'avant-garde KatOx et VitarNOx®, l'entreprise a installé dans les cheminées de torréfaction Hausbrandt des catalyseurs en mesure d'éliminer complètement fumées et odeurs, tout comme la Formaldéhyde et le Nox mais aussi de réduire grandement la production de CO et COT.

Ceci nous permet de créer des produits de qualité et sûrs pour nos clients mais aussi de produire de manière consciente, en respectant le territoire qui nous accueille et l'environnement.

Compatible avec de la *Terre*

NERVESA DELLA BATTAGLIA

Siège Hausbrandt

30.000 m²	de superficie totale
4.400 m²	de dépôt
19.910 m²	total de vert
140	arbres de haut fût

A la recherche continuelle de l'excellence, dans le respect des principes de sécurité et de salubrité, pour protéger et conserver le patrimoine historique et environnemental.

634
Panneaux

199 kw
D'énergie produite

GRÂCE AU PHOTOVOLTAÏQUE, NOUS AVONS ÉCONOMISÉ

126,24 t
Tonnes de CO^2

213,56 kg
D'Oxyde d'Azote

169,64 kg
D'Anhydride sulfurée

Equivalent par production thermoélectrique

Capacité productive de plus de 90.000 quintaux sur base annuelle.
Système intégré de gestion de la qualité et environnemental certifié ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000

Rayonnages compactables
Rayonnages sur rails de dégagement en vue de l'optimisation des espaces

Salles de cours
de 24 et 16 places comportant postes de travail

Nouveau torréfacteur

Silos à café crus

Host Milan 2019, la culture du bon et du beau sur le devant de la scène

Regardez la vidéo sur YouTube

Notre présence à Host, du 18 au 22 octobre à Milan a été le clou d'une année pleine de satisfactions, une occasion pour montrer ce que signifie pour nous créer des produits excellents qui savent accueillir et faire en sorte que nos clients se sentent bien.

Nous sommes partis justement du concept d'accueil lorsque nous avons commencé à imaginer notre espace d'exposition avec les Architectes créatifs Pio & Tito Toso. Le stand de 144 m2 a été conçu comme un espace ouvert, avec un style minimaliste mais riche en charme. La couleur noire absolue faisait briller comme des pierres précieuses nos produits dans leurs nouveaux emballages à teintes fortes et or. La couleur du bois était savamment exaltée par l'énergie et la fraîcheur des nombreuses plantes vertes qui revêtaient de nature tout l'environnement. Le résultat recréé est celui d'une cafétéria de niveau international, qui met au centre la rencontre, la proximité des hôtes et la possibilité de déguster parfums et saveurs de nos produits d'excellence.

Toutes les marques du Groupe ont trouvé place au cours de la foire, révélant toutes leurs caractéristiques dans le cadre d'événements et de moments dédiés au goût : de l'angle cafétéria dédié au ColdBrew, au coin de dégustation des bières Theresianer, de l'espace soigné par des sommeliers en vue du service des vins Col Sandago, au comptoir « pour over coffee » et aux méthodes d'extraction des cafés alternatifs.

Nos produits ont été les seules stars de cette édition de Host. Le grand chef et communicateur Alessandro Borghese a amusé, intrigué et convaincu nos hôtes dans le cadre d'un moment de cooking show au cours duquel il a présenté une recette inédite ayant pour protagoniste le café : « Agneau au café Hausbrandt Gourmet Colombus, crème au foin et légumes acidulés à la mode de Mantoue ».

D'autres moments importants et événements de la foire nous ont vus protagonistes.

La Pâtisserie de Luxe dans le monde par Iginio Massari, événement qui a accueilli des démonstrations, dégustations et débats des plus importants chefs pâtissiers internationaux, a été accompagnée par la sélection de café en capsule Hausbrandt.

Nous avons choisi d'être sponsor du Championnat du Monde de Panettone, événement au cours duquel notre ambassadeur, Carlo Niero, a modéré, en compagnie du Maitre Patissier Vincenzo Santoro, l'intervention « Expresso et Panettone : la pratique des associations prévalentes », avec une dégustation de Gourmet 100% Arabica associé à l'un des traditionnels panettoni en concours.

Enfin, au cours de La Cuisine des Idées – sur le stand des Frères Perin – notre Wildbacher Col Sandalo a été transformé en recettes créatives gourmet par le chef étoilé Heiko Lacher.

Alessandro Borghese et Hausbrandt, collaborations et créativité

La liste des stars du gout fascinées par la qualité et la versatilité de nos produits s'allonge.

