

---

# Dossier de Presse

---



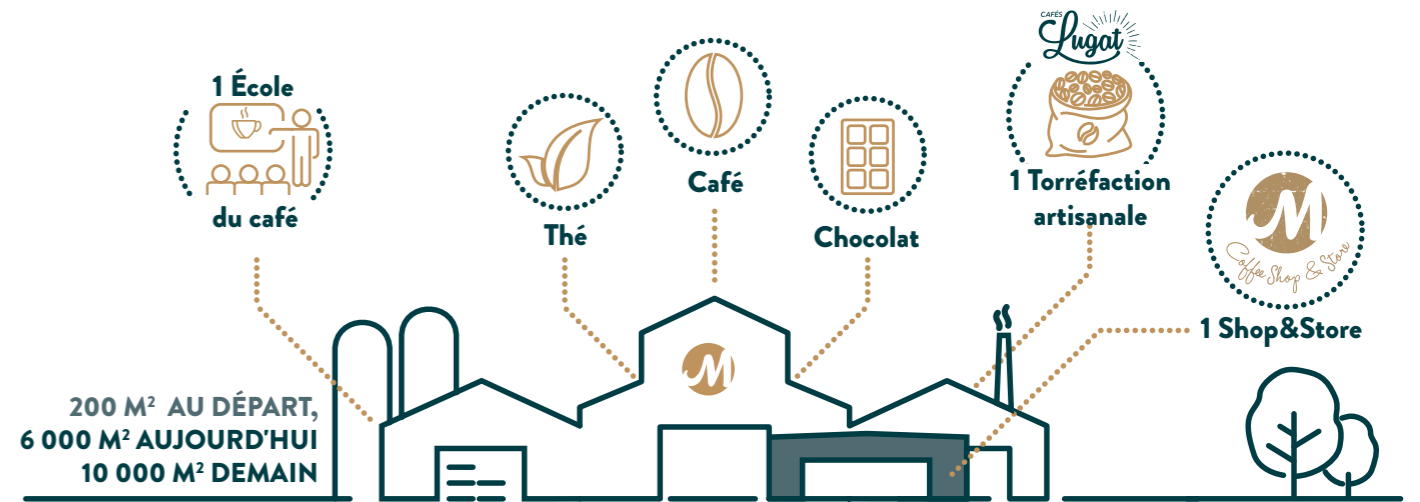
NOUS PARTAGEONS  
BIEN PLUS QUE DU CAFÉ...  
DEPUIS PLUS DE 10 ANS !

Plus d'une décennie que s'écrit  
l'une des plus belles histoires du café en France.

**ET QUI A FAIT DE NOUS  
L'EXPERT CAFÉ N°1 SUR INTERNET !**

On ne compte plus le nombre de cafés bus,  
les moments partagés, les sourires échangés, depuis la création.

Et dire que tout  
est parti  
d'un café...



PLUS DE **100** salariés

MOYENNE D'ÂGE **34** ans

1 LIEU DE VIE SUR



+ DE **7000** produits



**97%**

de satisfaction



**400 000**

clients

PRÈS DE

**40**

MILLIONS de pages vues

Les championnats  
de France  
DU CAFÉ

2017



1 CHAMPION  
de France Barista



1 CHAMPION  
de France Latte Art

2016



1 CHAMPIONNE  
de France Barista



1 VICE CHAMPION  
de France Barista



DES MILLIONS  
DE CAFÉS BUS

1 Magazine  
**Coffee Spirit**



DES SOURIRES  
à n'en plus finir





## DU CAFÉ, MAIS ENCORE ?

MaxiCoffee est l'expert café n°1 sur Internet !  
Ce statut, nous le devons à notre travail mais aussi et surtout à notre passion.

**«NOUS N'AVONS PAS LA PRÉTENTION  
D'AVOIR CRÉÉ UN CONCEPT RÉVOLUTIONNAIRE,  
LA MATIÈRE ÉTAIT DÉJÀ LÀ.»**

*Jean-Charles Krompholtz, Président.*

Notre volonté, plus modeste, était de révéler le café, d'en partager ses richesses et d'en parler d'une nouvelle manière avec le plus grand nombre.

**L'idée est ainsi née, un jour, de mettre tout cet univers du café à portée de clic.**

Notre ambition ? Répondre à toutes les envies caféinées, des machines aux meilleurs cafés en passant par les accessoires des novices comme des plus érudits.





