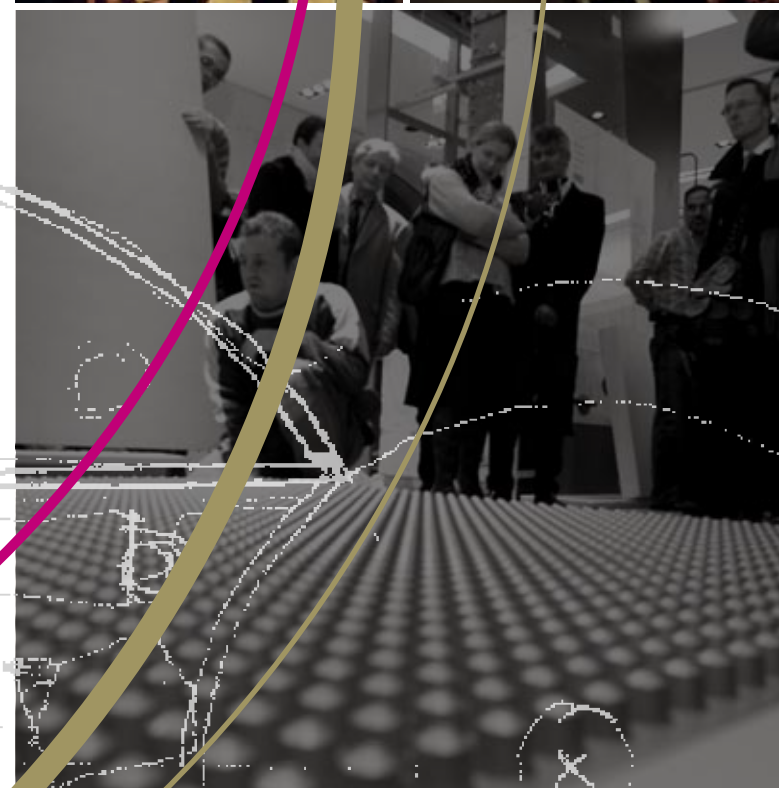
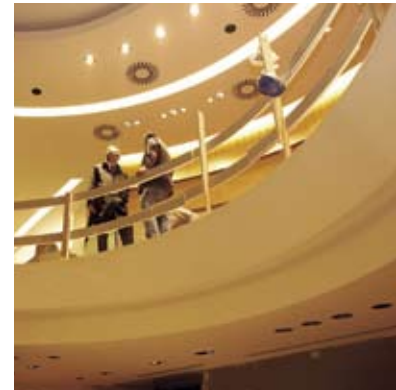


NESPRESSO INSIDE

CAFÉ Y LUJO fue el lema del Nespresso Design Contest 2008 al que se inscribieron más de 1.500 estudiantes de diseño y en el que se recibieron 334 proyectos innovadores. Con tantas ideas entre las que elegir, fue muy difícil escoger a los ganadores. Por ello, Nespresso convocó a un jurado de seis diseñadores de fama internacional, que se reunió en el mes de noviembre para elegir a los 22 semifinalistas. En abril se exhibieron sus proyectos y se reveló el nombre de los ganadores en la prestigiosa feria Salone Internazionale del Mobile, en Milán.

NESPRESSO  
DESIGN  
CONTEST  
2008



El jurado del Nespresso Design Contest 2008 estuvo compuesto por los diseñadores: Matali Crasset, Christian Ghion, Konstantin Grcic, Alfredo Häberli, Ineke Hans, Patrick Norguet. Antes de la sesión de deliberación, el jurado disfrutó de una visita a la casi terminada Boutique Nespresso 119 Champs-Élysées.





La sesión de deliberación se celebró en noviembre de 2007 en el Hôtel Particulier, un refugio con diseño de lujo en Montmartre, París. Las cinco suites del hotel fueron decoradas por la propietaria, Morgane Rousseau, en colaboración con la artista Martine Aballéa, el aclamado director artístico e ilustrador francés Pierre Ficheteux, y Olivier Saillard, conservador del Museo de Artes Decorativas de París. [www.hotel-particulier-montmartre.com](http://www.hotel-particulier-montmartre.com)



La misión del jurado: Examinar los 334 proyectos presentados tras las 1.500 inscripciones para decidir los semifinalistas que se presentarían al Salone Internazionale del Mobile de Milán, celebrado del 16 al 21 de abril de 2008.

