



Concept né au Maroc

# Les cafés Picasso



Catalogue Les Cafés Picasso



 /CafesPicasso  
 @Les.Cafes.Picasso  
 +(212) 531 079 250  
 Lescafespicasso@gmail.com

[www.cafespicasso.ma](http://www.cafespicasso.ma)





# Sommaire

---

## P

---

### Les Cafés Picasso

*L'histoire des Cafés Picasso est celle d'une marque qui depuis plus de 27ans, a poursuivi une vision d'entreprise basée sur la passion du travail, du produit et du territoire sur le lequel elle opère.*

## C

---

### Caféologie

*L'ARABICA : Cultivée à une altitude variant entre 1600 et 2000 mètres de hauteur.  
LE ROBUSTA : Ce grain est surtout cultivé en Asie du sud-est, en Afrique et au Brésil dans des régions humides de faible altitude.*

## T

---

### Torréfaction

*Une fois le café vert extrait, emballé, puis transporté... Ce dernier est torréfié pour être converti en produit fini.*

## M

---

### Parlons de mouture

*La mouture :*  
*-Vérifiez la bonne finesse de la mouture.  
-Tassez légèrement pour égaliser.  
-Évitez de diriger le bec vapeur de la machine vers le moulin; la mouture absorberait l'excès d'humidité et le dosage s'en trouverait modifié.*

## P

---

### Nos produits

*GAMME  
CLASSIQUE & GAMME  
GOLD*

## S

---

### Nos Services

*SERVICE TECHNIQUE :  
Maintenance Préventive &  
Maintenance Curative*



Maroc



Côte d'Ivoire



Togo



Ouganda



Ethiopie



Inde



Indonésie



Brésil



Colombie

## LES CAFES PICASSO

*L'histoire des Cafés Picasso est celle d'une marque qui depuis plus de 27ans, a poursuivi une vision d'entreprise basée sur la passion du travail, du produit et du territoire sur le lequel elle opère. Ces valeurs sont enracinées dans l'identité des Cafés Picasso depuis sa fondation en 1993. 'Le facteur N°1 qui a contribué à notre succès est, de loin cette obsession compulsive que nous avons de nous focaliser sur le client plutôt que sur la concurrence' Mot du PDG des Cafés Picasso*

*C'est cet esprit qui nous a permis de développer l'entreprise au fil des années.*





## L'ARABICA

*Cultivée à une altitude variant entre 1600 et 2000 mètres de hauteur. Cette variété de grains pousse dans la zone intertropicale : Principalement en Amérique Centrale, en Afrique et au Brésil. Elle représente 65% de la production mondiale de café. Ses qualités aromatiques, sa finesse, sa grande diversité de goûts et de saveurs en font la variété de grain la plus noble.*

## LE ROBUSTA

*Ce grain est surtout cultivé en Asie du sud-est, en Afrique et au Brésil dans des régions humides de faible altitude. Son goût est légèrement amer, corsé et assez neutre. C'est néanmoins un café tonique et plus fort en caféine que l'Arabica (Environ le double) : Idéal pour se réveiller le matin.*



## LA CUEILLETTE

La cueillette est un critère important qui influe sur la qualité du café vert. Il est primordial de ne cueillir que les cerises mûres et rouges afin d'éviter les grains immatures responsables du goût amer et désagréable du café.

## IL Existe 4 méthodes de cueillette :

1

### Picking

*Il faut cueillir les cerises à la main en ne choisissant que celles qui sont rouges : C'est la méthode qui assure la meilleure qualité.*

2

### Le striping

*Nous parlons d'un bras mécanique qui arrache tout sur la branche : C'est bien évidemment une méthode qui fait baisser la qualité de la cueillette.*

3

### Le peignage

*Un peigne passe dans les branches pour en arracher les cerises : La cueillette est d'une qualité médiocre.*

4

### La vibration

*Il s'agit de secouer l'arbre par le tronc pour qu'en tombent les cerises mûres. Le résultat est une cueillette de qualité passable.*

## L'EXTRACTION DES GRAINS

*Une fois le Café planté et cueilli, nous obtenons des cerises de café dont il faut extraire les deux graines sous 6 heures. Et pour cela nous avons là encore*

### 2 Méthodes :

*Une méthode Humide et une méthode Sèche.*

*C'est la méthode humide qui donnera des cafés plus aromatiques de meilleure qualité. On parlera de café lavé.*