Aujourd'hui, nous proposons une largeur de gamme inédite sur notre boutique en ligne [www.maxicoffee.com](http://www.maxicoffee.com), dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Mais MaxiCoffee est bien plus qu'un site de vente de machines et de cafés. C'est une véritable dynamique où se rencontrent savoir-faire, passion et expertise mais aussi décontraction, modernité et convivialité.

**C'est une nouvelle manière de partager, d'échanger, d'interagir autour d'un produit éminemment social : le café !**

En effet, du matin au soir, que ce soit en famille ou en rendez-vous d'affaire, pour refaire le monde entre amis ou rencontrer l'amour de sa vie, le café a une place particulière dans la vie de chacun.

Chaque jour, tous les passionnés de la maxiteam œuvrent pour sélectionner les meilleurs produits, prodiguer leurs trucs et astuces, proposer des idées recettes... Bref, extraire le meilleur pour aider chaque amateur de café à recréer l'univers d'un coffee shop, à la maison !

*Nous souhaitons démocratiser le "bon café"  
et trouver la boisson qui ressemble à chacun.  
Car bien plus qu'une boisson revigorante,  
ce que vous buvez en dit long sur vous.*







## UNE HISTOIRE DE PASSION AVANT TOUT

### **D'UN SIMPLE PETIT CAFÉ EST NÉE UNE BELLE AVENTURE QUI CONTINUE DE GRANDIR CHAQUE JOUR.**

Tout commence par un coup de foudre pour une région.  
Qui résisterait au charme du Bassin d'Arcachon,  
de ses pinasses, de ses parcs à huîtres et de ses pins ?

C'est lors de vacances en famille que Jean-Charles Krompholtz décide de quitter les tumultes de la ville pour venir s'installer avec sa femme, enceinte de jumeaux, et leur première fille dans ce cadre idyllique.  
Jean-Charles croise alors le chemin de Fabien Folio, propriétaire d'un Coffee Shop à Gujan Mestras (33).  
C'est au détour d'un petit kawa qu'est née une maxi-idée.

Les conversations de comptoir deviennent vite celles de deux passionnés qui se prêtent à rêver. Quand la passion de l'un, celle du café, rejoint celle de l'autre, l'Internet, le charme opère. **En refaisant le monde, ils inventent leur monde. Celui d'un site internet qui permettrait de mettre le bon café à la portée de tous.** On imagine le site, on pense sélection de produits, les noms fusent. "Made in Coffee", "Coffee Gum", "Mini Coffee" ... ce sera finalement "MaxiCoffee", ce nom qui traduit une envie furieuse de partager une passion.

Ils vont réussir, à force d'obstination et de passion, l'exploit de faire entrer le café dans la sphère internet sans jamais se départir de son authenticité et de son âme. Commande après commande, la confiance s'instaure, les partenaires rejoignent l'aventure, les clients affluent, de plus en plus nombreux.

Désireux de proposer un café d'exception, Jean-Charles et Fabien se tournent rapidement vers Lionel Galut, un partenaire devenu ami, torréfacteur artisanal à Gujan Mestras. C'est ainsi que, chaque jour, Lionel torréfie et livre à la demande, en vélo parfois, des cafés venus des quatre coins du monde.

Curieux et brûlant d'impatience de dépoussiérer ce métier qui le passionne, il décide d'étancher sa soif de découverte en rejoignant, à son tour, l'aventure de MaxiCoffee en 2009.

### **PLUS DE 10 ANS PLUS TARD, L'HISTOIRE N'A CESSÉ DE S'EMBEILLIR. PLUS DE 100 EMPLOYÉS PASSIONNÉS ONT PRIS PART À CETTE BELLE AVENTURE ET CONTENTENT LES ENVIES DE CLIENTS TOUJOURS PLUS NOMBREUX.**





# L'AVENTURE MAXICOFFEE EN QUELQUES DATES



## 2006

Rencontre de Jean-Charles Krompholtz, expert du web, et de Fabien Folio, gérant d'un coffee Shop. L'idée du site MaxiCoffee voit le jour !

## 2007

Lancement du site MaxiCoffee.com.  
Le 1<sup>er</sup> café vendu est un Cafés Lugat, torréfié artisanalement par un torréfacteur voisin, ami et partenaire, Lionel Galut.

## 2009

Lionel rejoint l'aventure MaxiCoffee. Déjà 10 salariés & 400 m<sup>2</sup> de locaux.  
Lancement de l'offre de consulting "Créer son coffee shop".  
La passion se partage : les premières vidéos voient le jour...

