

Café de spécialité

un choix distinctif et éthique

Quel dommage de terminer un bon repas sur une fausse note ! Alors que l'offre n'a jamais été aussi variée et accessible, le café de spécialité est une solution simple, rentable, et responsable pour emporter l'adhésion des clients, dont le palais et les exigences éthiques ne cessent de s'affiner. Espresso, filtre, en fin de repas, en cuisine, ou en cocktails, autant de pistes à envisager pour une proposition qualitative et distinctive.

Le nombre de coffee-shops en France a été multiplié par 40 en 15 ans, c'est dire si le café de spécialité a fait du chemin dans les goûts et les attentes des consommateurs. « Notre activité en commerce de détail a explosé de plus de 40 % depuis la crise sanitaire », affirme Thomas Riegert, dirigeant de l'entreprise familiale de torréfaction Cafés Reck qui depuis 40 ans propose du café de spécialité. Les Cafés Richard investissent dans la Brûlerie des Gobelins, Lavazza s'associe avec Alain Ducasse, l'attrait marketing du café de spécialité est réel. Le café de spécialité séduit non seulement parce qu'il offre une expérience gustative différente, mais aussi parce qu'il conjugue traçabilité, proximité et rétribution au juste prix des fermiers

qui le cultive. « Les clients ont découvert un autre registre de saveurs à domicile et au bureau, où la qualité a progressé aussi », met en garde Hippolyte Courty, pionnier du café de spécialité avec la torréfaction L'Arbre à café. L'enjeu ? Servir un café encore meilleur au restaurant, car le client vient y chercher la différence, l'expérience. Le sujet est devenu à ce point incontournable en restauration, qu'une table-ronde lui était consacrée lors de la dernière édition du Paris coffee show, organisée par le Collectif café¹. Mais de quoi parle-t-on ? « C'est un café durable, responsable, ni d'élite, ni compliqué, c'est celui qui séduit notre palais », déclare Didier Chevalot, co-fondateur de la torréfaction parisienne Fève. Techniquement, le café de spécialité est un café ayant obtenu une note de dégustation d'au moins 80 sur 100 par la SCA², traçable depuis la ferme, ne contenant aucun défaut de catégorie 1 (gros morceaux de bois, grains noirs...) et un maximum de 5 défauts complets de catégorie 2 (petites pierres, brisures de grains...) par échantillon de 300 grammes. Il est synonyme de cerises récoltées manuellement et uniquement à maturité et en bon état. À l'inverse, la qualité du café dit « de commodité » (dont la note est inférieure à 80/100) est



ASSEMBLAGES PAR DITTA ARTIGIANALE
Jump n°11 est un assemblage de cafés de 3 petits producteurs (Colombie, Brésil, Éthiopie), acidité moyenne, notes de citron vert, citron, noisette, amande, chocolat. Mamma mia est un assemblage de cafés de 4 petits producteurs (Pérou, Éthiopie, Costa Rica, Honduras) spécial expresso avec un juste équilibre entre douceur, acidité, amertume.
dittaartigianale.com

moins, les grains sont moins triés, plus hétérogènes avec davantage de défauts. Pour gommer ces imperfections, il est très-trop torréfié, avec au final un café en tasse au goût uniforme de brûlé amer. L'art du torréfacteur du café de spécialité est d'en révéler toutes les saveurs (floral, agrumes, épices...). Comme un vin, son identité dépend de sa variété, son terroir, le travail du fermier, son millésime. Souvent, les torréfacteurs de café de spécialité sélectionnent des cafés notés 85 et plus, qui se distinguent nettement des cafés de

1. Organisation qui fédère les acteurs de la filière du café.
2. En 1982, la Specialty Coffee Association of America (SCAA) est créée dans le but de promouvoir le café de spécialité. Devenue Specialty coffee association (SCA) en 1998.



SINGLE ORIGINES PAR FEVE COFFEE

Quatre gammes : Essentiel, Inspiration, Expérience et Épices pour des références mono-origines accompagnées de fiches explicatives avec au recto des informations synthétiques sur le café, au verso des informations détaillées sur l'histoire du café dans le pays d'origine, le mode de culture, la variété.

feve.sump.link

commodité dont la note flirterait avec la barre des 80, pour rendre plus acceptable la différence de prix.

