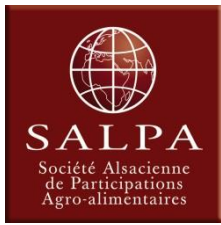




Revue de presse Groupe

septembre 2020



Sommaire

Comptoir Français du Thé : p. 3 à 8

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.9 à 18

Salpa Restauration: p. 19 à 31

Belco: p. 32 à 50



Les calendriers de l'Avent les plus gourmands

Par **Lily Sébe** | Publié le 15 septembre 2020 à 16:53



Partager



PATIENTER JUSQU'À NOËL EN TOUTE GOURMANDISE : DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE CALENDRIERS DE L'AVENT POUR LES GOURMETS !

C'est une période qui met en émoi tous les gourmands ! Quand Noël et son lot de surprises approchent, c'est bientôt la période de l'Avent ; ce moment si particulier où on compte - plus ou moins - patiemment les jours avant d'ouvrir les cadeaux au pied du sapin ...

Thé, chocolat, bonbons ... des calendriers très savoureux

Et quelle plus belle façon de patienter jusqu'au Jour-J qu'en se régaland ? C'est tout le principe des calendriers de l'Avent justement ! S'ils se déclinent aujourd'hui quasiment à l'infini (garnis de produits de beauté, de bougies, de parfums ... et même pour les animaux !) on garde un attachement particulier pour les calendriers gourmands et au goût régressif ! Et quant il est question de grignoter, on a l'embarras du choix : garnis de **thés et tisanes**, de chocolats, de confiseries ou même de petits pots de confitures il existe une grande variété de calendrier de l'Avent. De quoi satisfaire amplement ceux qui se lèchent les babines à l'approche de Noël et, même, semer un peu le doute dans les esprits !

Article complet : <https://www.magazine-avantages.fr/les-calendriers-de-l-avent-les-plus-gourmands,191485.asp>

Notre sélection des calendriers de l'Avent les plus gourmands

Pour vous aider à faire votre choix parmi tant de propositions alléchantes, on a sélectionné pour vous nos calendriers à grignoter préférés pour patienter jusqu'au 24 (ou 25) décembre 2020 ! Maisons de Thés, grands pâtisseries, chocolatiers, Maisons réputées etc. : attention il sera difficile de résister à ce diaporama !

Découvrez notre sélection des calendriers de l'Avent les plus gourmands de 2020 !

1/17 : Dammann Frères



• Calendrier de l'Avent. Collection Christmas 2020. **Dammann Frères**. 23 €

Contenant 25 thés, tisanes et infusions en sachet dont 12 nouveautés.

16/17 : Comptoir Français du Thé



• Calendrier de l'Avent. **Le Comptoir Français du Thé**. 25€

Contenant 24 recettes à base de thés (noir, vert, oolong, mixte) et d'infusions.

Accueil > Food & Drink > Café/Tea time > Calendrier de l'Avent 2020 du Comptoir Français du Thé

CALENDRIER DE L'AVENT 2020 DU COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ



Le Comptoir Français du Thé vous propose, pour attendre Noël 2020 patiemment, un calendrier de l'Avent 100% thés et infusions !

Pour patienter tranquillement jusqu'au jour de Noël 2020, Le Comptoir Français du Thé vous propose de découvrir un thé par jour à l'intérieur de son calendrier de l'Avent 2020.

Derrière chaque fenêtre du calendrier de l'Avent 2020, 24 recettes toutes différentes à base de thé noir, thé vert, thé oolong et thé mixte, mais aussi d'infusions, afin que chaque journée jusqu'à Noël soit une véritable aventure gustative.

En alternant grands classiques et mythiques thés de Noël, tous les goûts seront satisfaits en attendant la venue du Père Noël.

Sinon, vous pouvez aussi craquer pour le thé de Noël 2020 du Comptoir Français du Thé, aux notes d'orange, de mandarine et d'épices.

Alors, vous craquez pour le calendrier de l'Avent, pour le thé de Noël ou pour les deux ?

<https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/cafe-tea-time/articles/200227-calendrier-de-l-avent-2020-du-comptoir-francais-du-the>

Accueil > Food & Drink > Café/Tea time > Les calendriers de l'Avent 2020 : Thé et Café

LES CALENDRIERS DE L'AVENT 2020 : THÉ ET CAFÉ



Par Manon C. - Photos par Manon C. - Publié le 19 septembre 2020 à 11h56 - Mis à jour le 19 septembre 2020 à 11h58

Envie de (vous) faire une belle surprise ? Préparez-vous à découvrir des calendriers de l'Avent 2020 qui renferment des thés, des tisanes ou encore des cafés. Pour patienter tranquillement, une tasse à la main, jusqu'à Noël.

Amateurs de thé et de café, on vous a dégotté plusieurs **calendriers de l'Avent 2020** qui vont vous plaire.

Au menu, des thés, des tisanes et des cafés à savourer chaque matin ou chaque soir du 1er au 24 décembre 2020, en attendant patiemment Noël ! Découvrez les tous !

Les calendriers de l'Avent 2020 : Thé et Café :



Calendrier de l'Avent 2020 de Mariages Frères

Voici le Calendrier de l'Avent 2020 que beaucoup d'amateurs de thé attendent, celui de Mariage Frères. Dans une boîte élégante, ce calendrier renferme 25 thés et infusions iconiques de la Maison.



Calendrier de l'Avent 2020 des Thés de la Pagode

Au coin de la cheminée, sous un plaid bien chaud, on découvre jour après jour le thé différent que nous réserve le calendrier de l'Avent 2020 des Thés de la Pagode !



Le calendrier de l'Avent 2020 100% thé d'Arôm' Factory

Thés verts ou noirs, Rooibos ou encore infusions... Le calendrier de l'Avent 100% thés d'Arôm' Factory renferme de bien jolies surprises.



Le calendrier de l'Avent 2020 de Palais des Thés

Des thés et des infusions en veux-tu, en voilà, dans le calendrier de l'Avent 2020 de Palais des Thés.



Calendrier de l'Avent 2020 du Comptoir Français du Thé

Le Comptoir Français du Thé vous propose, pour attendre Noël 2020 patiemment, un calendrier de l'Avent 100% thés et infusions !

<https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/cafe-tea-time/guides/152126-les-calendriers-de-l-avent-2020-the-et-cafe>

Yves Thuriès
CHOCOLATIER RÉCOLTANT



Yves Thuriès : Une production selon les critères de la norme UTZ

Pour sublimer ses gammes de chocolats fins et gourmands, **le chocolatier français Yves Thuriès**, récolte son cacao de grande qualité dans une plantation située en Equateur, berceau même de la célèbre fève noire.

Afin que **la production du cacao** soit optimale et réalisée dans les meilleures conditions sociales et environnementales, le double Meilleur Ouvrier de France exploite, depuis 2015, une plantation qui répond à toutes les critères de la norme internationale UTZ ; une certification des plus exigeante qui nécessite que la plantation réponde à 160 points de conformité pour être obtenue.



Respect & Equité

La certification UTZ rassemble un ensemble de mesures qui encadrent les conditions de travail, le traitement de l'environnement, ou encore les différentes pratiques et méthodes de fabrication. **Ci-joint les règles qui lui sont associées :**

Une infirmerie est ouverte chaque jour et un médecin vient en consultation une fois par semaine pour les travailleurs et les membres de leur famille

Les travailleurs bénéficient de nombreuses **formations** sur leurs droits, l'environnement, les meilleures pratiques agricoles, la sécurité au travail, la santé et les premiers secours.

Le travail est **réglementé** afin d'éviter les accidents, de limiter les gestes dangereux et d'empêcher le port de charges trop lourdes.

Les récoltants bénéficient d'un **salaire supérieur au SMIC équatorien**.

Ils sont par ailleurs affiliés à la Sécurité Sociale et peuvent devenir membres d'une organisation syndicale.

Le travail des enfants est formellement interdit à San Fernando et, pour pouvoir travailler sur la plantation, les parents doivent fournir un certificat scolaire de leurs enfants.

[Visualiser l'article](#)

La protection des terres et de l'environnement est au cœur des préoccupations à San Fernando et c'est pour cela que les équipes Yves Thuriès veillent à respecter cette norme de la plus haute importance.

« Lors de mes passages en Équateur, précise à ce propos M. Thuriès, j'y ai rencontré des gens bien traités, des enfants scolarisés et, bien sûr, du cacao produit de façon respectueuse », déclare M.Thuriès.



Rechercher sur le site



Accueil > Food & Drink > Café/Tea time > Chocolats de Noël 2020 par Yves Thuriès

CHOCOLATS DE NOËL 2020 PAR YVES THURIÈS



Par Manon C. · Publié le 17 septembre 2020 à 18h55 · Mis à jour le 17 septembre 2020 à 18h56

Pour ce Noël 2020, le chocolatier Yves Thuriès, doublement Meilleur Ouvrier de France, nous propose plusieurs créations aussi séduisantes que succulentes, à dévorer sans modération.

En ce Noël 2020, la Maison Yves Thuriès a imaginé un ensemble de créations qui raviront les papilles des petits comme des grands.

Dès le 9 novembre prochain, le chocolatier nous plonge au coeur d'un village chocolaté et enchanteur où règne la magie de Noël. Ces créations chocolatées sont réalisées à partir de fèves issues de la plantation de la Maison, à San Fernando en Équateur.

