

CAFÉS RICHARD

ABOUT : 카페리차드



1892년 설립된 프랑스 No.1 F&B 기업 카페 리차드는
프랑스 내 *HoReCa(호레카) 시장의 약 70%를 점유하고 있습니다.

노하우를 보존하는 데 집착하는 노력과 경험으로 세대에 걸쳐 전승되고 있으며
케이타링(Catering) 분야의 역사적인 파트너로서
매일 전 지역에서 40,000곳 이상의 협력 업체를 지원하고 파리 중심부에 있는 작업장에서 매일 엄선된 생두를 로스팅 하여
시그니처 커피 생산 및 뛰어난 퓨어 오리진 & 스페셜티 커피를 공급합니다.

*HoReCa(호레카) 시장

: 호텔(Hotel), 레스토랑(Restaurant), 카페테리어와 케이타링(Cafeteria & Catering)에 필요한 식자재를 공급하는 시장



HISTORY

1892년 설립된 메종 리차드의 노하우를 계승한 카페 리차드



1892

메종 리차드는 오귀스트 파엘로부터 설립되었습니다.

1938

앙리 리차드는 1920년, 그가 40세일 때 사촌 오귀스트 파엘로부터 기업을 사들였습니다.

1950

술집에서 독한 술 대신 와인을 소비하는 경향이 커지기 시작하자, 앙리 리차드는 와인과 몇몇 포도원을 거래하는 사업을 운영했습니다.

1955

앙리 리차드의 장남인 앙드레 리차드와 형인 피에르 리차드 또한 커피 사업에 뛰어들었습니다.

HISTORY

1970

피에르 리차드는 그의 장인인 줄리앙 라두의 뒤를 이어 파리 15구역 르쿠르베루 71번지에 위치한 카페 라두를 인수했습니다.

1976

카페 리차드는 쥘빌리에르 (Gennevilliers)에 커피 로스팅 사업을 설립하기로 결정했고, 여전히 회사의 본사로 자리매김 하고 있습니다.

1980

로스팅 시설을 오픈하면서 투르(Tours)를 시작으로 지방으로 확산되었습니다.

오늘날 카페리차드는 11개의 지역 기관을 통해 전국을 커버하고 있습니다.

1990

아르노 리처드와 앤 리처드 벨레인저가 회사에 합류했습니다.

1995

쥘빌리에르(Gennevilliers)에 첨단 커피 로스터를 구입하고 효율적인 포장 라인을 인수하였습니다.

2000

Comptoirs Richard 매장 (Cafes Richard 고급 소매점) 설립

2002

제품의 품질과 전문가들의 지식을 공유하기 위한 노력으로,

카페 리차드는 커피 아카데미 (Academie du Cafe)와 함께 인증된 교육 기관이 되었습니다.

2003

ISO 9001 인증서 획득

* ISO 9001 인증서란?

모든 산업 분야 및 활동에 적용할 수 있는 품질경영시스템의 요구사항을 규정한 국제표준으로,

제품 또는 서비스의 실현 시스템이 규정된 요구사항을 충족하고 이를 유효하게 운영하고 있음을 제3자가 객관적으로 인증해 주는 제도입니다.

2005

유럽, 아시아, 중동, 아메리카의 유통업자들과 함께 수출부 창설

2010

바리스타 가판대, 테이스팅 룸, 연구실 및 많은 응용 모듈을 갖춘 공간에서 커피 아카데미(Academie du Cafe)의 새 건물을 개장하였습니다.

2023

이와 동시에 UniversiThe가 같은 위치에 문을 열었고 차와 허브의 수요를 충족시키는 것에 전념했습니다.



프랑스에서부터 패킹된 완제품으로 들어와 믿을 수 있는 품질

생두를 국내로 가져와 로스팅? NO!