## Reunión en la cumbre... de Montmartre

Nos remontamos a noviembre de 2007, en el promontorio de Montmartre, cerca de la basílica del Sacré Cœur de París. Nespresso eligió el lujoso Hôtel Particulier para albergar la sesión de deliberación de la segunda edición del Nespresso Design Contest. Inaugurado el pasado mes de julio, esta aislada joya ubicada en una callecita del distrito 18 se convirtió en el lugar perfecto para esta prestigiosa reunión de seis renombrados diseñadores europeos. Tres miembros del jurado, los franceses Matali Crasset y Patrick Norguet y el alemán Konstantin Grcic acaban de llegar y están tomando un café Roma o un Ristretto mientras charlan. Los que ya participaron en el primer concurso, como la holandesa Ineke Hans y el argentino-suizo Alfredo Häberli, dieron cordialmente la bienvenida a los recién llegados a este grupo de expertos.

Tras este relajante interludio, el jurado se retiró al salón del exclusivo hotel recién inaugurado por la artista contemporánea Morgane Rousseau. Rodeados de las obras de arte procedentes de la colección personal de la propietaria y cómodamente sentados en asientos de diseño exclusivo, los miembros del jurado dedicaron un día completo a debatir los 334 proyectos recibidos.

## Un nuevo acontecimiento crucial en el calendario de diseño

En 2005, Nespresso presentó la primera edición del concurso de diseño bajo el lema "Café desenchufado" que se centraba en el tema de la evolución futura de la cultura del café. Un total de 460 estudiantes de diseño presentaron sus ideas y fue un jurado de diez profesionales el encargado de seleccionar las mejores. Los finalistas elaboraron una maqueta de su proyecto en tres dimensiones, que se exhibió en el Salone del Mobile de Milán de 2006. Además de la gran visibilidad que recibieron ante el mundo del diseño, y posibles futuros empleadores, los tres ganadores y un concursante con mención especial, compartieron un premio de 26.000 euros. ¿Cuáles fueron los criterios seguidos por el jurado? Innovación, viabilidad y ceñimiento al tema del concurso.

## Una sutil visión del lujo

Este año, el segundo Nespresso Design Contest se centra en dos conceptos fundamentales para Nespresso: "Café y Lujo". "Hemos pedido a los estudiantes que creen un proyecto sin compromisos ni restricciones presupuestarias. Esa es nuestra idea del lujo: utilizar sólo la mejor materia prima y los artesanos más cualificados, como en el mundo de la joyería de lujo", explica Olivier Quillet, Director de marketing internacional de Nespresso. "No se trata de derrochar dinero o decorar objetos con diamantes, sino de satisfacer determinados requisitos relacionados con la calidad", subraya. Todos los miembros del jurado, sin excepción, comparten esta sutil visión del lujo.

## Jurado de eminentes diseñadores

Para seleccionar las mejores obras participantes, Nespresso convocó a cuatro diseñadores eminentes del jurado que presidió el primer concurso: el diseñador alemán Konstantin Grcic, famoso por sus galardonadas producciones minimalistas; la diseñadora holandesa creadora de tendencias Ineke Hans, entre cuyos clientes se cuentan Cappellini y Swarovski; el diseñador francés Patrick Norguet, licenciado en la École Supérieure du Design Industriel y nombrado Diseñador del año en 2005 en la feria internacional Maison et Objet; y el presidente del jurado Alfredo Häberli, considerado uno de los mejores diseñadores suizos y que trabaja para empresas tan prestigiosas como Alia, Iittala y Volvo. Otros dos prestigiosos diseñadores franceses fueron invitados a formar parte del segundo evento: Matali Crasset, cuya visión del diseño no deja de atraer miradas desde el éxito del Hi Hotel de Niza y ganadora del Grand Prix du Design en 1997; y Christian Ghion, ganador del Grand Prix de la Création de la ciudad de París, cuya trayectoria multidisciplinaria da alas a su creatividad ecléctica en el diseño de productos, el diseño de interiores y el diseño escénico.

