

**2018, l'année du 60 ième anniversaire de La Maison du Bon Café**  
!

Une nouvelle boutique a vu le jour, à Avignon centre-ville en septembre.

La fabrication de nos capsules compatibles [Junglespresso](#) a connu un vif succès et nous pousse à continuer dans la voie de la qualité.

2017 aura été pour La Maison du Bon Café une année riche en projets, et c'est avec enthousiasme que nous entamons cette nouvelle année d'aventures !

## L'année 2017 une année de créations !

Notre quête du café parfait a continué avec le sourcing des cafés précieux : [Cameroun Frères du Noun](#), [Geisha Colombie](#) et [Jamaïque Blue Mountain](#) pour les palais en quête de nouvelles saveurs !

Notre offre s'est élargie pour devenir plus accessible, avec des conditionnements et des prix plus abordables (capsules x4 - dosettes x5, grain et moulu en 100g).

L'année 2017 aura été aussi marquée par la venue de notre producteur de République Dominicaine, Samuel Baltensperger. Cela a été un grand événement et une grande joie. A cette occasion, nous avons pu communiquer sur la culture du café ainsi que sur notre savoir-faire. Nos consommateurs nous ont fait des retours très positifs sur cette démarche de transparence !

## Quelques chiffres

- 1000 tonnes de café torréfié ! Nos torréfacteurs ont tourné à plein régime pour assurer la production.
- 16 références de thés biologiques et des nouvelles à venir.  
Pour aller toujours plus loin, notre sourcing en matières premières biologiques s'agrandit / s'accroît : sucre, chocolat noir, chocolat en poudre, thés [Japanese Garden](#) et [cafés Inès](#). Et nous souhaitons continuer à développer notre démarche dans cette voie !
- 60 ans, c'est l'âge que La Maison du Bon Café fêtera en 2018, avec de l'énergie et toujours autant de passion !

2018, l'année du 60<sup>ième</sup> anniversaire de *La Maison du Bon Café* !



La nouvelle boutique située 12 place du Change à Avignon

## Place à 2018 !

Nous lançons cette année notre gamme "Méthodes douces", des cafés torréfiés et moulus - selon les normes de la [filtration douce](#) - et des appareils de filtration lente ludiques, à utiliser chez soi ou en voyage. Une nouvelle manière de consommer du café et des nouvelles découvertes gustatives en perspective. On adore !

Les thés [JAPANESE GARDEN](#) en capsules compatibles, c'est le pari fou que l'on se lance ! Vous allez pouvoir déguster à la fois du thé et du café sur une machine de la célèbre marque N.... ®

Nous ancrons d'ailleurs notre démarche responsable avec des capsules biodégradables !

**2018, l'année du 60 ième anniversaire de La Maison du Bon Café**  
!

Nous avons aussi pour objectif de proposer de nouvelles gourmandises : fruits secs enrobés de chocolat et autres plaisirs chocolatés à déguster en une bouchée !

Une offre qui s'étoffe pour les professionnels de la restauration  
Nous attachons une attention particulière à nos professionnels en leur proposant de nouvelles idées.

Nos thés glacés reviennent sous forme de nouveaux cocktails ultra easy pour beaucoup de fraîcheur ! A découvrir très vite en boutique ou en terrasses !

De nouveaux concepts autour des boissons gourmandes sont en cours de réalisation, et bientôt de nouvelles boissons tendance frappées / glacées pour cet été !

## Notre ambition pour cette année

Nous souhaitons fêter nos 60 ans en affirmant notre positionnement de fabricant local incontournable, toujours dans la joie et le partage !

### Articles similaires



**Comment bien  
préparer sa rentrée ?**



**Recette  
rafraîchissante: Café**



**Slow cosmétique à  
faire soi-même !**

**2018, l'année du 60 ième anniversaire** *de La Maison du Bon Café*  
!

**Nos conseils**

**glacé au caramel**