프랑스에 있는 카페리차드 본사에서 전문가가 정성껏 만든 커피 그대로



고품질 프리미엄 커피

카페리차드는 2003년부터 품질 관리에 참여하고 있으며 ISO 9001 인증을 받은 브랜드로, 프랑스 본사에서는 커피 원두뿐만 아니라 커피 머신, 커피 템퍼, 피쳐 등과 같은 바리스타 도구부터 캡슐 커피, 허브티, 설탕 및 간식류, 초콜릿 분말, 주전자, 컵, 그릇 등 다양한 제품을 취급하고 있습니다.

저희 (주)아베는 현재 총 25가지의 카페리차드 커피를 한국 독점으로 수입하고 있으며 모든 커피는 생산, 가공, 운송 및 보관 방법에 대한 엄격한 조건을 충족하며 생산됩니다.

먼저 최고의 농장에서 재배한 뛰어난 품질의 생두를 가져오면 섬세한 프랑스 전문가들이 특별한 로스팅 기법으로 가장 맛있는 커피의 맛을 이끌어내며 다양성과 향미를 바탕으로 원두를 엄선하여 균일하고 균형 잡힌 제품을 만들어내고 있습니다.

COFFEE | 볶은커피원두

1000g

500g



펠르누아

루지 리차드

플로리오

리저브 리차드

크레마 도로

카사얀

마샤

카페 빌드 파리

솔레라
(디카페인)

250g



펠르누아

루지 리차드

플로리오

모카 예가체프
에티오피

멕시코 알투라

콜롬비 수프리모

자메이카
블루마운틴

코스타 리카

온두라스

COFFEE | 볶은커피분말

500g



카페리차드 : 디카페인 커피는 카페인을 99.9% 제거하였습니다.

디케이 리차드 (디카페인)

250g



펠르누아



루지 리차드



플로리오



모카 예가체프
에티오피



수마트라 오랑우탄



디케이 리차드 (디카페인)

Coming soon ...

저희는 커피(원두/분말) 뿐만아니라 커피 머신과 캡슐 커피, 티(Tea) 등 더욱 다양한 제품을 독점적으로 수입할 계획입니다.



풍성하고 촉촉한 버디감이 일품인
크레마드로는
입안을 부드럽우며 장인하게
감싸주는 매력에 있는 원두커피입니다.



프랑스 파리에서 가시면
심심치 않게 만나게 되는
카페 리차드의 플로리오 올블랜드.

프랑스에 여행갔을 때, 카페에 들러 커피를 마셨다면
카페리차드 커피일 정도로 영향력이 있으며,
이미 국내에서도 카페리차드 커피를 찾는 사람들이
늘고 있습니다.

제가 마셔본 건
카페리차드의 펄르누아라는 원두예요

순 끝 좋아하지 않기로 때문에
민하고 깔끔한 맛을 좋아하는데
보통 카페에 가서 먹는 아메리카노는
많이 쓰다고 느끼는 편이거든요.



프랑스를 돌아다니다보면
흔히 목격할 수 있는 카페리차드의 커피.
그만큼 많은 사람들에게
사랑받고 있다는 증거겠지요?

파리의 커피, 카페 리차드 Cafes Richard | coffee.tsa

파리에서 커피를 시키면서
리차드란 이름을 많이 볼 수 있었다.
거리카페에서도 루브르박물관 카페에서도
리차드란 상호가 있었던 커피를 두었다.

파리의 카페들은 리차드라는 커피가게에서
볶은 커피를 가져오더라 생각은 했었는데
우연히 에펠탑 근처에서 카페 리차드를 보았다.



파리에서 마신 커피의 대부분이
카페리차드가 적힌 잔과 봉투에 담겨 나와요.

파리에서 커피를 시키면서
카페리차드란 이름을 많이 봤어요.

거리카페, 루브르박물관 카페,
에릭케제르(베이커리)에서도
카페리차드 상호가 있는 커피를 봤어요.

프랑스를 돌아다니다보면
흔히 목격할 수 있는 카페리차드의 커피.

