

TRADITION

experience the world of Hausbrandt Group

Martino Zanetti

« Couleur et perspective.
De hominis dignitate. »
à l'[e]Design Festival

Martin Orsyn

Une nouvelle idée de
Champagne

Sal De Riso

L'excellence en
pâtisserie devient
brand ambassador
de Hausbrandt

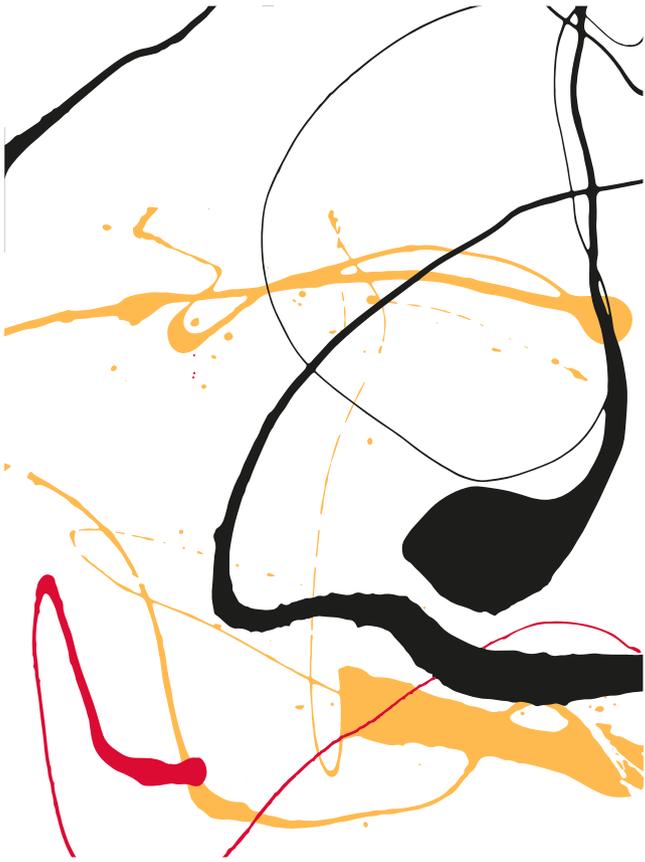
Noël 2021

Beaucoup de couleurs,
à vivre avec des yeux
d'enfants

HostMilano et Cibus

Retour en foire !
Redevenons un peu plus
proches les uns des autres

an 13
n° 16



C o u v e r t u r e

Variation de jaune sur

« **Fluid 2** »

Martino Zanetti

Septembre 2021

Acrylique sur plexiglass

50x50 cm



Comme c'est le cas pour les événements de guerre qui ne durent pas longtemps et, comme je l'avais déjà indiqué, dans les textes de « La Guerre des mondes » de H.G. Wells et de « Retour au meilleur des mondes » de A. Huxley, les traces comportementales de l'agresseur peuvent être facilement retrouvées malgré l'impréparation et les indications confuses.

Nous, les petits hommes, jour après jour, de plus en plus conscients que la certitude de gagner doit être combinée à la certitude de trouver le visage de l'ennemi, nous travaillons honnêtement sans nous arrêter.

La lumière de l'aube, en ce moment sombre, devient de plus en plus apparente.

Avec toute mon affection et ma proximité,

Michel Zucchi

Indice

6

**Martino Zanetti
au [e]Design Festival**



10

**Quand l'art rencontre
l'excellence du café**



12

**RE-Design Cup,
un nouveau style pour
accompagner nos cafés**

14

**Martin Orsyn, une nouvelle
idée de Champagne**



16

**Un Noël en couleurs,
à vivre avec des yeux
d'enfants**



20

**L'excellence en pâtisserie
devient brand ambassador
de Hausbrandt**

22

Le Groupe Hausbrandt dans le temple international de l'hospitalité



28

Avec Cibus 2021, nous nous rapprochons de vous

30

Theresianer et Col Sandago : des produits gagnants



36

Le top de la cuisine de rue va de pair avec Theresianer et Zerocinquanta



38

Quand bière rime avec grill

39

Hausbrandt soutient les champions du goût



42

Cinéma, une passion à vivre et à savourer

[e]

COULEUR ET
PERSPECTIVE

6
1

Martino Zanetti au [e] Design Festival



Une exposition d'art qui place le spectateur au centre



« La couleur est mon interprétation de la réalité. La sensibilité humaine n'est pas faite de mots. Trop de mots tuent l'objet artistique. Pour moi, la peinture, c'est la couleur, l'émotion, et l'émotion n'est pas une forme. La couleur est mon interprétation des sensations. L'esprit n'a pas besoin de mots. Là où il y a un mot, il n'y a pas d'objet. »

Martino Zanetti

Le voyage exploratoire de notre président Martino Zanetti dans le monde de l'art a eu, cette année encore, l'occasion de communiquer et de transmettre au spectateur des émotions, des sensations et des impressions captivantes et vibrantes, grâce à l'**exposition « Couleur et perspective. De hominis dignitate.** ». Un véritable parcours raisonné développé par l'artiste pour exprimer le concept clé de la « transmission artistique » : tout ne naît qu'au moment où l'individu-spectateur réalise le concept dans l'œuvre, c'est-à-dire lorsqu'il ou elle concrétise, en paroles, en gestes ou en actes, ce qui est sa pensée.



L'exposition faisait partie de la proposition culturelle du [e]Design Festival et a rempli les salles du Musée Santa Caterina de Trévise du 9 septembre au 3 octobre 2021.

Si Martino Zanetti a toujours poursuivi ses recherches dans le domaine des couleurs et de l'expérimentation matiériste, il le fait de manière encore plus innovante dans cette exposition, en mettant en scène les œuvres de grands artistes du passé.

