



Mars 2026

Alatéa

UNE BOISSON ISSUE DES FEUILLES ET
FRUITS DU CAFÉIER

MEDIA KIT

SOMMAIRE

Introduction	p.3
<i>Et si on redécouvrait le caféer autrement</i>	
A l'origine d'Alatéa	p.4
<i>Une idée presque née par hasard, by Café Toqué</i>	
Ce qui rend Alatéa unique	p.6
<i>Une boisson saine, moderne et créatrice de valeur pour la filière café</i>	
De l'origine à la recette	p.8
<i>Sourcing, production et recette : une exigence de qualité</i>	
Alatéa en bref	p.10
Alatéa en images	p.11
Informations et contacts	p.12



Et si on redécouvrait le caféier autrement ?

Connu pour ses grains, le caféier possède pourtant d'autres richesses encore peu explorées : ses feuilles et la pulpe de son fruit.

Alatéa est une nouvelle boisson qui propose de découvrir le caféier sous un angle différent.

Élaborée à partir d'une infusion de feuilles de caféier et de cascara, la pulpe séchée du fruit du café, Alatéa révèle un profil aromatique gourmand, fruité et naturellement énergisant.

Si le grain de café est traditionnellement utilisé dans la culture occidentale, les feuilles du caféier et la cascara sont utilisées depuis longtemps dans certaines régions productrices pour préparer des infusions.

En mettant en lumière ces parties encore méconnues de la plante, Alatéa invite à découvrir une autre expression du caféier : **une boisson naturelle, gourmande et peu sucrée, pensée pour offrir une expérience de dégustation différente.**



À l'origine d'Alatéa

Une idée née presque par hasard, au cœur d'un atelier dédié au café.

Installé à Lyon, **Café Toqué est un torréfacteur de café de spécialité** engagé dans la sélection, la torréfaction et la transmission de la culture café depuis 2020.

L'entreprise a été fondée par **deux passionnés de café, Romain et Vincent** réunis autour d'une même envie : rendre le café de qualité plus accessible et transmettre les connaissances liées à sa dégustation.

Dans le cadre de ses ateliers de caféologie, l'équipe dispose déjà de différents ingrédients issus du caféier, notamment des **feuilles et de la cascara**, la pulpe séchée du fruit du café (la cerise).

Lors d'une période de fortes chaleurs, l'équipe cherche à se rafraîchir dans un atelier où la torréfaction fait grimper la température.

En expérimentant une infusion à partir de ces ingrédients, un équilibre aromatique inattendu apparaît : une boisson fruitée, légère et naturellement énergisante.



Vincent et Romain (de gauche à droite)



Feuilles de caféier séchées



Cerises de café

À l'origine d'Alatéa

Cette première expérimentation marque le point de départ d'un travail de recherche et d'ajustement pour développer **Alatéa, une boisson qui propose de découvrir le caféier sous un angle différent**, en valorisant des parties encore peu utilisées de la plante.



Cascara

Ce qui rend Alatéa unique

Une boisson saine issue du caféier, moderne et créatrice de valeur pour les producteurs.



Naturelle et saine, tout en restant très gourmande, **Alatéa offre un profil aromatique complexe**, aux notes fruitées et végétales.

Les feuilles de caféier utilisées pour élaborer Alatéa sont **naturellement riches en antioxydants**, des composés reconnus pour leur rôle dans la protection des cellules face au stress oxydatif. Une bouteille d'Alatéa en contient davantage qu'un bol de thé. Ces molécules contribuent notamment à lutter contre le vieillissement cellulaire et participent au bon équilibre de l'organisme.

Grâce aux composés naturellement présents dans le caféier, **Alatéa procure également une énergie douce**, avec une teneur en caféine comparable à celle d'un espresso.