그만큼 많은 사람들에게
사랑받고 있다는 증거겠지요?

카페리차드의 노력

약 130년의 노하우와 전통을 이어온 카페리차드는
유엔(UN)의 지속 가능한 개발 유지 및 성장을 위한 행동방침을 따르며 봉사하고
한 잔의 커피로 거듭나기까지 사람과 환경을 생각하는 방향으로 접근하고자

- 1) 활동 유지, 2) 품질 보장, 3) 커피를 수확하며 서포트하는 모든 노동자를 돌보고
- 4) 천연자원을 절약하는 4가지 약속을 실천합니다.

전 직원들이 위의 약속을 실행에 옮기며
모든 커피 잔에 긍정적인 에너지가 담길 수 있도록 항상 노력합니다.



카페리차드 커피가 맛있을 수 밖에 없는 이유

카페리차드는 브라질, 볼리비아, 과테말라, 에티오피아 등 뛰어난 커피 생산국에서 재배한 생두를 볶아 최고의 커피를 탄생시킵니다.

이렇게 탄생한 커피는 전문가의 테스트와 공식 기관의 검증을 거쳐 뛰어난 품질을 자랑하며 오래도록 커피의 맛과 품질을 유지해 끝까지 맛있게 즐길 수 있습니다.



01

최고의 농장에서
재배한 생두 사용

02

전문가의 완벽한 로스팅과
꼼꼼한 테스트

03

공식기관의
검증된 인증마크

04

정성껏 만든 커피 그대로
뛰어난 품질 유지

최고의 농장에서 재배한 생두 사용

카페리차드에서 생산되는 모든 커피는
커피 나무가 자라는 최적의 조건을 갖춘 농장에서 자란 커피 체리를
수확 및 선별하여 얻어낸 생두로 만들어집니다.

수확한 커피 체리는 분리, 세척, 건조 등 정제 과정을 거친 후,
밀도가 떨어지는 저품질 씨앗과 결점두, 이물질 등을 걸러내어
1등급 품질만 골라 사용합니다.





Hand pick

로스팅 하기 전, 생두에서 커피의 맛에 부정적인 영향을 주거나 먹어서는 안되는 결점두 혹은 이물질이 있는지 핸드픽(Hand pick) 으로 직접 걸러내며 꼼꼼하게 확인합니다.

전문가의 완벽한 로스팅과 꼼꼼한 테스트

고품질 생두 사용은 물론, 프랑스의 전문 로스터가 특별한 로스팅 기법으로 볶아내어 원두가 가진 고유의 향과 맛을 끌어올립니다.

볶아낸 원두 및 분쇄 커피는 오랜기간 커피 업계에 종사한 전문가들이 모여 커피(Cupping)을 통해 직접 경험하고 향과 맛, 산미, 균형감 등을 고려해 최고의 커피를 선보이기 위해 노력합니다.



공식기관의 검증된 인증마크

카페 리처드의 커피는, 경제와 환경을 생각하며 공정하게 재배 및 판매됩니다.

공식 기관의 까다로운 절차를 통과한 제품임을 나타내는
인증 마크가 부착되어 있어 안심하고 소비할 수 있으며
UTZ 인증 시스템을 통해 커피 재배부터 로스팅까지 세심하게 모니터링 하여 커피 콩의 좋은 품질을
유지하기 위해 함께 노력하고 있습니다.

*... où les caféiers sont
... le soleil, ce décaféiné est dou
... aromatique avec des notes miell*

ALTITUDE CULTIVÉ À ± 1500 MÈTRES
TRAITEMENT FULLY WASHED

CAFÉ CERTIFIÉ FAIRTRADE. CETTE CERTIFICATION ASSURE AUX PRO
DE MEILLEURES CONDITIONS COMMERCIALES ET DE TRAVAIL ET LE
⑧ LA POSSIBILITÉ D'INVESTIR DANS UN FUTUR DUR
POUR PLUS D'INFORMATIONS WWW.INFOFAIR



