

CAFÉ BIO. Pour son dixième anniversaire, la société Destination agrandit ses entrepôts, crée des ateliers de découverte et booste son chiffre d'affaires de 30 % par an

Sur la route des mokas

C'est à Anvers, premier port caféier d'Europe, qu'il a appris à déguster le café à l'aveugle. « Je sais distinguer sans me tromper le moka djimmah du moka sidamo ». Le moka, ou l'arabica d'Éthiopie, n'a aucun secret pour lui. C'est le pays où est né le café et il s'y rend souvent. À vrai dire, il a fait des dizaines

de fois le tour des contrées productrices. C'est son job. « Je démocratise les produits gastronomiques. En me fournissant sur place, j'envoie des containers de marchandise directement en Europe, ou en France. L'absence d'intermédiaires et le choix strict des produits bio me permettent d'offrir un prix attractif. Quand je suis arrivé sur le marché, j'ai fait chuter les prix de 35 à 40 %. Il y a dix ans, un paquet de café bio valait 4,50 €. Aujourd'hui, je le vends à 2,20 € ». ».

SUD OUEST.com



Les sacs de 70 kilos arrivent par container dans l'usine où le café est mélangé et torréfié.
(photo alexandre sioc'han de kersabiec)

Torréfaction artisanale

Christophe et Christine Lambard ont créé en 1999 le Centre de caféologie dans la zone d'activités de Bordeaux-Nord. Ils viennent de le rebaptiser Destination. Son essor est considérable : « Les deux dernières années, mon chiffre d'affaires a augmenté de 30 %. De 10 millions d'euros en 2008, nous visons les 13 millions d'euros fin 2009. Et nous venons d'acquérir l'entrepôt voisin de l'ancien importateur de café bordelais Langlois, qui fait passer notre plateforme de distribution à 5500 m² ».

De trois, l'effectif est passé à quarante. Et en septembre, Christophe Lambard va embaucher un « nez » de renom pour travailler les mélanges.

Car le café qui arrive dans des sacs de jute d'Asie, d'Afrique, d'Amérique latine ou centrale, est torréfié ici.

« On respecte la température de cuisson idéale. Pour faire simple : de façon artisanale, un kilo de café vert se transforme en 800 grammes de café torréfié au bout de 20 minutes. De façon industrielle, un kilo de café vert produit 900 grammes de café torréfié en 2 à 5 minutes. Nous garantissons le goût et la digestibilité ». La connaissance du café Destination distribue ses cafés dans les magasins des réseaux bio de toute la France mais aussi à l'exportation. « Pour l'instant, cela représente 10 % de notre activité mais nous comptons passer à 50 % d'ici trois ans. En ce moment, nous arrivons sur les marchés russe et polonais. ça marche très fort. » Christophe Lambard rentre juste de Tbilissi et commence à bien manier la langue de Tolstoï.

Destination vient également d'ouvrir une boutique où les particuliers peuvent acheter du café mais aussi du thé, des jus d'orange, du vin, des chips ou des huiles d'olive toujours bio, amenés par un associé espagnol. « Je vends même du thé aux Chinois », s'amuse cet infatigable globe-trotter, passionné par les voyages et l'histoire du café. « Nous sommes dépositaires de la connaissance du café et nous en faisons profiter le public à travers des ateliers de dégustation. Ce que ne peut se permettre la petite brûlerie de quartier ou la grande distribution ». Il sait de quoi il parle, il en vient :

« Je commercialisais des produits de PME dans les grandes surfaces. » Son entreprise ne connaît pas la crise : « Parce qu'on pratique des prix raisonnables et que les gens ne cassent pas leur tirelire pour acheter de la qualité. Je veux dire des produits gastronomiques ».

Destination. Ateliers. 30 rue Yves Glotin. Bordeaux. Tél : 05 56 11 89 35