## 2012

La société choisit les anciens locaux de Dujardin, le créateur du «1000 bornes», comme terrain de jeu !  
2 000 m<sup>2</sup> de bureaux et d'entrepôts accueillent les équipes et plus de 4 000 références de produits.

## 2013

Les bureaux embaument le café fraîchement torréfié : installation de la nouvelle torréfaction artisanale Cafés Lugat et de sa cave à cafés Grands Crus. 40 employés passionnés forment les rangs. 4 000 m<sup>2</sup> d'entrepôts abritent les meilleurs produits.



## 2014

Les formations «café» ont enfin un espace dédié : l'École Café voit le jour.

## 2015

Nouvelle ère chez MaxiCoffee : la nouvelle chaîne logistique est installée pour améliorer l'emballage et accompagner la croissance des commandes.

## 2016

Plus de 60 salariés, nos locaux et bureaux représentent désormais plus de 6000 m<sup>2</sup>.  
Lancement du magazine "Coffee Spirit", 1<sup>er</sup> magazine français dédié au café, thé et chocolat.  
Lancement de Aircraft Espresso, notre marque de machines manuelles, et de Baristator, notre marque d'équipement pour Barista.

## 2017

Marco, torréfacteur en chef de la marque emblématique Cafés Lugat, décroche le titre de Champion de France Barista 2017.  
Mikael, Champion de France Latte Art 2017, rejoint l'aventure MaxiCoffee Coffee Shop & Store.



## 2018

Ouverture du 1<sup>er</sup> MaxiCoffee Coffee Shop & Store à la Teste-de-Buch.  
Ouverture du site à l'international.  
MaxiCoffee remporte le prix "Coup de cœur" des Aquitains de l'Année.  
Palmarès du meilleur site e-commerce dans la catégorie alimentation - Thés & cafés\*

## 2019

Emménagement des bureaux dans les nouveaux locaux à Lacanau de Mios.  
10 000 m<sup>2</sup> abriteront les nouvelles aventures de la marque.

\* Capital et le cabinet d'études statistiques Statista



# LA MAXITEAM

Persévérance, envie, obstination et enthousiasme communicatif leur ont permis de rallier à leur aventure des personnes d'horizons divers qui ont toutes succombé à cet amour du café.

Mais à quoi reconnaît-on un membre de la maxiteam ? Au mug qu'il a toujours à la main ? Pas uniquement.

Chez MaxiCoffee, le café est bien plus qu'un métier, c'est surtout un état d'esprit. Que l'on soit torréfacteur, Barista, formateur, expert machines, dénicheur de cafés, ou même simple dégustateur, nous nous impliquons avec passion pour pouvoir transmettre notre expertise. Cette passion est à l'image de l'odeur de café fraîchement torréfié qui plane dans nos bureaux : irrésistible et terriblement addictive.

**LA FORCE DE MAXICOFFEE, C'EST  
LA COMPLÉMENTARITÉ DES COMPÉTENCES,  
L'ADDITION DE TOUTES CES PERSONNES QUI  
EN FONT UNE TRÈS BELLE AVENTURE HUMAINE.**



*Mais finalement,  
qui sont ces passionnés du café ?*

- ★ Des experts dédiés.
- ★ Des rédacteurs passionnés.
- ★ Un Service Client 100% à l'écoute de ses clients.
- ★ Une équipe de torréfaction artisanale, les Cafés Lugat.
- ★ Des formateurs Baristi chevronnés.
- ★ Un Service S.A.V. maîtrisé.
- ★ Les Champions de France Barista & Latte Art 2017.
- ★ Une équipe au Coffee Shop & Store.



**1**  
CHAMPION DE FRANCE  
CAFÉ 2017



**1**  
CHAMPION DE FRANCE  
LATTE ART 2017





**MARCO, TORRÉFACTEUR EN CHEF DES CAFÉS LUGAT ET CHAMPION DE FRANCE 2017.**

Janvier 2017. A l'occasion des 10 ans des Championnats de France du Café, MaxiCoffee s'est illustré comme l'expert incontournable du café. Marco de Sousa Rosa, torréfacteur des Cafés Lugat, marque de torréfaction artisanale emblématique de MaxiCoffee, a en effet remporté le titre de Champion de France Barista 2017 !

Marco a ouvert les portes d'un monde nouveau : celui où vin et café ne feraient plus qu'un ! Maniant à la perfection l'Art et la matière, il a époustouflé le jury en créant la confusion.

En 2018, il concourt au titre de Meilleur Ouvrier de France qui ouvre, pour la première fois, une épreuve de torréfaction.



