

COFFEE MILK MAGIC

MAGAZINE AUTOUR DU CAFÉ-LAIT DANS L'HORECA

*How to
latte art
la tulipe*



**LE BARISTA
CHAMPION**
Ludovic Loizon

LA ROTONDE
Plus de cafés
avec Lattiz

**FAIRE DU
LATTE ART**
La tulipe

5 CONSEILS
Comment bien
gérer son café ?

Une mousse de lait parfaite

Lattiz® est LA révolution pour la mousse de lait dans l'horeca.



une mousse de lait
parfaite à chaque fois



1 pression
sur le bouton



6 cappuccinos
par minute

www.lattiz.fr



Foto Keri Mol

DE LA VACHE À LA TASSE

« *From cow to cup.* » Un adage aux nombreuses significations. FrieslandCampina est avant tout une coopérative laitière qui conçoit et fabrique des produits laitiers en respectant les vaches et leur milieu de vie. Grâce à cette structure, nous contrôlons la chaîne de production dans sa totalité, « de la vache à la tasse ». D'un autre côté, cela veut dire que, grâce à nos compétences, nous pouvons également mettre au point des produits qui savent capter l'attention des consommateurs. Lattiz en est un des meilleurs exemples.

Qui mieux que FrieslandCampina pouvait imaginer une telle innovation ? Dans ce concept révolutionnaire, nous combinons nos connaissances du lait avec celles du marché du café, que nous avons acquises auprès de nos différents torréfacteurs. Tout cela en respectant notre coopérative et son environnement. Lattiz nous permet de répondre aux attentes des utilisateurs et des consommateurs. Facile à manipuler, 100 pour cent hygiénique, elle offre surtout un goût parfait avec une mousse savoureuse de qualité barista.

Dans ce premier numéro de Coffee Milk Magic Magazine, vous pourrez lire les différents témoignages d'utilisateurs de Lattiz. Vous découvrirez à la fois les tendances des cafés au lait et le must dernier cri dont vous aurez besoin pour votre exploitation.

Merci et à bientôt, avec un bon cappuccino préparé grâce à Lattiz !

Pierre Léonard,
Sales Manager Lattiz France



Une mousse
de lait
parfaite



3 AVANT-PROPOS**13 AFFAIRES DES CAFÉ****42 CHRONIQUE DES INVITÉS**
Bart Deprez

6

INSPIRATION**14 DE LA FERME AU CONSOMMATEUR**
Une bonne mousse de lait, c'est comme du velours**20 COMMENT GÉRER UN CAFÉ ?**
5 conseils de Colin Harmon**26 RECETTES**
Des cafés latte époustoufflants**28 BON USAGE DE L'EAU**
Comment l'eau influence votre tasse de café**35 QU'Y A-T-IL DANS UNE TASSE ?****40 COMMENT FAIRE DU LATTE ART**
La tulipe avec Rob Clarijs

13



30



40

INTERVIEW**6 LUDOVIC LOIZON**
Le barista double champion de France**LE LAIT RENCONTRE LE CAFÉ****22 LA ROTONDE**
Dans les coulisses de la brasserie chic**30 SHELL**
Ravitaillement en café**36 DEN AMANDUS**
Prendre un café au bord de l'Escaut**COLOPHON**

COFFEE MILK MAGIC MAGAZINE
est un magazine publié une fois par an par FrieslandCampina Foodservice. Le magazine est distribué aux clients de FrieslandCampina Foodservice dans un tirage de 3 500 exemplaires.
www.lattiz.fr

DIRECTION DU MAGAZINE
Peggy Cillessen et Naomi Klaver en collaboration avec koffieTcacao

RÉDACTION FINALE
Philippe Vallotti

ART DIRECTION & DESIGN
Keri Mol

PRODUCTION
Maren Bruin, Bart Deprez, Jean-Claude Figenwald, Medea Huisman, Marlies Jansen, Ana Jarén, Nanna de Jong, Jarron Kamphorst, Joey Rietveld, Lennaert Ruinen, Alexis Tain, Marlon Velvis, Thomas Vreriks

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE
Aucune partie de cette publication ne peut être publiée ou reproduite par impression, photocopie, film, Internet ou tout autre moyen sans l'autorisation écrite préalable de l'éditeur. FrieslandCampina décline toute responsabilité en cas d'erreurs typographiques ou d'impression.

