

VENTE AUX ENCHÈRES CARITATIVE SAMEDI 25 MAI 2024

À 18h30
L'Alchimiste Darwin Écosystème



L'ALCHIMISTE X ODYSSEY COFFEES : À L'ACTION !

À 10 ans, notre engagement en faveur de la préservation de l'environnement et l'amélioration des conditions de travail et les conditions de vie des populations les plus vulnérables dans les pays producteurs devient l'une de nos priorités. Nous souhaitons plus que jamais, et autant que possible, comprendre, aider, accompagner.

De nombreux pays producteurs de café souffrent de menaces écologiques, sociales et sanitaires. Le Salvador ne fait pas exception à la règle.

Nous travaillons depuis nos débuts avec Emilio López, producteur au Salvador et à l'origine d'un projet visant à accompagner les petits producteurs entourant sa plantation. Le programme « Growing Together » veille à améliorer les conditions de vie des habitants de la région, à contribuer à la préservation de l'environnement et à garantir la durabilité des communautés agricoles. Différentes structures assurent diverses actions. Nous avons choisi de soutenir la structure Odyssey Coffees.

Notre objectif :
la mise en place d'un système d'adduction d'eau potable au sein d'une communauté de 46 familles dont la plupart des adultes travaillent dans des plantations de café.



Avec notre aide, Odyssey Coffees pourrait alimenter en eau potable la communauté Monte Sagrado de El Tigre, composée de 46 familles dont la plupart des adultes travaillent dans des plantations de café.

Les familles se déplacent actuellement sur plus d'un kilomètre, soit deux heures de marche aller-retour, tous les trois jours, pour laver leur linge et revenir avec 60 litres d'eau en moyenne par famille pour la toilette des enfants, la vaisselle et les besoins en eau potable. La source et ses alentours, à la biodiversité initialement très riche, sont extrêmement dégradés du fait de son exploitation directe et des détergents chlorés qui y sont déversés. Des espèces perdent leur habitat (principalement batraciens et reptiles) et d'autres leur accès à l'eau (mammifères, oiseaux).

Pour mettre un terme à cette situation désastreuse, nous souhaiterions financer l'installation d'une pompe à roue à aube ainsi que la canalisation nécessaire pour permettre l'accès à une eau de qualité au sein de la communauté. Le cas échéant, le groupe électrogène de 20 KVA pourrait même être recyclé pour fournir quelques heures d'électricité à la communauté qui n'est pas connectée au réseau et en particulier à la petite école qu'ils viennent d'inaugurer.

L'ALCHIMISTE X ODYSSEY COFFEES : À L'ACTION !

VENTE AUX ENCHÈRES CARITATIVE

samedi 25 mai à 18h30

Aidez-nous à collecter des fonds !

Rendez-vous à 18h00 le samedi 25 mai sur la terrasse de l'Alchimiste du Darwin Écosystème pour la présentation du projet suivie d'une vente caritative de micro lots de cafés d'exception.

Sous le marteau du commissaire-priseur Maxence Mazzoni : 50 coffrets, tous inédits, composés de cafés d'exception généreusement donnés par Belco et Odyssey Coffees, soigneusement torréfiés et mis sous vide par l'Alchimiste.

La vente sera relayée sur Internet pour permettre un maximum d'enchères :

Rendez-vous sur www.drouot.com et tapez "Hôtel des ventes Bordeaux Quinconces" dans la barre de recherche du site internet.

Tous les lots seront consultables en ligne à partir du 24 mai.

Si vous n'avez pas la possibilité d'être présent durant la vente, à l'Alchimiste ou derrière votre ordinateur, n'hésitez pas à laisser un ordre d'achat auprès de la maison de vente.

À VOS ENCHÈRES !