« Rien n'existe s'il n'y a pas quelqu'un qui en bénéficie. La transitivité et l'achèvement se produisent dans la perception de l'œuvre picturale par le spectateur. Le résultat de l'équation sur la surface se produit au moment correspondant, égal et opposé, de la perception du spectateur. Cet élément harmonique d'équilibre parfait, c'est la transitivité de l'art. »

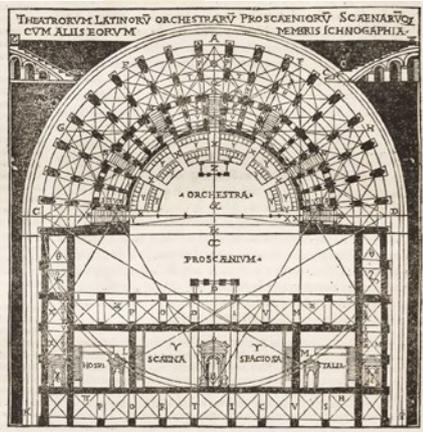
Martino Zanetti

En savoir plus



Martino Zanetti
avec la conseillère
Lavinia Colonna Preti
et les commissaires
de l'exposition Paola
Bellin et
Luciano Setten





Marcus Vitruvius Pollio
De architectura libri dece traducti de latino in vulgare
affigurati : commentati & con mirando ordine insigniti.
Como, Gotardo Da Ponte citoyen de Milan, 1521

Derrière le Président
Martino Zanetti :
Stefano Vanneo
« Recanetum de
Musica Aurea » - Rome
Valerio Dorico, 1533



Les grandes feuilles de plexiglas peint sont entrecoupées de reproductions de gravures sur bois tirées de textes architecturaux historiques de Sebastiano Serlio, Andrea Palladio, Daniele Barbaro et Vitruvius, illustrant la recherche expérimentale qui place l'individu-spectateur au centre. Tout le plan de l'exposition est basé sur les lois de la perspective et vise à mettre en valeur l'art sous ses différentes formes : l'art plus vivant, matérialiste et basé sur l'émotivité de la couleur de Martino Zanetti et ses études sur les artistes du passé qui ont inspiré son travail.

Pour accompagner l'exposition, le 16 septembre, à l'auditorium du Musée de Santa Caterina, une intéressante conférence a été organisée sur les figures d'Andrea Palladio, Paolo Veronese et Daniele Barbaro aussi bien que sur le mystère qui les unit, caché depuis plus de 400 ans dans la Villa de Maser.

Grâce à la rencontre avec l'architecte Donatella Bertelli et la journaliste Barbara Codogno, Martino Zanetti a parlé de la perspective, de la transmission artistique et de la façon dont la succession des fresques de la Villa cache, selon son intuition et ses

recherches, la main des véritables auteurs des œuvres de William Shakespeare.

Les peintures et les perspectives raffinées de la Villa font du spectateur le protagoniste de la découverte d'une vérité cachée : il admire l'acteur mais il est également impliqué dans l'espace de la scène, créant un kaléidoscope de sensations immersives.

C'est le même principe que Martino Zanetti suit dans son art : il laisse à l'esprit du spectateur le soin de *synthétiser* et, en quelque sorte, de *créer l'œuvre elle-même*.

L'exposition a été organisée par Luciano Setten et Paola Bellin, qui ont déclaré : « Parler avec lui de ses études sur la culture humaniste et de la Renaissance, être accompagnés pour toucher son travail artistique de nos propres mains, voir la puissance de la couleur, l'énergie vitale pure et pleine, tout cela a confirmé notre désir de penser et de réaliser une exposition qui donnerait un caractère complet à la figure de Martino Zanetti. Le geste artistique, attentif et sûr, la pensée en évolution continue et animée par cette curiosité désormais rare, nous a révélé que notre territoire est riche en esprits créatifs, cachés à la plupart des gens ».



EXPOSITION
LEOPOLDO
METLICOVITZ

Quand l'art rencontre l'excellence du café



L'exposition **Leopoldo Metlicovitz et Hausbrandt : Graphisme et Image** s'est déroulée dans les salles du Musée Bailo de Trévise pendant la programmation du [e] Design Festival, du 25 février au 26 mars 2021, offrant un aperçu de l'évolution de la marque Hausbrandt et de l'association qui la lie depuis toujours au

monde de l'art.

Les œuvres exposées dans trois salles du Musée de Trévise constituaient un véritable voyage à travers l'histoire des arts appliqués. Couvrant la période de 1892 à 2019, l'histoire de Hausbrandt était racontée à travers une série de croquis originaux de Leopoldo Metlicovitz



1960

« La Moka »
Luciano Biban



1980

« L'évolution de la Moka »
Robilant Associati



2019

« Le rebranding » Demner,
Merlicek & Bergmann



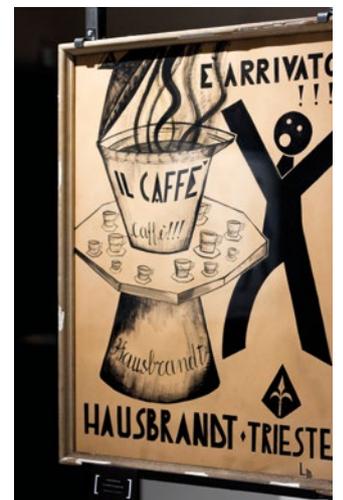
Visiter la visite
virtuelle



destinés à la mise en place d'une foire commerciale de l'époque, ainsi qu'à travers des affiches publicitaires également créées par Metlicovitz et Luciano Biban, figure de proue du graphisme frioulan. Biban a été également le créateur, dans les années 1960, du logo « Moka » et une salle du musée était consacrée à cette création originale et réussie. L'exposition se terminait par une section entièrement consacrée à l'image contemporaine de la marque, résultat d'un restylage méticuleux réalisé par le studio autrichien Demner, Merlicek & Bergmann. L'exposition a été une occasion importante de souligner comment, au début du XXe siècle, l'art faisait corps avec le graphisme et

la publicité, et réussissait à créer des œuvres iconiques capables de laisser leur empreinte dans un domaine comme dans l'autre. Dès le début, Hausbrandt a fait preuve d'un esprit novateur et d'une capacité marquée à interpréter les tendances de son époque, notamment l'utilisation de la publicité. C'est pourquoi la marque a décidé de collaborer, dès le début des années 1900, avec certains des plus grands noms de l'époque dans ce domaine : Dudovich, Sencig, Metlicovitz. Les campagnes qu'ils ont créées étaient si distinctives et originales qu'elles font toujours partie de l'iconographie et du patrimoine graphique de Hausbrandt, et elles sont utilisées pour illustrer certains aspects de la marque (de

l'emballage au design des points de vente). L'exposition a été organisée, avec Hausbrandt, par Paola Bellin, Andrea Biban et Luciano Setten, en collaboration avec UBIS Design Network, et a été bien accueillie tant par les visiteurs ordinaires que par les connaisseurs du graphisme publicitaire et de l'art du XXe siècle. Tout aussi intéressante est la visite virtuelle, créée par UBIS Design Network, grâce à laquelle il est encore possible de visiter l'exposition en 3D, en retraçant l'évolution de la marque au fil du temps.



Re-DESIGN CUP

Un nouveau style pour accompagner nos cafés

Après le restylage du logo historique Hausbrandt, nous ne pouvions manquer de redessiner nos tasses, l'un des éléments les plus représentatifs de la marque dans les bars et restaurants qui nous choisissent.