LE BARISTA DOUBLE CHAMPION DE FRANCE

LUDOVIC LOIZON

Texte Alexis Tain Photographie Jean-Claude Figenwald

À 39 ANS, LE BARISTA MULTIMÉDAILLÉ VOYAGE DE PAYS EN PAYS POUR PRODIGUER SES BONS CONSEILS À SES CLIENTS. NOUS L'AVONS RENCONTRÉ À PROXIMITÉ D'AIX-EN-PROVENCE, DANS LES LOCAUX DE BBS, L'ENTREPRISE QU'IL DIRIGE DEPUIS 2010. ENTRETIEN AVEC UN PASSIONNÉ FIN PÉDAGOGUE.

Imagine-t-on un double champion de France (2011 et 2012) autrement qu'en homme pressé ? Tout juste rentré du Brésil, où il a encouragé deux de ses poulains au Championnat du monde de barista, Ludovic repart le lendemain de notre visite pour l'Italie, où il va accomplir une mission de *consulting* pour un client. Les débuts aventureux en terre de café de ce passionné semblent bien loin... Devenu aujourd'hui le patron d'un centre de formation, Barista Bartender Solutions (BBS), il emploie 7 salariés et anime un petit réseau d'indépendants.

UNE GRAINE DE CHAMPION

C'est en 2005 qu'en véritable précurseur, cet originaire de Caen décide de perfectionner son art du barista, alors simple discipline émergente. Formé à l'école hôtelière puis bartender saisonnier, Ludovic fait partie des premiers à percevoir tout le potentiel de cette nouvelle discipline. « Je suis alors responsable de bar, ce qui m'a permis de me former au management, à l'anglais et bien sûr à la technique. Je vois bien qu'il se passe quelque chose autour du café et prends donc la décision de partir me former au barista dans une école de Milan,

au moment où une première Charte qualité internationale est publiée. » Ses premiers résultats ne tardent pas : en 2007, Ludovic participe à la première édition du Championnat français de barista et obtient le titre de vice-champion de France. En 2009, il est à nouveau sur le podium des meilleurs baristas de France, spécialisé dans la technique du Latte Art. En 2011 et 2012, il ajoute à son palmarès les titres de double champion de France de barista après avoir été double champion du monde de Coffee Flair, une technique qui mixe le bartending et le barista, en 2008 et 2010.





Suprenez vos invités avec autre chose qu'un simple cappuccino!
Avec Lattiz, vous pouvez créer facilement et rapidement toutes sortes de recettes innovantes pour les lattes. Ajoutez une liqueur de votre choix pour les vrais moments de plaisir.

Baileys Latte

Versez les **30ml Baileys** dans un verre. Versez **160ml mousse de lait** dans le verre. Versez **30ml de l'espresso** au milieu du verre.

**CRÉEZ DES
SPÉCIALITÉS DE
LATTE INSPIRANTES**



« CES CHAMPIONNATS M'ONT SURTOUT PERMIS DE REHAUSSER MON NIVEAU DE PROFESSIONNALISME »



DE LA COMPÉTITION À LA FORMATION ET AU CONSEIL EN BARISTA

« Ces championnats m'ont surtout permis de rehausser mon niveau de professionnalisme », commente-t-il, en toute simplicité. Ils lui ont aussi donné l'opportunité d'intégrer, en 2007, le centre de formation Nine Bar, qu'il a repris à son compte en 2010 et rebaptisé BBS. « Il y a 8 ans, la tendance des *coffeehouses* n'était pas aussi marquée qu'aujourd'hui. Événementiel, *consulting*... Nous sommes sollicités par des marques pour donner notre avis sur des extractions de café ou sur des assemblages. Depuis 4 ans, une quinzaine de nos baristas gère l'ensemble des prestations café à Roland-Garros. Nous sommes aussi présents au Festival de Cannes comme dans diverses manifestations : foires, congrès, salons professionnels ou lancements produit. » Une palette de compétences très large qui ne doit pas faire oublier le cœur de métier de BBS : la formation. « Certains baristas que j'ai formés concouraient la semaine dernière, au Brésil, pour le 11^e Championnat du monde, organisé par la Speciality Coffee Association », qui est présente dans 80 pays. Cette internationalisation de la pratique du barista a pour