A compter de cette année, est née une nouvelle collaboration avec l'histrionique et créatif chef Alessandro Borghese, qui a été notre hôte et protagoniste au travers d'un live cooking show tenu à Host Milan 2019.

Outre à nous offrir des performances de cuisine spectaculaires au cours des moments de rencontre avec nos clients, Alessandro a choisi de proposer notre café dans son restaurant milanais Le Luxe de la simplicité (Il lusso della semplicità) ainsi qu'au cours des événements desquels il est directeur artistique pour ce qui concerne la restauration.

Les programmes Kitchen Sound et Kitchen Sound Duel de Sky auront pour protagonistes eux aussi le café Hausbrandt tant comme accompagnement au cours de la création des plats que comme ingrédient de certaines recettes mises au point par Alessandro Borghese et par d'autres artistes de la cuisine hôtes du programme tels que Salvatore De Riso.

Kitchen Sound

Sky Uno canale **108**
du lundi au vendredi 13.20

Hausbrandt à la Semaine du Design de Milan

9_14 AVRIL 2019

Histoire d'amour de la marque avec l'art et le design

Depuis toujours, Hausbrandt a fait preuve d'une grande passion pour la graphique, le design et l'art.
En 2019, cette déclaration d'amour a été renouvelée au travers de la participation à des expériences et des performances surprenantes s'étant déroulées durant la Semaine du Design de Milan – du 9 au 14 avril – et en devenant sponsor et partenaire d'événements exclusifs.

1

1. **DBOX**
   via Tortona 15
2. **The B Night**
   viale Manzoni
3. **The Manzoni Tom Dixon**
   viale Manzoni
4. **Human Spaces, INTERNI**
   via festa del Perdono 7
5. **Human Spaces, INTERNI**
   via Brera 28

1

DBOX, une boite créative sur via Tortona

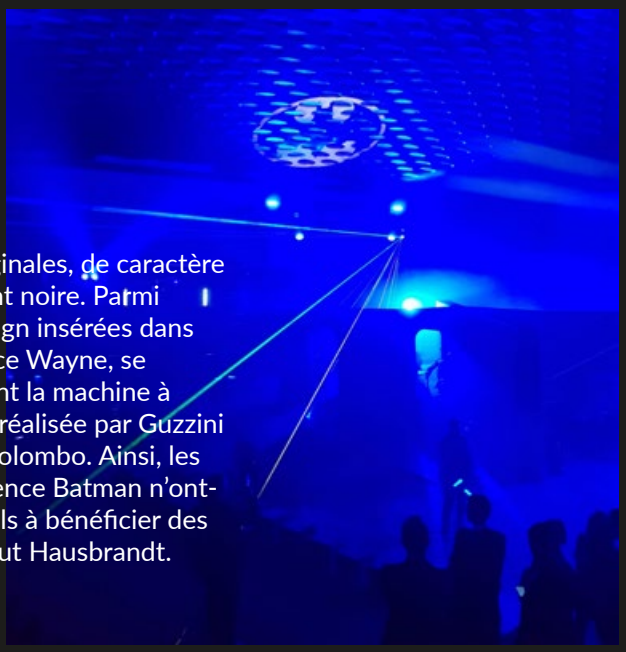
L'agence My Events, au travers de la prestigieuse direction artistique de Fabio Novembre, a conçu un conteneur d'idées innovantes et d'expérimentations créatives au sein du Magna Pars. L'architecte a réinterprété des espaces et des manières de vivre dans le cadre d'une recherche expérientielle guidée par la couleur. Hausbrandt a également cueillit cette inspiration créative en réalisant un espace de « pause » parfaitement inséré dans le projet conceptuel.

Quatre grands panneaux colorés ont immergé les visiteurs dans la nouvelle image de la marque, offrant des instants d'accueil grâce également à l'ameublement minimaliste et matiériste.

Le lounge est parvenu à offrir au public un coin de décompression vital dans la frénésie de la Semaine du Design, avec de petits grands moments de détente accompagnés par la dégustation d'excellents cafés Hausbrandt.

2

Batman expérience au Cinéma Théâtre Manzoni



Les 80 ans du super héros de la nuit, Batman, ont servi de prétexte à la création d'un événement unique et exclusif durant la Semaine du Design. Le Cinéma Théâtre Manzoni a accueilli une soirée événement, réalisée par QMI Stardust et Warner Bros, ainsi qu'une installation de design d'intérieur totalement noir conçu par Fabio Rotella.