- Le kiosque



Prix : 89€

- La place du village



Prix : 80€

- La lettre au Père Noël



Prix : 50€

- Le jeu de souris



Prix : 40€

- La décoratrice



Prix : 27,50€

Alors, qu'attendez-vous pour acheter ces belles créations ? Elles seront disponibles dans toutes les boutiques Yves Thuriès dès le 9 novembre 2020 !

<https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/cafe-tea-time/articles/76543-chocolats-de-noel-2020-par-yves-thuries>



NIORT

Gare à la crise de foie en ville

Les amateurs de chocolat ont l'embarras du choix dans le centre-ville, qui compte une cinquième boutique spécialisée depuis la rentrée. La concurrence s'annonce rude à Noël.

Elle a pignon sur rue en ville, depuis début septembre. Une nouvelle boutique de chocolat a ouvert ses portes, rue Ricard, l'une des artères les plus passagères de l'hypercentre niortais. Pour le plus grand bonheur des accros au cacao, déjà bien servis dans le secteur.

« Il y a de la place pour tout le monde », estime la gérante Claire Boumard, sous l'enseigne « Yves Thuriès, chocolatier récoltant », bien connu dans le milieu de la gastronomie. Le Tarnais sacré deux fois Meilleur Ouvrier de France, il y a 44 ans, dans les catégories pâtisseries-traiteur et confiseur-glacier, est devenu un homme d'affaires accompli. L'octogénaire compte près de 70 boutiques de chocolat à son nom dans l'Hexagone, ainsi que des magasins au Japon, au Canada, au Royaume-Uni, en Equateur ou encore au Maroc.

« Niort est une ville agréable, et qui bouge »

CLAIRE BOUMARD

Gérante de la boutique Yves Thuriès

« On possède nos propres plantations de cacao en Equateur et de noisettes à Duras dans le Sud-Ouest de la France », vante l'ambassadrice niortaise de la griffe, qui prend ses marques dans l'ancien magasin de vêtements transformé en temple du chocolat, après plusieurs semaines de travaux.

L'emplacement de la boutique, 30 m² aux tons dominants d'orange et de marron, n'a pas été choisi par hasard. « C'est idéal. Nous sommes dans la meilleure rue de Niort », sourit la jeune femme de 19 ans, originaire de Charente-Maritime.



Claire Boumard, gérante de la boutique de chocolat Yves Thuriès, qui a ouvert début septembre dans la rue Ricard.

La titulaire d'un CAP vente et d'un bac pro commerce décroché il y a peu, après quatre années d'apprentissage dans la boutique Yves Thuriès de Rochefort, lorgnait aussi les villes de Poitiers et de Royan pour installer la franchise. La capitale des mutuelles l'a emporté. « Niort m'a tout de suite beaucoup plu. Il y a de nombreux magasins et de belles rues piétonnes. C'est une ville agréable, et qui bouge », souligne la gérante, qui

s'appuie également sur une étude de marché réalisée par les équipes du franchiseur de Marssac-sur-Tarn. Claire Boumard se dit confiante malgré le contexte économique tendu lié à la crise sanitaire. « Je travaille sur ce projet depuis deux ans. Nous avons trouvé le local avant Noël et l'ouverture de la boutique était prévue en septembre, après les travaux durant l'été. Le coronavirus n'a pas bousculé les plans. Et nous sommes

dans le domaine de l'alimentation : les gens consomment et consommeront toujours. »

La néo-Niortaise pense déjà à la prochaine décoration de la vitrine, qui « changera régulièrement avec un thème différent par mois ». Après la rentrée des classes, la devanture de chocolats illustrera la fête d'Halloween puis celle de Noël, un rendez-vous crucial pour les chocolatiers.

Gabin CHAMEREAU



Niort. Commerce : gare à l'overdose de chocolat dans le centre-ville

Les amateurs de chocolat ont l'embarras du choix dans le centre-ville, qui compte une cinquième boutique spécialisée depuis la rentrée. La concurrence s'annonce rude à Noël.

Elle a pignon sur rue en ville, depuis début septembre. Une nouvelle boutique de chocolat a ouvert ses portes, rue Ricard, l'une des artères les plus passagères de l'hypercentre niortais. Pour le plus grand bonheur des accros au cacao, déjà bien servis dans le secteur.

Il y a de la place pour tout le monde, estime la gérante Claire Boumard, sous l'enseigne « **Yves Thuriès**, chocolatier récoltant », bien connu dans le milieu de la gastronomie. Le Tarnais sacré deux fois Meilleur ouvrier de France, il y a 44 ans, dans les catégories pâtissier-traiteur et confiseur-glacier, est devenu un homme d'affaires accompli. L'octogénaire compte près de 70 boutiques de chocolat à son nom dans l'Hexagone, ainsi que des magasins au Japon, au Canada, au Royaume-Uni, en Equateur ou encore au Maroc.

« Niort est une ville agréable, et qui bouge »

On possède nos propres plantations de cacao en Equateur et de noisettes à Duras dans le Sud-Ouest de la France, vante l'ambassadrice niortaise de la griffe, qui prend ses marques dans l'ancien magasin de vêtements transformé en temple du chocolat, après plusieurs semaines de travaux.

L'emplacement de la boutique, 30 m2 aux tons dominants d'orange et de marron, n'a pas été choisi par hasard. C'est idéal. Nous sommes dans la meilleure rue de Niort, sourit la jeune femme de 19 ans, originaire de Charente-Maritime.

La titulaire d'un CAP vente et d'un bac pro commerce décroché il y a peu, après quatre années d'apprentissage dans la boutique **Yves Thuriès** de Rochefort, lorgnait aussi les villes de Poitiers et de Royan pour installer la franchise. La capitale des mutuelles l'a emporté. Niort m'a tout de suite beaucoup plu. Il y a de nombreux magasins et de belles rues piétonnes. C'est une ville agréable, et qui bouge, souligne la gérante, qui s'appuie également sur une étude de marché réalisée par les équipes du franchiseur de Marssac-sur-Tarn.

Un thème par mois

Claire Boumard se dit confiante malgré le contexte économique tendu lié à la crise sanitaire. Je travaille sur ce projet depuis deux ans. Nous avons trouvé le local avant Noël et l'ouverture de la boutique était prévue en septembre, après les travaux durant l'été. Le coronavirus n'a pas bousculé les plans. Et nous sommes dans le domaine de l'alimentation : les gens consomment et consommeront toujours.

La néo-Niortaise pense déjà à la prochaine décoration de la vitrine, qui changera régulièrement avec un thème différent par mois. Après la rentrée des classes, la devanture de chocolats illustrera la fête d'Halloween puis celle de Noël, un rendez-vous crucial pour les chocolatiers.

Ce qu'en disent les concurrents dans le centre-ville

En ville, l'implantation de la marque de chocolat Yves Thuriès est diversement appréciée par la concurrence. La plupart des commerçants et/ou artisans spécialisés souhaitent la bienvenue à la jeune gérante Claire Boumard, tout en croisant les doigts.



Ça ne me fait pas peur du tout. Il y en a tellement qui se sont installés, et qui ont disparu, lâche Nicole Huvelin, de la maison du même nom fondée par son époux Michel, artisan chocolatier, il y a plus de 60 ans. Au contraire, la concurrence est motivante. Avant de glisser : Il ne faut pas confondre chocolatier, qui est un fabricant, avec revendeur de chocolat. Nous, on fabrique à Niort, avec du personnel niortais.

Toujours rue Sainte-Marthe, chez Jeff de Bruges, la gérante Maryse Pintault fait les comptes : Ça fait beaucoup de magasins de chocolat dans une ville de la taille de Niort. Il y a environ dix points de vente au total, en incluant ceux de la périphérie. J'en avais comptabilisé quatorze à une époque. Les Niortais ne mangent pas que des chocolats !. La commerçante officie en ville depuis 27 ans. Nous sommes un de plus aujourd'hui dans l'hypercentre, mais le gâteau est toujours le même. On verra après Noël...

Pour l'artisan chocolatier Pierre Garandel, dans la rue Brisson depuis 2015, la boutique **Yves Thuriès** constitue une offre supplémentaire qui va déclencher un effet de curiosité. C'est un confrère plus qu'un concurrent. Nous ne sommes pas sur la même gamme de chocolat. Nous, on fabrique tout sur place, de A à Z, avec l'idée de faire découvrir la richesse des variétés de cacao et de chocolat, souligne le professionnel, qui emploie six personnes. Trop de chocolatiers ? Certains ont fermé, d'autres ont quitté le centre pour la périphérie. [...] Ce n'est pas gênant, cela crée une émulation. S'il y a en trop, on le saura très vite. C'est la loi du marché. Au final, c'est le client qui décide.

Chez Tendance chocolat, sous le passage du Commerce, Didier Gebruers croise les doigts. Ça va nous faire mal à Noël, présume le revendeur de chocolats, spécialisé dans les saveurs régionales et dans une grande marque française. Le gérant installé depuis cinq ans à l'emplacement de l'ex-Leonidas estime qu'il y avait déjà suffisamment de concurrence. Et il y avait un équilibre entre les franchises et les artisans.



Claire Boumard, gérante de la boutique de chocolats Yves Thuriès, qui a ouvert début septembre dans la rue Ricard.

CO – Gabin CHAMEREAU

 Le Relais de la Poste
Hôtel - Restaurant



OUI CHEF !