Le coût, un faux problème

« Le restaurateur doit regarder ce que ça lui rapporte, plus que ce que ça lui coûte », s'anime Thomas Riegert des Cafés Reck. « À l'arrivée, le surcoût est de 3,05 centimes de plus à la tasse, pour 5 € de plus du kilo de café à l'achat, mais 500 € de plus dans sa caisse quand la tasse est vendue 2,50 €, il ne suffit donc que de 200 cafés de plus dans le mois, soit dix de plus par jour... », démontre-t-il. « D'autant que si le client l'a aimé, il va probablement en prendre un autre et générer 1 euro de marge supplémentaire, ceci multiplié par x cafés », ajoute-t-il. Didier Chevalot de Fève est intransigent quand un restaurateur veut négocier les prix : « plutôt qu'offrir une marge plus importante au restaurateur, qu'il fasse payer plus cher le client au final pour payer le producteur à un meilleur prix en amont ». Il met en garde : « si les plantations ne sont pas rentables, les producteurs arrêteront le café pour des cultures plus rémunératrices, tout le monde sera perdant ». Florian Villa, chef propriétaire du restaurant L'Osiose à La-Roche-Sur-Yon témoigne : « Tout le monde peut avoir une bonne machine, un bon café, à 35 centimes la tasse, qu'on facture 2 € ou plus ». Pour Julien Fouin, co-fondateur des établissements à Paris et Lyon de Vertigo family, ça n'est pas une question : « le café de spécialité coûte le double d'un café en grains commun, mais je privilégie le goût, la qualité, l'écologie,



MICRO LOTS PAR PIHA
Cet artisan torréfacteur bordelais propose des mini lots de cafés de spécialité de saison, en mono-origine de Colombie, d'Éthiopie, du Panama, du Salvador... torréfiés pour espresso, filtre, en grains ou moulu à la demande.

www.cafepiha.com

CAFÉ NATUREL ET CAFÉ LAVÉ

Pour retirer les grains de café des cerises, deux options : la méthode sèche (les cerises sont laissées à l'air libre de 10 à 30 jours selon les régions) qui donne le café naturel, ou la méthode humide (les cerises sont d'abord dépulpees avant de fermenter mouillées de 12h à +/- 40° puis d'être lavées et laissées à sécher à l'air libre) pour le café lavé.

et la marge reste confortable ». « Le café a longtemps été considéré comme un bien de première nécessité, alors qu'on ne s'étonne pas qu'un orfèvre du chocolat facture 700 € ce qu'il paye 400 €, idem dans l'univers du thé », souligne Hippolyte Courty.

Un ingrédient comme un autre

Julien Fouin du groupe Vertigo family, a tout de suite opté pour du café de spécialité quand il a co-fondé Glou son 1er établissement il y a 14 ans. C'était cohérent avec le soin mis à sélectionner les autres produits (aliments, condiments, vins, thés, sucre...). « J'achète du goût, de la qualité », revendique-t-il. Pour les établissements de Lyon, le torréfacteur qu'il a choisi sélectionne des lots plutôt sur la rondeur en tasse, pour ceux de Paris, le café servi est équilibré. Pour Florian Villa du restaurant L'Osiose, le café de spécialité était une évidence aussi : « On a toujours aimé le bon café. Des amis à Chollet torréfient du café

de spécialité, on les a contactés ». Le café proposé est différent chaque mois, sélectionné selon les notes organoleptiques dont il a envie au moment de l'année où il le choisit. Didier Chevalot de Fève va plus loin : « Le café de spécialité doit être un café de saison ». C'est pourquoi il considère que le prochain défi du café de spécialité sera d'en bannir les blends. Ils sont une solution pour conserver les réglages des machines. Mais il faut savoir que ces mélanges ne sont pas toujours constants dans leur composition, et qu'ils sont un moyen d'utiliser la même récolte sur plus de 1 an. « Ça n'est pas correct, car la qualité du café diminue dans le temps. Or, le café de spécialité est la part de la production qui permet aux fermiers de démontrer le meilleur de leur savoir-faire », déplore Didier Chevalot.