Les boissons de cette soirée ont été elles-mêmes pensées dans une optique noire, en vue d'une expérience véritablement caractéristique. Bruno Vanzan, l'un des meilleurs gestionnaires de bar du monde, a conçu des boissons spéciales à base de café Hausbrandt : originales, de caractère et rigoureusement noire. Parmi les pièces de design insérées dans la maison de Bruce Wayne, se trouvait également la machine à café Hausbrandt réalisée par Guzzini et singée Carlo Colombo. Ainsi, les hôtes de l'expérience Batman n'ont-ils pas été les seuls à bénéficier des parfums et du gout Hausbrandt.

3

Le Manzoni, restaurant salle d'exposition de Tom Dixon

Au cours de la Semaine du Design, a été inauguré le très attendu restaurant conceptuel qui mélange nourriture et espace d'exposition dans le cadre d'une nouvelle expérience unitaire pour l'hôte. Dans le nouveau projet de Tom Dixon, se mêlent les frontières entre le point de vente et le restaurant, le local à apéritifs et le studio de design, pour proposer un lieu dans lequel la socialisation et l'accueil racontent plus de la fin ultime. Hausbrandt a également participé au projet, accompagnant tous les événements de la semaine au Manzoni : du petit-déjeuner au déjeuner jusqu'aux diners exclusivement sur invitation.

Tom Dixon.

Créée en 2002, elle est actuellement présente dans 68 pays à travers des opérations commerciales directes ou indirectes. La marque de style de vie crée des objets et des espaces extraordinaires pour un usage quotidien, pionnier de nouveaux design et matériaux et définissant de nouvelles tendances dans l'industrie. Le dernier chapitre de l'aventure du design de Tom a commencé en 2002 lorsqu'il a quitté la vie d'entreprise pour créer sa propre marque éponyme, en tant que plate-forme pour une série de nouvelles aventures dans la conception de produits et d'intérieurs. Quinze ans plus tard, Tom Dixon est aujourd'hui une force mondiale largement reconnue dans le design d'intérieur avec ses propres centres à New York, Hong Kong, Londres, Los Angeles et Tokyo.

4 5

Un café pour le design

Hausbrandt a démontré sa veine créative en devenant partenaire officiel de nombreux autres événements de la Semaine du Design. Il a accompagné la revue Intérieurs dans les Expositions, événement Human Space ayant eu lieu à l'Université publique ainsi que dans le cadre suggestif du Jardin botanique, constituant par ailleurs le café officiel de la réception de clôture Hyperdesign s'étant tenue aux Magasins généraux.

Gâteau et café, un mariage parfait y compris à la télévision

Qu'y a-t-il de mieux que d'accompagner avec un excellent café les douceurs et expériences gustatives des meilleurs pâtissiers italiens ?

Le programme prévu à partir du 20 novembre sur la chaîne de télévision thématique Food Network porte le sceau de qualité Massari : il s'agit d'un défi lancé à huit pâtissiers italiens afin d'identifier celui qui affrontera le Maître Iginio Massari et sa fille Déborah.

Master Challenge, sfida ai Massari (défi aux Massari) est une compétition à l'enseigne de l'expérimentation et de la réévaluation de la tradition, qui met en évidence l'incroyable art pâtissier de tout notre pays.

La collaboration avec Iginio Massari dans le cadre de cette compétition télévisuelle verra le café Hausbrandt revêtir un double rôle : notre expresso en capsule epica® pourra en effet être utilisé par les concurrents durant les épreuves dans la réalisation des préparations et recettes alors que le Gourmet Columbus, 100% Arabica, à l'arôme d'agrumes et

Master Challenge, sfida ai Massari

Food Network
20 novembre

doux, accompagnera les pauses du jury appelé à évaluer les épreuves et les concurrents.

Une collaboration importance, celle avec le « maître des maîtres » Iginio Massari, que renforce une fois encore l'image de notre marque, indissolublement liée à la culture du bon et à la plus haute pâtisserie italienne.

Les excellences du 76ème Festival du Cinématographe de Venise

Qu'est-ce qui unit l'art, la culture, des événements exclusifs et la ville la plus fascinante d'Italie ? Le Festival du Cinématographe de Venise, qui s'est déroulé du 28 août au 7 septembre dernier dans la ville lagunaire. Cette année encore, nous n'avons pas résisté à la tentation de participer à cette semaine à l'enseigne de la beauté et de la vie mondaine, en installant une zone exclusive, la Cinéma Lounge, dans l'hôtel Ausonia & Hungaria du Lido.