*Après le triage du café vert, ce dernier sera emballé en sacs de jute de 60 kilos, qui seront ensuite transportés par bateau. Il est à noter que puisque le café est un produit vivant, il est important de le stocker dans des endroits secs afin qu'il n'absorbe pas les odeurs. Ceci pourrait grandement nuire à son goût.*



# TORRÉFACTION



*Une fois le café vert extrait, emballé, puis transporté... Ce dernier est torréfié pour être converti en produit fini.*

*Pour cela, les cafés Picasso utilisent une méthode traditionnelle qui consiste à cuir le café vert pendant 20 min à une température de 220°C.*

***Il Existe 2 autres méthodes :** La torréfaction rapide en 10 mn à 600°C et la torréfaction flash en 90 secondes à 800°C*

*Le choix de la méthode de torréfaction va également faire varier la qualité du café. Bien entendu, la technique traditionnelle est préconisée car c'est la seule qui permet de révéler les véritables arômes du café :*

*Il a été démontré lors d'analyses en laboratoire, que les arômes ne se révèlent qu'à partir de la 11ème minute. D'où l'intérêt de cette méthode en 20 minutes.*

*Après toutes ces étapes nous obtenons enfin du café torréfié prêt à la consommation. C'est là qu'entrent en jeu la qualité de la machine, du moulin et le savoir-faire du barista.*

# LE MOULIN À CAFÉ



## LES RÉGLAGES

- 1. Réglez les meules en fonction de la qualité du café choisi et de votre machine à café.*
- 2. Nettoyez régulièrement la trémie (dépôt graisseux) ou préférez la grande réserve avec adaptateur spécial.*
- 3. Nettoyez les meules, les orifices, le distributeur de mouture avec un pinceau pour éliminer le vieux marc soumis à oxydation.*
- 4. Changez les meules tous les 400 Kg de café environ. Les meules coniques, un peu plus durables, sont nécessaires aux gros débits.*
- 5. Tous les soirs, videz le café moulu restant dans le distributeur doseur pour le placer dans une boîte hermétique, au frais à l'abri de l'humidité, au bas du réfrigérateur. (Attention, en laissant toute la nuit le café dans le moulin, la mouture se chargera en humidité et ne produira pas un café crémeux).*
- 6. Veillez à bien doser : (7g pour l'expresso) à l'aide de la molette de réglage.*



# LE MOULIN À CAFÉ



## La mouture

- Vérifiez la bonne finesse de la mouture.
- Tassez légèrement pour égaliser.
- Évitez de diriger le bec vapeur de la machine vers le moulin; la mouture absorberait l'excès d'humidité et le dosage s'en trouverait modifié.



### **PAS ASSEZ DE MOUTURE**

*Café clair, type tisane, pas de crème*



### **TROP GROSSE MOUTURE**

*L'eau passera trop vite au travers de la mouture et l'extraction sera mauvaise, trop claire et sans goût.*



### **TROP DE MOUTURE**

*La pompe de la machine à café peinera, l'eau passera trop lentement, la température montera et le café sera brûlé.*



### **TROP FINE**

*Café trop fort. Difficulté pour enclencher le porte filtre. Les douchettes se boucheront rapidement.*

# GAMME CLASSIQUE



## Nero



*Le café Nero est un café en mission. Il entre en guerre contre votre baisse d'énergie et vous donne une claque pour vous remettre sur le chemin du dynamisme et de la productivité. Si votre clientèle cherche un endroit pour se ressourcer avant d'entamer ou de continuer sa journée de travail, grâce au café Nero, elle ne frappera plus qu'à vos portes.*



## Typica



*Le café Typica est un mélange équilibré de grains qui vous offre instantanément un boost de caféine. Grâce à sa sucrosité, à la sobriété de son goût ainsi qu'à la magnifique texture de sa mousse, le Typica contentera le palais et les yeux de votre clientèle et la mettra d'accord sur le fait que votre établissement sert du bon café.*



## Mundo



*Le café Mundo est le café du peuple. Ses grains sélectionnés avec soin ont pour rôle de vous rappeler le goût du café de votre enfance. Peu importe ses goûts ou ses préférences en termes de café, aucun client ne se refusera le petit caprice de succomber au Mundo : Le café des souvenirs heureux.*





