

Coffee Festival en janvier : à la découverte de la culture du café à Copenhague

VisitDenmark
www.visitdenmark.fr

Dans le pays de la bonne chère et du bon vin, le café complète la trinité gastronomique de Copenhague. Tout comme le mouvement New Nordic est devenu un label de qualité dans la gastronomie moderne, le style Scandi s'est imposé dans le monde du café. Au Danemark, le café est considéré comme un véritable rituel social : ce n'est pas seulement une simple boisson, mais une expérience esthétique, culturelle et gastronomique qui reflète les valeurs de la vie danoise contemporaine.



Ph Mellanie Gandø, © VisitCopenhagen Media Center

Danish Coffee Festival

En janvier, plus précisément **du 30 janvier au 1er février**, vivez une expérience inoubliable au **Danish Coffee Festival** au TAP1 de Copenhague ! Venez faire un tour pour goûter à l'offre variée et toujours plus **vaste de cafés** dans notre capitale. Le Danish Coffee Festival est le plus grand événement dédié au café

en Scandinavie. En bref, c'est un véritable paradis pour les amateurs de café. Pendant ces trois jours, vous pourrez rencontrer les meilleurs baristas du monde et participer à des dégustations illimitées, des ateliers, des conférences, des concours de niveau mondial, des démonstrations *en direct* et vivre d'innombrables émotions liées au café. En d'autres termes, vous trouverez une véritable communauté dynamique d'amateurs de café, tous réunis sous un même toit.

Mais approfondissons maintenant la culture du café danois !

Au-delà de la tasse : l'essence du café dans la vie scandinave

Pour mieux comprendre la scène café de Copenhague, il faut avoir une vision plus large de la **culture scandinave du café**. Tout d'abord, il s'agit de café filtre. Ensuite, la plupart des pays scandinaves (Danemark, Finlande, Islande, Norvège et Suède) figurent parmi les cinq premiers pays au monde en termes de consommation de café par habitant. En 2022, le classement mondial était le suivant : Finlande, Norvège, Islande, Danemark, Pays-Bas et Suède (*source, [coffeeabout.com](https://www.coffeeabout.com)*).

En d'autres termes : en Scandinavie, on aime le café et on ne le considère pas comme une « tasse », mais comme un moment qui sert de **liant social**, un **rituel quotidien** et une **expérience esthétique**.

Le **café Scandi** d'aujourd'hui est le fruit de l'évolution d'une tradition nordique très ancienne. **La troisième vague** ne l'a pas créé de toutes pièces, mais lui a donné les outils techniques, éthiques et esthétiques pour devenir ce que nous reconnaissons aujourd'hui comme le « *Nordic coffee* ». Le café scandinave est le prédécesseur des « **cafés spéciaux** », mais ces derniers ont également une certaine influence sur le café scandinave, qui se caractérise généralement par une torréfaction plus légère avec une acidité plus élevée, une plus grande complexité des saveurs et une grande attention portée à la qualité des grains de café. Tout comme Copenhague l'a fait avec la bière, le vin naturel et la nourriture, les Danois ont décidé d'être ouverts et curieux dans leur approche du café, en accueillant les saveurs les plus brillantes et les plus amusantes.

À cet égard, **Klaus Thomsen**, cofondateur de **Coffee Collective**, affirme que les notes de saveur plus acides et plus vives du « café spécial » conviennent bien au palais danois, car l'**acidité** est un élément important dans la cuisine locale. De plus, à Copenhague, les gens sont généralement enclins à accueillir les nouvelles tendances alimentaires.

Klaus Thomsen : le pionnier du café à Copenhague

Les fondateurs de **Coffee Collective**, Klaus Thomsen, Peter Dupont et Casper Engel Rasmussen, ont créé leur **torréfaction à Copenhague en 2007** et un **café à Nørrebro** en 2008, à une époque où les bars spécialisés étaient rares dans la ville. Depuis, ils se sont développés et comptent désormais huit cafés à Copenhague et un à Aarhus, employant plus d'une centaine de personnes. La passion de Thomsen pour le café est née à Londres en 2001 et l'a amené à collaborer avec Estate Coffee à Copenhague. En 2006, Thomsen a remporté le championnat mondial des baristas, contribuant ainsi à la forte présence des baristas au Danemark.