Une sélection des mélanges les plus recherchés de Hausbrandt ont accueilli et charmé acteurs et stars internationales, du rebelle Johnny Deep à l'histrionique Toni Servillo, des fascinantes Valeria Golino et Claudia Gerini aux talentueux Alessandro Gassman et Claudio Santamaria.

ENJOY YOUR MOVIE NIGHT UNTIL THE END.

Get ready for a festival full of cinematic revelations with a perfect cup of coffee.

Nombreuses ont été les étoiles qui ont dégusté les mélanges Hausbrandt lors des petits déjeuners, des déjeuners légers et des dîners VIP dont notre marque a été partenaire officiel.

Le 76ème Festival du Cinématographe de Venise a été l'occasion de mettre en évidence les caractéristiques d'autres produits du Groupe, comme les bières Theresianer, accompagnant les hôtes de l'événement lors de plaisants apéritifs avec vue sur la lagune.

BERLIN

INTERNATIONAL

BEER

COMPETITION

Médailles et reconnaissances dans l'Olympe des bières

La participation des bières **Theresianer à la III°édition de la Berlin International Beer Competition** a été un véritable succès. L'événement est particulièrement important tant par son importance au plan international que parce que le jury technique est formé par des acheteurs, des gestionnaires de la restauration, des responsables des achats de grands groupes alimentaires, des distributeurs, des spécialistes des assortiments et des importateurs, qui ont évalué plus de 100 bières provenant de 12 pays.

Nos bières, qui participaient pour la première fois au concours, ont obtenu d'excellents résultats, se plaçant sur tous les gradins du podium

Theresianer Strong Ale, dans la catégorie Belgian Style Dark Strong Ale

Theresianer Premium Lager, dans la catégorie International Style Lager

Theresianer sans gluten, dans la catégorie Gluten Free Beer

Theresianer India Pale Ale, dans la catégorie American Style India Pale Ale

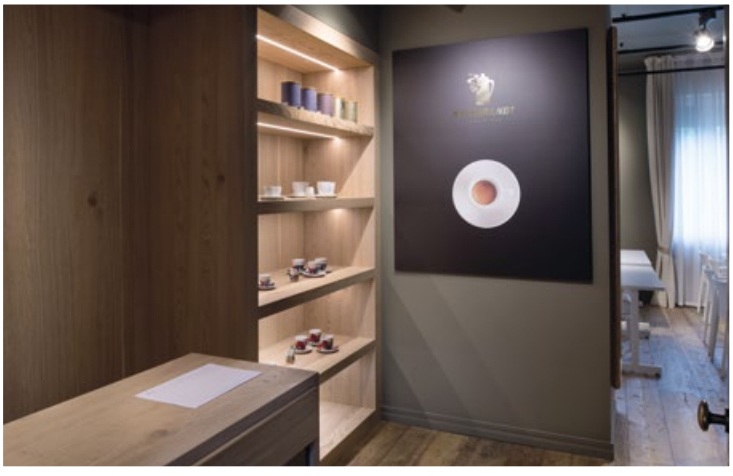
Theresianer Vienna, dans la catégorie Vienna Style Lager

Nous sommes particulièrement fiers d'avoir reçu deux mentons spéciales : **Italy Brewery of the Year et Italy Gluten free Beer of the Year**, qui démontrent notre attention en matière de méthodes de production et reconnaissent l'évolution et la recherche continue de nos produits, une reconnaissance prestigieuse pour l'ensemble de l'équipe Theresianer et pour les maîtres brasseurs capables de réaliser des bières excellentes en unissant des matières premières sélectionnées à des méthodes rigoureuses, obtenant ainsi des bières à la couleur, au goût et au parfum uniques.

Hausbrandt à Milan

un espace polyfonctionnel et de formation

Accueil, croissance, culture : telles sont les trois lignes directrices qui nous ont conduit dans le choix d'ouvrir un nouveau siège à Milan, dans une ville carrefour d'expérimentation et d'internationalisation.



Les espaces

Nous avons imaginé et réalisé un espace polyfonctionnel, entièrement à vivre, qui accueille et immerge nos hôtes dans le monde Hausbrandt. La luminosité et l'installation flexible nous permettent d'utiliser notre nouveau siège comme point opérationnel et comme espace de représentation.

Ce qui nous rend le plus fier cependant est le projet de créer, ici, dans la zone San Babila, au coeur de Milan, une véritable HTS Academy.