Thomas Koebel, une cuisine entre passion, saison et transmission

★ En reprenant les rênes du Relais de la Poste l'année dernière, c'est tout son talent et sa créativité que le chef met au service de cette adresse incontournable d'Alsace pour lui redonner ses lettres de noblesse. ★

PAR BRUNO BRABANT

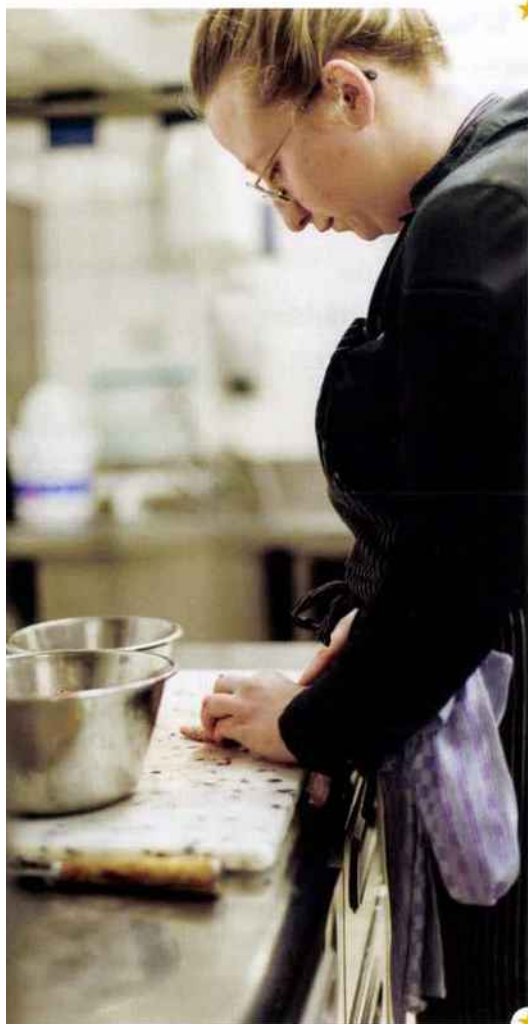


© Spiriti Capture

La cuisine de Thomas Koebel s'étend bien au-delà de son territoire de cœur et délivre avec modernité et légèreté de belles créations gourmandes. Une de ses spécialités est le pigeon au foie gras. Sa carte est renouvelée tous les mois et demi pour séduire davantage les nouveaux clients du restaurant, mais aussi les nombreux habitués. Si la priorité est donnée à la qualité des produits, impliquer et former ses équipes est le secret de la réussite selon le jeune chef.

Passionné par les saveurs et plaçant l'humain au centre de ses projets, Thomas Koebel met un point d'honneur à transmettre à sa brigade son savoir-faire et ses techniques (cuisson, assaisonnement...). Il travaille en étroite collaboration avec sa seconde Léa Merkel et Jonathan Wilson, le sommelier du restaurant, pour offrir sans cesse de nouvelles expériences culinaires au public. La transmission est au cœur de son travail, avec les jeunes cuisiniers qui rejoignent son équipe, mais aussi auprès des jeunes générations. Il a, par exemple, organisé avec la Ferme Clauss, producteur local de fruits et de légumes, une semaine découverte et apprentissage autour des saveurs avec l'école du village afin de sensibiliser les enfants : d'où viennent les légumes, comment les utiliser et les cuisiner, leur expliquer le cycle des saisons, le respect de la terre et l'engagement dans le développement durable.

Si le chef travaille une belle variété de produits provenant de toute la France, il tisse aussi des liens étroits avec les producteurs locaux comme la Ferme Clauss ou encore la famille Lorho, fromagers MOF installés au cœur de Strasbourg. ★



© Spirit Capture

Le chef travaille en étroite collaboration avec sa seconde Léa Merkel.

C'est cette âme de la maison qui a touché le chef et qui l'entraîne à concocter une cuisine pleine de sens.



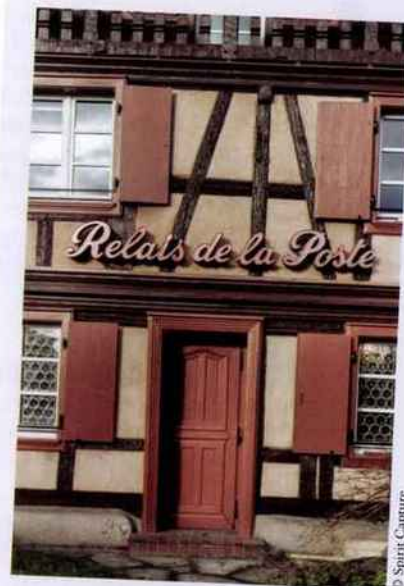
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre de Kampot, tatin de chou-rave confit et royale de brocolis.



Composition chocolat-noisette-café.

L'Alsace jusqu'à la pointe du couteau

Le chef Thomas Koebel connaît bien son pays. C'est au sein d'établissements de renom sur le territoire alsacien qu'il a construit sa carrière et affûté une cuisine qui lui ressemble : audacieuse, créative et savoureuse. Après un apprentissage à l'Auberge du Cheval Blanc (1 étoile Michelin) à Westhalten, il rejoint les rangs du Rosenmeer à Rosheim et participe aux côtés du chef Hubert Maetz à l'obtention de l'étoile Michelin en 2004. En 2005, il intègre les cuisines du restaurant Au Cygne à Gundershoffen (2 étoiles Michelin) avant de rejoindre les équipes du restaurant Au Crocodile à Strasbourg (2 étoiles Michelin) en 2006 et pour trois ans. Après une petite expatriation en Savoie, il revient sur ses terres et officie à l'Auberge Blanche Neige (Labaroche) puis à L'Essentiel (Haguenau). Hyperactif, il se lance un nouveau défi en 2014 avec l'activité de chef à domicile tout en étant chef de cuisine à l'hôtel-restaurant Le Golf du Kempferhof à Plobsheim. Il obtiendra le titre de maître restaurateur ainsi que sa première toque au Guide Gault & Millau en 2017 en sa qualité de



© Spirit Capture

Le Relais de la Poste, un institution dans le village de La Wantzenau

chef des Secrets des Grands Express à Geispolsheim, un authentique wagon-restaurant de l'Orient-Express. C'est le 1^{er} juillet 2019 qu'une nouvelle aventure commence pour lui au Relais de la Poste.

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 1/10

[Visualiser l'article](#)

Thomas Koebel : "Une cuisine en relation avec la nature"

Depuis juillet 2019, Jean-Philippe Burrus, à la tête de Salpa Restauration (Chocolaterie Schall, musée du chocolat, et le restaurant "Secrets des Grands Express") a repris le Relais de la Poste à la Wantzenau, confiant l'exploitation (gérance) au chef Thomas Koebel. Dans le même intervalle, le groupe Salpa investissait également dans une seconde institution alsacienne : le crocodile à Strasbourg.

La famille Burrus est désormais à la tête de deux fleurons gastronomiques.



Au relais de la Poste, le chef Thomas Koebel propose une cuisine en relation avec la nature. 13/20 et 2 Toques Gault & Millau ont rapidement été attribués à ce Maitre-Restaurateur, tout comme 3 fourchettes Michelin récompensent le cadre bucolique de cet élégant Relais de Poste, situé à quelques kilomètres de Strasbourg.

Thomas Koebel a fait ses gammes dans les cuisines de restaurants gastronomiques alsaciens.

alsace.nouvellesgastronomiques.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 2/10

[Visualiser l'article](#)

Formé chez **Hubert Maetz** au Rosenmeer à Rosheim, chez **Emile Jung** au Crocodile à Strasbourg, chez **François Paul** au Cygne à Gundershoffen, décrochant une première place de chef de cuisine à **L'Essentiel** à Haguenau, à **l'auberge blanche-neige** à Labaroche et au golf du **Kempferhof** à Plobsheim. En 2015, il prend les commandes des cuisines des **Secrets des Grands Express** et obtient le titre de Maître Restaurateur en 2017.



croustillant de langoustine et pommes de terre, carpaccio de betteraves aux framboises et caviar royal sibérien «Kaviari» ©Sandrine Kauffer-Binz

En juillet 2019, il prend les commandes du **Relais de la Poste** à la Wantzenau.

« En cuisine, ma brigade fourmille d'idées, nous échangeons beaucoup et j'ai à cœur de leur apprendre des astuces techniques. Je suis très satisfait quand les clients perçoivent l'émotion et la passion que nous avons mis dans nos plats et quittent la table, subjugués. (...) Ma cuisine est basée sur les produits locaux, frais et de saison. J'élabore mes plats en fonction de ce que la nature nous propose. C'est d'ailleurs pour cela que parfois la carte change après 5 ou 7 semaines: selon la météo, un produit peut être disponible plus tôt ou plus tard que prévu. »

alsace.nouvellesgastronomiques.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 3/10

[Visualiser l'article](#)



cœur de saumon fumé et œuf de truite dans l'esprit d'un Maki contemporain ©Sandrine Kauffer-Binz
« Mon plat signature est un Croustillant de pigeon au foie gras », mentionne le chef. « C'est une poitrine de pigeon accompagnée d'une tranche de foie gras, enroulée autour d'une feuille de chou vert, puis cuite dans une feuille de brick. »

En salle, **Jonathan Wilson**, est le fil conducteur de la passation. Il conseille les clients, héritant d'une carte des vins (700 références) initiée par **Hervé Schmitt**, aujourd'hui à la **Villa René Lalique**.

