

TORRÉFACTION

# WANTED : BARISTA

Entretien avec Ludovic Loizon, barista inspiré et champion multirecidiviste.

**Vous êtes double Champion de France des barista, double Champion du monde de *coffee flair*, « cocorico » ! Le café est votre passion et votre crédo pourrait être : « Le café, *what else?* », non ?**

Ouh là ! *What else?* J'avoue avoir un peu peur du comparatif, l'image et le marketing sont partout de nos jours, mais nous sommes plus sur un discours nature et qualité. Ce métier se travaille avec le cœur et si vous voulez la perfection, à mon avis George est loin d'avoir toutes les cordes à son arc...

**Vous voulez dire qu'il nous vend du rêve avec son café en capsule, mais au-delà de son aspect pratique, il ne nous fera pas grand effet ?**

Disons que les procédés industriels auront toujours une qualité industrielle, cela revient à conseiller au chef de cuisine de travailler avec des boîtes ou des plats cuisinés...

**Quel fut votre parcours ?**

J'ai suivi un cursus classique en école hôtelière, ce qui m'a amené à devenir manager de bar dans de nombreux étoilés et hôtels de luxe. J'essaie toujours d'acquérir plus de connaissances et de compétences. Dans ce but, je suis parti en Italie me former aux techniques barista (café) et bartender (cocktail) dans un centre de formation. Formateur indépendant au départ, je participe depuis quelques années déjà à de nombreuses compétitions barista & bartender et ai réussi à gagner plusieurs titres dont ceux de double Champion du monde de *coffee flair* (2008-2010) et de double Champion de France de barista en 2011 et 2012. Parallèlement j'ai ouvert mon centre de formation en 2011, BBS pour Barista Bartender Solutions, situé près d'Aix-en-Provence.

**Le barista est aussi appelé « sommelier du café ». Pourtant on a l'impression que cette profession est moins reconnue que le sommelier traditionnel. Comment l'expliquez-vous ? Pourquoi déguster le café n'est-il pas autant un art que déguster le vin ?**

On ne les déguste pas de la même façon car le café en France est considéré comme un produit de bar, de comptoir, facile à réaliser et à servir, alors que le vin, nécessite dans les esprits bien plus de compétences

pour l'expliquer, le comprendre et le servir dans de parfaites conditions, l'accorder avec les mets. D'où le besoin d'un sommelier. En fait, café et vin se ressemblent énormément en terme de culture.

**Qu'est-ce qui explique cette différence alors ?**

À la différence du vin, le café nécessite des compétences de préparation par l'opérateur final. Nous sommes dans une dimension culinaire, c'est à dire que seul le barista est capable d'évaluer les extractions. En cela il est donc plus comparable au chef qui contrôle les cuissons qu'au sommelier.

**Pourquoi n'avons-nous pas une vraie culture du café, comme il en existe une en Italie ?**

Il y a plusieurs facteurs qui peuvent expliquer ce manque de culture, notamment géographique. La France se trouve à la croisée de deux cultures, l'anglo-saxonne au Nord et la culture latine au Sud, qui sont très différentes. La première est marquée par un café plutôt doux et aromatique, tandis que l'autre développe des cafés travaillés selon la méthode de l'espresso, donc beaucoup plus durs, consistants et amers. Deux influences bien distinctes qui, je pense, n'ont pas facilité la définition de notre propre « identité caféinée ». Mais le monde du café évolue à vitesse grand V, notamment dans l'hexagone et nous sommes en train de combler notre retard sur nos voisins européens. En fait, des baristas apparaissent





aux quatre coins de la France et dans certains grands restaurants. Leur savoir-faire et leur originalité vont contribuer à faire éclore une identité propre.

#### Comment développer cette culture du café ?

Les produits sont généralement bien travaillés et sélectionnés dans les pays producteurs, c'est déjà une excellente base. Maintenant c'est le rôle des pays importateurs de soigner le dernier maillon de la chaîne, celui de la qualité en tasse. Concrètement, nous avons pour objectif dans notre centre de formation BBS non seulement de former les baristas, mais également de communiquer au maximum auprès des autres professionnels de la filière, notamment les importateurs de cafés verts, les torréfacteurs, les fabricants de machines, etc. dans le but de nous rassembler pour faire évoluer ensemble les mentalités.