La formation basée sur l'expérience

Grâce à notre expérience et à notre tradition, en effet, nous désirons offrir à tous nos clients et partenaires l'occasion de connaitre en

profondeur cette merveilleuse boisson : du choix de la provenance du café à l'utilisation des tasses dans lequel il est servi, du bon usage des appareillages à l'analyse sensorielle du produit. Notre approche en matière de formation sera clairement sensorielle, avec une attention spécifique à l'environnement de la dégustation, aux matériels qui nous entourent, jusques aux sons et aux parfums qui contribuent à créer l'expérience café dans une approche de soin et d'attention au client.

Café mais pas seulement

Le site choisi, particulièrement central et stratégique, visant à faire connaître notre monde au plus grand nombre possible de personnes, nous permet de partager également les autres mondes qui font partie du Groupe. Le nouveau cours qui, depuis cette année, se poursuit en terre milanaise, verra également être centrale la formation dédiée au monde de la bière Theresianer et à celui du vin Col Sandago, avec des parcours de dégustation et de service. Toutes les activités ayant lieu dans notre siège milanais auront un unique fil rouge : la qualité de produits faits avec le cœur, qui seront racontés avec la passion qui nous caractérise.

Cadeaux de Noël entre goût et créativité

Cette année encore, à Noël, nous nous sommes livrés à des expérimentations et à la créativité pour surprendre et charmer nos clients. La recherche en termes de goût et de choix de style nous a conduit à créer des éditions spéciales de nos produits et à réaliser des propositions uniques pour la période des fêtes, dans une fusion surprenante d'images et de substance.

Les mots clefs qui ont stimulé notre créativité ont été : luxe, tradition, nature et jeu. Ces quatre lignes directrices nous ont permis de créer des produits capables de répondre aux besoins de pu-blics divers et de satisfaire les désirs et les rêves de nos clients.

L U X E

A Noël, ne peuvent manquer gourmandises et friandises. Celles proposées par Hausbrandt sont le fruit de la prestigieuse collaboration avec Iginio Massari, pâtissier d'excellence qui, avec notre café et d'autres matières premières de qualité, est parvenu à créer de petits chefs-d'œuvre de pâtisse-rie : le Panettone Chocolat blanc et café original, le Panettone glacé élégant, le Panettone Spéciali-té Délice délicat, qui se placent aux côtés de notre traditionnel Pandoro Classique. Tous nos gâ-teaux de Noël, fusion parfaite entre tradition et innovation de produit, sont présentés dans de pré-cieuses confections festives : teintes nobles et détails dorés qui rappellent notre nouvelle image de produit.

Qu'y a-t-il de mieux d'une bouteille de petites bulles mousseuse pour faire un toast à Noël et au Nouvel An ? C'est le cas de l'exclusive bouteille de mousseux Col Sandago, maintenant habillée d'art y compris dans son format magnum.

NATURE

Matiéristes, fascinantes et reposant sur l'expérience, les propositions de Theresianer vont des cassettes en pur bois de pin naturel qui accueillent nos bière certifiées Slow Brewing à la Winter Beer, une bière spéciale qui rappelle les magiques cieux étoilés d'hiver, en passant par le distillat Bierbrand qui, dans sa confection coffret, est accompagné de six petits verres en verre soufflé faits main.

JEU

Cette année, ce ne sont pas seulement nos coffrets spéciaux qui surprennent les clients au tra-vers de sélections des meilleurs produits de notre marque, mais également un calendrier de l'Avent insolite et créatif. Le Calendrier de l'Avent Theresianer a offert à tous les passionnés de la marque et de la bière en général une manière originale et plaisante d'attendre Noël.

TRADITION

Les Prosecchi DOCG Col Sandago, le Wildbacher Brut Rosé parfumé, le rouge décidé Wildbacher et l'authentique Camoi ont été des protagonistes absolus des tables de nos clients, constituant même des occasions pour se réunir autour d'une table, se réjouir et partager.

Des goûts et des saveurs uniques conservés ensemble pour un *Noël* inoubliable.

THERESIANER

Antica Birreria di Trieste 1766

2000

Naissance de la fabrique de bière Theresianer

garantissant la meilleure tradition d'Europe centrale en matière de haute qualité dans l'art de boire

2005

Naissance de Theresianer 0.75

La bière Strong Ale obtient une médaille d'or au DLG

2006

La bière Vienna obtient une médaille d'or au DLG

2009

Naissance de la bière Wit

Les bières Premium Pils et Vienna sont médailles d'or du WBC

2010

La bière Vienna obtient une médaille d'or au WBC

2011

La bière Wit obtient une médaille d'or au DLG

Naissance de l'application BEER ME

La bière Wit obtient une médaille d'or à l'I.B.C.