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 4/10

[Visualiser l'article](#)



pavé de silure rôti au beurre de genièvre, navet salé confit et zeste d'orange, et un kässknepfle à l'anguille fumée ©Sandrine Kauffer-Binz

A la carte, l'amuse-bouche rend hommage à la tradition alsacienne et à ce savoureux dampfnudel comme le servait sa grand-mère. En entrée, le cœur de saumon fumé et œuf de truite dans l'esprit d'un Maki contemporain et le croustillant de langoustine et pommes de terre, carpaccio de betteraves aux framboises et caviar royal sibérien «Kaviari» et cromesquis d'escargots aux cèpes, panais rôti entier et condiment à l'ail fermenté, écume de champignons.

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



pavé de silure rôti au beurre de genièvre, navet salé confit et zeste d'orange, et un kässknepfle à l'anguille fumée ©Sandrine Kauffer-Binz

Pour suivre avec l'étonnant pavé de silure rôti au beurre de genièvre, anobli par le chef, servi avec un navet salé confit et zeste d'orange, et un kässknepfle à l'anguille fumée.

Plus ensoleillé, le Rouget barbet dans l'esprit d'une bouillabaisse, avec pomme dauphine artichauts / moules et mousseline de fenouil, va précédé l'épaule de chevreuil d'Alsace cuisinée à la royale, ou le Pigeon de nid de la ferme Theo Kieffer, et poitrine au foie gras pané à la roquette et la cuisse confite comme un fleischnaka.

alsace.nouvellesgastronomiques.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 6/10

[Visualiser l'article](#)



Rouget barbet dans l'esprit d'une bouillabaisse, avec pomme dauphine artichauts / moules et mousseline de fenouil ©Sandrine Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 7/10

[Visualiser l'article](#)



soufflé poêlée de mirabelles aux éclats de caramel, crème glacée au foin et émulsion au lait de brebis
©Sandrine Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com
Pays : France
Dynamisme : 1



Page 8/10

[Visualiser l'article](#)



saveurs d'une balade en forêt: Cèpes - Myrtilles – Pin ©Sandrine Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com
Pays : France
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



les Chocolats de la chocolaterie Schaal ©Sandrine Kauffer-Binz

alsace.nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



les mignardises présentées sur une cabosse stylisée ©Sandrine Kauffer-Binz

Coté sucré, le soufflé poêlée de mirabelles aux éclats de caramel, crème glacée au foin et émulsion au lait de brebis, une Composition gourmande autour de la framboise, du chocolat et du poivron rouge, seront bien exécutés avec une mention spéciale pour l'originalité des « saveurs d'une balade en forêt: Cèpes - Myrtilles – Pin ».

Crédit photos ©Sandrine Kauffer-Binz

Le Relais de la Poste

21 rue du Général de Gaulle

67610 La Wantzenau





Eat D'AILLEURS & D'ICI

COULEUR CAFÉ

Engagée et humaniste, Anne Caron défend et torréfie les meilleurs grains. Nous l'avons suivie au Guatemala au sein des plantations de café, à la rencontre de petits producteurs.

PAR CLARA LE FORT - PHOTOS PIERRE BAELEN

Le café est ratisse plusieurs fois par jour pour sécher au soleil dans des conditions optimales.



Des nuages de poussière rouge s'élèvent des pistes guatémaltèques. Assise à l'avant d'un pick-up qui grimpe à flanc de collines, Anne Caron regarde les visages des petits producteurs et cueilleurs de café avec le sourire de celle qui retourne aux origines. À la source même des meilleurs cafés. Elue meilleure torréfactrice de France en 2017, après son père, Sylvain Caron, en 2011, Anne a repris les rênes de l'entreprise familiale avec un engagement exemplaire. Sa philosophie ? « De la plantation à la tasse. » Prolongeant l'œuvre paternelle avec la même passion, elle se rend dans les plantations pour sélectionner des cafés rares et s'assurer qu'ils sont ensuite séchés, collectés et expédiés en préservant toutes leurs qualités gustatives.

Arriver à la finca (la ferme) La Bolsa, à l'ouest de Huehuetenango, est un voyage en soi. Perdue dans des collines de moyenne altitude (entre 1200 et 1500 mètres), proche de la frontière avec le Chiapas mexicain, cette plantation familiale semble tout droit sortie d'un documentaire de voyage. Entourés de falaises, les petits bâtiments blancs aux toits rouge brique émergent d'une végétation luxuriante : devant, une immense cour sert à sécher le café à l'air libre. Les parcelles forment des aplats nuancés, composant une toile abstraite : « Cette année, c'est particulièrement coloré, lance Anne. On remarque trois teintes principales : un blanc plus ou moins jauni, un noir bruni, et toute une gamme de jaune orangé tirant parfois vers le rouge. Chaque couleur correspond à une manière de sécher le café, préalablement lavé ou non. »

Ici, sur les terres de la famille Vides, il est question d'hommes plus que de rentabilité. C'est d'ailleurs pour cela qu'Anne Caron et son acolyte Alexandre Bellangé, directeur de la société d'import-export Belco, choisissent de travailler avec Vides 58, producteur de café humaniste dirigé par Renardo Ovalle, petit-fils du fondateur. Créé en 1958 par Jorge Vides, un patriarche médecin, Vides 58 prend soin des cueilleurs et producteurs locaux comme peu de producteurs dans la région. En 1980, Vides 58



crée une école, La Bolsa, qui scolarise les enfants de ceux qui travaillent à la ferme. Une crèche est mise en place pour les plus petits pendant le temps de récolte du café de janvier à mars. Cette période, particulièrement intense pour les adultes, est un moment essentiel pour leur assurer un revenu annuel décent. Anne Caron soutient financièrement de nombreux projets d'écoles, de dispensaires ou d'irrigation au Guatemala, poursuivant une série d'actions initiées par son père dès 2008.

Vides 58 va même plus loin. Avec le programme Qawale (qui signifie partenaires en langue maya), près de quatre cents fermes et petits producteurs bénéficient du savoir-faire technique et agricole de l'entreprise pour mieux produire, dans le strict respect de la nature.

Anne Caron arpente les caféiers sur les collines pentues des plantations, déployées entre 1200 et 1500 m d'altitude.



Une initiative qui impacte les standards de qualité d'une région entière, permettant à tous les producteurs d'être rémunérés en moyenne 30 % de plus que le prix du marché. Relayant ces initiatives créatrices, Belco joue ensuite un rôle important en contournant les intermédiaires, assurant une transparence d'approvisionnement totale. « Nous croyons en une démarche bienveillante dans un monde dominant : plus les chaînes sont courtes, plus les producteurs sont respectés, lance Alexandre Bellangé. Nous soutenons les indépendants de manière quasi systématique et misons tout sur des relations directes entre producteurs et torréfacteurs pour que l'impact soit doublement positif. Cela demande une évaluation constante de la qualité sur le terrain, avec des équipes locales. Nous créons des liens de confiance sur le long terme », renchérit le trentenaire, qui travaille main dans la main avec Anne Caron depuis de nombreuses années.

Retour à la plantation. On s'éloigne de la cour centrale pour mieux comprendre les étapes de la cueillette au séchage. Après avoir longé un petit canal près d'une pépinière de jeunes plants de café alignés sur des dizaines de rangées, on débouche sur un bâtiment agricole occupé par des machines et de grands bassins qui font penser à un lavoir. Tout autour, le terrain s'élevant à pic abrite de nombreux cafédiers : l'œil étranger s'acclimite et distingue, peu à peu, des visages à flanc de coteau et des éclats de couleurs vives, détails de vêtements traditionnels brodés de violet, bleu dur ou rose. Les visages sont réservés mais accueillants. « Ancestrale, la culture maya coule dans leurs veines et dicte leur rapport à la nature : ici, la terre est une mère nourricière baptisée pachamama. S'ils sont discrets et légèrement distants de prime abord, une fois la confiance établie, la connexion est réelle ! » s'enthousiasme Anne Caron.

POISSONS DE LAC EN PAPILOTES (4 pers.)

Préparation : 25 mn ♦ Cuisson : 25 mn

♦ 8 petits poissons de lac (type gardon de 10 à 12 cm) ♦ le jus de 1 citron vert ♦ 4 petites feuilles de bananier ♦ 1 c. à soupe d'huile végétale ♦ piment chipotle fumé (facultatif) ♦ 1 bouquet de coriandre Pour la sauce à la tomate ♦ 6 tomates ♦ 1 oignon ♦ 1 poivron doux ♦ 1 gousse d'ail

1. Préparez la sauce : passez les tomates sous le gril pour qu'elles brunissent et leur donner une saveur unique. Ôtez la peau et faites-les revenir dans une casserole avec l'oignon, le poivron et l'ail épluchés et émincés finement. Versez 2 tasses d'eau et laissez mijoter 7 à 8 mn.