Ce qui rend Alatéa unique

Au-delà de l'expérience gustative, la boisson participe aussi à **mieux valoriser le caféier dans son ensemble**. Les feuilles et la cascara, longtemps peu utilisées dans la filière, deviennent ici des ingrédients à part entière, permettant de créer **une source de revenus supplémentaire pour les producteurs de café**.

À travers cette approche, Alatéa répond aux nouvelles attentes de consommation : **une boisson naturelle, peu sucrée et riche en goût, qui conjugue plaisir de dégustation et une production plus vertueuse pour la filière café**.

De l'origine à la recette : une exigence de qualité

Des ingrédients issus du caféier cultivé en Amérique latine, assemblés et produits en région lyonnaise..



Séchage des feuilles de caféier à Terrazas del Pisque, Équateur - Plantation d'Arnaud Causse.

Les feuilles de caféier et la cascara utilisées pour Alatéa sont sourcées auprès de producteurs partenaires de Café Toqué, au Guatemala et en Équateur, avec lesquels l'entreprise travaille déjà pour l'approvisionnement en café.

Cette continuité dans les relations permet de s'appuyer sur des filières déjà connues et des producteurs identifiés, tout en valorisant des parties du caféier jusqu'ici peu exploitées.

À partir de ces matières premières, **la recette d'Alatéa a été développée par l'équipe de Café Toqué entre juin et décembre 2025**. Plusieurs essais ont été nécessaires afin de trouver l'équilibre aromatique recherché.

De l'origine à la recette : une exigence de qualité

La transformation et la production de la boisson sont réalisées dans un atelier de fabrication lyonnais, permettant une production à plus grande échelle tout en s'appuyant sur un savoir-faire local.

Comme dans l'univers du café de spécialité, chaque étape – de la sélection des ingrédients à la mise au point de la recette – est guidée par la **recherche d'équilibre et de qualité dans le verre**.

Alatéa en bref

- **Type de boisson** : Infusion de feuilles de caféier et de cascara (pulpe séchée du fruit du café)
- **Profil aromatique** : notes fruitées et végétales, boisson gourmande, complexe et rafraîchissante
- **Composition** : boisson 100 % naturelle
- **Énergie** : teneur en caféine naturellement présente dans le caféier, équivalente à celle d'un espresso, pour une énergie douce et naturelle
- **Consommation** : à boire très fraîche, nature ou sur glace, à tous moments de la journée
- **Origine des ingrédients** : Guatemala et Équateur
- **Développement de la recette** : par Café Toqué, torréfacteur de café de spécialité à Saint Genis les Ollières.
- **Production** : atelier de fabrication lyonnais
- **Particularité** : valorise les feuilles et la cascara, et propose une source de revenus supplémentaire aux producteurs

Où nous trouver ?

Coffee shops

Coin Café - Lyon 7
Chill Coffee shop - Lyon 9
Petite Mamie - St Didier au Mont d'Or

Restaurants

Howard House - Chassieu
BSG - Saint Genis
L'éclat de Pierre - St Didier au Mont d'Or

Commerces de proximité

Les frères Barioz - Lyon
Onde de choc - Craponne
L'atelier du levain - Saint Genis

Date de lancement

Janv
2026

Format de la bouteille

25cl

Alatée en images

Pour accompagner les articles et reportages, plusieurs visuels d'Alatée sont disponibles en téléchargement.

Les images sont fournies en haute définition et libres d'utilisation dans le cadre d'un usage presse.

Visuels disponibles :

- Bouteille Alatée (packshot produit)
- Alatée en dégustation (servie dans un verre, sur glace)
- Mise en scène produit (ambiance dégustation / lifestyle)
- Feuilles de caféier et cascara
- Portrait des fondateurs / équipe Café Toqué

[Téléchargement des visuels HD](#)

Informations pratiques et contact

Site internet :

<https://www.lecafetoque.fr/contact-alatea>

Réseaux sociaux :

[Instagram](#)

Contact presse

Sarah MAISONNEUVE

sarah@yumr.fr

06.60.85.64.59

Alatêa