2012

Naissance de la bière IPA

2013

La Winter Beer obtient une médaille d'or au WBC

2014

Arrivée de Theresianer en fut KeyKeg

2015

La bière Strong Ale obtient une médaille d'or au DLG

La première Winter Beer, à l'époque Bière d'Hiver

2016

Nouveau format 0.33 pour la bière IPA

20 ans de présence avec Theresianer

2018

La bière IPA change de couleur !

Lancement de la bière Theresianer sans gluten

2019

Nouveauté Beer Box!

2020

Nouveauté ! Le premier Calendrier de l'Avent Theresianer

Nouveau format 0.33 pour la bière WIT

Theresianer est Italy Brewery of the Year au BIBC

Premium Lager , Sans gluten et Strong Ale sont médailles d'or au BIBC

Sans gluten est Gluten Free Beer of the Year au BIBC

La qualité Slow Brewing nous appartient

Unicité du goût, durabilité, tradition et conscience dans le fait de déguster des bières d'une qualité absolue. La marque Slow Brewing récompense notre dévouement et notre passion.

Après des années de partenariat avec le prestigieux Institut indépendant de Munich, Slow Brewing, lequel vise à sélectionner les meilleures bières du territoire européen, nous sommes heureux de pouvoir fêter l'obtention de la Certification officielle Slow Brewing : une garantie en ce qui concerne la qualité de nos produits qui met l'accent sur toute la philosophie qui se trouve à la base de notre production : plus de temps au brasseur, plus de goût à la bière.

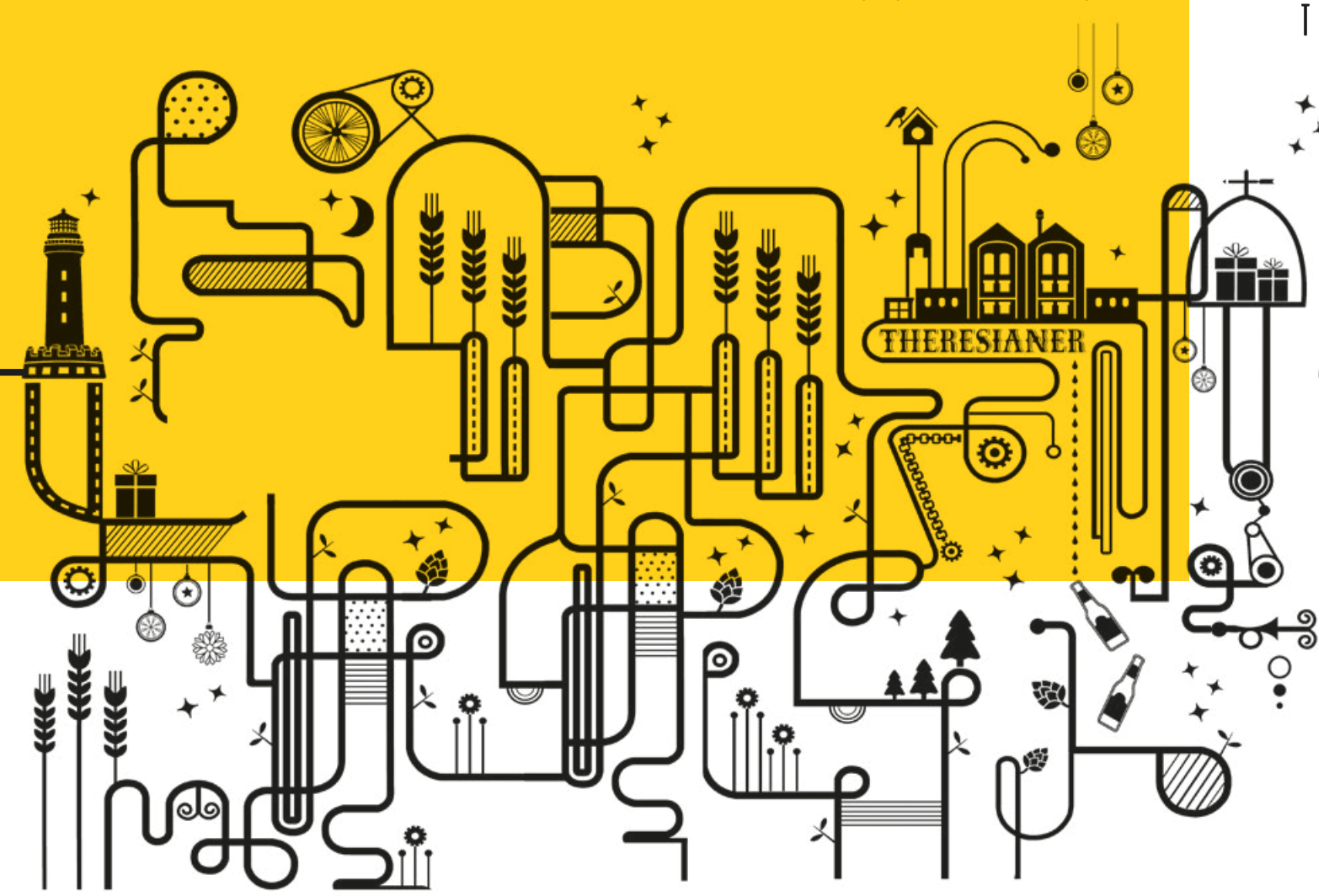
La Certification Slow Brewing reconnaît en effet la volonté de réaliser des bières très pures à l'aide de matières premières d'excellence et rigoureusement sélectionnées, l'engagement à choisir la fermentation lente et la renonciation à toute post-dilution. Au travers de cette méthode, nous parvenons à obtenir des bières au goût rond et complexe, avec un pourcentage très limité de produits secondaires indésirables – alors qu'il est élevé en revanche dans les bières obtenues au travers de processus industriels et rapides.

