



## **La start-up LOUTSA obtient 1.2M€ de financement pour développer son concept de torréfaction urbaine.**

**Lyon, le 29 Février 2020 – Loutsa, un nouveau concept de torréfaction urbaine avec pour objectif de préparer l'après-capsule, annonce une levée de fonds de 1.2 millions d'euros.**

Cette levée de 1.2 millions d'euros a principalement été menée auprès de KreaXi, et de family offices de la région Auvergne Rhône Alpes.

Créée en 2019, Loutsa développe un concept de torréfaction urbaine avec pour objectif de ramener la torréfaction du café de grande qualité dans nos quartiers. Tous les jours, du café d'altitude est torréfié dans les fabriques, à côté d'un espace boutique qui propose ce café en grain, moulu, ou en vrac, ainsi que tous les accessoires nécessaires pour sa dégustation sur place ou à la maison.

Loutsa s'engage et rémunère ses fermiers au prix juste, tous les cafés sont 100% traçables jusqu'à la ferme et majoritairement Bio.

Les Fabriques Loutsa ont été pensées pour (re)découvrir le vrai goût du café en le dégustant, à l'image de l'œnologie on parle ici de caféologie, avec des recettes en fonction des moments de la journée et envies de chacun. Guillaume Langloy et sa femme, ont créé une torréfaction de caractère et travaillent des cafés de spécialité provenant uniquement de plantations d'altitude dont la densité permet le développement d'arômes uniques (minimum 1200 mètres)

Un savoir-faire, une passion qu'ils partagent avec le consommateur, mais aussi avec les restaurateurs, les cafés et entreprises en proposant depuis peu une offre dédiée aux professionnels.

Une première Fabrique a ouvert à Lyon dans le très dynamique 7<sup>ème</sup> arrondissement en janvier 2019 et une seconde ouvrira en Avril 2020 sur la presqu'île Lyonnaise.

### **L'après Capsule**

**Pour Guillaume Langloy, co-fondateur et Président de Loutsa**, le constat est simple : « la capsule a simplifié la préparation de l'espresso à la maison en proposant un très bon compromis entre qualité et simplicité, .... mais avec l'évolution des machines à grain ce même compromis est largement dépassé. Aujourd'hui nos consommateurs veulent connaître l'histoire de leur café, du grain à la tasse et sont prêts à retrouver le goût oublié de la fraîcheur de torréfaction ». Son choix de proposer uniquement

du café de spécialité lui permet d’emmener ses consommateurs dans cette aventure du goût caféiné avec des arômes vraiment surprenant !

Il accompagne donc ses clients dans cette transition avec une sélection de machine à grain de grande qualité (en partenariat avec Jura et Rocket) et une sélection de méthode d’extraction dites « douces », cafetière à piston, Chemex, V60.

« Le café doit aussi retrouver sa place dans la gastronomie française, c’est une matière première étonnante qui révèle une complexité aromatique supérieurs à celle du vin, un bon repas devrait se finir par un bon café ! »

L’après-capsule, c’est aussi un geste de plus pour préserver notre environnement : nos consommateurs achètent le café en grain, en vrac dans nos Fabriques et recyclent le marc de café dans leurs plantes ou nous le rapportent à la Fabrique.

Et un dernier point qui a toute son importance, le prix au kg d’un café d’exception est bien inférieur à celui des capsules. »

Loutsa accueille aujourd’hui de nouveaux actionnaires afin d’assurer le développement commercial de ses Fabriques avec l’objectif d’ouvrir une vingtaine d’établissement en France d’ici 4 ans, et de structurer son activité professionnelle (B2B).

**Gwenaël Hamon, Directeur d’investissements chez Kreaxi**, déclare : « La passion et l’expérience de Guillaume pour le café nous a convaincu de le suivre dans cette aventure. Le positionnement de LOUTSA nous a paru tout à fait pertinent dans ce marché du café en pleine mutation qui se traduit par une forte croissance de la vente de café et machines à grains, et par l’évolution dans la façon de boire du café. Le consommateur recherche de plus en plus un café de qualité, pour profiter d’un « moment café », comme il pourrait le faire autour d’une bonne bouteille de vin. »

### **A propos de Guillaume Langloy, Président de Loutsa**

Ingénieur de formation, originaire de Lyon, Guillaume Langloy a 15 ans d’expérience chez Nestlé, leader mondial du café. Il s’impose comme un expert du marché du café au niveau international. Guillaume apporte une vision stratégique globale du café, un management efficace, un réseau international et une maîtrise de l’opérationnel.

### **A propos de Kreaxi**

Kreaxi est l’un des leaders français en Capital Innovation, investissant au capital de jeunes entreprises innovantes à fort potentiel de croissance et gérant 150 M€ au travers d’une gamme de fonds pan-européens et régionaux. Kreaxi a investi plus de 500m€ dans 550 entreprises au cours des trente dernières années (parmi lesquelles 21 ont été introduites en bourse) et détient 60 participations actives en portefeuille, avec une équipe de 13 professionnels implantée à Lyon et Paris.

[www.kreaxi.com](http://www.kreaxi.com)

### **LOUTSA**

9 Place Jules Guesde – 69007 Lyon

[www.loutsa.fr](http://www.loutsa.fr)

[Guillaume@loutsa.fr](mailto:Guillaume@loutsa.fr)