

# Ludovic Loizon

## Le magicien de l'expresso



Latte arte, painting, topping : ce sont les trois techniques de décoration d'une tasse de cappuccino traditionnel.

**BARISTA** VELAUX

Il est «barista» et fier de l'être. Un sommelier du café, en quelque sorte, qui a décidé de faire partager son art en ouvrant une école à Velaux. Et ça marche. Rencontre avec un passionné.

Par Michel Egéa / Photos : Sophie Spiteri

**T**ordons d'emblée le cou à une idée fausse et à une pratique inadéquate trop souvent répandues : le cappuccino ne s'obtient pas avec de la crème chantilly mais avec une mousse de lait ! C'est dit. Et des affirmations de la même veine, Ludovic Loizon peut en asséner quelques-unes. A 34 ans, il est l'un des meilleurs, voire le meilleur spécialiste du café en France. Profession barista. C'est à partir d'un constat amer, un défaut pour un café, que l'homme de l'art a construit sa vie professionnelle. A quinze ans, ce normand de naissance bifurque vers l'école hôtelière. «Il fallait que je bouge, j'étais dynamique, hyperactif...» La voie est bonne et une fois le bac pro en poche, le garçon entre dans le monde du travail de la meilleure des façons qui soit : il devient barman. Et pas n'importe où ; c'est tout de suite les belles maisons, les étoilés Michelin, les bars des palaces. Il a du talent mais il est effaré : «Je ne com-

prenais pas comment, dans des établissements de renom, on pouvait manquer à ce point de respect pour le café, donc pour le client. J'ai ainsi cherché à évoluer.»

Par chance, c'est l'époque où les concepts de bartending et de barista pointent le bout de leur nez. Le bartending, c'est l'art de réaliser des cocktails étonnants, parfois détonnants, avec un sens affirmé de la gestuelle et du jonglage. Etre barista, c'est être sommelier du café. C'est du respect pour le produit, une parfaite connaissance, une façon de le travailler qui, depuis la sélection, les assemblages et jusqu'à la tasse, nécessite de l'attention et ne laisse aucune place à l'improvisation.

«Aujourd'hui, il existe des 'coffee geeks' un peu partout dans le monde. Des consommateurs très pointus qui à la vue d'une seule extraction peuvent reconnaître la mouture et parfois même déterminer l'origine du café. Ils sont comme les amateurs de grands vins. D'ailleurs, café et vin ont

beaucoup de points commun : leur typicité varie selon les terroirs où poussent la vigne ou le caféier, il existe des crus, les arômes s'évaluent au nez et à la bouche, les assemblages sont très importants et se pratiquent de façon minutieuse pour les deux produits dont les goûts peuvent varier pour des pourcentages infimes.»

Fort de ces constats, Ludovic Loizon traverse les Alpes et part affiner ses connaissances dans une école réputée en Italie. Il revient pratiquer son art en France et, il y a trois ans, il crée sa marque BBS pour Barista Bartender Solution. Début 2011, dans la foulée, il ouvre à Velaux la première école privée de France où en compagnie de quelques autres formateurs triés sur le volet, il forme futurs baristas et bartenders.

Il participe par ailleurs à de très nombreux salons professionnels et développe sa structure «événementielle» puisqu'on fait appel à lui pour animer des soirées et manifestations, soit autour des cock-

tails, soit avec le café. Ce café qui lui apporte, en quelque sorte, ses lettres de noblesse puisqu'il est double champion du monde de Coffee Flair (en 2008 à Amsterdam et en 2010 à Trieste), double champion de barista de France en 2011 et 2012.

«Ces titres qui sont très importants pour moi. Car outre le fait qu'ils me permettent d'être confronté aux meilleurs, ils témoignent de façon objective de mon savoir-faire. Et ça, rien ne peut le remplacer.» Toujours très actif, Ludovic Loizon vient de travailler pendant trois ans, avec un ami torréfacteur, sur l'élaboration d'un assemblage de très haut niveau. Et dans son centre de formation qui ne désemplit pas, les élèves travaillent sur des machines qui sont au café ce que Ferrari est à l'automobile. Cette «Marzocco» blanche et acier, par exemple, sur laquelle Ludovic Loizon va nous préparer le cappuccino pour les photos.

«Lorsqu'on fait un café de barista, rien n'est laissé au hasard. On doit proposer plusieurs moutures

au client. Le temps d'extraction est très pointu. C'est comme la cuisson d'un aliment en gastronomie...» Et c'est ici qu'on apprend que le cappuccino ne se fait pas avec de la chantilly mais avec de la mousse de lait. Une mousse obtenue de façon idéale avec ces machines qui n'apportent pas d'eau au lait lorsqu'elle font de la vapeur...

Aujourd'hui, l'objectif de Ludovic Loizon est de créer le label «baristar» (il est déposé) qui garantira la qualité d'un coffee shop auprès des consommateurs. Le cahier des charges est déjà rédigé. Et ne sera pas barista qui veut !



Ludovic Loizon travaille sur sa Marzocco. Une Ferrari pour un café d'exception, celui qu'il a mis trois ans à trouver avec un ami torréfacteur. Et même la mousse sur les verres au premier plan doit être parfaite sur la photo. Les coffee geeks veillent !