



Los Primos une passion, le café

Après un parcours dans l'univers du textile, Patrice MOREAU vient de reprendre les rênes de l'affaire familiale de torréfaction LOS PRIMOS, implantée à Saint-Bonnet de Mûre dans la région lyonnaise. La connaissance et l'amour du café transmis par son beau-père et la volonté de dynamiser son entreprise, l'ont tout naturellement amené à mettre en place une activité de distribution automatique, un métier en parfaite synergie avec la torréfaction.

2009 est pour LOS PRIMOS, l'année du changement. Vous devenez principal actionnaire de l'entreprise familiale et décidez dans le même temps de diversifier votre offre. Une suite logique ?

Dans le projet de rachat de l'entreprise de mes parents, mon expérience du commercial et de la gestion acquise dans mes précédentes fonctions, m'ont conduit à me pencher sur le poste clients. Nous sommes implantés tout près de notre clientèle (Grand Lyon) ; nous pouvons ainsi livrer rapidement du café frais à nos clients ce qui ne nécessite pas la mise sous vide. Nous torréfions toutes les semaines, le café livré a donc au plus 10 jours de torréfaction, son goût reste intact. Beaucoup de nos clients possédaient déjà des OCS et en géraient eux-mêmes l'entretien. L'idée est donc venue de leur proposer une offre globale. Il est important de savoir comment optimiser le goût du café par rapport au type de moulin, au groupe café, afin d'obtenir une belle mousse, la crème la plus onctueuse possible, ce que leur apporte notre savoir-faire de torréfacteur. Nous aimons offrir à nos clients des voyages gustatifs en leur proposant de changer régulièrement de variété de café.

Vous avez choisi la torréfaction artisanale, ce qui a valu à Georges GOVERTCHINIAN, votre beau-père, le titre de Maître Artisan Torréfacteur*.

Parlez-nous un peu du café et du processus de torréfaction.

Il existe plusieurs dizaines de variétés botaniques de caféiers dont les deux plus connues sont le Robusta et l'Arabica. Les cafés sont produits sur 4 continents et plus de 50 pays, Amérique, Afrique, Asie, Australie entre le Tropique du Cancer et le Tropique du Capricorne.

Les plus grands crus poussent au-delà de 1000 mètres d'altitude sur des sols volcaniques.

Après la récolte des cerises rouges, un premier tri est fait à la plantation pour supprimer fruits tachés et brindilles. Les fruits mûrs sont traités sur le lieu même de production, ils subissent un certain nombre d'opérations qui ont pour but de dégager les grains de café de leurs enveloppes (pulpe, mucilage). A l'arrivée sur le lieu de torréfaction, le grain de café vert est chauffé dans un four appelé torréfacteur, entre

180 et 230° pendant une durée de 12 à 20 minutes (ceci pour la torréfaction artisanale par rapport à la torréfaction semi-rapide qui chauffe le café à 300-350 °

pendant 3 à 8 mn ou encore à la torréfaction flash qui ne dure qu'à peine plus de 2 mn à 400°). Le café prend alors une couleur d'un brun choisi par le torréfacteur. Autant que le choix des origines de café, la couleur de torréfaction déterminera le goût à la tasse, plus le grain sera clair plus le goût en tasse



sera doux et acidulé, plus il sera brun foncé plus le goût sera amer. Ensuite le café est refroidi et épierré ; il perd 20 % de son poids lors de la torréfaction. L'un des côtés merveilleux du métier de torréfacteur, comme se plaît à le dire mon beau-père, est sans doute le plaisir d'entendre chanter le café dans la machine, l'entendre crépiter le voir changer de couleur jusqu'à obtenir la couleur de son choix et sentir les effluves à la prise d'échantillon.

Vous venez d'adhérer à Navsa et vous avez souhaité tout de suite vous impliquer dans le fonctionnement de la chambre syndicale. Pourquoi cette volonté ?

En notre qualité d'artisan torréfacteur, nous sommes adhérents au Comité Français du Café, où mon beau-père y joue un rôle très actif. C'était donc une évidence d'avoir la même démarche auprès de Navsa, dès lors que nous avons décidé de mettre en place une activité de DA. Je souhaite participer à la commission environnement mise en place par Navsa, échanger avec d'autres acteurs de la DA afin d'intégrer une démarche environnementale globale dans mon entreprise, amener une offre produit différente à mes clients, une offre de qualité. Il est important d'être pro-actif, entrepreneur, s'investir pour faire bouger les choses, rencontrer des gens, communiquer...

* Georges GOVERTCHINIAN a reçu en 2006 le titre de 1er Maître Artisan Torréfacteur reconnu en région Rhône Alpes, décerné par La Chambre Régionale des Métiers du Rhône.