Choix éthique

On voit bien que le choix du café de spécialité n'est pas seulement une affaire



ASSEMBLAGES 100% ARABICA PAR LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ
Les mélanges de la gamme Specialty People Blends, ont été imaginés pour être consommés et appréciés à tout moment par tous. Chaque café qui les compose est issu d'une plantation d'une torréfaction distinctes.
www.lepiantagonidelcaffè.com

CAFÉS, ÉCOLE, LIVRE, PAR L'ARBRE À CAFÉ
 À sa création en 2009, l'offre de cafés est essentiellement destinée aux professionnels : des assemblages pour tous les instants, de grands crus à minima bio, des cafés d'exception (des exclusivités et des raretés). En 2016, l'école du café est créée. En 2022, Café, la « bible » du café publiée en 2015 est complétée et rééditée.
www.larbrecafe.com



de produit. Florian Villa, du restaurant L'Osiose l'illustre : « Le restaurant est labellisé Green Food depuis plus de 5 ans, une démarche que je défends au niveau européen avec Euro-Toques, il fallait être cohérent avec le café. C'est aussi l'attente des clients sur nos approvisionnements ». Julien Fouin de Vertigo family est aussi affirmatif : « Au moins je sais ce que j'achète d'un point de vue écologique ». C'est aussi ce qui a convaincu Pierluigi Fiorilli, co-associé avec sa sœur Valentina des cafés et du laboratoire de torréfaction Fiorilli de Pescara, d'être le maillon qui relie cultivateurs et clients : « L'approche responsable de la filière, le respect des fermiers, l'histoire qui fait l'identité des cafés ». Pour Didier Chevalot, le café de spécialité c'est offrir au client une tasse d'exception, qui donne de l'espoir aux producteurs. « Quand ils pourront vendre 5 % de leur production en spécialité au lieu de 98 % en café de commodité, on aura franchi un vrai pas », ambitionne-t-il. « Il faut une prise de conscience globale, on est là pour ça », revendique-t-il. « Il faudra

consommer moins, mais mieux, adapter l'approvisionnement au contexte géopolitico-climatique, moins polluer les sols, utiliser moins d'eau, accompagner les producteurs dans la lutte contre le réchauffement climatique », affirme-t-il.

Référent café, le pilier

Proposer du café de spécialité est un choix stratégique pour apporter de la valeur ajoutée à son offre. D'où l'intérêt d'identifier et de désigner un référent café au sein de son établissement. « Il doit être capable de former les autres membres de l'équipe », précise Chantal Trenquier, directrice commerciale chez Brémart. Pour Thomas Riegert des Cafés Reck : « il faudrait que le restaurateur soit capable de transmettre à son personnel ». Hippolyte Courty, de L'Arbre à café, a fait le choix d'investir l'univers de

la haute gastronomie. Ses interlocuteurs privilégiés sont les chefs propriétaires, les sommeliers, les maîtres d'hôtel. Tous ses clients passent par l'école de formation avec un cursus spécial pour le coffee expert de l'équipe. Didier Chevalot de Fève affirme qu'il faut toujours une formation initiale même petite, pour avoir des bases à partir desquelles progresser, et pour savoir expliquer le café de spécialité au client, l'emmener dans cet univers. Julien Fouin de Vertigo family témoigne : « Le café de spécialité relève aussi de l'éducation des clients, habitués depuis toujours aux goûts de brûlé, d'amer et d'acide. Il faut expliquer pourquoi on a fait le choix de servir ce café et pourquoi on considère que c'est un bon café ». Pour les établissements qui rechignent à y envoyer leurs salariés, Didier Chevalot, de Fève recommande très vivement d'envisager une formation sur place, qui présente l'intérêt supplémentaire d'être entraîné avec son propre équipement. « Ça peut aussi être une manière de valoriser le poste du salarié chargé de cette tâche », souligne Chantal Trenquier. Et ainsi un moyen de fidéliser ce personnel en ces temps de turnover accru.