#### Êtes-vous un gros consommateur de café ? Quel est votre café/mélange préféré ?

Je ne me qualifierais pas de gros buveur de café en quantité, mais j'avoue qu'il me manque quelque chose quand je n'ai pas eu mon expresso, méthode que j'affectionne particulièrement.

Pour ce qui est du goût, en tant que barista et formateur,

je suis sans cesse en train de cupper (goûter et déguster) bon nombre d'assemblages et/ou de mono-origines. Pourtant, il m'est aujourd'hui encore très difficile de donner une préférence, mais j'affectionne certains cafés d'Amérique latine, par exemple celui d'Équateur ou du Costa Rica.

#### Racontez-nous comment se déroule un concours, comment vous vous y préparez.

Tout d'abord, il y a un gros travail de réflexion, il faut trouver son thème, le café à présenter, le cocktail qui va avec, mais aussi la musique, il faut concevoir un décor, préparer un texte. L'ensemble doit fusionner afin de créer un véritable show de 15 minutes exactement. Ensuite, naturellement il y a l'entraînement, ce que l'on appelle « la routine ». C'est la chorégraphie que l'on présentera le jour J. Le but est de maîtriser sa routine, tant au niveau de la voix, que de la gestuelle pour parvenir à transmettre le fruit de tout le travail accompli avant l'épreuve. La durée de préparation varie d'un mois à un an en fonction des baristas.

#### Qui compose le jury ?

Il est composé de professionnels du secteur, tous reconnus pour leur expertise et leur implication dans cet

Le centre de formation Barista Bartender Solutions propose des formations mais aussi du consulting et de l'événementiel dans le domaine barista (café) et bartender (cocktail).

« SEUL LE BARISTA EST CAPABLE D'ÉVALUER LES EXTRACTIONS. EN CELA IL EST DONC PLUS COMPARABLE AU CHEF QUI CONTRÔLE LES CUISSONS QU'AU SOMMELIER. »

univers, et certifiés ! Car oui, même les juges ont leur calibration, de façon à assurer un jugement juste et le bon déroulement des épreuves.

#### D'après vous, quelles sont les règles fondamentales pour faire un bon café ?

Les règles fondamentales pour la préparation du café sont à aller chercher en cuisine. La base est en fait tout ce qui fait une préparation alimentaire de qualité : hygiène, compétences de préparation et bien sûr la sélection des produits. Un autre facteur primordial est l'amour du produit. Après tout cela, il y a le travail pour appliquer les techniques du barista avec toutes ses exigences, réglage de la mouture, tassage, temps d'extraction, etc. Mais la règle d'or est de ne jamais oublier d'aimer le produit. Il faut apprendre à la connaître.

#### Vous avez ouvert un centre de formation au métier de barista. Quelle est sa vocation ?

Notre centre de formation BBS pour Barista Bartender Solutions propose des formations mais aussi du consulting et de l'événementiel dans le domaine barista (café) et bartender (cocktail). Notre but est de contribuer à l'amélioration de la culture-bar française, que ce soit au niveau café comme au niveau cocktail, deux domaines qui sont peu reconnus dans notre pourtant très étendue culture gastronomique. Nous essayons d'attirer l'attention sur le côté partage et émotion que procure le café, car nous sommes convaincus que c'est un produit convivial.

#### Avez-vous d'autres projets ?

Notre prochain projet est la création d'un label qualité destiné aux baristas et coffee shops qui souhaitent véhiculer une image de qualité.



Calquée sur les étoiles Michelin pour la restauration, cette charte, Baristar, attribuera de 1 à 4 étoiles aux établissements qui rempliront certaines conditions fondamentales comme la qualité d'extraction, le choix des produits, la qualité de la mousse de lait, l'hygiène de la machine et ses paramètres.

« Lors d'un concours, on doit créer un véritable show de 15 minutes. »

Barista Bartender Solutions  
Z.A. La Verdrière 1  
10 h, rue Ampère  
13880 Velaux  
www.db-solutions.fr