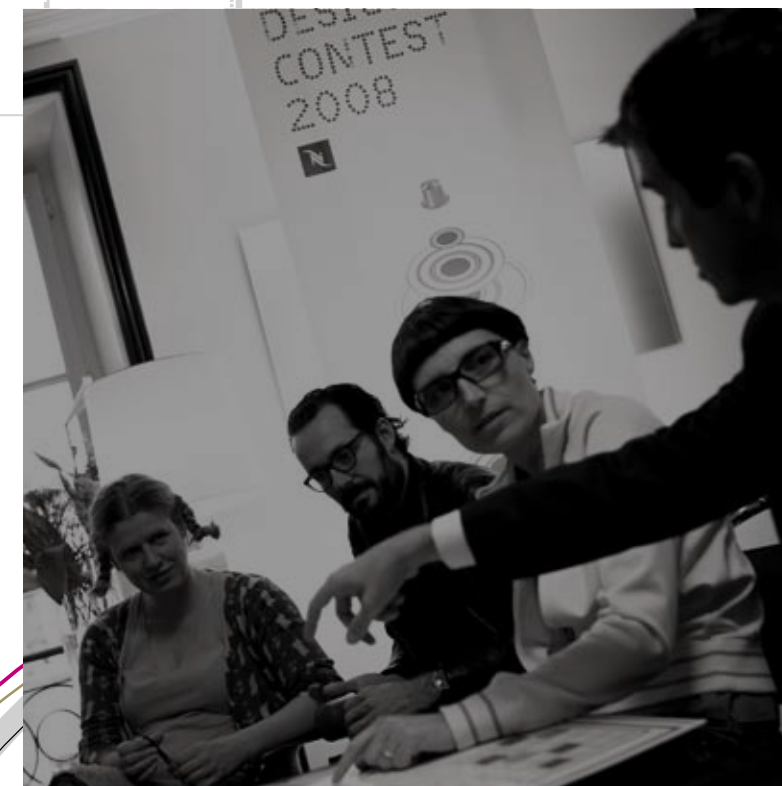
## Principales escuelas de diseño

Como en el año anterior, Nespresso extendió su invitación a las principales escuelas europeas de diseño. Entre estas prestigiosas instituciones se incluyeron la Universidad de Artes Aplicadas de Viena, la École Boulle y la École Camondo de París, la EID de Toulon, la Akademie der Bildenden Künste de Stuttgart, la Universidad de Arte y Diseño Moholy-Nagy de Budapest, la Domus Academy y el Politécnico de Milán, la Hochschule für Gestaltung und Kunst de Zurich, la École Cantonale d'Art de Lausana y el Royal College of Art de Londres. Una innovación importante introducida este año fue la integración de tres escuelas de Estados Unidos (Columbia University, California College of the Arts y el Pratt Institute) y la Universidad Nacional de Singapur en la lista de invitados. En el concurso también podían participar estudiantes de diseño que no fueran alumnos de estas universidades.

## Deliberaciones del jurado

Los miembros del jurado estaban deseando examinar los proyectos participantes enviados por los estudiantes. Su tarea consistía en seleccionar el mejor de los 334 proyectos. Los diseñadores, con un ojo bien entrenado y juicioso, pronto separaron las ideas que les interesaron. Los tableros para presentaciones se exhibieron sucesivamente en dos stands colocados enfrente del jurado. En un monitor de pantalla plana se mostraba un breve texto en el que se explicaba la metodología de cada obra participante. Había varios conceptos para cafeteras y diversos objetos diseñados para servir chocolate y azúcar. Algunos estudiantes también presentaron proyectos adaptados a