S'équiper

Bien s'équiper, c'est avant tout trouver la réponse adaptée à ses besoins. Florian Villa, du restaurant L'Osiose a opté pour une machine à grains automatique en location mise à disposition par son torréfacteur : « Avec à peine 15 couverts, nous n'avons pas besoin d'une machine de course. Il suffit de suivre les conseils de réglage du torréfacteur », explique-t-il. Il développe : « il faut être un peu patient, car ça prend un peu de temps, c'est un peu bruyant, mais le parfum d'un café de spécialité fraîchement moulu, c'est toute une expérience ». Julien Fouin de Vertigo family a opté pour ses établissements de Lyon, qui ont peu de



PÉROU, FINCA ROSEDAL (GEISHA INCA), PAR KAWA
 Un café Geisha Inca péruvien rond et fruité pour une tasse riche en filtre. Variété Geisha Inca. Méthode lavée. Producteur Julian Vilchez. Score 89+. Ce café est un exemple des cafés torréfiés par Mokxa, notés 80+ 84+ 87+ et 90+, des cafés de saison, des éditions limitées, torréfiés pour filtre, expresso, machine automatique.
kawa.coffee



BRESIL SITIO DA TORRE PAR MOKXA
 Nouvelle récolte de la ferme Sitio Da Torre, de la région de Mantiqueira de Minas. Un des producteurs avec lequel Mokxa travaille depuis 7 ans. À l'extraction, ce café révèle une tasse ronde et douce. Il exprime des notes de chocolat blanc, pralin et caramel. Son profil aromatique équilibré laisse une belle longueur en bouche, très appréciée. Centre de formation agréé. Mokxa propose des formations et accompagnement aux professionnels CHR.
cafemokxa.com

couverts (25 couverts chacun), pour une petite machine automatique. « Le résultat est parfois mieux qu'avec un percolateur que le personnel ne sait pas utiliser », commente-t-il. Le groupe préfère acheter les machines plutôt que de se les faire financer par son torréfacteur. Une manière de rester indépendant et de ne pas payer plus cher son café dont le prix au kilo sera forcément impacté par l'amortissement de la machine. Tout se paye ! « Être propriétaire donne de la liberté, pour choisir son torréfacteur, voire travailler avec plusieurs », argumente-t-il. Didier Chevalot de Fève est pragmatique : « si personne ne peut être référent café, une bonne machine automatique professionnelle de qualité permet de répondre dignement au besoin ». Chantal Trenquier, directrice commerciale chez Brémart, met en garde, car selon elle, peu de machines automatiques atteignent un niveau de qualité aussi satisfaisant qu'une machine traditionnelle. « Cet équipement doit être hyper entretenu et la maintenance

revient une fortune », argumente-t-elle. Thomas Riegert est plus tempéré : « Au moment du coup de feu faute de personnel compétent, la machine automatique peut être une solution pour un résultat constant tasse après tasse ».

Achat versus location

Les gros torréfacteurs de café de commodité mettent « gratuitement » à disposition du restaurateur une machine à café, qui est tenu de leur acheter le café à un prix majoré. Julien Fouin de Vertigo family alerte : « ils imposent la machine, avec un leasing moyennant un café vendu à prix assez

MÉLANGES ET MONO-ORIGINE PAR FORNO BRISA
 Le boulanger engagé de Bologne est aussi torréfacteur engagé avec du café de spécialité proposé en mélanges spécifiquement travaillés l'un pour l'expresso, l'autre pour la moka, et en mono-origine de plantations de Colombie de la commune de Yacuanquer.
www.fornobrisa.it