# GAMME CLASSIQUE



## MoCCA



*Le café MoCCA est un café sociable. Vous souhaitez savourer vos instants de répit ? Fuir un quotidien stressant en discutant avec vos amis autour d'un bon café ? Le café MoCCA, subtil et raffiné, s'efface délicatement entre chaque gorgée pour vous laisser profiter de l'instant présent, puis souligne chaque mouvement de tasse par un supplément de bonheur à votre pose détente grâce à un arôme succulent qui vous rappelle à quel point il fait beau de vivre.*



## GUSTO



*Le café GUSTO ( Orange Édition ) est un café de prestige. Il est fait par et pour les connaisseurs qui ont su développer leur sens du goût. La maîtrise est le mot d'ordre quand il s'agit du GUSTO Orange car tout dans ce café laisse transparaître des décennies d'expérience : Le choix des grains, le choix du mélange et la torréfaction appliquée sont tout simplement parfaits.*



## GUSTO Gris



*Le café GUSTO ( Gray Edition ) est le partenaire idéal si vous souhaitez laisser un impact sur votre clientèle. Unique et délicieusement addictif, son goût original qui provient de grains torréfiés avec délicatesse fidélisera votre clientèle qui reviendra encore et encore réclamer son quota de caféine.*

# Santos

## GAMME GOLD

### SANTOS



*Le café Santos est la réponse à une seule question :*

*Qu'est-ce qu'un café parfait au Maroc ?*

- 1. Une mousse dorée et onctueuse.*
- 2. Un parfum puissant qui vous réveille le matin.*
- 3. Une texture consistante en bouche.*
- 4. Un goût intense et caféiné.*
- 5. Une effluve de chocolat, de caramel ou de noisettes.*
- 6. Une acidité réduite en l'absence d'amertume.*

*Ce café créé par des marocains pour les marocains est le résultat de la sélection méticuleuse des plus beaux terroirs d'Amérique Latine. Fusionnant l'intensité légendaire du Robusta et l'arôme délicat de l'Arabica, son succulent goût de noisettes est un cadeau que vous faites à votre bien aimée clientèle.*





# Colombia

## GAMME GOLD

### COLOMBIA



*Le café Colombie est une lettre d'amour que vous adressez à votre clientèle.*

*Mousse, goût, acidité, intensité, sucrosité... Peu importe! Tout ce qui compte c'est que quiconque déguste ce délicieux breuvage se dit immédiatement qu'il occupe toutes vos pensées :*

*« L'arôme unique qui se trouve dans ma tasse ne peut être que le résultat d'une volonté de m'offrir ce qu'il y a de meilleur. Ce Monsieur aime ses clients ! »*





# Royal

GAMME GOLD



## ROYAL



*Le café royal est  
notre œuvre d'art.  
Goûtez-le !*





## FORMATION BARISTA

**La préparation d'un bon café passe avant tout par le niveau de compétence du Barista.**

*Chez Picasso, ce dernier est au centre du concept. Nous formons de manière rigoureuse et efficace le personnel et les Baristas de nos partenaires.*

**La formation porte sur trois volets principaux :**

*- Techniques de bases : Il s'agit de doter le Barista de toutes les informations relatives à la manipulation de la machine Espresso, du moulin et de tous les ustensiles nécessaires à son art.*

**Coffee Art :**

*Les Baristas qui utilisent nos produits doivent être en mesure d'exploiter l'entier potentiel des cafés Picasso. Nous leurs enseignons différentes recettes et techniques pour rendre justice à la qualité de nos cafés afin qu'ils fassent ressortir les artistes qui sommeillent en eux.*