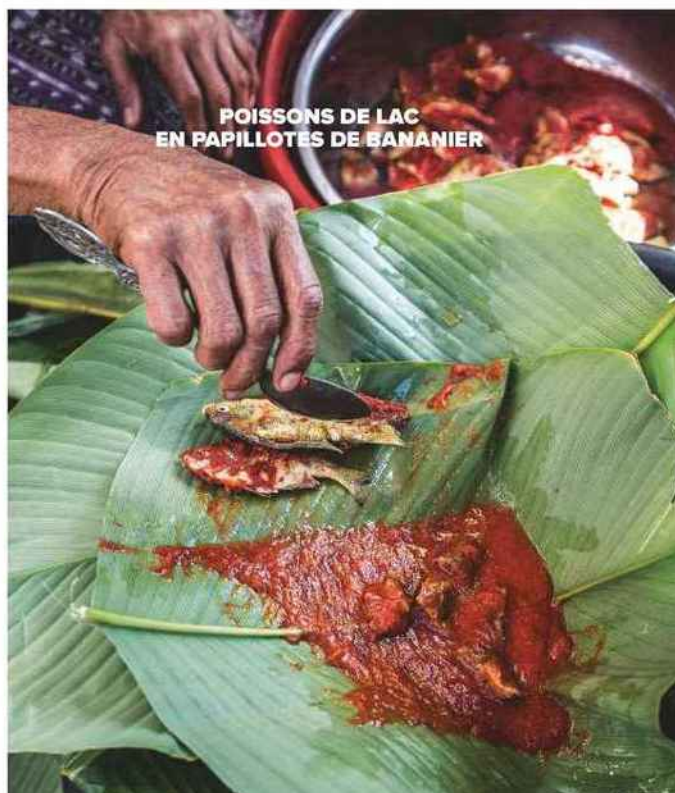
2. Demandez à votre poissonnier de préparer les poissons. Faites-les frire à la poêle, 2 à 3 mn de chaque côté dans l'huile. Déglacez avec le jus du citron vert.

3. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Quand la sauce tomate est cuite, hors du feu, assaisonnez-la de sel et de piment fumé, mélangez bien. Ajoutez les poissons frits, enrobez-les de sauce, déposez 2 poissons par feuille de bananier, avec un peu de sauce et de coriandre ciselée. Repliez les feuilles et fermez avec une pique en bois. Enfournez 10 mn. Servez sur d'autres feuilles de bananier en guise d'assiette, avec un peu de sauce tomate restante réchauffée.

Le + EAT

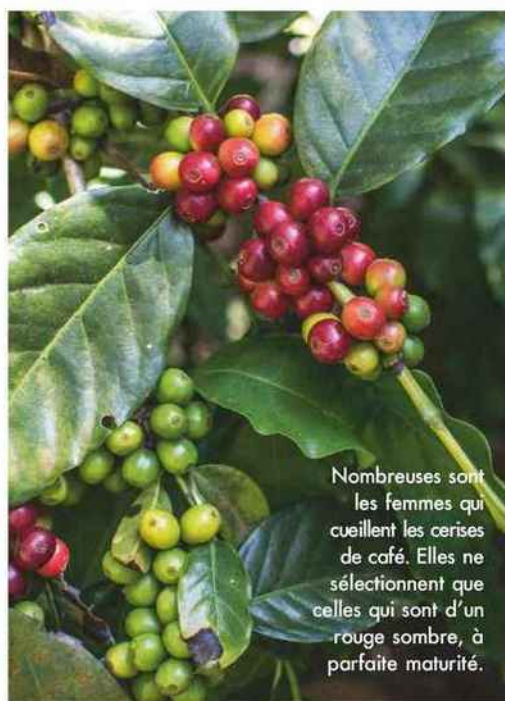
On trouve des piments chipotle rouges fumés sur nomie-epices.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

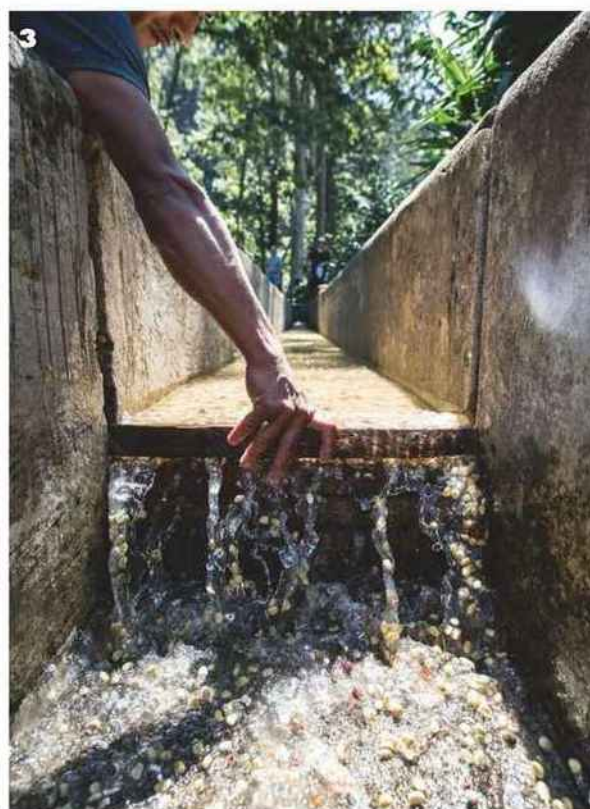




La piste traverse le paysage en direction des collines brumeuses où poussent les caféiers.



Nombreuses sont les femmes qui cueillent les cerises de café. Elles ne sélectionnent que celles qui sont d'un rouge sombre, à parfaite maturité.





Seules les meilleures cerises sont retenues pour la production de cafés d'exception.

Leurs mains agiles courent le long des tiges pour cueillir les baies mûres des plants d'arabica Bourbon (cerises au goût vert avec une légère amertume végétale) et d'arabica Catuã (fruits à la chair plus sucrée). Les paumes prennent un lustre carmin, les paniers se remplissent, alimentant des sacs qui pèsent jusqu'à 50 kg en fin d'après-midi. « On peut lire le soulagement sur leurs visages quand ils arrivent, fatigués par leur journée ; le contentement aussi, face à la qualité des cerises récoltées. La culture du café est ancrée dans le terroir, il y a une forme de magie à la voir se concrétiser grâce à des gestes précis, à regarder ces visages fiers », ajoute Anne, émue de renouer avec ces rituels.

Déposé dans le bâtiment agricole, chaque sac est ensuite pesé et la qualité des cerises vérifiée. Seules les meilleures sont retenues pour la production des cafés d'exception. « Les cafés guatémaltèques sont très structurants dans un assemblage : ils apportent des notes de chocolat et une légère acidité qui tire vers l'agrumes », commente Anne Caron, alors que les machines se mettent en route. Le contenu des sacs disparaît pour passer à travers une dépulpeuse qui sépare, plus ou moins grossièrement, le grain de la pulpe de la cerise. Les grains nus sont ensuite emportés par l'eau à travers de petits canaux qui permettent de les trier en fonction de leur densité : les grains sains coulent tandis que les flotteurs remontent à la surface. Ils finissent naturellement leur course à hauteur du terrain de séchage, véritable patchwork visuel. « Chaque couleur représente un type de café : le blanc correspond au café parche, ou grain de café juste dépulvé de la cerise ; le jaune orangé au café honey, baptisé ainsi pour l'aspect mielleux du grain partiellement entouré de pulpe ; et le brun noir, aussi appelé café nature car la cerise est entièrement séchée autour du grain. J'aime les effluves de fermentation qui s'en dégagent avant le ratissage, c'est une odeur vineuse qui prend au nez », précise la torréfactrice.

Avoir les sens en éveil est l'une de ses grandes qualités.

Si tous les cafés de la Maison Caron sont achetés via Belco, garant d'une grande qualité gustative, environnementale et humaine, encore faut-il avoir le don de les torréfier pour en révéler chaque arôme ! « L'odorat, l'ouïe, le goût, tous les sens sont stimulés lors de la torréfaction. Il faut laisser la place au ressenti, à l'intuition, être attentif aux légers craquements : il faut entrer dans le grain pour comprendre ce qui se passe, savoir quand arrêter la cuisson.

Une fois récolté, le café est lavé (2). Après avoir été dépulvés, les grains les moins denses (dits flotteurs) sont séparés des grains de qualité (3), qui seront séchés à même le sol et ratissés (1). Ils prennent différentes couleurs en fonction du procédé utilisé : noir pour le café naturel (5), ocre pour le café honey (4).

6. Deux des producteurs de café qui travaillent en collaboration avec la finca La Bolsa depuis des décennies.

7. Séchage du café nature sur des lits africains qui permettent une meilleure aération des grains.



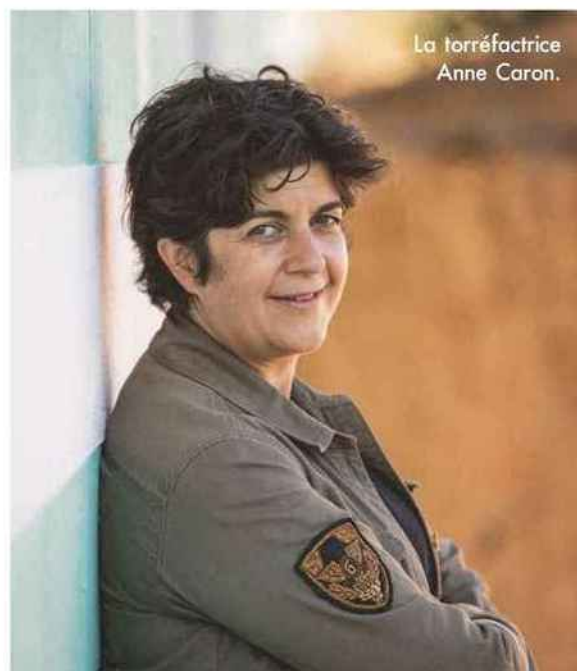
Renardo Ovalle et son épouse, Jacqueline (sélectionneuse experte des meilleurs cafés), au siège de Vides 58 à Guatemala City, où les cafés de différentes parcelles sont évalués, torréfiés et goûtés.