DÉGUSTATION ET COCKTAILS PAR FIORILLI CAFFÈ
 Le torréfacteur de café de spécialité installé dans les Abruzzes propose des cafés en mono-origine (Costa Rica, Panama, Éthiopie, Rwanda). Dans leurs établissements de Pescara, ils sont proposés à la dégustation en différentes extractions, servis chauds ou froids, et travaillés en cocktails.
www.fiorillicaffe.com



fort, mais si on ne leur prend plus de café, il faut rendre la machine alors qu'indirectement on l'a payée ! » Chez Brémart, distributeur de machines à café, le restaurateur peut opter pour l'achat d'une machine à café. Il sera plutôt orienté vers une machine traditionnelle de type La Marzocco classique ou encastree. Une solution de maintenance est proposée pour le traitement de l'eau et l'entretien préventif, incluant la formation des utilisateurs, notamment aux points de vigilance pour éviter les panes. Au-delà de la 1re année de garantie, toute intervention pour panne sera facturée. En alternative, Brémart propose une location full service de 36 mois intégrant la maintenance préventive et curative, le traitement de l'eau. À l'échéance, il est possible d'acheter la machine ou d'opter pour une autre, souvent plus évoluée en gamme. Cette modalité suppose que

RENDEMENT CAFÉICOLE

Un caféier peut produire entre 1 et 1,5 kilo de café sec par récolte.





DU BLEND AU MICRO LOT PAR CAFÉS RECK
Le torréfacteur alsacien propose des cafés de spécialité en mono-origine (Mexique, Costa Rica, Nicaragua...), en assemblages 100 % arabica (grains nobles, recco...), ou avec arabica (mélange bar, Donelli...)
www.reck.fr



MACHINES À CAFÉ PAR BRÉMART
Le distributeur d'équipements professionnels propose une large gamme de machines à café à la vente ou à la location, adaptée à tous les besoins, de l'Invicta 2 groupes Rancilio pour ceux qui veulent un café de spécialité avec préinfusion, extraction, postinfusion, 100 % réglable sur mesure, en passant par l'EX3 de Crem, à l'Appialife de Nuova Simonelli qui offrent une constance thermique et permettent de commencer dans le café de spécialité. Brémart propose aussi des moulins de la marque Mazzer.
www.fa-bremart.fr

le partenaire financier du restaurateur accepte de prendre en charge la location.

Extraction douce : la nouvelle voie

Le café de spécialité suppose des investissements, car il ne suffit pas d'acheter le café, encore faut-il le traiter avec les égards qui lui sont dus et pour cela, des équipements dédiés avec une maintenance et des réglages associés s'imposent aussi, ce qui signifie du personnel formé, sensibilisé. Mais il n'est ici question que d'expresso. Pourquoi ne pas envisager une tout autre voie ? « Dans la haute gastronomie, il n'est pas rare de pratiquer les extractions douces au guéridon avec service en salle, pour valoriser le café », explique Hippolyte Courty de L'Arbre à café. Didier Chevalot de Fève l'affirme : « Mieux vaut ne rien servir du tout ou un café filtre, plutôt qu'un expresso exécrable réalisé dans la précipitation ». Autres arguments qu'il avance :

« on ne peut pas emmener les gens sur des dépenses pharaoniques, 5 000 € de machine ça signifie 10 000 cafés, c'est impossible pour qui n'en vend que 10 à 20 par jour. Une machine filtre décente coûte 10 fois moins cher et demande moins d'expertise ». Pour qui peut offrir un service en extraction douce à la main, Didier Chevalot suggère même de s'orienter vers la méthode douce Kalita wave.

Cuisiner le café de spécialité

Pour les plus aventuriers, les plus passionnés, les plus habiles peut-être, d'autres sentiers pourraient sans doute être davantage explorés. Certains les ont déjà empruntés. C'est le cas de Florian Villa du restaurant L'Osmose. Le café de spécialité n'est pas seulement dans la tasse, mais aussi dans les mignardises qui l'accompagnent. « En ce moment, nous servons un cigare au crémeux café, et une meringue au café », illustre-t-il. Pour une prochaine mise en bouche, il envisage peut-être de marier la betterave et le café. Précédemment, il a aussi cuisiné du lieu servi avec une sauce au café. De sa carrière en pâtisserie, puis en cuisine, il conserve de nombreux souvenirs de la crème au beurre et au café de l'opéra ou de la bûche au café. Il essaye de retravailler ces desserts pour qu'ils aient un vrai bon goût de café infusé. « C'est un gros travail, mais on peut notamment faire des extraits maison », assure-t-il. Il réalise actuellement un dessert cappuccino à base de café crème, un peu de chocolat, des notes d'orange et de cardamome. Une de ses ambitions : concevoir des pâtisseries qui mettent en valeur des terroirs particuliers, des notes singulières, aussi difficile que ça soit de

