

VELAUX

Le café deviendrait-il un produit de luxe ?



Avec la marque de café leader du marché et son glamourissime ambassadeur George Clooney, cette boisson est entrée depuis quelques années dans une dimension bien plus chic et sophistiquée. Il est loin le temps où on liquidait son p'tit noir debout, devant le zinc d'un bar de quartier. Il faut désormais le traiter avec déférence.

Chez BBS solutions dans la zone de la Verdière, on a compris ça depuis longtemps. Ce centre de formation pour barista (sommelier du café) et bartender (barmen) semble improbable. Une école pour doser les cocktails et les espressos? Eh pourquoi pas? Car à force de boire le même café partout, où demeure la vérité?

Le formateur est double champion de France de barista.

Dans un loft d'environ 200 m², la société reprise en 2010 par Ludovic Loizon (double champion de France de barista et formateur) propose deux ambiances: un côté café avec douze postes de travail et un côté bar avec huit mini-bars.

Un lieu d'apprentissage théorique et pratique. Vous pourrez vous former aux techniques de nettoyage des machines et de préparation de l'espresso, cappuccino et autres boissons à base de café selon la tradition italienne. Les deux derniers jours permettent d'acquérir les techniques du "latte art" (l'art de dessiner à la surface du café une tête de lion, une feuille, un cœur...)

"Le café n'est pas un produit fini contrairement à d'autres boissons. Il faut une expertise pour le travailler. Le café, pour moi, c'est une vraie activité de cuisinier. Il est un peu comme le vin. On se professionnalise de plus en plus pour proposer le meilleur produit possible", explique Ludovic Loizon.

Et Giada Cammerieri, responsable commerciale de reprendre: "La moitié des élèves sont en reconversion professionnelle, les autres sont déjà dans le secteur mais souhaitent se remettre à niveau. Certains ont aussi le projet d'aller travailler à



Ce loft d'environ 200 m² dans la zone artisanale de la Verdière accueille des apprentis bartenders (barmen) et baristas (sommelier du café).

/ PHOTOS A.F.



Ludovic Loizon forme aux techniques du café. Il est également consultant pour des torréfacteurs et développe des recettes originales. Cette année, il souhaite créer une charte qualité du café avec Giada Cammerieri, responsable commerciale.

l'étranger."

Comme Tom Cruise

Autre domaine de compétence: la formation au métier de barman (appelé au niveau international: le Bartender). Sur cinq jours, un intervenant vous apprend toutes les techniques de préparation des cocktails, les dosages... On peut même se lancer dans l'apprentissage du "flair bartending", discipline consistant à jongler avec des bouteilles, des shakers et des verres comme Tom Cruise dans le film *Cocktail*. Pour tendre vers la qualité, cette année, BBS solutions souhaite mettre en place une charte en donnant des étoiles aux établissements qui prêtent une attention particulière au café mais aussi à l'accueil, au cadre, à la propreté des équipements dédiés au café et jusqu'à la propreté des toilettes. La liste des établissements évalués par un jury sera disponible dans le courant 2013, sur le site de l'entreprise.

"C'est incroyable de voir que certains restaurants gastronomiques et même possédant une étoile servent à la fin d'un succulent repas un café en dosettes, quel dommage!" **Aurélié FÉRIS**

BBS solutions: ZA la Verdière I, 10 bis rue Ampère, Velaux. 04 42 34 22 63.