Ludovic Loizon

PROFESSION « SOMMELIER DU CAFÉ »

Photo La Provence-Sophie Spitéri

Les mots bouquet, arôme, moelleux ou fruité ne font pas référence au vin dans la bouche de Ludovic Loizon. Le barista parle en fait de café. Sa passion, son péché mignon, mais aussi sa profession. Un métier assez peu connu en France qui se traduit par « sommelier du café ». « *La palette aromatique du café est quatre fois plus développée que celle du vin* », lance-t-il en préambule.

En 2006, ce Normand reprend à Velaux une école destinée à former les futurs baristas et bartenders (qui préparent les cocktails comme le fait Tom Cruise dans un film au titre si évocateur). Et la recette fonctionne plutôt bien puisque 150 à 250 élèves passent par les bancs et comptoirs de BBS chaque année. Des professionnels qui veulent perfectionner leur technique mais aussi des particuliers : « *C'est un métier de plus en plus recherché. Surtout qu'un Français consomme in fine davantage de café qu'un Italien. 7,5 kilos par an et par personne contre 6 en Italie.* »

Ludovic Loizon est considéré en France comme un précurseur dans le monde des baristas et du café : « *J'ai suivi un parcours classique en passant par une école hôtelière. Puis j'ai travaillé dans le monde de la nuit, celui des hôtels de luxe. Quand je suis devenu bartender, j'étais déjà amateur de café. Il ne me manquait que la technique pour devenir barista.* » « *Pour faire un bon café, il faut être à mi-chemin entre cuisinier et barman. Il y a des problématiques de cuisson, de température, de traitement de l'eau et de sélection des produits. Le barista est garant de la qualité du produit fini.* » Il se forme en Italie à côté de Milan puis s'entraîne pour des concours nationaux et internationaux. En quelques années de compétition, il décroche deux fois le titre de champion de France des baristas (2011-2012) et deux fois celui de champion du Monde de Coffee Flair (2008-2010) (comme si Tom Cruise jonglait aussi avec du café !). Il se retire sur une victoire et se consacre entièrement, depuis, à son école : « *En 2016, ça y est, BBS commence à avoir une petite renommée. En 2006, on était seul au monde et je crois qu'on est un peu passé pour des fous !* » Il ne relâche pas la pression pour autant car le café est un secteur en constante évolution, « *en raison du développement de nouveaux cépages par exemple. Il faudrait plus d'une vie pour le maîtriser !* ».

EN SAVOIR PLUS AVEC LUDOVIC LOIZON

• Combien de temps le café se conserve-t-il ?
Le café se conserve trois mois maximum quand il est torréfié. Mais il est préférable de le consommer dans les trois semaines. Et si l'on veut gagner en qualité mais aussi faire des économies, il faut acheter son café en grain et le moudre à la minute.

• Quelle est votre astuce pour réussir un café frappé ?
Mettre un peu de lait concentré comme en Grèce.

• Quelle est la bonne adresse dans le Sud pour acheter son café ?
Chez Café Luciani, une entreprise marseillaise. Qui vend aussi sur internet.

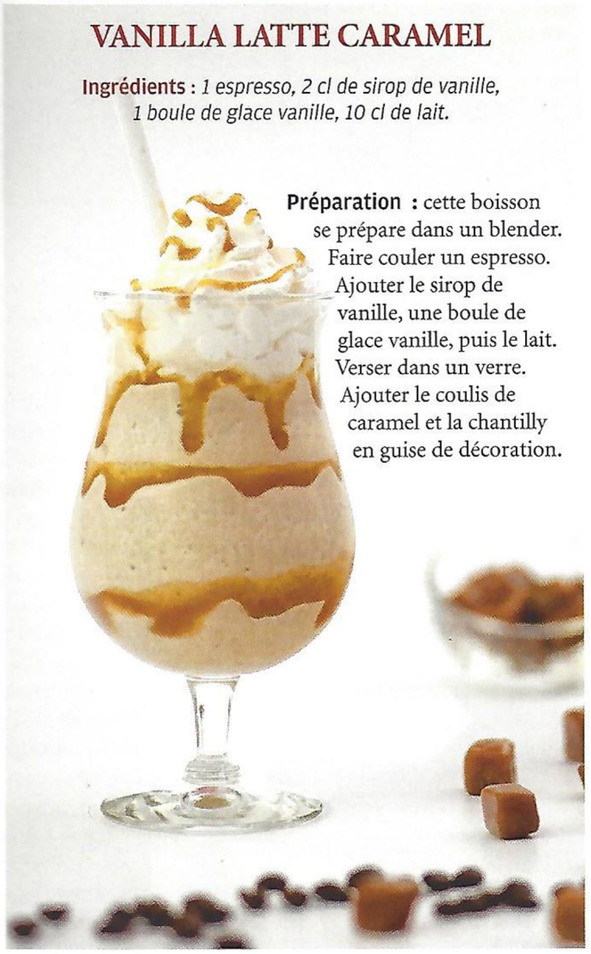
• Quels sont les meilleurs endroits pour boire un excellent café dans la région ?
Il y a une cinquantaine d'adresses de coffee shops à Paris mais pas énormément dans le Sud.
À Marseille, vous pouvez vous rendre chez Coogee Espresso (100, boulevard Baille, 5e, 06 86 57 52 22) ou chez Zenji Café (24, rue Granoux, 4e, Marseille, zenjicafe.fr 04 91 34 91 23).
À Aix, il y a le Mana Espresso (12, rue des Bernardines, manaespresso.fr), Caféism (20, rue Jacques de la Roque, 06 87 79 66 44) et prochainement Creamy Café va ouvrir (28, rue de la Treille).

RECETTES RAPIDES ET SAVOUREUSES
BY BBS

VANILLA LATTE CARAMEL

Ingrédients : *1 espresso, 2 cl de sirop de vanille, 1 boule de glace vanille, 10 cl de lait.*

Préparation : cette boisson se prépare dans un blender. Faire couler un espresso. Ajouter le sirop de vanille, une boule de glace vanille, puis le lait. Verser dans un verre. Ajouter le coulis de caramel et la chantilly en guise de décoration.



CAFÉ FRAPPÉ À LA NOISETTE

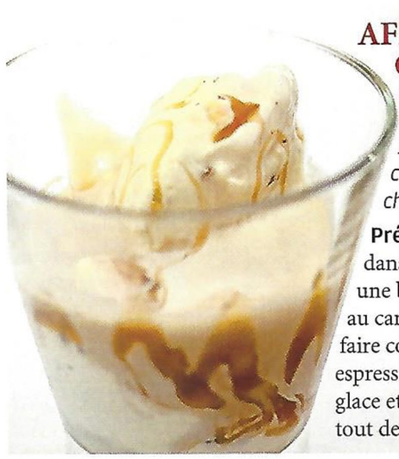
Ingrédients : *quelques glaçons, 1 espresso, 2 cl de sirop de noisette, 4 cl de lait.*

Préparation : dans un shaker avec de la glace, verser un espresso, puis le sirop de noisette et le lait. Servir sur glace.

AFFOGATTO CARAMEL

Ingrédients : *quelques glaçons, 1 boule de glace au caramel, 1 espresso, chocolat fondu.*

Préparation : dans un verre, mettre une boule de glace au caramel. Puis faire couler un espresso sur la glace et napper le tout de chocolat.



C'EST OÙ ?
BBS, ZA La Verdière 1 - 10 bis, rue Ampère, Velaux. 04 42 34 22 63. bb-solutions.fr