restituer ces spécificités du café quand il est ainsi travaillé. Pour la journée internationale du café du 1er octobre 2022, Veronica et son frère Pierluigi, co-gérants des bars et du laboratoire de torréfaction Fiorilli Caffè de Pescara (Abruzzes, Italie), spécialisés dans le café de spécialité, avaient imaginé un repas dont le café était le protagoniste de chaque plat. Valentina explique : « Nous avons mélangé de la farine 00 et du café moulu de notre mélange 60 % arabica - 40 % robusta, du Brésil et d'Inde ». Cette préparation se retrouvait sur les tartufini al caffè (boulettes de fromage), sur les mezze maniche à la crème de courge, au yogourt et à la noisette, ou encore dans la recette d'effiloché de poulet au citron. Pour la salade de pousses d'épinard à la pomme, aux raisins et amandes effilées, ce sont des grains de café qui venaient apporter du croquant et de la saveur, tout comme dans le dessert, un affogato café composé d'une genoise imbibée d'espresso, de crème, glace, décoré de grains de café.

Cocktails au café de spécialité

Ce menu était exceptionnel, mais ce qui ne l'est pas pour ce tandem, c'est de ne pas cantonner le café de spécialité aux boissons chaudes habituelles. Ici, il se décline en variations de l'expresso, mais aussi en extractions douces (V60, cold brew...), et en cocktails : le Coffee gin tonic composé d'un gin premium japonais et d'un expresso court de café 100 % Arabica cultivé dans la zone de Guji (région d'Oromia, province de Sidamo) en Éthiopie, le Coffee americano avec un tonic bio et du



CAFÉS SCORÉS ET MÉLANGES PAR TERRES DE CAFÉ
Le torréfacteur parisien propose des cafés de spécialité qualifiés de très bons (80+), d'exception (85+) et grands crus (88+) ainsi que des assemblages, de provenances variées (Burundi, Équateur, Jamaïque...)
www.terresdecafe.com

café 100 % arabica (caturra et typica) de la région Barahona en République dominicaine, aux notes de tabac, ou encore un Spritz composé de liqueur au café maison, obtenue d'un bourbon pacas du Salvador (commune Apaneca), aux notes de raisin sec et de noix de cajou. L'exemple du

tandem de Fiorilli Caffè est une piste à explorer qui rencontre un succès grandissant auprès des clients : diversifier les expériences café selon les temps de la journée, de l'expresso du matin au cocktail au café pour l'aperitivo en passant par la large panoplie de boissons froides ou chaudes au

café de spécialité, avec ou sans lait, animal ou végétal, de la matinée et de l'après-midi. D'autres créations pourraient aussi être expérimentées : café de spécialité et fromage, café de spécialité et chocolat... À vous de trouver les meilleurs accords. Bon café ! **Carole Gayet**



BORDS DE TASSE ACCORD PARFAIT PAR MONBANA
Un assortiment qui valorise la qualité des cafés : le « 1934 » chocolat noir origine Ghana 70 % de cacao, plutôt pour l'expresso, le chocolat noir origine Ghana 70 % de cacao, plutôt pour une extraction douce, la billette de céréales enrobée de chocolat au lait et de chocolat noir origine Ghana, plutôt pour un latte, l'amande de Californie torréfiée enrobée de chocolat noir origine Ghana, plutôt pour un cappuccino.
www.monbana.com

L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ AU SERVICE DU GOÛT

Solo pomodoro. Solo Mutti.

* Rien que de la tomate. Rien que Mutti.

PROFESSIONNEL

SIRH+ LYON
19 - 23 JANVIER 2023
EUREXPO LYON FRANCE

RETROUVEZ-NOUS
STAND 3F81

Pizza Margherita
Recette réalisée à base de notre Sauce Pizza Aromatisée

@MuttiPomodoroFrance @Mutti_France mutti france You Tube Mutti France
<https://professional.mutti-parma.com/fr/>