L'art de déguster un café comme un grand cru est appelé cupping. Anne Caron est passée maître dans ce registre délicat.

Aujourd'hui, je forme tous mes torréfacteurs et choisis des gens qui n'y connaissent rien pour échapper aux stéréotypes de la profession », explique-t-elle. L'observer durant une séance de cupping (l'art de déguster un café comme un grand cru) au siège de Vides 58 à Guatemala City permet de prendre la mesure de cet art. À force de travail, elle reconnaît instantanément les arômes qui feront un grand café : elle sait choisir et anticiper ceux qui seront révélés par une torréfaction à l'ancienne sur la machine des années 50 qu'elle utilise. De retour à la brûlerie Caron, elle veillera sur les grands crus d'arabicas, suivra leur cuisson lente. Une cuisson dite robe de moine qui permet aux grains fraîchement torréfiés de développer une complexité aromatique extraordinaire. « Je sais que ma torréfaction est réussie quand des notes légèrement acidulées révèlent des arômes briochés et de caramel en extraction courte et une dominante plus chocolatée en infusion douce », conclut l'experte. Une chose est certaine, Anne Caron défend les grands cafés avec gourmandise, et les hommes qui le cultivent avec le cœur.

32, rue Notre-Dame-de-Nazareth, Paris-3^e.
01 40 09 23 17. cafecaron.com

Son premier livre, à paraître en septembre : *Cafégraphie*, comprendre le café en cent dessins et schémas, auteur Anne Caron (éd. Hachette Pratique), 17,95 €



La torréfactrice
Anne Caron.



GALETTES DE MAÏS À LA PURÉE D'AVOCAT ET OIGNON (pour 10 à 12 galettes)

Préparation : 25 mn ♦ Repos : 1 h ♦ Cuisson : 5 mn

Pour la pâte ♦ 300 g de farine de maïs bio ♦ 70 g de beurre ♦ 15 cl d'eau Pour la garniture ♦ 3 avocats ♦ le jus de 1 citron vert ♦ 1 c. à café de piment en poudre ♦ 1 c. à café de coriandre en poudre ♦ 200 g de fromage de chèvre frais ♦ 1 oignon ♦ sauce pimentée

1. Pour la pâte à tortilla, mélangez dans le bol d'un robot la farine de maïs, 1 pincée de sel, le beurre ramolli coupé en dés. Ajoutez l'eau, puis mélangez de nouveau pour obtenir une pâte dense.

2. Farinez vos mains et le plan de travail, formez 10 à 12 boules avec la pâte de maïs, puis laissez-les reposer 1 h au frais. Ensuite, étalez les boules en

galettes très fines à l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné, et faites cuire les tortillas 2 mn à la plancha ou à la poêle, à feu fort. Retournez-les et laissez cuire environ 2 mn. Réservez-les couvertes d'un torchon propre.

3. Pour la purée d'avocat, coupez les avocats en deux, récupérez la pulpe et écrasez-la grossièrement avec une

fourchette, ajoutez le jus de citron, les épices, mélangez bien, salez et poivrez.

4. Pelez l'oignon. Tartinez les galettes de purée d'avocat, ajoutez quelques lamelles d'oignon, des petits cubes de chèvre et assaisonnez selon votre goût de sauce pimentée. Dégustez aussitôt.

📍 *Auvergne, Vin de France, Patrick Bouju, Festejar, blanc.*

Partout au Guatemala, on peut voir les femmes cuire à la plancha ces fines galettes de grains de maïs bouillis, séchés puis moulins, elles sont ensuite garnies minute.





Alexandre Bellanger, une passion pour le monde du café

A 38 ans, Alexandre Bellanger dirige avec passion et vision la société Belco spécialisée dans l'importation et le sourcing de café vert.



Alexandre Bellanger

Voir loin, au moins à 5 ans, c'est le credo d'Alexandre Bellanger. Le jeune et fougueux Pdg de l'entreprise Belco basée à Mérignac. Belco est spécialisée dans l'importation, le sourcing de café vert et distributrice dans toute l'Europe. L'entreprise fondée par son père en 2007 est une pépite dans le secteur. Lorsqu'il prend la direction de la société en 2014, Alexandre Bellanger a une vision très claire de la stratégie et du futur de Belco.

www.francebleu.fr

Pays : France

Dynamisme : 858



Page 2/4

[Visualiser l'article](#)



Café © Getty - Café

Voir loin, au moins à 5 ans, c'est le credo d' **Alexandre Bellanger** . Le jeune et fougueux Pdg de l'entreprise **BELCO** basée à Mérignac. Belco est spécialisée dans le sourcing de café vert et distributrice dans toute l'Europe. L'entreprise fondée par son père en 2007 est une pépite dans le secteur. Lorsqu'il prend la direction de la société en 2014, Alexandre Bellanger a une vision très claire de la stratégie et du futur de Belco.



Café © Getty - Café

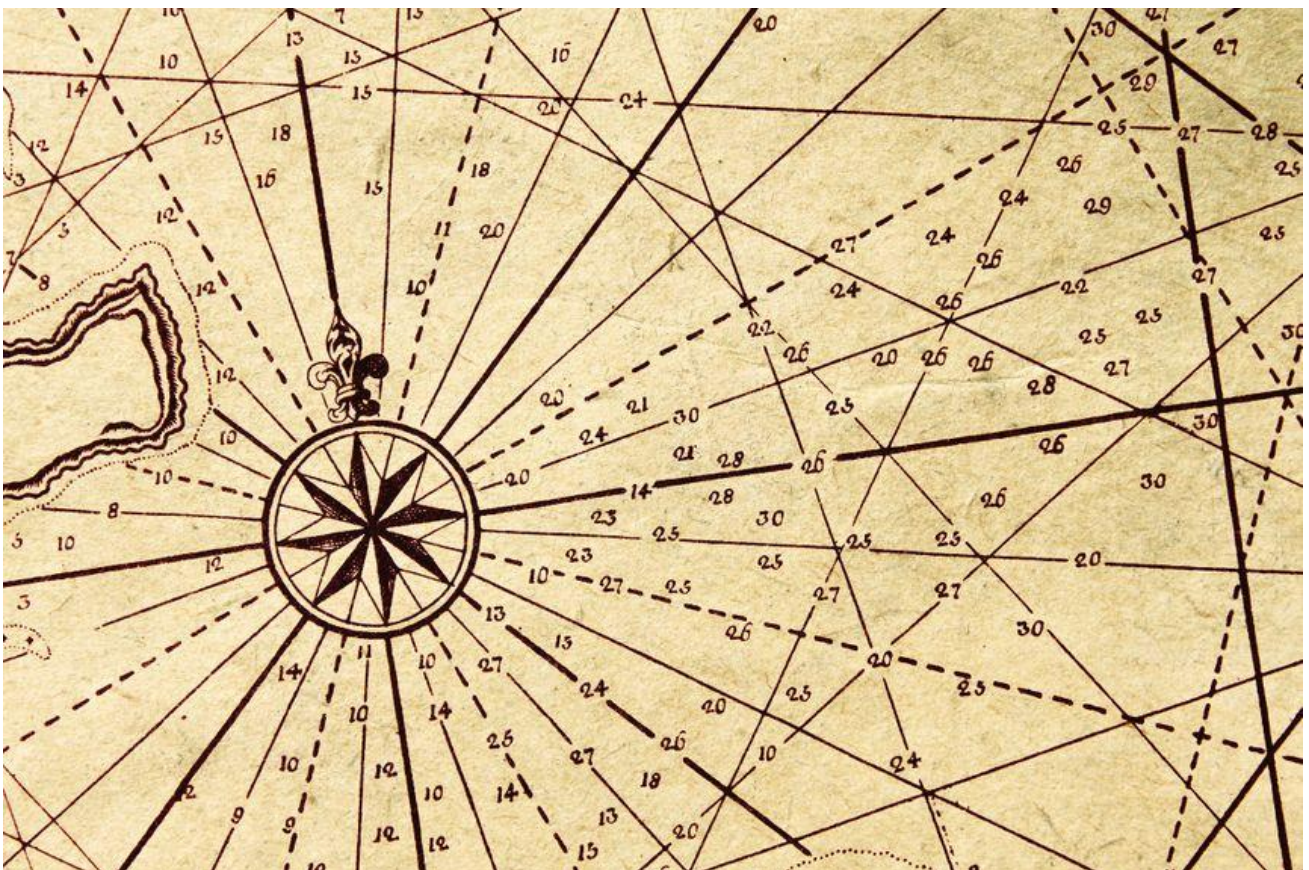
Tout commence au Havre

La famille d'Alexandre Bellanger est originaire du Havre et c'est encore cette ville qui sert de base logistique à la société Belco. En 2007, Nicolas Bellanger fonde Belco et s'installe en Gironde. En 2014, son fils devient Pdg. " Belco est une "entreprise familiale et indépendante qui s'est spécialisée dans le sourcing de cafés verts et leurs distributions en Europe. Passés du métier de courtier au métier de négociant, puis au métier de sourceur/importateur de café vert, nous avons toujours eu une approche singulière de notre métier et de notre mission, basée sur l'amélioration de la qualité des cafés proposés et avec pour objectif de créer de la valeur ajoutée aussi bien chez nos fournisseurs (les producteurs) que chez nos clients (les torréfacteurs)."