Outre la réinterprétation graphique de la cafetière moka, qui sirote son café aromatique avec une nouvelle verve, nous avons étudié une nouvelle palette de couleurs : vives, vibrantes et joyeuses, en accord avec tous les derniers choix de communication du Groupe, de l'emballage des produits aux communications dans les points de vente.

Bleu ciel, mandarine, prune, vert sapin, turquoise et rose chaud sont les six teintes qui habillent nos tasses, leur donnant une nouvelle énergie, tandis que les soucoupes reproduisent certains détails du logo, le réinterprétant presque de manière abstraite.

En plus des tasses à café, le nouveau design a été appliqué aux tasses à cappuccino, au pichet à lait et aux paquets, pour une image coordonnée et uniforme, et pour faire de ces nouveaux ensembles une idée de cadeau très impactant.



Martin Orsyn, une nouvelle idée de Champagne

Un projet ambitieux, une inspiration romantique et authentique qui rencontre les souhaits du public : des connaisseurs, des passionnés et des jeunes qui s'intéressent à l'univers œnologique avec toujours plus de compétences peuvent désormais se laisser émerveiller par la ligne Martin Orsyn.

La fusion de raisins d'excellence et le partenariat avec les maîtres français ont créé des bijoux de saveurs et d'arômes, des Champagnes qui allient la tradition d'une méthode de production historique à la fraîcheur de produits séduisants et stimulants. Un plongeon plein de peps et d'énergie.

Les raisins Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay ont été réinterprétés pour créer un champagne unique, distinctif et innovant. Le choix du Groupe H.TS a été de s'en remettre à un petit viticulteur de la région de la Montagne de Reims pour réaliser un produit d'excellence. Grâce à la sensibilité de longue date des acteurs vinicoles et à l'expérience des détenteurs d'une connaissance approfondie de la production traditionnelle du champagne, le Groupe a pu créer *son propre Champagne*.

Le résultat est surprenant : les trois cépages dialoguent entre eux, se fondent, s'affinent sur levures pendant de longues périodes (jusqu'à 48 mois pour la Grande Réserve) pour conférer leur caractère, leur force et leur élégance à chacune des trois propositions signées Martin Orsyn.

CHAMPAGNE
MARTIN ORSYN
PREMIER CRU

La création de ces nouveaux chefs-d'œuvre a été un véritable parcours qui, entre l'impulsion et l'évolution continue du Groupe H.T.S, a conduit à la naissance d'un Champagne de qualité supérieure, capable de captiver un public varié. Le choix de la charte graphique de l'étiquette, de la capsule et de la communication va également dans ce sens : le produit fait face au marché de façon déterminée, avec un appel à l'action évident, faisant de l'œil à une clientèle jeune ou, tout du moins, désireuse de tester de nouveaux produits sous toutes leurs formes. Les couleurs fortes et pleines marquent un élégant contrepied aux reflets métalliques, le minimalisme de l'étiquette laisse présager d'une dégustation sophistiquée, élégante, nouvelle au palais.

Le Champagne Martin Orsyn Tradition

avec au moins 24 mois de vieillissement et facile à boire, présente des arômes de pêche mûre, de fruits secs et de gâteaux cuits au four. Excellent en apéritif, il accompagne parfaitement les plats à base de poisson et de crustacés.

Le Champagne Martin Orsyn Rosé

vieilli sur les levures au moins 30 mois est délicat, original et surprenant, avec des senteurs de fruits rouges (notamment de myrtilles et de cassis) et de fraise des bois. Avec son goût frais et sa grande finesse, il se montre idéal en apéritif et en accompagnement de plats salés ou à base de viande blanche. Il surprendra, associé à des gâteaux à base de fruits frais.

Le Champagne Martin Orsyn Grande Réserve

est, lui, vieilli 48 mois sur les levures, contribuant à produire un champagne agréable, de caractère et de haute qualité. Les notes de miel, de noisette et de brioche laissent également place à une touche minérale et rendent ce vin idéal en apéritif et irréprochable pour exalter des plats de poisson et les charcuteries de moyenne maturation.



BRUT
PREMIER CRU
TRADITION



BRUT
PREMIER CRU
ROSÉ



EXTRA BRUT
PREMIER CRU
GRANDE RÉSERVE





Un Noël en couleurs, à vivre avec des yeux d'enfants

Douceur, inspiration et une touche de magie. Ce sont les ingrédients clés des propositions de Noël du Groupe : un large choix qui va des saveurs traditionnelles aux idées les plus innovantes, pour vivre un Noël de joie et de partage.



Noël Hausbrandt, la signature du Goût

La qualité qui a toujours distingué les propositions de Noël de Hausbrandt s'enrichit cette année de la signature de deux artistes du goût, une façon d'affirmer la passion de la marque pour la confiserie de haut niveau.



Le Pandoro

proposé par Hausbrandt est une création du Maître Pâtissier Andrea Tortora, qui a su donner à sa recette une douceur et un parfum absolus. Peu d'ingrédients de haute qualité, tels que le beurre, les œufs, la farine, le sucre et la levure, sont soigneusement choisis et mélangés délicatement et lentement, comme dans la meilleure tradition pâtissière. Le résultat est un pandoro exceptionnel.



Recette exclusive de

Andrea Tortora



Sogno di Caffè e Zabaione

c'est le gâteau au levain exclusif créé pour Hausbrandt par le Maître Pâtissier Sal De Riso : une recette originale qui réinvente le panettone traditionnel. Une pâte levée moelleuse, fourrée d'une délicieuse crème de sabayon et de savoureuses pépites de chocolat et recouverte d'un glaçage intense qui amplifie les parfums du chocolat, du sabayon et du café. Une recette aussi simple que surprenante, qui révèle l'originalité et la créativité d'un maître comme Sal De Riso.



Recette exclusive de

Sal De Riso

Deux classiques de Hausbrandt complètent la gamme des gâteaux de Noël : le **Panettone Glassato**, une excellente interprétation du panettone traditionnel enrichi par l'arôme naturel de la vanille de Madagascar, agrémenté d'une pluie de fruits confits et de raisins secs et recouvert d'un délicieux glaçage aux noisettes et aux amandes ; et le **Panettone Specialità Delice**, avec sa pâte souple qui met en valeur les parfums d'agrumes grâce à la pâte d'orange préparée à partir d'écorces confites et qui séduit le palais avec le glaçage croustillant aux noisettes.

