

# Le café bio fait recette

**Christophe Lambard a créé le centre de caféologie avec deux associés en 1999. Il produit et fait déguster les cafés Le Gascon et Destination Café en véritable puriste**

VÉRONIQUE JAN

**A** l'entendre en parler, on croirait que Christophe Lambard, 37 ans, décrit un grand champagne et ses subtilités. Mais c'est de ce liquide noir, dont certains sont accros, qu'il s'agit et que le centre de caféologie torréfie sur la zone d'activités de Bordeaux-Nord.

Le café, ce jeune gérant n'est pas tombé dedans quand il était petit. C'est lorsqu'il a créé son agence commerciale à 22 ans qu'il a commencé à s'y intéresser, jusqu'à réussir à lancer le café Michel en grande distribution. Peu à peu, il en a découvert les origines et les goûts et, en 1999, il a monté le centre de caféologie avec deux associés en prenant la suite du café Le Gascon.

« Avec mes associés, nous sommes avant tout des commerciaux, nous savons vendre un produit », explique ce patron qui n'a pas d'ordinateur sur son bureau. « Ce qui nous intéressait, c'était de vendre un produit que nous connaissions bien et dont nous pouvions contrôler la qualité. »

L'autout du centre de caféologie, où l'on peut déguster une petite tasse, ce sont deux marques de café issu de l'agriculture biologique : Le Gascon et Destination Café. Torréfié sur place, le café est traité comme dans une brûlerie et non une multinationale. Ici, la saveur prend son temps. L'entreprise a obtenu le label Max Havelaar, qui indique qu'elle pratique le commerce équitable, donc une as-

surance de prix de vente pour le producteur.

## AMOUREUX DU MOKA

« Notre objectif est de devenir la plus grande brûlerie de France en vendant nos produits à des prix équivalents à ceux des géants du café », souligne Christophe Lambard. « Pour autant, il ne s'agit pas seulement de faire de l'argent. Nous préférons miser sur le bio et le commerce équitable. Nous essayons de tendre la main, puisque nous avons la chance de vivre dé-

comment. » Et ça marche. Si l'entreprise n'a pas gagné d'argent la première année, elle dégage aujourd'hui des bénéfices, a multiplié son chiffre d'affaires par deux et emploie quatre salariés.

Né à Orléans et après avoir travaillé en région parisienne, Christophe Lambard est un amoureux de Bordeaux, à qui il trouve tous les avantages. « Quand j'ai quitté Paris, certains me disaient que j'allais m'enterrer. Mais franchement, les gens qui y travaillent profitent peu de la capitale, ils

vont au ciné. Et on peut y aller aussi à Bordeaux ! En revanche, eux ne peuvent pas partir en week-end en Dordogne, dans les Pyrénées ou sur une magnifique plage du Médoc sur un coup de tête ; nous si ! »

Le moka sidamo, un café éthiopien, c'est celui que Christophe Lambard préfère. Il le boit « ristretto », c'est-à-dire très court et sans sucre. En puriste, il parle de l'arabica, du moka et du robusta, comme Parker vous décrit une grande bouteille.



Christophe Lambard se sent comme un poisson dans l'eau au centre de caféologie qu'il a monté en 1999 sur la zone d'activités de Bordeaux-Nord (Photo Guillaume Bonnaud)