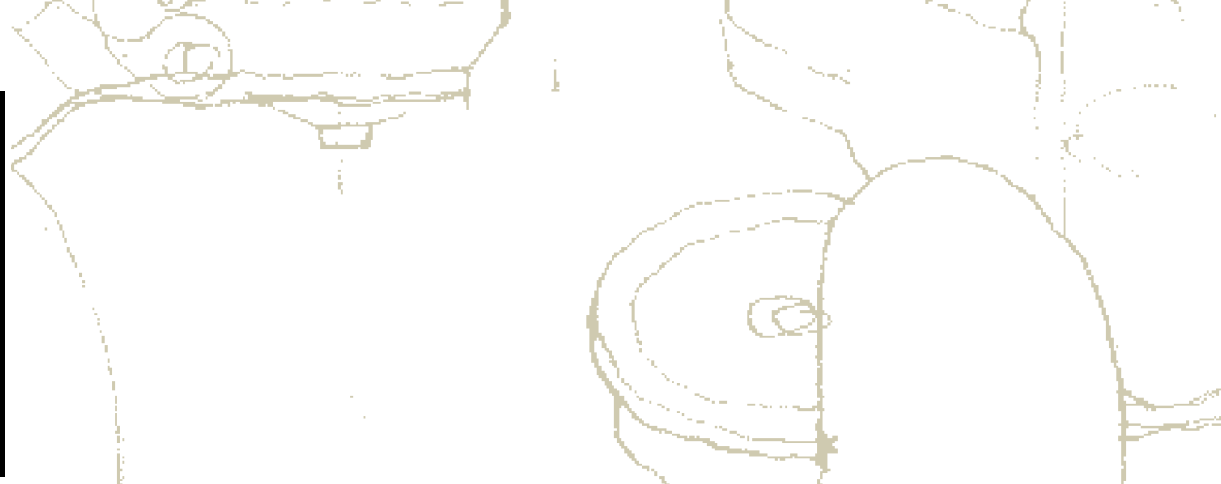
Abajo: Ineke Hans, Konstantin Grcic y Matali Crasset considerando la sutil visión del lujo descrita por el Director de marketing internacional de Nespresso, Olivier Quillet.



## LOS PROYECTOS NOMINADOS

**Piggybank.** Benjamin Fischer; ECAL - École Cantonale D'Art de Lausanne; Suiza. **Eau par Nespresso.** Antoine Lafoscade, Jonathan Frey; FORM - École Supérieure de Design de Toulouse; Francia. **Glacier.** Manuel Egger; FH Joanneum Graz / Jönköping University; Austria. **Notevolisto.** Joris Zebinger; FH Joanneum Graz / Jönköping University; Austria. **Nespresso Inszena!** Christoph Aschaber; FH Joanneum Graz / Jönköping University; Austria. **Waste.** Timothee Magot; ENSAAMA Olivier de Serres; Francia. **nespresso (estante de lujo).** Jeremy Murier; ENSAAMA Olivier de Serres; Francia. **V.I.P.** Sylvie Tannin; ENSAAMA Olivier de Serres; Francia. **Mono.** François Clochiatti; ENSAAMA Olivier de Serres; Francia. **Cloche.** Natascha Andenmatten, Kendrick Hinderling, Angela Husser; HGKZ - Hochschule für Gestaltung und Kunst Zürich; Suiza. **N elemet.** Lukas Jungmann; FH Joanneum Graz / Jönköping University; Austria. **Recordet.** István Paál; MOME - Moholy-Nagy University of Art and Design; Hungría. **Erno.** Toth Maté, Erdélyi Tamás, Fogarasi-Benko Laszlo; Moholy-Nagy University of Art and Design; Hungría. **Gigliissima.** Marco Kerschbaumer; Pforzheim University; Alemania. **Coffee Table.** István Keszei; MOME - Moholy-Nagy University of Art and Design; Hungría. **Liqueur Crystals.** Mara Ribone; Domus Academy; Italia. **Nespresso Caffeinated Nap.** Dominique Beolet, Gerhardt Kellermann; Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart; Alemania. **Glass Case.** Pierre Prigent; École Boulle; Francia. **Pearl.** Andreas Diefenbach; Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart; Alemania. **Soprano.** François Saudubray; EID; Francia. **Untitled.** Brice Genre y Hanika Perez; Université Toulouse Le Mirail; Francia. **Enjoy it while flying.** Telekes Tamás, Milléte Balazs; MOME - Moholy-Nagy University of Art and Design; Hungría