Toutes les propositions de Noël de Hausbrandt sont présentées dans des emballages colorés, oniriques et évocateurs, afin que tous les clients qui ont choisi nos gâteaux puissent vivre pleinement la magie de Noël.



Theresianer : un Noël *Créatif* et ludique, pour profiter de journées sans souci

Quoi de mieux que d'habiller les produits gagnants de Theresianer avec une image iconique, légère et contemporaine comme le « Winter deer » ?

Un renne à lunettes sympathique figure sur l'emballage de l'historique **Winter Beer**, une bière double malt légèrement épicée, non filtrée et de fermentation haute, au parfum de fruits secs et aux notes de biscuit, parfaite pour accompagner les soirées passées ensemble pendant la période de Noël. Un personnage amusant et attachant incarne parfaitement l'esprit d'un produit gagnant, qui offre depuis des années des moments privilégiés à tous les clients qui le choisissent.



CALENDRIER DE L'AVENT

Cette année, le **Calendrier de l'Avent** a également un nouveau look : des couleurs vives et éclatantes enrichissent ce coffret spécial qui vous permet de découvrir et de savourer l'ensemble du monde Theresianer. Le calendrier de l'Avent, qui, jour après jour, a tenu compagnie aux amateurs de notre bière en attendant Noël, contenait des produits, des gadgets

à thème et toutes les bières Theresianer en format 0,33 cl. Le parcours de dégustation du calendrier, mettant en scène notre renne sympathique, s'est terminé par une bière surprise en édition spéciale. Un cadeau original à offrir et à s'offrir, une synthèse parfaite du goût pour le plaisir que notre marque exprime avec sa production.



Le calendrier de l'Avent contenait des produits, des gadgets à thème et toutes les bières Theresianer en format 0,33 cl.

Même les offres les plus traditionnelles ont apporté un vent de fraîcheur dans le monde de Noël de Theresianer avec l'exclusif distillat de bière Bierbrand, les coffrets en bois Theresianer 0,75 et la caisse trio de bières Zerocinquanta.



Col Sandago, toasts et *Gâteaux* de grande qualité

Pas seulement du vin cette année pour Col Sandago. Les excellentes propositions de vins de nos étiquettes, de Undici à Wildbacher, de Costa dei Falchi aux distillats, ont été accompagnées d'une nouveauté exclusive, qui a créé des moments de dégustation inoubliables signés Col Sandago.



UNDICI
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Rive di Collalto Dry



Recette exclusive de

Sal De Riso

Le Maître Pâtissier **Sal De Riso** a créé une recette originale pour donner vie au Panettone Col Sandago, un gâteau artisanal au levain naturel, cuit au four et fourré de raisins secs australiens, d'écorces d'orange confites et du précieux cédrat Diamante. Un panettone qui réinterprète et valorise la meilleure tradition de Noël, en apportant à la table de ceux qui le choisissent toute l'authenticité d'un produit artisanal, la douceur d'une levée lente et le parfum de la vanille noble.

Un gâteau simple et authentique qui se marie parfaitement avec les notes fruitées et florales de notre Prosecco Undici.



L'emballage du Panettone et des vins Col Sandago est une véritable explosion de couleurs, pour rendre le moment d'offrir et de partager encore plus spécial

Un fort partage des valeurs traditionnelles, une passion pour la qualité des matières premières, un amour de l'excellence qui vient de l'artisanat. Ce ne sont que quelques-uns des éléments que nous avons en commun avec le grand Maître Pâtissier Salvatore De Riso, qui nous ont amenés à conclure un partenariat si important que nous l'avons officiellement nommé ambassadeur de la marque Hausbrandt.

**L'excellence
en pâtisserie
devient brand
ambassador
de Hausbrandt**



Cette collaboration de trois ans prévoit une série d'activités communes entre le Maître et notre marque. Pour notre part, nous avons déjà créé un mélange spécial de café 100 % Arabica exclusivement pour De Riso, qui l'utilise actuellement dans sa pâtisserie sur le front de mer de Minori.

Le grand pâtissier napolitain a conçu et signé pour Hausbrandt deux recettes de produits levés qui se marient parfaitement avec nos mélanges en renforçant leurs caractéristiques organoleptiques. La première, **Sogno di Caffè e Zabaione**, c'est une réinterprétation créative du panettone qui met en valeur les arômes du café Hausbrandt et le rend irrésistible grâce à l'association avec la crème de sabayon. Sa pâte levée moelleuse (sans raisins secs, cédrat ou orange confite) est remplie non seulement de cette délicieuse crème mais aussi de pépites de chocolat et elle est richement recouverte d'un glaçage intense qui amplifie les parfums de café et de cacao. Un gâteau innovant qui donne un clin d'œil à la tradition, lancé pour la saison de Noël 2021 et accueilli avec enthousiasme par notre public. La seconde, un délicat gâteau au levain aux arômes originaux, sera dédié à Pâques 2022.

« J'ai accueilli avec enthousiasme le partenariat avec Hausbrandt Trieste 1892 car nous avons en commun deux postulats fondamentaux : la satisfaction absolue avec le produit et la vision stratégique. Un partenariat qui va bien au-delà de la simple utilisation de l'image combinée. »

Sal De Riso



La collaboration avec ce grand pâtissier se poursuivra également avec diverses initiatives promotionnelles pour les cibles B2B et B2C : le Maître sera l'invité d'événements et de foires du secteur, partageant avec notre marque les meilleures audiences internationales et affirmant l'excellence italienne dans le monde. Lors de la foire HostMilano, par exemple, De Riso a été invité et porte-parole dans notre espace, et il a représenté son art pâtissier au mieux en se qualifiant pour la première place du Panettone World Championship.

La synergie entre Hausbrandt et Sal De Riso apportera encore de nombreuses surprises et mettra en valeur le meilleur de la confiserie et de l'excellence du café italien à travers de nouvelles initiatives et opportunités.

Découvrir les créations de Sal De Riso




SAL DE RISO[®]
COSTA D'AMALFI

Cette année encore, la présence du Groupe Hausbrandt au plus important salon international du secteur de l'hôtellerie et de la restauration a été une occasion précieuse d'affirmer l'excellence des produits du Groupe, de présenter au marché de nouvelles propositions intéressantes, de rencontrer des partenaires et des amis nouveaux et de longue date, et de mettre en lumière d'importantes collaborations avec de véritables artistes du goût.