CE LABEL IMPLIQUE LE RESPECT
DE L'ENVIRONNEMENT AU TRAVAIL
ET LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES
FR-BIO-01 AGRICULTURE NO



공정무역 Label Fairtrade / Max Havelaar

카페 리차드는 15년 전부터 공정 무역 커피의 선두 역할을 해왔습니다. 이 라벨은 제품의 품질을 보장함과 동시에, 생산자들의 소득과 더 나은 생활 조건을 촉진시키고 지역 사회의 작업 및 생활 조건을 개선하는 데 도움이 된다는 것을 뜻합니다.

또한, 제품이 경제와 환경을 생각하며 공정하게 재배 및 판매된다는 것을 보증합니다.



SOCP (Sumatra Orang Utan Conservation Program)

카페 리차드는 프랑스에서 독점적으로 오랑우탄 커피 : 수마트라 스페셜티 커피를 제공합니다.

SOCP 프로그램은 세계에서 오랑우탄을 성공적으로 야생에 재도입하는 유일한 프로그램으로, 삼림 벌채를 방지하여 오랑우탄의 자연 서식지를 보존하고 있습니다.

또한, 공동의 노력으로 소규모 생산자의 생계를 개선하고 집약적 농업에 대항하는 등 유기농업을 진행함으로써 땅을 보존하고 생태학을 장려하며 지속 가능한 커피 재배지를 유지하고 있습니다.



유기농 Organic Agriculture

제품에 95% 이상의 유기농 성분이 포함된 제품에만 사용할 수 있는 유럽 연합 유기농 로고입니다.

생산, 가공, 운송 및 보관 방법에 대한 부분에서 엄격하게 따져 선별되며 이를 통해 소비자는 유기농 제품을 더 쉽게 식별할 수 있고, 농민들이 EU 전역에서 유기농 제품을 판매할 수 있습니다.



SCORE SCA

스페셜티 커피는 커피의 등급을 1에서 100까지의 점수로 환산했을 때, 80점이 넘는 커피를 뜻합니다.

SCA가 만든 표준(SCA Standard)에 따라 전문적인 커피 테이스터가 커피 등급을 책정하며, 1~100점이라는 점수는 미국 스페셜티 커피협회(SCAA, 1982년 설립)와 유럽 스페셜티 커피협회(SCAE, 1988년 설립)가 함께 만들었습니다.



Act & Respect

커피 재배 지역의 환경을 보호하기 위해 최선을 다하고 책임감 있게 농업 부문을 섬세히 관리하고 있으며 장애인을 보호하고 현지에서 취업할 수 있도록 도와줍니다.



열대우림동맹 Rainforest Alliance

사람과 자연을 위한 더 나은 미래를 만드는 것을 목표로 합니다. 산림 보호, 농민과 산림 공동체의 생계 개선, 인권 증진, 기후 위기 완화 등 농부들이 더 좋은 작물을 생산할 수 있도록 도우며, 산림 커뮤니티, 기업 및 소비자의 동맹을 구축하고 있습니다.



UTZ Certified

UTZ 인증 시스템은 커피 나무의 재배부터 로스팅까지 커피 제품을 세심하게 모니터링하는 시스템으로, 커피 콩의 좋은 품질을 유지하기 위해 함께 노력하고 있습니다



PGI (Protected Geographical Indication)

커피의 원산지와 특정 품질을 보증합니다. 생산자가 제품에 대해 공정한 가격을 받을 수 있도록 돕고, 소비자에게 식품의 품질에 대한 자세한 정보를 제공하는 역할을 합니다.

정성껏 만든 커피 그대로 뛰어난 품질 유지

패키지에 있는 아로마 밸브가
원두에서 생성되는 이산화탄소를 배출하고 바깥 공기는 차단하여
커피의 산화를 막아주기 때문에 맛있는 커피의 맛을 끝까지 즐길 수 있습니다



Aroma valve



Thank You