

PRÉSENTATION

Derrière le comptoir avec Ludovic Loizon

Chaque mois désormais, Ludovic Loizon investira les colonnes de La Revue des comptoirs. L'objectif est de vous faire découvrir les ficelles du métier de barista.

La gastronomie et les boissons sont des sujets qui aujourd'hui fascinent. L'œnologie et la connaissance des vins passionnent une frange de la population de plus en plus importante, et la cuisine a connu un grand boom grâce aux émissions culinaires. Au point que connaître l'origine des produits et la genèse des recettes est devenu synonyme de culture générale, au même titre que la fréquentation des restaurants où l'on mange bien.

Voilà qu'est maintenant venu le tour du café. Afin d'accompagner au mieux la professionnalisation du café et le pouvoir d'attraction qu'exerce ce produit noble auprès de vos clients – qui s'illustre par l'éclosion quasi quotidienne de nouveaux



coffee-shops –, nous avons décidé d'en faire plus, et de s'adjoindre les conseils d'un expert afin de réveiller le barista qui sommeille en vous. Tours de main, astuces, coups de cœur, regard sur les tendances... Ludovic Loizon

vous délivrera chaque mois, dans la rubrique « Couleur café » de votre revue, sa connaissance du café.

Qui est notre expert ?

Double champion de France de barista et de coffee flair, il est reconnu pour son professionnalisme et son savoir-faire. Tour à tour bartender, bar manager et barista, Ludovic Loizon a travaillé dans différents types d'établissements en France et à l'étranger avant de fonder Barista Bartender Solutions (BBS). L'entreprise qu'il pilote est vouée à fournir des solutions dans le monde du bar : consulting pour les établissements (création de carte menu, étude d'agencement du bar, ouverture de coffee-shop), prestations événementielles, centre de for-

mation. Formateur autorisé SCAE et expert en café, Ludovic Loizon conseille également plusieurs entreprises de cet univers.

Présence remarquée au Sirha

Les membres du staff de BBS ont fourni au Sirha des prestations à des fabricants de machines à café professionnelle (Nuova Simonelli, Cimbali et Conti), à des torréfacteurs (Lavazza, Cafés Folliet, Carte Noire) et à des marques gravitant autour de l'univers du café parmi lesquelles les sirops Teisseire et Brita France. BBS était également présent sur le stand de Metro Cash & Carry France, sur les espaces cocktails et bartending.

Stéphanie Lassale



Une formation chez BBS (Barista Bartender Solutions)

BARISTAR, LES ÉTOILES DU CAFÉ

Baristar est un projet ambitieux développé par Ludovic Loizon, qui vise à certifier – en donnant des étoiles et une mention – des établissements (hôtel, bar, restaurant, coffee-shop, etc.) qui prêtent une attention particulière au café. Cette charte, qui met en valeur le savoir-faire café, comprend 30 points de contrôle vérifiés par un examinateur Baristar certifié. Calqué sur le principe des étoiles du fameux guide rouge, Baristar dispense une certification allant d'une à quatre étoiles.

