

# REVISITEZ VOTRE CAFE

## 7% DE LA DÉFORESTATION IMPORTÉE PAR L'UE EST DUE AU CAFÉ\*

Caféine et acidité d'une part, déforestation et importations de pays lointains d'autre part : le café est problématique pour notre santé et notre planète.

Vous l'avez sans doute suivi, la commission européenne a récemment reporté l'application du règlement sur la déforestation importée, dont le café est partie prenante, sous la pression de lobbys.

### **Mais comment dégustez un café de manière respectueuse pour l'environnement ?**

Chez Maison Maltese, nous n'allons pas chercher des cafés à l'autre bout du monde, notre objectif : proposer des alternatives au café qui valorisent notre agriculture locale et respectent notre terroir. C'est pourquoi nous sommes aujourd'hui spécialistes de la torréfaction de l'orge et élaborons des cafés de malt et des cafés d'orge naturellement sans caféine et 100% alsaciens : **du champ à la tasse on ne quitte pas l'Alsace**. Nous sommes partenaires d'agriculteurs de villages proches de notre atelier qui nous fournissent en grains d'orge soigneusement sélectionnés.

Notre démarche est simple : garder le plaisir d'un bon café, de manière saine et écologique.

Nous sommes Alondra et Pierre, co-fondateurs de Maison Maltese. Passionnés de café et torréfacteurs engagés, nous avons décidé en 2022 d'ouvrir notre maison de torréfaction artisanale. L'idée était de proposer une alternative au café avec des qualités gustatives riches et à la préparation identique au café. En effet, il n'existait pas d'alternative au café se préparant comme un café traditionnel avec un goût agréable pour un amateur de café. Les alternatives au café existantes comme la chicorée étaient soit à infuser soit solubles.

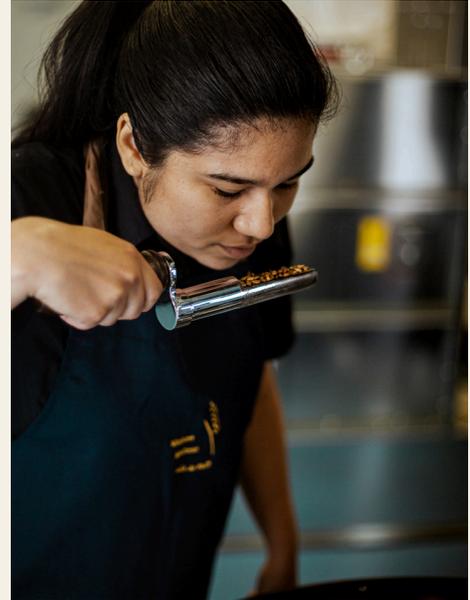
C'est en puisant dans l'Histoire et les traditions alsaciennes que l'idée est venue. Au XIXe siècle est apparu en Alsace le Malzkaffee, une alternative à base d'orge maltée (germée) venue d'Allemagne. Oubliée depuis les années 1960, nous avons repris l'idée que nous avons adapté : notre gamme de cafés de malt (orge germée) était née, plus tard rejoints par un café d'orge (orge non germée).

Multi récompensés (concours *Croquons l'innovation* avril 2024, *Inoval* 2024, *On mange quoi demain ?* novembre 2024), nos cafés d'orge & de malt sont une solution pour une transition alimentaire juste : nous mettons en valeur notre agriculture régionale avec des produits à haute valeur ajoutée, permettant à chacun de vivre dignement de son travail. De plus, nos alternatives au café sont une clé pour parvenir à une alimentation moins dépendante des importations (de café).

Maison Maltese, c'est une mission : le goût. Nous sommes persuadés que nous pouvons agir pour notre santé et la préservation de la planète tout en consommant des produits bons, gourmands et de qualité. Amateurs de café de spécialité, notre obsession reste de proposer des boissons subtiles et originales.

Notre gamme innove en rayon boissons chaudes. Après le lancement commercial de nos produits, nous sommes maintenant référencés dans près de 100 magasins bio et livrons nos clients dans toute la France. La prochaine étape ? Une arrivée dans des enseignes nationales bio.

Avec notre participation au Salon International de l'Agriculture, nous souhaitons montrer qu'il est possible de faire des boissons réconfortantes sans compromis sur le goût et le plaisir de dégustation, en valorisant notre agriculture, vectrice de l'excellence de nos produits français. Dégustation offerte sur notre stand !



Torréfactrice et co-fondatrice

**ALONDRA BARRADAS VAZQUEZ**

---

**Notre offre est innovante sur le  
marché : des alternatives au café,  
moulues et qui se préparent comme  
du café !**

Contact : Pierre Gaulmin

Tel : 0390557884 / 0670140083

E-mail : [contact@maisonmaltese.fr](mailto:contact@maisonmaltese.fr)

[www.maisonmaltese.fr](http://www.maisonmaltese.fr)