Notre travail est celui de brasseurs qui respectent la tradition et désirent offrir des produits de très haut niveau à leurs clients. Nous le faisons également en produisant de manière responsable et durable, en prêtant une grande attention à l'écologie, au bon usage des ressources énergétiques et en investissant dans les capacités de nos salariés.

La Certification Slow Brewing obtenue par Theresianer est le fruit de contrôles rigoureux tant de nos produits – au travers d'analyse chimiques et organoleptiques sur échantillon effectuées au cours de tous les mois de l'année – que de notre système de production – qui a dû répondre à des caractéristiques sévères du point de vue de la gestion, de la qualité et de la production ainsi que de la culture d'entreprise.

Faire partie du petit nombre de bières italiennes certifiées nous rend fiers mais surtout nous pousse à faire toujours mieux, à devenir une référence pour tous les clients qui désirent déguster des bières en toute conscience et qui recherchent un produit authentique, fruit de traditions antiques, de passions et de savoir-faire italien.

Il team Theresianer con il Dottor Ing. August Gresser di Slow Brewing



Nature Col Sandago, un Prosecco digne d'un podium.

Une image symbole qui associe fraîcheur des teintes de l'eau et élégance absolue du noir dans un mélange graphique fils des œuvres de Martino Zanetti, un parfum frais avec des notes fruitées et florales et un goût sec, harmonieux, très sapide, agréable et persistant.

Voila le portrait-robot de notre Nature, Prosecco supérieur DOCG, Rive di Susegana Brut Nature, un vin blanc mousseux adapté à de nombreuses occasions et idéal pour accompagner des plats délicats et le poisson, dont il exalte les parfums.

Nature est un vin qui enchante, convainc et continue à faire tomber amoureux de nombreux clients et également de nombreux experts. A son début, au Decanter World Wine Awards (DWWA), le plus prestigieux concours vinicole mondial, il a été capable de conquérir une médaille d'argent. En effet, 200 juges – journalistes, techniciens et œnologues internationaux – ont dégusté et sélection-né les meilleurs vins provenant du monde entier, en récompensant le excellences, dont notre Na-ture. Le prestigieux concours a reconnu notre passion et notre travail en conférant également deux médailles de bronze à nos produits, respectivement à Undici, Conegliano Valdobbiadene Prosecco supérieur DOCG Dry - Rive de Susegana et à Vigna del Cuc,

Conegliano Valdobbiadene Prosecco supérieur DOCG Brut.

Nature est un Prosecco brut avec un résidu sucré inférieur à 3g/l, qui raconte au travers de ses parfums et de ses notes fruitées la terre dont il provient : de douces collines argileuses et cal-caires avec une âme plus âpre de grès. Il raconte, par sa douceur et son arôme, le soleil et le vent absorbés jusqu'à mi-septembre, moment de la vendange. Il fascine les palais les plus exigeants par son caractère rond et complexe et fin dans le même temps. Un vin qui conquiert déjà par sa présentation, originale et à impact, et se laisse ensuite aimer dans toute sa complétude.