Le Groupe Hausbrandt dans le temple international de l'hospitalité



LE STAND HAUSBRANDT
L'essentialité et l'élégance du noir et blanc ont décoré notre espace d'exposition

Du 22 au 26 octobre, à Milan, notre stand a interprété de la meilleure façon le thème lancé par HostMilano pour l'édition 2021, « New Shapes of Hospitality », en présentant non seulement les nombreuses propositions signées par nos marques, mais en concevant de véritables expériences multisensorielles et en créant des événements intéressants qui ont été chaleureusement accueillis par le public. L'essentialité et l'élégance du noir et blanc ont décoré notre espace d'exposition, mettant en valeur notre emblématique cafetière moka Hausbrandt, qui est devenue rouge vif pour l'occasion. C'est le président Martino Zanetti qui a voulu valoriser cette marque historique dans un contexte sobre et raffiné, avec une vision artistique contemporaine à fort impact. Ce lieu cosy et original était le cadre idéal pour la dégustation de nos meilleurs produits. Le comptoir de cafétéria proposait une sélection des meilleurs cafés Hausbrandt et des cafés d'origine unique en capsules *epica*®, avec un accent particulier sur le nouveau Hausbrandt BIO 100% Arabica. Un café à l'arôme doux et à l'arrière-goût intense qui présente une



agréable acidité en bouche, équilibrée par des notes de fruits frais et par une senteur d'amande, qui a été servi dans une station dédiée avec une machine à espresso sous-comptoir. Theresianer et Zerocinquanta ont également mis en avant les qualités de leurs bières, en dévoilant des éditions spéciales : l'originale Winter Beer et le Calendrier de l'Avent créatif de Theresianer. Un comptoir de dégustation a été également consacré aux vins Col Sandago, le sublime rejeton de la colline du même nom, où non seulement le Glera mais aussi l'unique cépage Wildbacher ont élu domicile pour créer des vins à la personnalité unique et distinctive.



HOSTMILANO 2021

HAUSBRANDT



24

1/ Le Chef **ALESSANDRO BORGHESE**

Si les produits du Groupe ont été les protagonistes de notre expérience à HostMilano, les événements organisés avec les partenaires vedettes de nos marques en ont été le cœur battant. De véritables spectacles axés sur la qualité et sur notre concept d'hospitalité et d'accueil.

a régalié les personnes présentes avec une recette originale qui met en valeur les arômes de notre café : « **Bao à la vapeur sur feuille de châtaignier avec joue de bœuf, café Hausbrandt Gourmet Columbus Moulu, cacao, cardamome, chutney de kaki vanille** ». Ses compétences en matière de communication et sa verve engageante ont fait le reste.





2/ Le Bartender BRUNO VANZAN,

en double rendez-vous dans le week-end, a proposé de nouveaux cocktails à base de café et de bière, toujours originaux et innovants.

La « **Fake Beer, twist on Penicillin** » avait pour ingrédient principal la Winter Beer Theresianer, tandis que le « **Manhattan au Café** » mettait en valeur notre Hausbrandt Gourmet Columbus.





3/ Le Maître Pâtissier **ANDREA TORTORA**

a imaginé une manière inédite et très scénique de servir le Pandoro Hausbrandt signé par Tortora lui-même : « **Pandoro chaud servi avec l'espresso Hausbrandt Gourmet Columbus, de la glace aux amandes amères, du pop-corn au lait d'amande et du chocolat rapé** ».

4/ Le chef « **Pizza-Chercheur** » **RENATO BOSCO**

a créé une recette dans laquelle notre bière Theresianer occupe une place centrale. Le « **Crunch bière et céréales** » présenté par le chef voit notre Winter Beer Theresianer à la fois comme ingrédient principal de la focaccia et comme accompagnement sous forme de réduction, avec une fondue au fromage Monte Veronese et une feuilleté de potiron.





5/ Le Maître Pâtissier SAL DE RISO



Cette édition de HostMilano 2021 nous a permis d'entrer à nouveau en contact étroit avec tous les acteurs majeurs du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, en leur parlant de toutes les évolutions et de la tendance à la recherche et à l'innovation continues de nos marques.

a clôturé notre intéressante liste d'événements animés par des experts du goût et, en plus de célébrer sa victoire au championnat du monde de panettone, il a présenté en avant-première sa recette exclusive du Hausbrandt **Sogno di Caffè e Zabaione**, un gâteau au levain parfumé et moelleux qui réinterprète la recette traditionnelle du panettone et la transforme en un dessert irrésistible.



Voir tous les événements
live de HostMilano





Avec Cibus 2021, nous nous rapprochons de vous



La plus grande vitrine consacrée à la nourriture made in Italy a été l'heureuse occasion renouvelée pour Hausbrandt de rencontrer en personne ses clients et les passionnés du monde agroalimentaire.

Du 31 août au 3 septembre, s'est tenue à Parme la prestigieuse foire CIBUS, qui rassemble le meilleur des offres du secteur alimentaire. Les précieux mélanges Hausbrandt ne pouvaient manquer à cet important rendez-vous et ont attiré clients, passionnés et acteurs du secteur dans une expérience unique. En effet, le stand a été conçu précisément pour permettre la meilleure connaissance des caractéristiques organoleptiques de nos cafés, grâce aux illustrations des profils sensoriels de nos mélanges.





La foire a également été l'occasion de présenter la nouvelle offre Hausbrandt destinée à la vente au détail et à la grande distribution, un bouquet de propositions capable d'interpréter les goûts de tout consommateur :



MOKA

le café moulu 100 % Arabica en pot de 250 g, au plaisant arôme de chocolat et un goût souple et doux ;



GOLD DELIZIA

mélange de café moulu en pack de 250 g Arabica et Robusta à l'arôme riche et plein, idéal pour les amateurs de café intense.

La nouvelle ligne de capsules en aluminium recyclable compatibles a eu l'occasion de présenter l'ample gamme de café qu'elle contient :



GOURMET

café moulu 100 % Arabica, un mélange élégant et recherché, avec des notes d'épices et d'agrumes ;



INTENSO

un mélange de café délicatement moulu, mais au goût persistant, avec des notes de chocolat fondant, de noisettes grillées et de biscuits ;



DECAFFEINATO

le mélange de café moulu délicat et agréable, avec des notes de chocolat et des fruits secs, et moins de 0,1 % de caféine.



Nos hôtes ont également pu déguster les principaux mélanges de café et les cafés mono-origine en **capsules epica®**, le système breveté par Hausbrandt, exclusivement compatible avec les machines à café Guzzini|Hausbrandt.

Un moment de rencontre particulièrement agréable et important pour la marque comme pour tous les acteurs du secteur, qui a permis d'affirmer une fois de plus l'importance du partage et de l'expérience sensorielle dans la présentation des produits œnogastronomiques.