Les fondateurs de Coffee Collective ont dès le début maintenu leur engagement en faveur d'un **café d'exception** et d'une rémunération équitable pour les producteurs de café auprès desquels ils s'approvisionnent. Ils ont atteint cet objectif en établissant des relations commerciales directes avec les entreprises de café, éliminant ainsi les intermédiaires de la chaîne d'approvisionnement.

Malgré le scepticisme initial quant au potentiel du « café de spécialité », **Coffee Collective** a obtenu une **reconnaissance internationale** et ce succès a contribué à placer Copenhague sur la carte mondiale du café, renforçant ainsi l'engagement à améliorer les normes éthiques et de qualité de l'industrie du café.

Qu'est-ce qu'un « café spécial » ?

Le terme « café spécial » est couramment utilisé pour décrire des **grains de café de haute qualité ou gastronomiques** (source : *Sprudge et SCA*). Une fois torréfiés, ces grains

produiront un café qui aura obtenu une **note supérieure à 80 points** sur 100 dans une fiche d'évaluation standardisée **SCA** (*Specialty Coffee Association*) par un sélectionneur de qualité certifié (Q-grader). Seuls environ 10 % de tout le café produit atteint le grade de spécialité.

Ces dernières années, le « café de spécialité » n'a cessé de gagner en popularité dans les cafés et les foyers du monde entier, et Copenhague s'est fait un nom sur la scène mondiale. Avec des pionniers du style scandinave tels que Coffee Collective, des cafés branchés comme **Prolog Coffee**, de nombreux baristas danois champions du monde ont ouvert des établissements dans les rues de Copenhague.

Le design scandinave dans le menu du café

Le **café de style scandinave** ne concerne pas seulement l'aspect gustatif. Il s'agit également du **design des espaces** des cafés, qui s'inspirent souvent fortement du **minimalisme scandinave**.

Le design et l'espace d'un bon bar représentent près de la moitié de l'expérience que l'on vit lorsqu'on va prendre un café. Et étant donné l'amour de Copenhague et du Danemark pour les lignes élégantes et les meubles fabriqués avec savoir-faire, il est logique que certains des meilleurs cafés de la ville soient également parmi les plus beaux.

L'héritage du design scandinave est présent dans la plupart des cafés de la ville, mais le plus souvent, vous trouverez des traces de design japonais, français ou exotique entremêlées au minimalisme classique pour apporter une touche supplémentaire.

Voici **quelques-uns des meilleurs endroits de Copenhague** où vous pourrez vous immerger dans la culture scandinave du café :

- **Prolog** – *The Meatpacking District* ;
- **Coffee Collective** – *Godthåbsve* ;
- **Coffee Collective** – *Jægersborggade* ;
- **Darcy's Kaffe** – *Rantzausgade* ;
- **April** – *Ryesgade* ;
- **HipHop** – *Frederiksberg Allé* ;
- **Alice** – *Markmandsgade* ;

- [La Cabra Roastery HQ](#) – *Marguerite Vibys Plads*;
- [Det Vide Hus](#) – *Gothersgade*;
- [La Cabra](#) – *Møntergade*;
- [April](#) – *Østerbro*;
- [The Artisan](#) – *Østerbro*;
- [Atelier September](#) – *Strandvejen*;
- [Apollo Bar](#) – *Nyhavn*.

Si vous souhaitez choisir **une pâtisserie où prendre un bon café** et déguster un bon dessert, voici quelques suggestions :

- [Andersen & Maillard](#) - *Nørrebrogade*;
- [Hart Bakery](#) – *Gl. Kongevej*;
- [Juno the Bakery](#) – *Århusgade*;
- [Sankt Peders Bageri](#) - *Sankt Peders Stræde* ;
- [Frama Studio Store](#) – *Fredericiagade* ;
- [Andersen Bakery](#) – *Thorshavnsgade* ;
- [Lille Bakery](#) – *Refshalevej* ;
- [Rondo](#) – *Sjællandsgade*.

