

Mercredi 23 Septembre 2009 – Extrait du Sud Ouest

L'arôme du café vert permet à François Deslandes de déterminer la qualité de la récolte.



## **BORDEAUX, DESTINATION.**

**L'entreprise bordelaise vient de recruter François Deslandes, incollable sur la qualité du produit et son cours en bourse**

### **L'oenologue du café**

Quand les échantillons de café vert, tout juste cueillis, arrivent dans les locaux de la société (1), François Deslandes plonge sa main dans le sac du jute. Il saisit une grosse poignée, ferme les yeux et savoure l'arôme. « Je sais tout de suite si la récolte sera bonne ou pas ». C'est son boulot : il est une sorte d'oenologue du café. À partir de là, les commandes sont passées et lorsque, des mois plus tard, les containers déchargent la précieuse récolte, il réitère le test : « Là, je déguste les grains avant la torréfaction qui se fait ici, dans notre atelier, afin de mettre au point les assemblages. Exactement comme un viticulteur le fait avec les différents cépages. Chaque café qui sort de chez nous est unique ». Et immanquablement bio puisque telle est la vocation de la société bordelaise, Destination.

**Depuis 20 ans dans le métier**

Christophe Lambard et Jeffrey Schopper, les patrons de l'entreprise s'approvisionnent, depuis dix ans, directement chez les producteurs. « On a souhaité démocratiser le café bio et donc rapprocher le plus possible le prix de celui des produits conventionnels. Ce que permet la suppression des intermédiaires », explique François Deslandes, fraîchement embauché par les dirigeants de Destination. François Deslandes a fait ses débuts dans la profession il y a 20 ans, chez deux négociants bordelais aujourd'hui disparus. « Le comptoir général d'importation des cafés » puis « Le comptoir général des cafés ». La société belge Efico l'a ensuite recruté avant de lui confier des responsabilités dans sa filiale suisse que François Deslandes vient de quitter pour entrer à Destination et ainsi revenir à la case départ : Bordeaux.

### **En direct avec New York**

#### **On ne naît pas « nez » du café. On le devient.**

« Il n'existe aucune école spécialisée et j'ai appris pendant trois ans sur le terrain. Le bio ne signifie pas forcément gage de qualité. Il certifie uniquement qu'il n'y a pas d'utilisation d'engrais et de pesticide. Notre boulot est de délivrer le label de qualité. On veut assurer à nos clients que nos cafés sont irréprochables », poursuit François Deslandes qui a aussi une autre casquette : trader. « En termes de milliards de dollars, le café arrive juste derrière le pétrole à la bourse de New York. Aucun producteur au monde ne l'ignore.

Tous les jours, je suis devant mon écran pour surveiller la cotation qui me sert de référence pour traiter avec les producteurs sur la récolte de l'année».

### **Le moka Sidamo d'Éthiopie**

La société Destination, qui a élargi sa gamme aux thés, sucres, huiles, vins, chips, jus de fruits et confitures, commercialise ses produits dans les magasins bio, la grande distribution et dans sa boutique très fréquentée par les particuliers. « Nous sommes en train de développer l'exportation vers l'Espagne, l'Italie, le Benelux, la Scandinavie et l'Angleterre », explique François Deslandes qui annonce la mise en place prochaine d'un autre circuit de distribution, type Tupperware, c'est-à-dire à domicile.

L'entreprise bordelaise s'approvisionne essentiellement en Amérique du Sud (Bolivie et Pérou), en Amérique centrale (Guatemala) et en Afrique de l'est (Éthiopie). « Je vais m'y rendre début 2010 pour aller voir la récolte, apprécier le développement des usines, la santé économique des fournisseurs et essayer de découvrir des variétés ou des régions peu ou mal connues ».

François Deslandes a un gros faible pour ce pays, berceau du café : « Le moka Sidamo est le meilleur du monde. Il a toutes les qualités en terme d'arôme, de fine acidité et se distingue par un goût théifié unique ». Autant d'atouts qui assurent l'excellence.

(1) Destination, 30, rue Yves-Glotin, Bordeaux.

Auteur : DOMINIQUE MANENC  
[d.manenc@sudouest.com](mailto:d.manenc@sudouest.com)