Pour en savoir plus sur les **équipes de Belco**

Qu'est-ce que le sourcing ?

" Le rôle des acheteurs est de découvrir les terroirs et les producteurs à potentiel, de construire et d'entretenir la relation, de remonter de l'information sur les marchés cibles, de sélectionner les cafés et de négocier les conditions contractuelles. Le rôle des agronomes est de vérifier qu'un producteur est en mesure de répondre aux exigences d'un cahier des charges, notamment en ce qui concerne les infrastructures et les compétences des équipes. Ils ont ensuite pour responsabilité de contrôler le respect des engagements pris. Ils sont l'interlocuteur privilégié des producteurs en ce qui concerne le partage d'informations autour de l'amélioration continue et de l'innovation.



Carte marine © Getty

7500 tonnes de café bientôt acheminées à la voile

Pour avoir une idée plus précise encore, imaginez 125 000 sacs de café par an. C'est le volume de café qui transite par Belco. La problématique environnementale se faisant de plus en plus urgente, Alexandre Bellanger s'est engagé à transporter le café à la voile " Belco signe un partenariat avec **TOWT Transport à la voile**. Nos cafés commenceront à être acheminés à la voile dès 2022 pour atteindre au minimum 50% de nos volumes dès 2025" Le cargo-volier, c'est la possibilité de transporter 1000 tonnes de marchandises à la force du vin pour decarbonner le trafic maritime qui représente selon Twot **90% des marchandises du commerce mondial** , **4% des émissions de CO2 mondiales**, **10% des émissions de soufre mondiales**.

Enfin, Belco est aussi une **école de formation** pour les artisans, torréfacteurs et professionnels du secteur.



Ningusse Tadesse dans la forêt de la Tatmara coffee farm.



REPORTAGE

VOYAGE AU PAYS DU NOUVEL OR NOIR

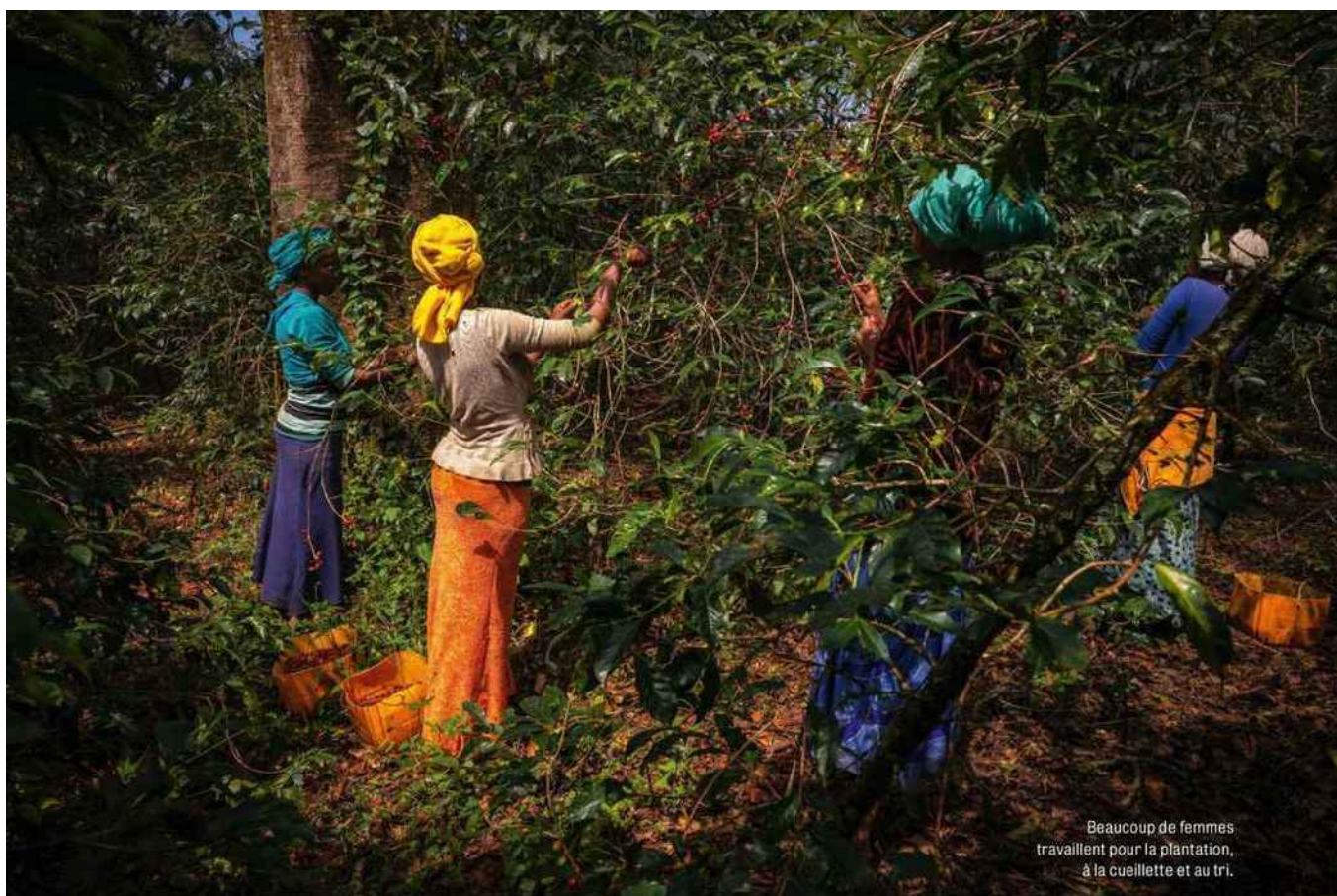
L'Éthiopie, berceau historique du café, est au cœur d'une bagarre acharnée et d'un enjeu majeur pour l'environnement. D'un côté, les poids lourds de l'industrie et leur obsession de la productivité. De l'autre, des torréfacteurs soucieux d'une économie équitable et verte. Reportage.

PAR FABRICE TASSEL PHOTOGRAPHIÉS FABRICE LESEIGNEUR

Ce jour-là, Ningusse Tadesse se trouvait à Bangkok. Le propriétaire de la Tatmara coffee farm négociait de nouveaux débouchés en Asie, réputée comme le futur eldorado des torréfacteurs. Pendant ce temps, des représentants d'une grande marque américaine découvraient les 82 hectares de son exploitation nichée au cœur des forêts éthiopiennes. Convaincus, les industriels plaçaient entre les mains du bras droit de Ningusse le marché suivant : contre le financement de matériel neuf (une station de lavage des cerises de café, aux environs de 300 000 euros), la multinationale s'engageait à acheter

la totalité de la production de Tatmara. Le contrat était même prêt à être signé. Un deal alléchant en perspective, mais nourri d'autres contreparties : l'augmentation de la production grâce à l'introduction d'intrants, pesticides et autres fertilisants, et le risque, si les Américains le souhaitaient un jour, de baisser le prix d'achat à 1 dollar la livre contre les 5 ou 6 qu'elle vaut en réalité. Presque du vol. Car nous ne sommes pas n'importe où : la Tatmara coffee farm se trouve au cœur du Kaffa, berceau d'origine de l'arabica, l'une des deux grandes espèces avec le robusta. Imaginez-vous dans un terroir viticole qui réunirait les cépages de

margaux, de la côte-rôtie et du meursault au même endroit, et vous mesureriez l'exceptionnelle qualité du site niché au sud-ouest d'un pays (premier producteur du continent, cinquième mondial) qui depuis des siècles abrite les meilleurs cafés au monde. Un peu l'équivalent de Cuba pour le tabac. Même les caféiers qui font la réputation d'autres pays d'Afrique comme l'Ouganda, le Burundi ou le Rwanda sont originaires d'Éthiopie – ils sont ensuite réplantés dans ces pays voisins. Une cinquantaine de variétés de café poussent ailleurs dans le monde, contre cent cinquante identifiées en Éthiopie (les « heirlooms », « héritage » en anglais, dont ►



Beaucoup de femmes travaillent pour la plantation, à la cueillette et au tri.



Cent cinquante variétés de café ont été identifiées en Éthiopie. La couleur rouge des cerises témoigne de leur bonne maturité.

le typica et le geisha sont parmi les plus connus), mais elles seraient en réalité des milliers. Ce pays aux 105 millions d'habitants (dont 15 à 20 millions vivent du café) et aux 84 langues est l'eden du bio. Si les Américains rôdent dans les collines du Kaffa, c'est aussi en raison du réchauffement climatique : le robusta, majoritaire en Amérique latine, est de plus en plus menacé par la montée des eaux, par l'augmentation des températures et des catastrophes naturelles, ce qui amène certains torréfacteurs à se tourner vers des cafés plus protégés par les hauteurs, dont l'arabica éthiopien.

NE SURTOUT RIEN CHANGER

Ningusse n'a pas signé le contrat et les Yankees sont repartis bredouilles. Pas question de brader sa liberté, sa marge de négociation sur les prix et, surtout, le traitement entièrement naturel de ses milliers de caféiers. Mais pour ce refus, combien de paysans pourraient sacrifier aux promesses du court terme (du matériel offert, un bout de route construit...) sans

imaginer que, dans cinquante ans, le trésor que représentent leurs forêts primaires pourrait être remplacé par des alignements de caféiers bourrés de pesticides, comme au Brésil ? Nous sommes aux premières loges d'une problématique mondiale qui, d'ailleurs, ne concerne pas que le café.