Los proyectos presentados fueron ideados por alumnos de las escuelas de diseño más importantes de Europa, Asia, Norteamérica y Sudamérica. Los 22 semifinalistas procedían de escuelas de diseño europeas. Abajo: los “Grandes Cafés” de 2008 (en sentido de las agujas del reloj desde la parte superior izquierda) – “Untitled”, “Pearl”, “Enjoy It While Flying”.



# PREGUNTAS ? RESPUESTAS



Preguntas de los amantes del café, respuestas de los expertos en café.



nuevos estilos de vida relacionados con la movilidad, el ciclismo y el medioambiente. El jurado se mostró abierto a proyectos originales e ideas innovadoras.

En esta sesión matinal se entablaron una serie de debates sobre el papel actual del diseño y el modo en que esta materia se enseña actualmente en las escuelas. Christian Ghion captó las notas de humor, mientras que Patrick Norguet localizó el trabajo duro, pero todos rechazaron de plano proyectos que confundían lujo con ostentación.

Los acalorados debates continuaron a la hora de comer durante una exquisita comida servida por Potel & Chabot y seguida de Grandes Cafés Nespresso. Pero no había tiempo para examinar a fondo cada concepto prometedor: “Me encantaría poder rediseñar algunos de los proyectos con los estudiantes”, se lamentaba Ineke Hans. Sin embargo, sí hubo oportunidad de hablar sobre los ganadores de la edición anterior del concurso y reafirmar los criterios de valoración. “Debemos ser selectivos y conceder prioridad a estudiantes que han dedicado tiempo a desarrollar sus ideas”, recordó Alfredo Häberli a sus colegas.

Durante la tarde lograron reducir el número de obras: llegó la hora de decidir qué estudiantes serían invitados a crear una maqueta de su proyecto en tres dimensiones para la Feria de Diseño de Milán. El proyecto “Piggybank”, un dispensador de cápsulas Nespresso despertó las sonrisas del jurado. Una respuesta similar recibió el “Nespresso Caffeinated Nap”, un sistema que combina el café y la siesta. “Gigliissima”, una cafetera de estilo retro, y “Glacier”, una máquina que hace café helado, se sometieron a un acalorado debate. Para las deliberaciones finales, se colocaron tabloneros para presentaciones en el suelo, las paredes y los muebles de la sala de reuniones. Los diseñadores escrutaron los proyectos, bloc de notas en mano, y eligieron sus favoritos.

En esta fase volvieron a entablarse vivos debates. ¿Qué proyectos eran los más innovadores? ¿Cuáles transmitían más fielmente la noción de lujo? Cada miembro del jurado defendió sus opiniones y apoyó sus proyectos favoritos. Como presidente del jurado, Alfredo Häberli, debió afrontar una difícil tarea: la de garantizar que el grupo tomara una decisión al final del día.

Tras dilatadas discusiones, el jurado finalmente seleccionó 22 proyectos semifinalistas que se presentarían en Milán y que se incluirán en una exposición itinerante que viajará por toda Europa. Una vez cumplida la misión, los diseñadores volvieron a sus vidas hasta la siguiente fase, en la que se decidirían los ganadores... ☕

## LOS “GRANDES CAFÉS” DE 2008

Los tres ganadores y la mención especial se anunciaron los días 16-21 de abril de 2008 en el prestigioso Salone Internazionale del Mobile de Milán. Los ganadores compartieron un premio de 26.000 € en metálico.

**Primer premio: “Untitled”, Brice Genre y Hanika Perez,** Université Toulouse Le Mirail, Francia. Una cafetera que se asemeja a una obra de arte termosensible y cambia gradualmente su apariencia gracias al calentamiento del agua.

**Segundo premio: “Pearl”, Andreas Diefenbach,** Staatliche Akademie der Bildenden Künste, Stuttgart. Una cafetera redonda con un diseño lujoso.