**MIKAEL BARISTA EN CHEF DU MAXICOFFEE COFFEE SHOP & STORE ET CHAMPION DE FRANCE LATTE ART 2017.**

Mikael découvre le Latte Art en 2007 dans un Coffee Shop Australien. Fasciné, il s'initie rapidement à cet art et décide d'en faire son métier.

Avec beaucoup de travail, un grain de folie et des centaines de litres de lait, il décroche en 2017 le titre de Champion de France Latte Art !

Une belle récompense après toutes ces heures d'entraînement dans notre école de formation ! Quelques mois plus tard, il rejoint la Maxiteam en devenant Barista en chef pour notre premier MaxiCoffee Coffee Shop & Store.

Il remet son titre en jeu en 2018.





# NOS AUTRES MARQUES

REVENDEURS DE NOMBREUSES MARQUES, TESTÉES ET APPROUVÉES, MAXICOFFEE A ÉGALEMENT CRÉÉ, AU FIL DES ANNÉES, DES MARQUES QUI LUI SONT PROPRES, DESTINÉES À RÉPONDRE À DES ENVIES DIVERSES.



Proposer du bon café, c'est bien. Proposer son propre café, torréfié artisanalement, c'est encore mieux ! Ce rêve est devenu réalité le jour où Lionel, torréfacteur artisanal à Gujan Mestras, a rejoint l'équipe et a donné naissance aux Cafés Lugat. Aujourd'hui, les Cafés Lugat, c'est une équipe de « French torréfacteurs », experts et passionnés, qui œuvre chaque jour pour offrir des cafés uniques et inoubliables. Afin de faire découvrir, non pas le, mais LES vrais goûts du café, Lionel, Marco, Jérémy, Julien et Christophe suivent leurs cafés du grain jusqu'à la tasse. En véritables explorateurs, ils sillonnent chaque année les meilleurs terroirs pour sélectionner des cafés de spécialité, proches du 0 défaut, et travaillent minutieusement chaque recette de torréfaction pour révéler le meilleur de chaque café.

**Coffee Spirit**  
by MaxiCoffee



Créé au Printemps 2016, le magazine « Coffee Spirit » a vu le jour. Nous avons imaginé et créé un magazine d'Art de Vivre 100% dédié au café, au thé et au chocolat. Voyage, découvertes, rencontres avec des Chefs, idées recettes, tendances, shopping, au fil des pages, vous découvrez le café comme vous ne l'avez jamais bu ! Christian Etchebest, Philippe Urraca, Christophe Michalak et Dorian Nieto nous ont fait saliver avec leurs recettes. Des voyages au Panama, au Brésil et au Guatemala ont transporté des lecteurs avides d'évasion. Nous avons décrypté les tendances du slow coffee et du cold brew. Et nous avons encore tellement de choses à partager... C'est ça, le Coffee Spirit ! Semestriel édité à 70 000 exemplaires, il a déjà mis le café à la bouche de nombreux lecteurs.



Les Baristi ont enfin leur marque ! Baristator est LA marque d'équipement des baristi décontractés. Forts de nos nombreuses expertises, nous avons imaginé avec Marco, notre Champion de France Barista, un univers à la fois accessible et technique. Tous les accessoires de barista ont été étudiés et conçus sur-mesure pour répondre aux exigences des super-héros de l'espresso !







Après plus de 10 ans de présence sur internet, il était indispensable pour nous de créer un lieu de partage, de découverte et d'expérience. Aujourd'hui, nous proposons un endroit qui nous ressemble et qui nous donne enfin l'opportunité de rencontrer les amateurs de café !

Notre premier **MAXICOFFEE COFFEE SHOP & STORE** réunit notre amour pour le café, une équipe de passionnés, une cuisine à base de produits frais et une belle sélection de produits.

Côté coffee shop, les plus gourmands peuvent déguster les petits plats faits maison de Natasha et Hélène. Au petit déjeuner, au déjeuner et au goûter, sur place ou à emporter, ils trouvent, à coup sûr, le bonheur dans leur assiette ! Nous souhaitons proposer une cuisine faite avec des produits frais dénichés chez des producteurs locaux. La petite cerise sur le gâteau : notre carte change régulièrement afin de toujours surprendre les papilles des petits et des grands.

Et pour les adeptes de bon café ? Nos Baristi prennent à cœur de sublimer chaque grain de café pour apporter une expérience en tasse unique. Nous proposons un large choix de boissons : espresso, chocolat chaud, cappuccino, chai latte, mochaccino, thés de toutes sortes et bien plus encore ! Que ce soit sur une extraction particulière ou sur le café du moment, Mikael et Raphaël partagent régulièrement leur connaissance du café avec nos clients, curieux d'en savoir un peu plus sur ce produit d'exception.