Ningusse Tadesse, 50 ans, a un profil particulier. Ancien haut fonctionnaire au ministère des Affaires étrangères, il a quitté la politique il y a dix ans pour créer son exploitation sur la terre de ses ancêtres. « La forêt, c'est ma vie, pour moi, pour ma famille, pour toute l'Éthiopie », lâche-t-il de sa voix de baryton en contemplant les lits de bambou sur lesquels sèchent des centaines de kilos de cerises de café d'un rouge éclatant – la qualité est telle qu'au moment de la cueillette, les cerises orange ou vertes, les moins mûres, sont déjà rares sur l'arbre. Dans d'autres exploitations de moindre qualité, il faut des heures pour trier le bon grain de l'ivraie.

Lorsque Christophe Servell découvre la Tatmara coffee farm, il ne lui faut pas longtemps pour comprendre qu'il a une



Le café rapporte 600 millions d'euros de revenus annuels à l'Éthiopie et représente 30 % de ses exportations.

perle sous les yeux. Ce torréfacteur français, que GQ a suivi pendant une semaine au début de la récolte, est l'antithèse des industriels américains. Ancien producteur de cinéma de 52 ans, Christophe Servell a fondé Terres de Café il y a dix ans. Il propose à Ningusse de lui acheter du café à un juste prix (4 dollars la livre, soit un tarif bien au-dessus du cours du marché mondial, aux environs de 1 dollar la livre) qui tient compte de la qualité de la matière première et du travail nécessaire (le fermier éthiopien emploie quinze permanents, et jusqu'à cent cueilleurs pendant les trois mois de la récolte). Et il l'encourage surtout à ne rien changer, à traiter ses caféiers comme l'ont toujours fait ses ancêtres : sans aucun produit, afin de respecter cette terre riche et grasse, cette canopée extraordinaire formée par les hauts acacias qui procurent une ombre et une fraîcheur parfaites pour les caféiers. « Ces forêts sont un trésor pour l'humanité, il faut aider ces hommes à en avoir conscience », explique Christophe, tout sourire, en déambulant au milieu des caféiers. Avec

“Il n'est pas normal que l'essor de ce marché ne profite qu'à un bout de la chaîne.”
Christophe Servell, torréfacteur

Ningusse, qui pousse le souci du détail jusqu'à servir une pizza couverte de légumes issus de son potager et qui a rénové deux chambres dans la perspective de développer du « coffee tourism », le dialogue est fluide : « La qualité d'abord, la quantité viendra ensuite », résume le maître des lieux. Le message a commencé à circuler, puisque l'un des boss du Noma, le célèbre 2-étoiles danois, est annoncé quelques jours plus tard. Mais ce n'est pas toujours aussi simple, et c'est tout l'enjeu du combat mené par Christophe Servell. Durant une semaine, le camp de base de l'expédition au cours de laquelle

l'entrepreneur parisien a emmené une partie de son équipe – Pierre de Chantérac, un de ses barmans stars, champion de France en brew (café filtre), et Jean-Baptiste Murcia, son torréfacteur – est installé chez Khalid Shifa, un paysan dont l'élégance naturelle n'envie rien à celle de George Clooney. La ferme de Khalid, juchée sur une colline près de Jimma, à deux heures environ du Kaffa, surplombe une trentaine d'hectares, dont chacun accueille 2 500 caféiers. Cette forêt a la puissance d'une cathédrale, sa fraîcheur, son silence enveloppant, l'harmonie de ses orgues lorsque les cris des oiseaux, des singes ou des hyènes s'en



De gauche à droite : Jean-Baptiste Murcia, le torréfacteur de Terres de Café, Christophe Servell, son fondateur, et Pierre de Chanterac, le barista vedette de la société.

mèlent. Dans l'uniformité de la couleur des végétaux perce la lumière, joueuse au gré des heures, blanche à mi-journée, profonde à son terme. On trouve ici du café de verger, ce qui le différencie du café de forêt primaire, même si les caféiers, dont certains produisent depuis plusieurs décennies, sont aussi d'une très haute qualité.

DU CAFÉ PLUTÔT QUE DU KHAT

Pour être considéré comme un « café de spécialité », ce mouvement qui défie depuis vingt-cinq ans les industriels tels que Nestlé, Loro ou Lavazza, il faut passer par la moulINETTE d'une échelle de notation très précise et obtenir plus de 80 points sur 100 : entre 80 et 84, le café a la mention « très bon » ; 85 et 86 le certifient « excellent » ; au-delà, c'est un grand cru. Chez Khalid, comme dans toute la région, passer la barre des 84, et même celle des 86 points, est monnaie courante. Encore faut-il en avoir conscience, et c'est l'un des paradoxes de l'Éthiopie : le café a beau peser 600 millions

d'euros de revenus, soit 30 % des exportations, il est assez difficile de boire un bon « buna » en Éthiopie, puisque les cafés de moindre qualité sont gardés pour la production locale. De nombreux petits producteurs ne mesurent pas forcément leur richesse, ni leur marge de progression ou le besoin qu'ont leurs forêts d'être protégées. Le risque est même réel d'en voir certains se tourner vers le khat, cette sorte d'amphétamine naturelle dont le pays est le premier producteur mondial, plus facile à cultiver et productif pendant toute l'année.

Christophe Servell, lui, mesure ces enjeux. Il est venu accompagné d'un autre homme clé de son dispositif : Jacques Chambrillon. C'est le représentant de Belco, une société française d'importation de café. Depuis 2015, Jacques a ajouté à son activité de négociant celle de « sourcing ». À longueur d'année, il arpente l'Éthiopie, gare son 4x4 en bord de piste et s'enfonce pendant des heures dans les forêts à la recherche de nouveaux exploitants – c'est ainsi qu'il a déniché la Tatmara farm. Avec l'aide de son épouse, Delphine Ayerbe, il a développé

et financé une nursery de caféiers que Khalid Shifa couve des yeux. « Cet environnement, même exceptionnel, doit être protégé pour durer. Des arbres vieillissent, s'abiment, il faut planter de nouvelles espèces pour conserver cette qualité unique de café », explique Jacques Chambrillon. « Il faut bien comprendre que l'existence même du café protège celle des forêts, complète Delphine Ayerbe. Sans lui, elles seraient sans doute détruites pour laisser place à de la monoculture, alors que sur ces parcelles vous trouvez du café, mais aussi du miel, des épices... » Belco a un profil particulier : société indépendante des géants mondiaux, elle consacre pour ses cinq cents clients européens 85 % de ses achats à du café de spécialité, dont 20 % en Éthiopie. Pour Christophe Servell, tout a commencé il y a dix ans en compagnie de Jacques Chambrillon, qui lui a trouvé ses premiers cafés. Aujourd'hui, il travaille avec une dizaine de fermes (également au Costa Rica, en Colombie, au Guatemala...) et vend une trentaine de variétés différentes dans ses cinq boutiques parisiennes.



Khalid Shifa dans sa ferme
qui abrite 2 500 caféiers.

Cette année, Christophe a pimenté sa visite d'un objectif : tester de nouveaux process de fabrication afin de permettre à ses troupes d'élaborer les cafés qu'elles doivent présenter dans de futures compétitions nationales et internationales. Pour Khalid Shifa, c'est une occasion en or pour continuer à augmenter sa production, faire vivre sa famille et de nombreux ouvriers des alentours. « Améliorer la condition sociale de ces familles fait aussi partie de mes objectifs, rappelle Christophe. Il n'est pas normal que l'essor de ce marché, de plus en plus concentré, ne profite qu'à un bout de la chaîne, les torréfacteurs et les importateurs. Nos consommateurs doivent mesurer tout le travail que nécessite leur tasse de café, cela a un prix. » Fufa Eticha, un agronome éthiopien employé par Belco, renchérit : « Ici, sans le café, des gens vivraient sans même connaître l'existence de l'argent, en se nourrissant de culture vivrière. » Durant toute la semaine, Christophe, Jacques, Pierre et Jean-Baptiste montrent à Khalid et ses équipes de nouvelles techniques de séchage et de fer-

mentation, dont le « honey process », encore peu connu en Éthiopie, qui permet d'améliorer l'équilibre entre la sucréité et l'amertume du café éthiopien, connu pour ses touches de pamplemousse, de citron, de mandarine et de rhubarbe. Khalid écoute, transmet à ses hommes les remontrances de Christophe sur la qualité du tri des cerises de café, puis les choses s'améliorent vite. Le dernier soir, 350 kg de cerises sont livrés, et les Français jubilent en voyant les ouvriers éthiopiens, qu'on dirait fait du même bois que les arbres tant leur force physique est impressionnante, gérer les différentes étapes tout seuls. L'expérience, qui a vite circulé dans les campagnes environnantes, vaut même à l'équipe française d'avoir les honneurs de la télévision locale. Le dernier jour, Khalid apprend qu'il a obtenu son label bio d'Écocert, un des principaux organismes de certification. La nouvelle fait plaisir à tout le monde, même si, comme son grand-père et son père avant lui, Khalid n'a jamais vu la couleur du moindre pesticide. Pourvu que ça dure. ●



La préparation traditionnelle
du buna éthiopien.



Ningusse Tadesse