LES CAFÉS DES COFFRETS

Producteur : Angel Reyes

AGROLOJA

— Café des 10 ans de l'Alchimiste

Variété : **Sidra**
Process : **Nature**
Région : **Loja**

ÉQUATEUR



La ferme :

Au sud de l'Équateur, les collines de la vallée de Malacatos forment un paysage unique autour de la Finca Agroloja qui bénéficie d'un climat frais et de précipitations propices à la culture du café. Sur cette ferme de 28 hectares, la biodiversité est exceptionnelle. Les arbres des variétés Caturra, Typica Mejorado, Sidra et Geisha couvrent 50% de la superficie et côtoient de nombreux autres arbres fruitiers. Le propriétaire Angel Reyes, agronome de profession et issu d'une famille de caféiculteurs, y cultive des oranges, des citrons, des mangues, des avocats, des bananes, des plantains et du yuca. Originaire d'Équateur, la variété Sidra est connue pour sa fragilité et son grand potentiel, ce qui lui vaut d'être très prisée. Pour ce Sidra Nature, Angel Reyes réalise d'abord une fermentation prolongée de plus de 48 heures, après avoir cueilli les cerises les plus mûres. Le café est ensuite placé sur un lit surélevé, ce qui permet au producteur de contrôler la température et le débit d'air pour un séchage uniforme. Tout est pensé pour préserver la qualité du café.

UN CAFÉ GOURMAND
AUX NOTES DE MÛRE
ET DE FRAMBOISE.



LES CAFÉS DES COFFRETS

Productrice : **Emilio Lopez**

LA CUMBRE

Variété : **Gesha et Pacamara**

Process : **Nature**

Région : **Santa Ana**



SALVADOR



La ferme :

La Cumbre est une ferme du Salvador située à Chalchuapa, Santa Ana, entre 1 500 et 1 550 mètres d'altitude, étendue sur 10 hectares. Elle a été fondée en 1872 et gérée par la même famille depuis six générations. Aujourd'hui spécialisée dans les microlots de mono variétés telles que Bourbon jaune et orange, Pacamara, SL-34, SL-28 et Gesha.

ODYSSEY X COFFEES



LES CAFÉS DES COFFRETS

Producteur : Sergio Orantes

CERRO BRUJO

— Café des 10 ans de l'Alchimiste

Variété : **Marsellesa**
Process : **Nature**
Région : **Chiapas**

MEXIQUE



La ferme :

En 2010, Jesus Salazar lançait son projet Cafeologo, à savoir un hôtel, un café et plusieurs stations de lavage et de séchage. L'objectif de Jésus est de développer un projet impliquant les communautés mayas dans la culture du café. Aujourd'hui, il est en contact direct avec 280 microproducteurs qui cultivent du café dans leurs propres jardins. La diversité des profils aromatiques des cafés est incroyable.

Jesus Salazar souhaite avant tout promouvoir la qualité des cafés du Chiapas et s'entourer de partenaires qui partagent son état d'esprit, sa philosophie et ses valeurs, afin de défendre une culture différente du café au Mexique, viser un objectif qualité très élevé et valoriser les communautés autochtones qui produisent le café.

UN CAFÉ RICHE, CONFITURÉ,
AUX NOTES DE PRUNE
ET D'ORGEAT.



LES CAFÉS DES COFFRETS

Productrice : **Emilio Lopez**

EL MANZANO

— Café des 10 ans de l'Alchimiste

Variété : **Gesha**
Process : **Honey**
Région : **Santa Ana**

SALVADOR



La ferme :

El Manzano est une ferme du Salvador située à Chalchuapa, Santa Ana, entre 1 300 et 1 550 mètres d'altitude, étendue sur 70 hectares. Elle a été fondée en 1872 et gérée par la même famille depuis six générations, produisant aujourd'hui des variétés telles que le Bourbon jaune, rouge et orange, Pacamara, SL-34, Gesha, Pacas et Caturra.

ODYSSEY X COFFEES

UN CAFÉ FLORAL
ET DÉLICAT.



LES CAFÉS DES COFFRETS

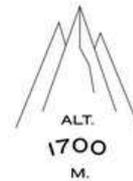
Producteur : Arnaud Causse

LAS TOLAS

— Café des 10 ans de l'Alchimiste

Variété : **Java**
Process : **Lavé**
Région : **Pichincha**

ÉQUATEUR



La ferme :

Ingénieur agronome de formation et fort de nombreuses années d'expérience aux 4 coins du monde, Arnaud Causse, aujourd'hui Directeur de Transition chez Belco, est aussi le propriétaire de Las Tolas depuis 2004, une ferme au cœur d'anciens pâturages qu'il a pris soin de reboiser. À l'ombre des arbres, les cerises mûrissent lentement, sont méticuleusement triées lors de la récolte, de mai à octobre, puis dépulées. Les grains fermentent pendant 36 heures avant d'être lavés, puis séchent pendant 12 à 18 jours. Las Tolas signifie « petits monticules de terre formés par l'homme ». Certains disent que ces petites collines artificielles présentes sur la ferme et datant de 200 ans avant JC auraient été des tombeaux ou des lieux de culte. Cette origine présumée confère à ce lieu un caractère mystérieux et magique. L'exploitation se situe entre les deux chaînes de montagnes de la Cordillère, au cœur du Chocó andin, l'un des 7 « hotspots » de biodiversité de la planète et profite d'un climat équatorial humide. Plusieurs variétés de café sont cultivées sur ce sol enrichi par les éruptions volcaniques : Pacamara, Bourbon, Caturra, Catuai et Java.