Mais il y a une grande nouveauté à ne pas manquer ! Le restaurant **Noma** lance un nouveau ***flavour shop*** – boutique des saveurs – physique adjacent au restaurant, situé dans l'une des serres et conçu par le studio OEO. Ce restaurant est ouvert du mardi au dimanche de 10h00 à 17h00. Ici, les clients peuvent déguster sur place ou acheter des produits des gammes Noma Projects et Noma Kaffe.

L'amour des Danois pour l' « *aftenkaffe* » : une histoire de café après les heures de bureau

Boire un café après le dîner est tout à fait normal dans les foyers danois. Tout comme il est très courant dans de nombreux pays de sortir prendre un verre ou une bière après le travail, retrouver un ami pour prendre un café sur le chemin du retour est une habitude hebdomadaire pour de nombreux habitants de Copenhague. Nous appelons cela « *aftenkaffe* » : **le café du soir**.

Ce phénomène est très répandu, car il s'agit d'une **tradition danoise de « *hygge* »** qui anime les bars de Copenhague en fin d'après-midi.

Autres curiosités sur le café à Copenhague

- 4,1 milliards de tasses de café sont consommées chaque année dans les foyers danois ;
- Au Danemark, on boit 3 à 4 tasses de café par jour et par personne ;
- 86 % des hommes boivent du café tous les jours et 76 % des femmes ;
- 52 % des Danois préfèrent boire du café filtre ;
- 17 % des habitants du Jutland du Nord préfèrent ajouter du lait dans leur café, tandis qu'à Copenhague, ce pourcentage est de 54 % ;
- Entre 45 et 64 ans, la plupart des Danois atteignent leur pic de consommation quotidienne de café ;
- En 2022, Copenhague était le quatrième pays au monde en termes de consommation de café ;
- Le Danemark compte 4 champions du monde du café (*Martin Hildebrandt* en 2001, *Fritz Storm* en 2002, *Troels Overdahl Poulsen* en 2005, *Klaus Thomsen* en 2006) et 1 dégustateur de la Coupe (*Casper Engel Rasmussen* en 2008) ;
- Coffee Collective a été fondé à Copenhague en 2007, donnant le coup d'envoi du mouvement de la « troisième vague » du café à Copenhague ;
- En 2022, Coffee Collective a remporté le prix « *Best Sustainable Café* » lors de la 13e édition des *Sprudgie Awards* (le prix le plus convoité au monde dans le domaine du café) ;
- Copenhague compte plus de 50 bars spécialisés dans le café ;
- Chaque année, à l'occasion du *Coffee Festival*, un champion danois du Batch Brew est couronné.

Et en dehors de la capitale ?

La culture du café au Danemark ne se limite pas à Copenhague : d'autres villes du pays adoptent également cette approche raffinée et consciente de la boisson. Aarhus, en particulier, possède une scène caféière vivante et de grande qualité. À cet égard, ne manquez pas le **Cabra Coffee**, une référence pour ceux qui souhaitent découvrir l'excellence danoise dans la torréfaction et l'art du café.

La Cabra Coffee est une entreprise de café située au cœur du *Quartier latin* à Aarhus. Avec une approche rigoureuse de la torréfaction claire et une esthétique minimaliste

typiquement scandinave, La Cabra met en valeur la **pureté et la transparence du grain**, en collaborant directement avec des producteurs du monde entier.

Vous y trouverez **des cafés de classe mondiale**, avec une attention particulière et une sélection des meilleurs grains crus et torréfiés. Et si vous souhaitez emporter un bon café chez vous, vous pouvez l'acheter comme cadeau ou souvenir. Mais ce n'est pas tout : en plus des cafés, vous trouverez du pain et des pâtisseries de toutes sortes et de grande qualité, qui reflètent la tradition danoise.

Images

<https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

Communiqués de presse

<https://www.visitdenmark.fr/presse/press-room/communiques-de-presse>

Bureau de presse VisitDanemark

[Salle de presse de VisitDenmark](#)

Anna Orlando – Press and PR Manager Italy & France

aor@visitdenmark.com

Giulia Ciceri – Press and Travel Trade Manager Italy & France

gc@visitdenmark.com