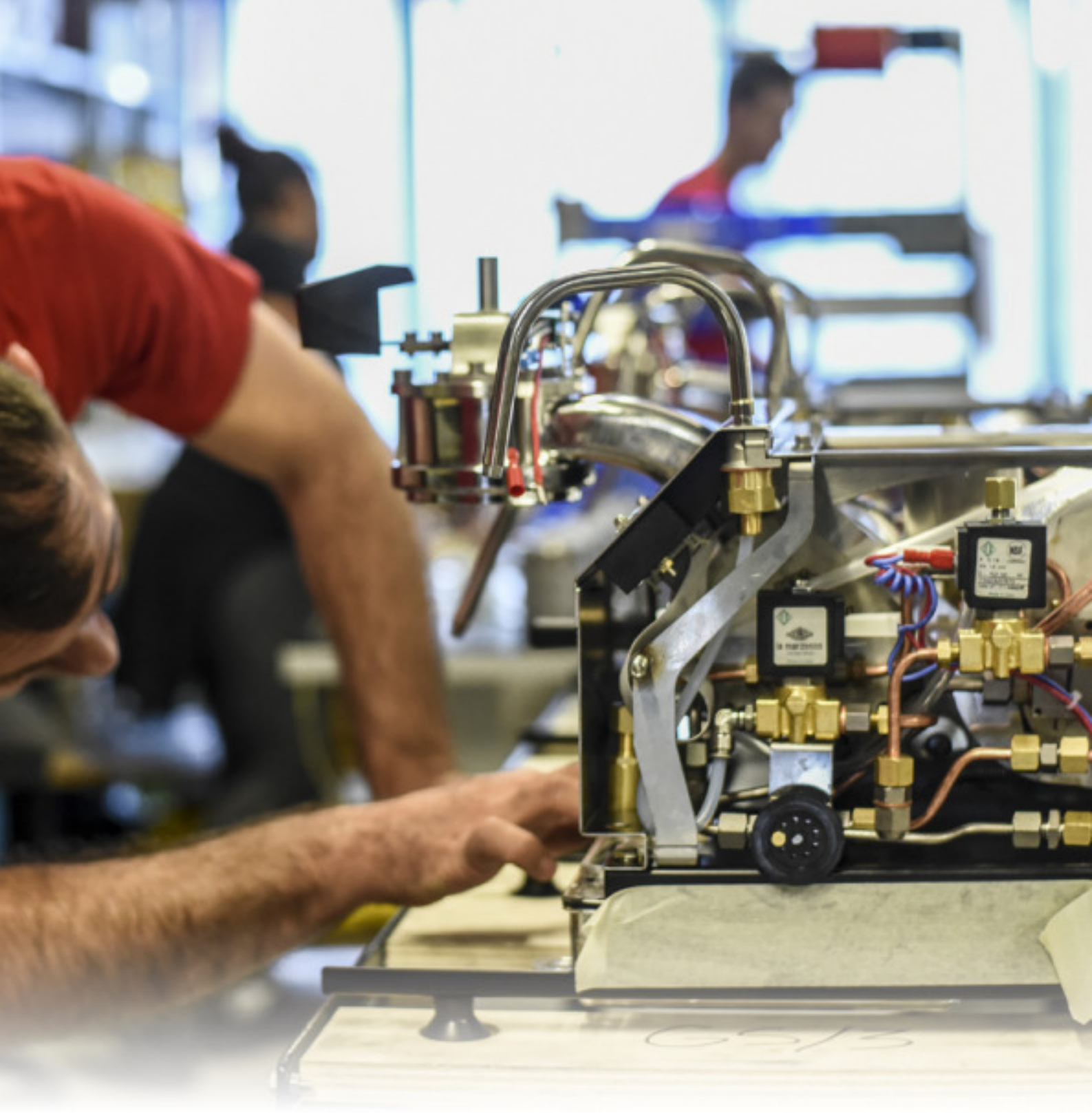


## SERVICE APRÈS VENTE

*Nous ne sommes pas des vendeurs de café. Nous sommes vos partenaires commerciaux !*

*Nous avons tout intérêt à ce que votre établissement soit le plus prospère possible et apportons notre pierre à l'édifice afin que notre objectif commun se concrétise.*





## ENTRETIEN PRÉVENTIF

*Chez Picasso, nous comprenons que vos machines sont plus que de simples outils de travail. Ce sont des sabres qui vous accompagnent sur le champ de bataille et dont les lames ne doivent jamais être émoussées. Vous ne pouvez pas vous permettre d'attendre un technicien pendant que vos clients s'impatientent. Il est donc important que vos machines tombent en panne le MOINS possible.*



## SERVICE APRÈS VENTE

### **Produit :**

*En choisissant Les cafés Picasso vous faites confiance à une marque qui a trois décennies d'expérience. Mais vous faites surtout confiance à l'une des seules marques marocaines à avoir adopté des processus de production et de stockage élaborés par une équipe d'ingénieurs.*

*La constance est le mot d'ordre quand il s'agit de la qualité de nos produits et contrairement à la concurrence, le café que vous aurez dégusté lors du démarchage commercial sera identique à celui que vous sévirez à votre clientèle pour les années à suivre.*