UN CAFÉ SOYEUX
AUX NOTES DE RAISIN SEC,
MIEL, VERVEINE
ET SUCRE ROUX.



AUX ENCHÈRES !

50 coffrets inédits de cafés rares généreusement offerts par **Belco** et **Odyssey Coffees**.
Tous les cafés ont été soigneusement torréfiés et mis sous vide par l'Alchimiste.

Cette vente étant caritative, **aucun frais** ne seront prélevés par la maison de vente aux enchères.
Tous les lots seront réglés et récupérés en fin de vente.

PALIER D'ENCHÈRES :

1 EUROS DE 15 À 20 EUROS

2 EUROS DE 20 À 100 EUROS

5 EUROS DE 100 À 500 EUROS

LOT 01

Coffret de 500 g de café comprenant 250 g de Las Tolas + 250 g de Cerro Brujo

Mise à prix :
30 euros

LOT 02

Coffret de 500 g de café comprenant 250 g de La Cumbre + 250 g d'Agroloja

Mise à prix :
30 euros

LOT 03

Coffret de 500 g de café comprenant 250 g d'El Manzano + 250 g de Las Tolas

Mise à prix :
30 euros

LOT 04

Coffret de 500 g de café comprenant 250 g de Cerro Brujo + 250 g de La Cumbre

Mise à prix :
30 euros

LOT 05

Coffret de 500 g de café comprenant 250 g d'El Manzano + 250 g d'Agroloja

Mise à prix :
30 euros

LOT 06

Coffret de 500 g de café comprenant 100 g d'El Manzano + 100 g de Las Tolas + 100 g de Cerro Brujo + 100 g de La Cumbre + 100 g d'Agroloja

Mise à prix :
30 euros

LOT 06

Coffret de 500 g de café comprenant 100 g d'El Manzano + 100 g de Las Tolas + 100 g de Cerro Brujo + 100 g de La Cumbre + 100 g d'Agroloja

Mise à prix :
30 euros

LOT 07

Coffret comprenant 250 g d'El Manzano

Mise à prix :
15 euros

LOT 08

Coffret comprenant 250 g de Las Tolas

Mise à prix :
15 euros

LOT 09

Coffret comprenant 250 g de Cerro Brujo

Mise à prix :
15 euros

LOT 10

Coffret comprenant 250 g de La Cumbre

Mise à prix :
15 euros

LOT 11

Coffret comprenant 250 g d'Agroloja

Mise à prix :
15 euros

LOT 12

Coffret de 1kg de café comprenant 500 g de Las Tolas + 500 g de Cerro Brujo

Mise à prix :
60 euros

LOT 13

Coffret de 1 kg de café comprenant 500 g d'El Manzano + 500 g de La Cumbre

Mise à prix :
60 euros

LOT 14

Coffret de 1 kg de café comprenant 500 g de Cerro Brujo + 500 gr d'Agroloja

Mise à prix :
60 euros

LOT 15

Coffret comprenant 500 g d'El Manzano

Mise à prix :
30 euros

LOT 16

Coffret de 1 kg de café comprenant 500 g de La Tolas
+ 500 g de La Cumbre

Mise à prix :
60 euros

LOT 17

Coffret de 2 kg de café comprenant 1 kg
d'El Manzano + 1 kg de Las Tolas

Mise à prix :
120 euros

LOT 18

Coffret de 2 kg de café comprenant 1 kg de Cerro
Brujo + 1 kg de La Cumbre

Mise à prix :
120 euros

LOT 19

Coffret de 2 kg de café comprenant 1 kg
d'El Manzano + 1 kg de La Cumbre

Mise à prix :
120 euros

LOT 20

Coffret de 2 kg de café comprenant 1 kg de Las Tolas +
1 kg de Cerro Brujo

Mise à prix :
120 euros

LOT 21

Coffret de 750 g de café comprenant 150 g
d'El Manzano + 150 g de Las Tolas + 150 g de Cerro
Brujo + 150 g de La Cumbre + 150 g d'Agroloja