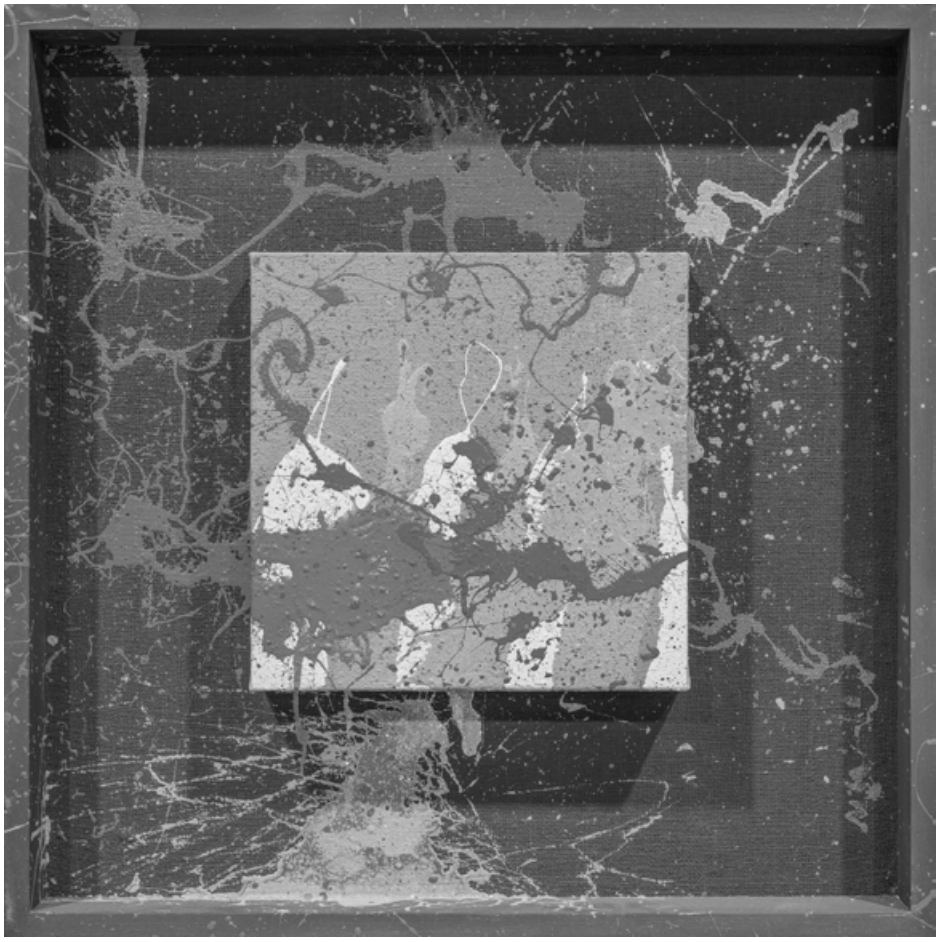
4 SEPTEMBRE 2019

SQNPI, CERTIFICATION DE LA QUALITÉ Y COMPRIS DANS LA PRODUCTION

Notre objectif est d'offrir à nos clients des produits excellents, capables de satisfaire leurs attentes organoleptiques et gustatives. Pour cela, nous avons décidé de partir de la matière première et du système productif le meilleur. Nous l'avons fait en obtenant, pour nos cépages, la prestigieuse certification SQNPI, Système de qualité nationale de production intégrée.

Obtenue officiellement le 4 septembre 2019 grâce à l'organisme Valoritalia, elle constitue une garantie ultérieure de l'extrême qualité des vins Col Sandago. Pour obtenir la certification nous avons en effet démontré que nos activités de culture se basent sur des techniques de production intégrée. Nous utilisons donc les moyens productifs et de défense des productions agricoles avec le plus faible usage possible de substances chimiques et nous rationalisons la fertilisation, dans le respect des principes écologiques, économiques et toxicologiques.

Au travers de cette certification, nous voulons réaffirmer notre engagement en faveur de la durabilité et de la responsabilité envers le territoire et vis-à-vis de nos clients qui peuvent être sûrs, une fois de plus, de choisir des produits de qualité supérieure, sûrs et caractérisés par un faible impact sur l'environnement.



www.hausbrandt.it
www.theresianer.it
www.colsandago.it

THERESIANER
Antica Birreria di Trieste 1766

HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

COL SANDAGO