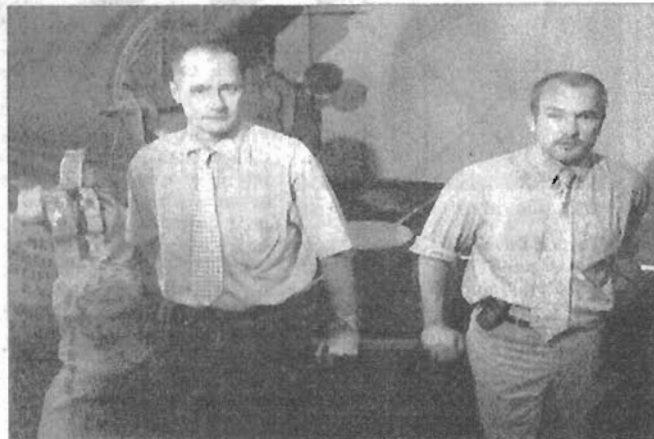


VENDREDI 23 JUIN 2000

SUD OUEST**BORDEAUX****SOCIÉTÉ DE TORREFACTION****Pour mieux déguster le café***Pédagogie et dégustations.**La Société de torréfaction crée un centre de caféologie afin de promouvoir la production artisanale de café*

« La torréfaction artisanale permet l'expression des différences de saveurs » (Photo Damien Lafaygue)

RÉGINE JORDAN

Apprendre à distinguer les grands crus des produits standards, différencier les origines, tester les assemblages, comparer les arômes... L'ambition qui prend forme au-dessus de l'atelier de la Société de torréfaction (1) devrait réjouir les amateurs de « vrai » café. Le centre de caféologie imaginé par Christophe Lambert et Jeff Schopper veut en effet lutter contre la standardisation des goûts que provoque la super-puissance des géants de la distribution du café.

« Certaines marques sont devenues tellement hégémoniques que des milliers de consommateurs n'ont plus qu'un goût référence dans la bouche. Or le café, c'est comme le vin, il est l'expression de territoires différents — il existe plus d'une centaine d'appellations — et de savoir-faire spécifiques », argumentent les deux cogérants de la SARL implantée dans la zone industrielle Bordeaux-Nord depuis une dizaine de mois. À l'image des clubs d'œnologie, ils ont donc ouvert un centre de caféologie destiné à recevoir consommateurs curieux et clients de la brûlerie.

Qu'on ne se méprenne pas. Ces deux associés qui ont déjà fait leurs armes chez plusieurs torréfacteurs de la région n'ont pas engagé une bataille contre la mondialisation. Familiers de la grande distribu-

tion, ils sont simplement persuadés que l'on peut exister sur un marché dominé par des « molosses » en jouant la carte de la qualité et du bon goût. Le centre de caféologie entre dans cette stratégie.

MEILLEUR SOMMELIER

La société qu'ils ont créée a déjà dans son portefeuille une marque ancienne — le gascon — et trois nouvelles gammes dont un café du jour garanti torréfié de la semaine. Elle emploie neuf salariés et développe la référence au vin tant par conviction que par souci de communication.

« Le vin et le café ont de nombreuses similitudes. Mais si l'on sait déjà beaucoup de choses sur le vin, il faut, par contre, encore démythifier le café, lui aussi produit d'assemblages. » Pour parfaire cette correspondance gustative et commerciale, la Société de torréfaction a inclus le centre de caféologie dans sa raison sociale et vient de conclure un partenariat avec Franck Thomas « meilleur sommelier de France », depuis peu couronné « meilleur d'Europe » à l'issue du trophée organisé par les champagnes Ruinart. Ce palais professionnel signera une sélection d'assemblages de la brûlerie artisanale qui produit actuellement dix tonnes de café torréfié par mois.

(1) 30 rue Yves Glotin, 33000 Bordeaux