Mise à prix :
45 euros

LOT 22

Coffret de 1,25 kg de café comprenant 250 g
d'El Manzano + 250 g de Las Tolas + 250 g de Cerro
Brujo + 250 g de La Cumbre + 250 g d'Agroloja

Mise à prix :
75 euros

LOT 23

Coffret de 2,5 kg de café comprenant 500 g d'El
Manzano + 500 g de Las Tolas + 500 g de Cerro Brujo +
500 g de La Cumbre + 500 g d'Agroloja

Mise à prix :
150 euros

LOT 24

Coffret de 750 g de café comprenant 250 g de Las Tolas + 250 g de Cerro Brujo + 250 g de La Cumbre

Mise à prix :
45 euros

LOT 25

Coffret de 750 g de café comprenant 500 g d'El Manzano + 250 g d'Agroloja

Mise à prix :
45 euros

LOT 26

Coffret de 750 g de café comprenant 500 g de Las Tolas + 250 g d'Agroloja

Mise à prix :
45 euros

LOT 27

Coffret de 750 g de café comprenant 500 g de Cerro Brujo + 250 g d'Agroloja

Mise à prix :
45 euros

LOT 28

Coffret de 750 g de café comprenant 500 g de La Cumbre + 250 g d'Agroloja

Mise à prix :
45 euros

LOT 29

Coffret comprenant 500 g d'Agroloja

Mise à prix :
30 euros

LOT 30

Coffret comprenant 500 g d'El Manzano

Mise à prix :
30 euros

LOT 31

Coffret comprenant 500 g de Las Tolas

Mise à prix :
30 euros

LOT 32

Coffret comprenant 500 g de Cerro Brujo

Mise à prix :
30 euros

LOT 33

Coffret comprenant 500 g de La Cumbre

Mise à prix :
30 euros

LOT 34

Coffret comprenant 1 kg d'El Manzano

Mise à prix :
60 euros

LOT 35

Coffret comprenant 1 kg de Las Tolas

Mise à prix :
60 euros

LOT 36

Coffret comprenant 1 kg de Cerro Brujo

Mise à prix :
60 euros

LOT 37

Coffret comprenant 1 kg de La Cumbre

Mise à prix :
60 euros

LOT 38

Coffret comprenant 1 kg d'Agroloja

Mise à prix :
60 euros

LOT 39

Coffret d'1 kg de café comprenant 500 g
d'El Manzano + 500 g de La Cumbre

Mise à prix :
60 euros

LOT 40

Coffret d'1 kg de café comprenant 500 g de Las Tolas
+ 500 g de La Cumbre

Mise à prix :
60 euros

LOT 41

Coffret d'1 kg de café comprenant 500 g de Cerro
Brujo + 500 g de La Cumbre

Mise à prix :
60 euros

LOT 42

Coffret de 3kg de café comprenant 1 kg de Las Tolas +
2 kg de Cerro Brujo

Mise à prix :
180 euros

LOT 43

Coffret de 3kg de café comprenant 1 kg d'El Manzano + 2 kg de Cerro Brujo

Mise à prix :
180 euros

LOT 44

Coffret de 3kg de café comprenant 2 kg de Las Tolas + 1 kg de La Cumbre

Mise à prix :
180 euros

LOT 45

Coffret de 3kg de café comprenant 1 kg de Cerro Brujo + 2 kg de La Cumbre

Mise à prix :
180 euros

LOT 46

Coffret de 3kg de café comprenant 2 kg d'El Manzano + 1 kg de La Cumbre

Mise à prix :
180 euros

LOT 47

Coffret de 4kg de café comprenant 2 kg de Las Tolas + 2 kg de Cerro Brujo

Mise à prix :
240 euros

LOT 48

Coffret de 4kg de café comprenant 2 kg d'El Manzano + 2 kg de La Cumbre

Mise à prix :
240 euros

LOT 49

Coffret de 4kg de café comprenant 2 kg d'El Manzano + 2 kg de Las Tolas

Mise à prix :
240 euros

LOT 50

Coffret de 5kg de café comprenant 1 kg d'El Manzano + 1 kg de Las Tolas + 1 kg de Cerro Brujo + 1 kg de La Cumbre + 1 kg d'Agroloja

Mise à prix :
300 euros

COMMENT ENCHÉRIR ? à l'Alchimiste

01

ENCHÉRISSEZ

Face au commissaire-priseur, il vous suffira de lever la main pour manifester votre enchère.