La qualité et l'excellence sont deux points forts de la production de tout le Groupe H.TS et, cette année encore, certains de nos produits Col Sandago et Theresianer ont été reconnus par les plus importants concours nationaux et internationaux.

Nous sommes fiers des résultats obtenus car nous savons que ces récompenses sont le fruit du travail d'équipe de professionnels qui travaillent avec passion et dévouement pour créer des vins et des bières de très haut niveau.

Theresianer et Col Sandago : des produits gagnants

THERESIANER TRIOMPHE AU BERLIN INTERNATIONAL BEER COMPETITION

Une « **double-gold** » pour Strong Ale, une **médaille d'or** pour Senza Glutine, Bock et Vienna, une **médaille d'argent** pour Wit et une **médaille de bronze** pour IPA, Premium Lager et Premium Pils. C'est le riche butin de Theresianer au Berlin International Beer Competition, une occasion qui a été mise à profit pour mettre en évidence la grande vocation de qualité de notre brasserie, remise en valeur par l'intuition de Martino Zanetti et soutenue par le professionnalisme de Stefano Bertoli, un grand maître brasseur.

BERLIN INTERNATIONAL BEER COMPETITION



DOUBLE GOLD MEDAL
STRONG ALE



GOLD MEDAL
SENZA GLUTINE / BOCK / VIENNA



SILVER MEDAL
WIT



BRONZE MEDAL
IPA / PREMIUM LAGER / PREMIUM PILS

800

BIÈRES

30

CATÉGORIES

14

PAYS

Theresianer à la New York Beer International Competition 2021



NEW YORK
BEER INTERNATIONAL
COMPETITION



La dixième édition de la New York Beer International Competition, un événement international prestigieux qui réunit les meilleurs producteurs de bière du monde, a été l'occasion de mettre en avant certains des meilleurs produits de Theresianer.

Le concours a vu la participation de plus de 800 bières dans 30 catégories, avec des producteurs de 14 pays différents, et ce sont les plus importants acheteurs du secteur qui ont jugé les bières les plus intéressantes.

Theresianer a fièrement remporté le titre de **Brewery of the Year - Italie** : une récompense pour l'amour de la qualité et la passion pour la tradition qui ont toujours distingué l'entreprise.

Les juges ont été fascinés et ont reconnu la valeur de nos bières, leur attribuant des prix parmi les plus ambitieux : une **Gold Medal** pour **Theresianer Premium Lager** (avec 95 points) et une **Bronze Medal** pour **Theresianer Vienna** (avec 90 points). Leurs caractéristiques organoleptiques et leur typicité ont permis à ces deux bières de briller dans leur catégorie.



Theresianer
Premium Lager

GOLD MEDAL
95 POINTS



Theresianer
Vienna

BRONZE MEDAL
90 POINTS



Col Sandago au Merano Wine Hunter



La mission de ce prestigieux concours est contenue dans son nom : le Merano Wine Hunter part à la chasse à l'excellence et aux meilleures expressions de la culture vinicole nationale et internationale.

Cette année encore, certains des nos vins font partie de ce groupe de stars qui a su séduire les palais et les nez des juges : techniciens, sommeliers, barmen, cavistes, journalistes spécialisés et amateurs de vin.

Un prix **The WineHunter Award GOLD** a été décerné à **Wildbacher Biotipo Di Col Sandago**

Colli Trevigiani IGT del 2015, tandis qu'un **The WineHunter Award RED** a été attribué à **Undici Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG del 2019 Rive di Collalto**.

L'excellence du système de culture et de production de Col Sandago a été reconnue et récompensée par un jury technique,

capable de capter tout le potentiel expressif de nos vins. *Excellence is an attitude*, dit le slogan du concours, et l'excellence est la base de chaque action de notre entreprise.



Col Sandago parmi les 5Star Wines



Depuis cinq ans, Veronafiere promeut une dégustation de trois jours qui met en lumière les exploitations viticoles les plus vertueuses, tant dans l'amélioration constante de leurs systèmes de production que dans la création de vins de haut niveau. Cette expérience donne lieu à un produit éditorial, le 5StarWines - the Book, qui rassemble les meilleures étiquettes sélectionnées. Le jury chargé de la dégustation et du vote est composé de professionnels du vin, ce qui rend les résultats obtenus par

Col Sandago encore plus prestigieux. Avec une note de 91/100 le **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Spumante Extra Brut Costa Dei Falchi Rive di Collalto del 2020** a gagné l'opportunité de figurer **parmi les meilleurs vins sélectionnés** par les juges et de faire **partie du 5StarWines - The Book** avec 510 autres étiquettes du monde entier.



La nouvelle image de
Wildbacher n'est pas
passée inaperçue sur la
scène internationale du vin

Col Sandago gagne en design aussi



Le jury de Vinality Design International Packaging Competition 2021 a décerné la Médaille de Bronze au millésime 2015 du précieux vin rouge IGT Colli Trevigiani de Col Sandago, année de création du nouveau design graphique du produit.

Le jury, composé de designers, de directeurs artistiques et de journalistes de renommée internationale, récompense chaque année les meilleurs emballages dans les catégories du vin, de l'huile, de la bière et des distillés. Cette année, il a reconnu et souligné les éléments graphiques et les caractéristiques distinctives du nouvel

emballage Wildbacher - créé par l'agence Inventium de Milan - qui raconte dans tous ses détails l'histoire d'un vin noble et fier.

Le travail réalisé vise à revitaliser la tradition, en réinterprétant la décoration style canon d'autel multicolore et le graphisme dans une clé contemporaine. L'utilisation de la

feuille d'or, du tissu violet enveloppant chaque bouteille et du précieux coffret en bois a impressionné et fasciné les juges, qui ont su lire dans ces choix le désir de présenter un vin envoûtant, presque royal. Un vin unique sur la scène mondiale, l'incarnation parfaite de l'esprit créatif et de l'intuition du président Martino Zanetti.



Le top de la cuisine de rue va de pair avec Theresianer et Zerocinquanta

Qui a dit que la cuisine de rue ne peut pas être célébrée comme une nourriture de qualité ?

Cette année encore, Gambero Rosso a publié un guide très intéressant qui, afin de briser ce mythe dépassé, accorde une reconnaissance bien méritée à la cuisine de rue de qualité supérieure, qui offre un service contemporain et, dans de nombreux cas, retravaille et réinterprète les meilleures traditions culturelles régionales. Dans cette carte, qui couvre toute l'Italie, Gambero Rosso sélectionne des lieux, des food trucks, des kiosques, des marchés locaux et de nouveaux formats gastronomiques qui transforment le « street food » en une véritable forme d'art, à vivre et à apprécier dans une atmosphère conviviale.