Côté boutique, nous avons réuni une gamme représentative de notre site maxicoffee.com : machines manuelles et automatiques, moulins, méthodes douces, accessoires Barista, bouilloires, théières, thés vrac et sachets et bien entendu un large choix de cafés en grains et capsules. Pour les adeptes du café moulu, nous proposons également de moudre le café sur place afin de garantir sa fraîcheur.

Notre petit plus ? Le torréfacteur qui a pris place au milieu de la boutique nous permet de réaliser régulièrement des torrifications, sous le regard attentif des clients. La bonne odeur du café embaume alors les 350m<sup>2</sup> de ce temple du café ! Que du bonheur !

Mais que serait ce lieu sans toute notre équipe de choc qui travaille, chaque jour, à rendre ce MaxiCoffee Coffee Shop & Store un lieu de convivialité unique sur le Bassin d'Arcachon ?

**EN CUISINE** : Natasha, Chef de cuisine & Hélène, commis de cuisine.

**EN SALLE & AU BAR** : Mikael, Head Barista - Champion de France Latte Art 2017 & Raphaël, Barista.

**EN BOUTIQUE** : Karine, conseillère en vente & Steven, manager.

En résumé, ce concept store est un lieu unique où le partage et l'expérience sont les maîtres mots.







## L'ÉCOLE CAFÉ

Nous l'aimons tellement que nous voulons crier cet amour sur tous les toits ! Forts de notre expertise, nous avons ouvert, voilà quelques années, notre "École Café". Quésako ?

**Un coffee shop dans lequel nous enseignons l'art et la manière du métier de Barista.**

Que ce soit simplement pour une découverte d'un jour ou une reconversion pour toujours, nos formateurs accueillent leurs élèves le sourire aux lèvres et une tasse de Massai Mara du Kenya à la main pour les accompagner et les faire plonger dans leur univers.

Nous conseillons et soutenons toute personne qui souhaite ouvrir son établissement et découvrir l'univers du café. Nous avons développé une offre de consulting afin d'accompagner tous les projets : de la simple découverte à l'ouverture d'un coffee shop. **Déjà plus de 60 établissements nous ont fait confiance.**

Notre école café est un centre de formation agréé. Torréfacteurs, baristi, juges en championnats du café, notre équipe allie passion, expertise et légitimité pour accompagner ses élèves et leur enseigner, avec beaucoup de pédagogie et de bonne humeur, toutes les clés pour répondre aux exigences du métier.

**Attention, révélations droit devant !**



## ET DEMAIN ?

.....

### L'OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

L'histoire d'amour entre MaxiCoffee et le café commence à peine à s'écrire.

Après avoir vu l'engouement grandissant des français et le développement inespéré de la société, la maxiteam part aujourd'hui à la conquête de l'International. Toutes les équipes sont à pied d'œuvre pour pouvoir partager leur amour du café au-delà de nos frontières.

### UN DÉMÉNAGEMENT

MaxiCoffee ne cesse de croître. Aujourd'hui, pour accompagner cette forte croissance, nos équipes ne cessent de s'agrandir. Cette belle histoire nous pousse à voir plus grand.

Courant 2019, toute l'équipe de MaxiCoffee va faire ses cartons pour rejoindre sa nouvelle terre d'accueil, non loin de ses origines. Une étape qui marque la volonté de tous les passionnés que nous sommes de poursuivre leur mission, avec le sourire et une tasse à la main.





Ils parlent  
de nous



• 2

• 3



flow

PAPILLES  
& Pupilles

dorian  
cuisine

madame  
FIGARO

TÉLÉ  
MATIN

france  
bleu  
gronde

LA  
DÉPÊCHE  
de Bassin  
LE JOURNAL

SUD OUEST

Les Echos  
Le Champion de l'économie

LA  
TRIBUNE

TVBA  
La Télévision de Bassin d'Alsace

Capital

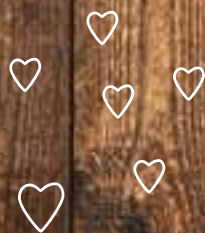


Coffee  
-is-  
ALWAYS  
a good  
idea



# Contact

Hello la com' - Sandra Pacheco-Messibah  
sandra@hellolacom.com  
+33 6 21 61 68 11



Retrouvez toutes nos actus sur