Si le lot vous est adjugé, vous devrez remettre aussitôt une pièce d'identité à la maison de vente pour que la personne en charge des règlements puisse vous identifier à la fin de la vente.

RÉCUPÉREZ VOTRE CAFÉ

Le mieux-disant des enchérisseurs, réalisera le règlement auprès de l'Alchimiste. Tous les lots seront à récupérer après paiement au sein de l'Alchimiste Darwin Écosystème.

02

**Un contretemps et vous ne pouvez pas assister
à la vente ? Laissez-nous un ordre d'achat.
(voir formulaire ci-après)**

UNE QUESTION ?

Contactez l'hôtel des ventes Bordeaux Quinconces : 05.56.11.11.96 - etude@hdv-quinconces.com

COMMENT ENCHÉRIR ? en ligne

01

RENDEZ-VOUS SUR

www.drouot.com et tapez "Hôtel des ventes Bordeaux Quinconces" dans la barre de recherche du site internet.

Tous les lots seront consultables en ligne à partir du 24 mai.

IDENTIFIEZ-VOUS

Avant de porter une toute première enchère, Drouot.com vous invite à créer un compte. Ce compte personnel renseigne votre identité et vous permet de vous enregistrer à la vente avant d'y participer.

02

03

ENCHÉRISSEZ

La vente Live est une vente physique qui est diffusée en direct sur Internet. Grâce à la technologie Live, les utilisateurs peuvent voir la vidéo de la vente en direct et enchérir comme s'ils étaient dans la salle.

Il vous suffira de cliquer pour enchérir en direct.

Vous êtes intéressé par la vente mais n'êtes pas disponible au moment de la vente :

Laissez-nous un ordre d'achat ! (voir formulaire ci-après)

Ce mandat, transmis au Commissaire-Preneur, indique le montant maximal que vous êtes prêt à payer pour le lot.

Durant la vacation, le Commissaire-Preneur enchérira pour les enchérisseurs ayant laissé un ordre d'achat comme s'ils étaient en salle.

RÉCUPÉREZ VOTRE CAFÉ

Le mieux-disant des enchérisseurs, réalisera le règlement auprès de l'Alchimiste. Tous les lots seront à récupérer après paiement au sein de l'Alchimiste Darwin Écosystème.

04

UNE QUESTION ?

Contactez l'hôtel des ventes Bordeaux Quinconces : 05.56.11.11.96 - etude@hdv-quinconces.com

ORDRE D'ACHAT

HÔTEL DES VENTES BORDEAUX QUINCONCES

S.V.V. Alain Courau – Agrément 2002 – 387
Société de Ventes Volontaires de meubles aux enchères publiques

VENTE DU :

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____ Ville : _____
Code postal : _____ Tel : _____
Mail : _____

* Condition de vente : la vente sera faite au comptant : les acquéreurs paieront en plus des enchères 24% de frais en vente volontaire et 14,28% de frais en vente judiciaire et 15% pour le Crédit Municipal de Bordeaux ; l'exposition permettant aux acquéreurs de se rendre compte de l'état des objets présentés, aucune réclamation ne sera admise une fois l'adjudication prononcée. Le commissaire-Preneur exécutera les ordres d'achat qui lui seront adressés.

Je soussigné, me porte acquéreur, aux conditions de la vente, du (ou des) lot(s) ci-après désigné(s).
Je joins un RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE.

J'accepte les conditions générales de vente m'ayant été énoncées ci-dessus *

N° DE LOT	DÉSIGNATION	OFFRE

Concernant l'envoi de vos lots vous pouvez contacter :
- MBE au 33 (0)5 56 96 64 27 ou par mail à mbe011sdv@mbeFrance.fr
- Ou bien tout autre transporteur (ou moyen) à votre convenance

Date :
Signature :



HÔTEL DES VENTES
BORDEAUX QUINCONCES

24 rue Ferrere, 33000 Bordeaux Bordeaux
05 56 11 11 96