## SERVICE APRÈS VENTE

### **Livraison :**

*Vous ne devez JAMAIS être à court de café. Un client qui n'est pas servi en temps et en heure est un client que vous pouvez perdre au profit de vos concurrents les plus féroces.*

*Soyez vigilant à l'égard de votre stock et ne tombez jamais en situation de rupture.*

*Nous vous aidons à vous débarrasser définitivement de ce soucis en calculant votre consommation hebdomadaire et en vous livrant chaque semaine. De plus, nous vous offrons « Un Stock de Survie » qui correspond à votre consommation journalière.*

*Cela vous permettra d'être patient au cas où vous aurez le bonheur d'avoir épuisé votre café avant la date prévue. Dès que vous entamerez votre Stock de Survie, vous contacterez l'un de nos commerciaux et serez livrés dans les plus brefs délais.*





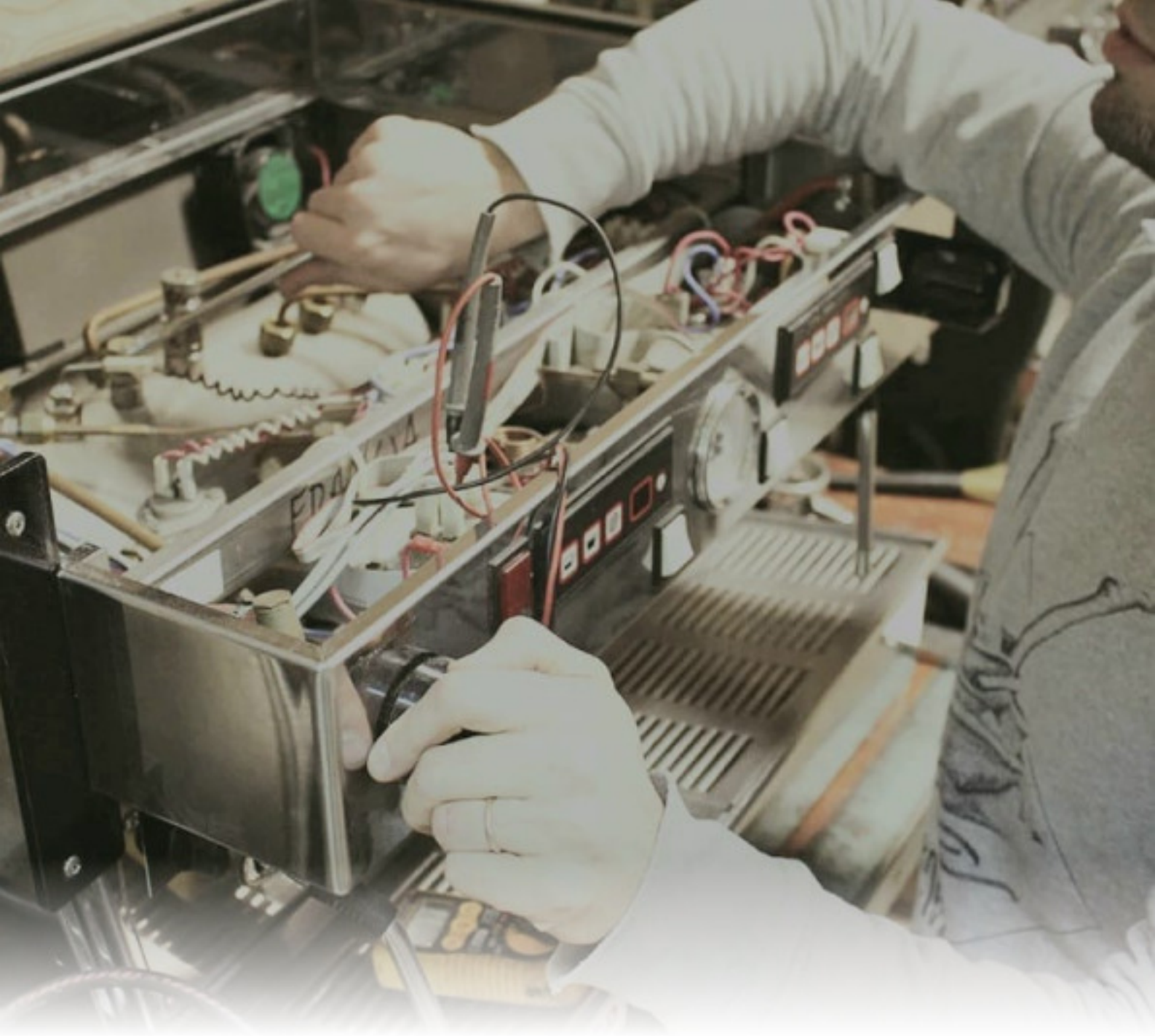
## SERVICE APRÈS VENTE

### **Gratuités :**

*Vous bénéficiez d'offres gratuites à chacune de vos commandes.*

*Verres, tasses, cendriers et parasols sont des items qui vous seront livrés gratuitement par votre commercial attitré.*

