



More than a moment

DANIEL & DENISE
JOSEPH VIOLA
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Communiqué de presse

Lyon, le 13 décembre 2021

Julius Meinl, la marque autrichienne emblématique des cafés viennois, s'associe à la haute gastronomie à travers une collaboration avec le chef Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France 2004.

Deux ans après son arrivée sur le marché français, l'entreprise familiale de renom Julius Meinl est fière d'annoncer son partenariat avec le chef Joseph Viola Meilleur Ouvrier de France 2004, à la tête des bouchons gastronomiques lyonnais Daniel & Denise.

Joseph Viola & Julius Meinl, l'union de deux institutions gastronomiques

Respect de la tradition, exigence de qualité, traçabilité du produit... Autant de valeurs qui coulent à la fois dans les veines du chef Joseph Viola et dans celles de la Maison Meinl.

Il est incontestable que de nombreux points communs réunissent ces deux maisons de pays différents.

Côté autrichien, une entreprise qui veille à faire perdurer son savoir-faire en s'efforçant d'allier tradition et esprit d'innovation depuis 1862.

Côté français, un grand chef, fervent ambassadeur de la gastronomie lyonnaise,

digne héritier de Daniel Léron, Meilleur Ouvrier de France 1976, fondateur en 1968 du bouchon renommé Daniel & Denise. L'alliance de deux philosophies d'entreprises animées par un désir puissant d'authenticité et de transmission d'un savoir-faire reconnu et ouvert à la modernité.

Ce mariage inédit de deux cultures, celle des bouchons lyonnais avec celle des cafés viennois signe la volonté de continuer à développer des lieux de rencontres, de partage et de convivialité à l'instar des cafés viennois où se sont croisés autrefois, parmi les habitués, nombres d'artistes et intellectuels comme Gustav Klimt et Sigmund Freud.

Depuis 2011, les cafés viennois sont inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Cette distinction prestigieuse les érige au rang d'établissements historiques, vecteurs d'un art de vivre inégalé et centré autour de la dégustation de cet élixir nommé café.





C'est avec enthousiasme et conviction que Joseph Viola, fervent défenseur de la cuisine canaille alliant tradition et modernité, a saisi en 2021 l'opportunité de faire découvrir à sa clientèle la qualité du café Meinl issue d'un savoir-faire de 160 ans d'expérience, en inscrivant le café Bio Fairtrade au menu de ses bouchons Daniel & Denise.

Ce café biologique 100% arabica et certifié Fairtrade a été créé il y a vingt ans. Ses grains proviennent de fermes des hautes terres du Honduras et du Pérou où toutes les baies de café sont soigneusement cueillies à la main et séchées au soleil. Ce café conjugue une acidité fruitée avec une légère note de noisette.

A propos du groupe Julius Meinl

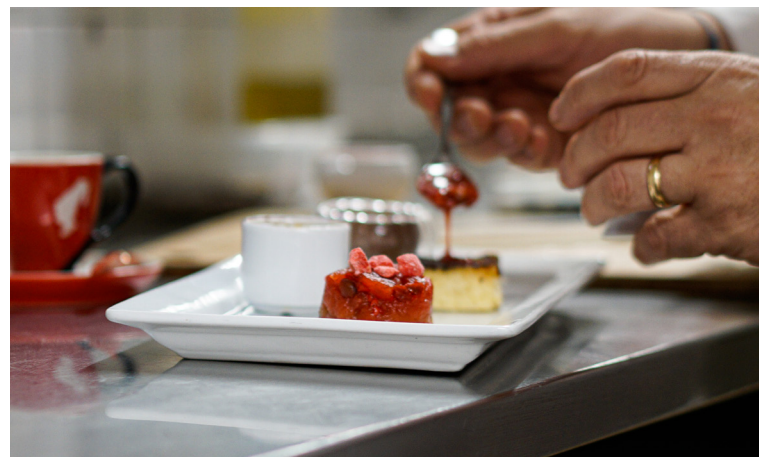
- 1er torréfacteur historique en Europe (1862)
- Ambassadeur de la culture des cafés viennois
- Aujourd'hui un des trois leaders mondiaux du café haut de gamme en CHR (cafés, hôtels, restaurants)
- 50 000 clients, 21 filiales et une présence dans 70 pays à travers le monde

Pour plus d'informations :
www.juliusmeinl.com/fr



En tant que chef, j'accorde beaucoup d'importance au choix du café. Instant convivial, moment volé du début de journée ou note finale d'un repas, le café est synonyme de rencontres, de partage et d'histoires humaines. La Maison Julius Meinl est une entreprise familiale viennoise qui existe depuis plus de 160 ans... Elle a grandi au fil du temps dans le respect de la tradition, la passion du métier et l'exigence de qualité du producteur à la tasse. Des valeurs qui m'animent également en cuisine où l'importance du savoir-faire fait également la différence. Rester authentique, avoir le goût de l'excellence et de la convivialité, mettre du sens dans ce que l'on fait, un état d'esprit qui réunit la Maison Julius Meinl et Daniel & Denise comme une évidence. »

**Joseph Viola,
Meilleur Ouvrier de France 2004**



Contact presse :
Anouk Lacroix
lacroix@meinl.fr



More than a moment