**Tercer premio: “Enjoy It While Flying”, Telekes Tamás y Milléte Balazs,** Moholy-Nagy University of Art and Design, Hungría. Una cafetera diseñada para los viajes en avión.

**Mención especial: “Soprano”, François Saudubray,** EID, Francia. Un ingenioso sistema de tapas, cada una con un color distinto asociado a un Gran Café Nespresso concreto; este sistema tiene una doble función: preservar el aroma del café y reconocer su taza.

## ¿Por qué tostamos el café?

El café se consume, fundamentalmente, por la placentera experiencia sensorial que proporciona. Pero hasta que no se tuestan, los granos de café no tienen las características de olor ni de gusto que encontramos en una taza de café. El café verde es casi insípido. Su olor puede describirse como herbáceo, terroso, parecido al heno. Pero cada grano de café verde contiene los ingredientes necesarios para el desarrollo del sabor del café durante el tueste. Para liberar este potencial, los granos de café han de tostarse.

## ¿Qué ocurre durante el tueste?

El tueste es una fase delicada e incluso el mejor café verde puede estropearse si no se tuesta correctamente. Además, cuanto mejor sea el café verde, más exigente y delicado son el trabajo y la responsabilidad del Maestro Tostador. El proceso de tueste puede dividirse en tres fases:

- **Secado.** Durante esta primera fase, los granos verdes pierden gran parte de su humedad. Una vez completado el proceso de tueste, los granos pierden alrededor de un 15% del peso que tenían inicialmente.
- **Tueste.** Esta es la fase más importante de transformación y formación del sabor. Los granos secos se calientan durante 5-15 minutos, empezando con una temperatura de 100°C que se va elevando hasta alcanzar los 220°C-250°C. Dentro de los granos se inicia un gran número de complejos procesos químicos que desembocan en la formación del aroma típico tan apreciado por los aficionados al café.
- **Enfriado.** Para finalizar el proceso de

tueste, el café se enfría a temperatura ambiente. Esta fase se denomina “enfriado” y consiste en rociar una pequeña cantidad de agua sobre los granos de café tostados y aún calientes. El agua se evapora casi inmediatamente y, tras unos minutos, el enfriado se completa.

## ¿Cómo se desarrolla el sabor del café durante el tueste?

El café ligeramente tostado tiene un sabor afrutado y ácido intenso y tiene muy poco amargor, aroma y cuerpo. A medida que el tueste continúa, los granos pierden gradualmente su acidez y ganan amargor, intensidad de sabor y cuerpo. El cuerpo y el sabor alcanzan su máxima expresión a medio tueste. Sobrepasado el medio

tueste, la acidez continúa decreciendo, mientras que un amargor agradable se vuelve más pronunciado.

## ¿Qué es un tueste separado?

Tueste separado significa que las distintas variedades de grano verde se tuestan por separado antes de mezclarse. Nespresso emplea esta técnica para optimizar las condiciones de tueste según las especificaciones de cada variedad de café. El resultado: una mezcla Gran Café que libera el máximo potencial de cada grano verde para crear la experiencia cafetera definitiva.

## ¿Qué hay de excepcional en la forma en que Nespresso tuesta sus cafés verdes?

Nespresso guarda los secretos de muchas recetas de tueste de café de la más alta calidad únicas en el mundo. La excelencia del tueste de Nespresso se basa en tres elementos fundamentales:

- **Control preciso y constante de las temperaturas de tueste para conseguir el equilibrio perfecto entre tiempo de tueste y temperatura de tueste en cada mezcla.**
- **Enfriado.** La experiencia del Maestro Tostador combinada con las tecnologías de máxima precisión son fundamentales para dominar esta fase final crítica para el proceso de tostado.
- **Control de calidad.** Gracias al control preciso y la reproducibilidad exacta del proceso de tueste completo se consigue la máxima coherencia de la calidad. Utilizando tecnología exclusiva, las recetas y todos los parámetros asociados pueden recuperarse para reproducir los Grandes Cafés de manera consistente en cualquier circunstancia.