Theresianer et Zerocinquanta ont été les principaux sponsors du Guide Street Food 2022 de Gambero Rosso. Nos bières se sont révélées capables d'accompagner tout type de préparation



Et quoi de mieux qu'une excellente bière pour accompagner une excellente cuisine de rue ?

C'est pourquoi, une fois de plus, **Theresianer et Zerocinquanta ont été les principaux sponsors du Guide Street Food 2022 de Gambero Rosso**. Nous avons apporté l'originalité de nos propositions de bières à la cérémonie de remise des prix aux différents lauréats régionaux, en créant un coin dédié à la dégustation de nos bières lors de l'événement de présentation officielle de cet important produit éditorial. La vaste gamme Theresianer et les propositions originales de Zerocinquanta se sont révélées capables d'accompagner tout type de préparation, en



mettant chaque fois en valeur ses caractéristiques et ses particularités. L'événement de présentation du Guide s'est déroulé le lundi 12 juillet au MAXXI, le Musée National des arts du XXIe siècle à Rome, et il a été une occasion précieuse de présenter au public certaines des excellentes bières non filtrées de la société : pour Theresianer Wit et Pils au format 0,75 et Senza Glutine au format traditionnel 0,33 ; pour Zerocinquanta, la bière blonde Guglielmo, l'IPA Cordelia et la bière rouge Amleto.



With this partnership we wanted to reaffirm the winning combination of beer and street food, declaring that the quality of the product can take on dynamic, light and convivial forms of service like those that characterize street food, without ever sacrificing an excellent food and wine experience.

Quand bière rime avec grill



Quoi de mieux que d'associer une excellente bière à un succulent barbecue ? La collaboration de notre marque Zerocinquanta avec un maître du grill s'est faite presque naturellement. Gherardo Gaetani dell'Aquila d'Aragona, plus connu sous le nom de Barù, a créé un nouveau format de réseau social qui révèle les astuces du métier pour un barbecue parfait.

BRACI - I SEGRETI DEL BBQ, c'est une série de six épisodes, publiés sur son profil Instagram, dans lesquels il raconte sa passion pour le grill et les secrets de la technique ancestrale de cuisson de la viande au feu. C'est l'occasion de parler de **Guglielmo**, une bière blonde traditionnelle au caractère bien trempé, d'**Amleto**, une Bock maltée avec une forte personnalité et de **Cordelia**, une Indian Pale Ale équilibrée et décisive, aussi bien que de les associer de la meilleure façon possible à l'une des techniques de cuisson de la viande les plus populaires.

Saucisse, bifteck à la florentine, scamerita, hamburger, entrecôte et tagliata, chaque épisode relate les curiosités et les techniques pour rendre ces plats vraiment parfaits grâce à la cuisson sur le grill. Invités de la série : le chef Cristiano Tomei du restaurant *Imbuto* de Lucca, le roi des œufs et de la Cinta Senese Paolo Parisi, le célèbre Costantino della Gherardesca et la top model et actrice Mariacarla Boscono. Le lieu choisi était la Casa Cavallegeri, l'ancienne résidence de la noble famille della Gherardesca, dans la Alta Maremma.

Un format curieux et original qui a diverti les fans de Barù et nombreux amateurs de bonne chère l'été dernier, et qui est aujourd'hui encore visible parmi les Reels du profil Instagram @Barulino.

Voir tous les Reels





COUPE DU
MONDE
DE LA
PÂTISSERIE
2021



Hausbrandt soutient les champions du goût

La marque Hausbrandt a toujours eu à cœur l'excellence des traditions culinaires et vinicoles italiennes. C'est pourquoi, cette année encore, elle a décidé de soutenir certains des concours et initiatives les plus prestigieux qui mettent en valeur les chefs-d'œuvre de la pâtisserie italienne.

La finale du prestigieux concours international qui compare les meilleures équipes de pâtissiers du monde s'est tenue à Lyon le 25 septembre. Onze nations ont participé à la finale de Lyon, dont l'Italie, représentée par Lorenzo Puca, Andrea Restuccia et Massimo Pica, coordonnée par le président du Club Italie, Alessandro Dalmasso. L'équipe italienne, soutenue par Hausbrandt à la fois par un parrainage direct de la compétition et par le soutien de Cast Alimenti, une académie que Hausbrandt soutient depuis de nombreuses années, est arrivée première, laissant derrière elle, entre autres, le Japon et la France, qui sont arrivés respectivement deuxième et troisième. Un triomphe qui met en lumière l'art de la pâtisserie italienne et confirme le talent de nos Maîtres Pâtissiers dans le monde entier.



**TIRAMISÙ
WORLD
CUP
2021**



Photo :
le tiramisù gagnant de la
recette originale

Ci-dessous
le lauréat du prix
Hausbrandt récompensé
par Beatrice Zanetti

Un dessert emblématique, aussi simple qu'irrésistible, qui, depuis sa naissance dans la ville de Trévise, a réussi à conquérir le monde entier.



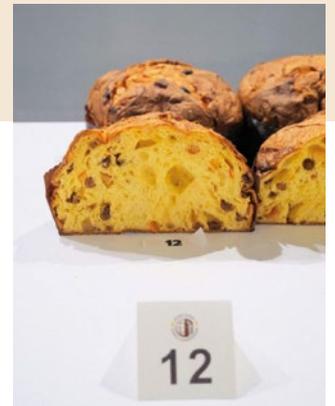
Photo :
le tiramisù lauréat du prix
Hausbrandt

Et c'est dans sa ville d'origine que sa renommée a été célébrée cette année encore, avec la Tiramisù World Cup 2021, une compétition de trois jours qui récompense les meilleurs tiramisù créés par des amateurs non professionnels. Depuis la première édition, Hausbrandt sponsorise le concours, étant le café officiel pour la création des desserts en compétition. Le café moulu Moka 100% Arabica en boîte a été le protagoniste des créations des participants : un café créé à partir d'une sélection de précieux grains d'Arabica africaine et centraméricaine, avec un agréable arôme de chocolat, un goût rond et sucré, et une intensité aromatique

particulière. Un prix spécial a été créé cette année pour mettre en valeur l'ingrédient clé du tiramisù : le café. En effet, le prix Hausbrandt prévoyait que le demi-finaliste de la catégorie *Recette originale* qui était capable de créer le tiramisù le plus équilibré et mettant le mieux en valeur le café pouvait accéder directement à la finale grâce au jugement d'un professionnel Hausbrandt. Sponsoriser ce concours est, pour notre marque, une façon de soutenir la qualité de la pâtisserie italienne, au niveau professionnel aussi bien qu'amateur, et de montrer notre amour pour Trévise et pour son territoire, où se trouve le siège de l'entreprise.