*Il sera laissé à sa discrétion d'établir la quantité qui vous revient de droit après avoir défini votre consommation hebdomadaire en terme de café.*



## SERVICE TECHNIQUE

*Le bon état de vos machines est une condition sine qua non à votre succès. Leur bon fonctionnement a un impact direct sur la qualité du café que vous servez à votre clientèle.*

*Et cette même qualité possède sur le court, le moyen et le long terme une influence certaine sur votre recette journalière.*

*Le bon entretien de vos machines est donc une tâche à prendre très au sérieux et il faudra travailler en équipe afin de la mener à bien.*





## SERVICE TECHNIQUE

*Pour ce faire, il faudra distinguer entre deux types de maintenance :*

### **Maintenance Préventive**

Il s'agit de procéder à des vérifications et des ajustements réguliers afin d'éviter que la machine tombe en panne et de garantir son fonctionnement optimal.

Cela nécessite des micro-tâches qui sont parfois quotidiennes et doivent donc être exécutées par le Barista.

Nous vous présentons une liste exhaustive des bonnes pratiques à adopter absolument :

#### **Tous les matins**

- ~ Vérifiez le bon fonctionnement des becs à vapeur et de l'eau chaude
- ~ Purgez la machine en faisant plusieurs cafés à vide
- ~ Vérifiez les niveaux, le voyant et le pressostat

#### **Tous les 400 kg**

- ~ Changez les meules du moulin à café

#### **Tous les soirs**

- ~ Nettoyez les groupes avec le Porte-filtre aveugle
- ~ Nettoyez les douchettes et les joins
- ~ Nettoyez les becs à vapeurs en les ouvrant dans un récipient d'eau
- ~ Nettoyez la bassinelle et les Porte-filtres avec de l'eau chaude
- ~ Videz la mouture restante et placez-la dans un récipient hermétique

#### **Toutes les semaines**

- ~ Nettoyez méticuleusement le moulin à café avec un pinceau souple

#### **Tous les 15 jours**

- ~ Contrôlez l'adoucisseur
- ~ Dévissez les douchettes pour les nettoyer vigoureusement





## SERVICE TECHNIQUE

### Maintenance Curative

C'est ici que nous prenons la relève ! Nous mettons à votre disposition et gratuitement un staff technique compétent disponible 24h / 24 et 7j / 7.  
En fonction de votre situation, trois réponses sont appropriées :

Les machines on l'air de fonctionner mais la qualité du café s'est détériorée  
Comme nous l'avons si bien expliqué précédemment, les cafés Picasso se distinguent par la constance de leur qualité au vu de notre intransigeance face aux process utilisés. Si le café extrait présente un défaut quelconque, c'est souvent dû à un problème technique difficile à identifier.

Si cette situation se présente, n'hésitez pas à appeler votre commercial attitré à n'importe quel moment de la journée. Il saura vous expliquer par téléphone les ajustements à faire pour obtenir un meilleur café. Si le problème persiste, un technicien qualifié se chargera de le régler.

Vous avez un problème technique urgent qui vous empêche de travailler

Appelez votre commercial attitré 24h / 24 et 7j / 7. Un technicien qualifié sera à vos portes dans un délai de 40 min.nt hermétique

Vous avez un problème technique qui peut attendre

Appelez votre commercial du Lundi au Vendredi de 8h à 20h. Un technicien qualifié sera à vos portes dans un délai de 24h.



**Nom du commercial :** .....

**Numéro du commercial :** .....

**Date d'essai :** .....

**Produits testés :** .....

**Remarques :** .....

.....

.....








Les cafés Picasso  
Concept né au Maroc

 /CafesPicasso

 @Les.Cafes.Picasso

 +(212) 531 079 250

 Lescafespicasso@gmail.com

[www.cafespicasso.ma](http://www.cafespicasso.ma)