ACCADEMIA DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO



41

En septembre 2020, un groupe de maîtres pâtissiers et autres (Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Maurizio Bonanomi, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri et Carmen Vecchione) créent une association dans le but de diffuser et de protéger la qualité du levain et des produits au levain dans le monde entier.

L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (Associations des Maîtres du Levain et du Panettone Italien) travaille depuis lors à promouvoir l'utilisation du levain par les pâtissiers, les pizzaiolos et les boulangers qui l'utilisent et le travaillent depuis au moins 10 ans et à diffuser la qualité des produits levés fabriqués en Italie. Professionnalisme, durabilité et partage sont les éléments qui animent cette mission importante : apporter la qualité italienne

dans le monde. Hausbrandt a également rejoint la cause, en devenant partenaire et sponsor de l'association. En 2021, plusieurs événements importants ont été organisés pour diffuser la mission de l'academie : la Nuit des Maîtres du Levain à Parme le 26 juillet, la Nuit des Maîtres au bord de la mer à Minori le 24 août et le Panettone World Championship pendant la foire HostMilano en octobre 2021. C'est à cette occasion que l'expertise et l'expérience extraordinaires

de Sal De Riso, Maître Pâtissier qui travaille avec notre marque depuis des années, ont été mises en avant. Ce concours international, organisé par l'association dans le but de promouvoir la qualité du panettone artisanal italien traditionnel dans le monde entier, a vu le Maestro Sal De Riso recevoir le prix du meilleur artiste du panettone, capable d'exalter les propriétés du levain et la qualité des matières premières utilisées dans sa production.





ISIVI
ZIONE

OTRIL IN... MAOLO

21 / 25
JUILLET 2021



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

ALY
VAL

**Cinéma,
une passion
à vivre et
à savourer**

Cette année encore, le Groupe Hausbrandt a soutenu le 7e art italien et a réaffirmé sa grande passion pour le monde du grand écran. Lors de deux événements, les excellentes marques du Groupe ont démontré leur capacité à interpréter une idée du goût et de la convivialité de haut niveau.

ge

L

Classe

Hausbrandt au Filming Italy Sardegna

Stefania Rocca et
Vanessa Hudgens

À côté
Giulia Bevilacqua



Du 21 au 25 juillet a eu lieu la quatrième édition de Filming Italy Sardegna Festival, un événement unique en son genre rapprochant petit et grand écran, permettant des rencontres entre les acteurs du monde du spectacle et leurs fans.

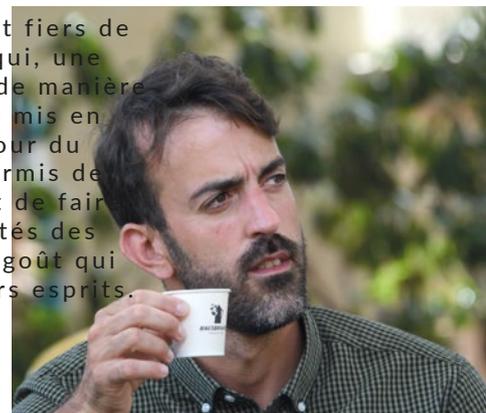
Engagé à soutenir l'art créatif du cinéma et de la télévision en parrainant l'événement, Hausbrandt a offert aux stars comme aux téléspectateurs une expérience d'accueil unique et mémorable.

Les meilleurs mélanges d'Hausbrandt ont accompagné avec saveur des rencontres, des projections, des tables rondes et des master class, et tout un chacun, des stars plébiscitées aux spectateurs passionnés, a pu savourer les mille facettes organoleptiques de nos cafés.

Espresso, Gourmet, Decaffeinato : notre café, toujours préparé à la perfection, a su gagner le cœur de toutes et tous.

Les bières Theresianer, elles aussi, ont soutenu cet événement, transformées en cadeaux précieux et appréciés pour les hôtes, permettant à ces derniers de plonger dans le fabuleux monde de sensations de nos bières.

Nous sommes particulièrement fiers de ce partenariat qui, une fois de plus et de manière très concrète, a mis en avant notre amour du beau, nous a permis de soutenir l'art et de faire vivre à nos invités des expériences de goût qui marqueront leurs esprits.



Elizabeth Olsen



Harvey Keitel



Valeria Golino

En savoir plus
sur l'événement



1 / 11
SEPTEMBRE 2021



MOSTRA INTERNAZIONALE
D'ARTE CINEMATOGRAFICA
LA BIENNALE DI VENEZIA



Du 1 au 11 septembre, les projecteurs du cinéma national et international étaient braqués sur la 78^e édition de l'exposition du cinéma de Venise, un événement historique qui réaffirme chaque année son enthousiasme à interpréter les tendances du cinéma contemporain.

L'exclusif Hollywood Celebrities Lounge était un salon, un lieu de rencontre et de discussion pour bon nombre des célébrités présentes à l'événement, qui a notamment hébergé le dîner de gala et le cocktail party parmi les plus courus de l'exposition.

Hollywood Celebrities Lounge à la 78e Exposition du Cinéma de Venise

Les produits du Groupe Hausbrandt et l'aménagement de la zone Lounge ont su accueillir les hôtes de manière soignée et élégante, notamment grâce à l'ambiance musicale de Radio Monte Carlo.

Les meilleurs mélanges Hausbrandt en capsules *epica*® ont ravi le palais des plus exigeants amateurs de café, grâce à leur simplicité et à l'excellent résultat de leur préparation.

Les bières Theresianer et Zerocinquanta ont égayé les moments de décontraction, de convivialité et les soirées de divertissement

des hôtes, offrant un voyage gustatif vers les meilleures traditions brassicoles de l'entreprise.

Cette expérience, toujours positive pour la quatrième année consécutive, a permis de réunir l'excellence du 7e art à la surprenante interprétation du goût que les produits Hausbrandt et Theresianer peuvent offrir à ceux qui se laissent tenter. Une collaboration qui donne la priorité à l'expérience, laissant un souvenir agréable à ceux qui ont pu vivre la magie du cinéma dans l'une des villes les plus spectaculaires au monde.



Dans les photos :
Giulia Di Quilio,
Herman Mendoza et
Hatzin Navarrete,
Salvatore Esposito,
Yuri Ancarani, Andrea
Pennacchi, Aly
Muritiba, Toni Servillo

À côté
Mario Martone