conséquence l'homogénéisation des pratiques en Hollande, aux États-Unis ou en Uruguay. Comme tant d'autres produits, le café serait-il en voie d'uniformisation ? Pas si sûr d'après Ludovic : « On ne boit pas le même café au Maroc qu'en Suède. L'assemblage, la façon de le préparer divergent largement. Et c'est tant mieux que tout ne soit pas harmonisé : les traditions locales restent très riches d'enseignement et nous aident à fournir le service le plus complet possible. » La normalisation des pratiques de barista n'est donc pas contradictoire avec la diversité des extractions et des arômes. Fin pédagogue, Ludovic nous explique la bipartition qui régit le monde du café : « D'un côté, il y a les Anglo-Saxons qui adoptent un profil aromatique avec du café torréfié très blond », qui donne le café américain. « De l'autre, les Latins qui torréfient très brun pour donner du café italien. En France, on a un problème d'identité : on reste au carrefour des deux influences. Chez nous, et d'une manière plus générale dans le monde entier, la tendance est à l'extraction italienne sur une graine torréfiée blonde, à l'anglo-saxonne. Les consommateurs recherchent l'acidité et le fruité des cafés filtre du Nord. »



LE LAIT, UN PRODUIT COMPLEXE À MARIER AVEC LE CAFÉ

Ces cafés venus du Nord s'accommodent volontiers de lait, souligne Ludovic, peu avare en bons conseils pour réussir dans la tasse les différentes moutures de café au lait. « Je conseillerais d'abord une torréfaction intermédiaire, ni trop blonde ni trop brune, par exemple un café de Colombie – ils sont connus pour leur arôme fruité assez prononcé. Je l'assemblerais peut-être avec un café éthiopien, car là-bas, on a des bouquets très floraux. » Au passage, le consultant observe que la tendance actuelle est au café signature, souvent un assemblage d'origines locales diversifiées, travaillé

en secret et sur-mesure. « L'objectif est que l'un bonifie l'autre. Le sucre naturel du lait doit venir bonifier l'arôme du café, et vice versa. Les deux ingrédients doivent être l'un pour l'autre des exhausteurs de goût. Donc je mélangerais mon assemblage café colombien et éthiopien avec un lait entier, qui est le plus proche possible du lait frais, en termes de qualité. » L'habitué des compétitions conseille-t-il un lait en particulier ? « Le lait Nutroma, un lait longue conservation dont l'aromatique se rapproche du lait frais et dont la texture idéale facilite le montage. Le bon dosage des protéines et des lipides va permettre d'obtenir une mousse très soyeuse, très brillante, qui va faciliter la réalisation

des motifs dans la tasse. » Une fois le lait sélectionné, comment Ludovic s'y prend-il pour réaliser ses cafés au lait ? « Tout le professionnalisme du barista réside dans le fait de ne pas surchauffer sa mousse. Si elle est trop chaude, elle risque de devenir indigeste. Il faut respecter des températures de montage précises, de manière à favoriser la digestion à l'âge adulte et à favoriser un mariage aromatique entre lait et café. » Et Ludovic d'insister sur la nécessité d'une union lait-café sacrée pour le cappuccino : « Aucun des deux ne doit dominer l'autre. C'est 50-50, à la différence du latte macchiato, où le lait prime, et de l'expresso macchiato, où le café prévaut. »





« SI VOUS METTEZ UN VOLANT DE FERRARI ENTRE LES MAINS DE N'IMPORTE QUI, ATTENDEZ-VOUS À DES ACCIDENTS AU TOURNANT. C'EST PAREIL POUR L'EXPRESSO »

À LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE PARFAIT

Pour les uns comme pour les autres, le secret réside donc aussi dans le parfait dosage des ingrédients. Un exercice méticuleux, qui nécessite de l'attention et de la patience, deux vertus pas toujours compatibles avec l'urgence des débits d'établissements de restauration. Comment faire dès lors pour garantir la qualité des breuvages dans le rush quotidien des baristas ? Pour Ludovic, il convient de distinguer les coffeehouses « puristes », où le barista va « tout faire à la main, du grammage jusqu'au volume d'extraction » des brasseries.

Dans ces établissements à fort débit, où tout est programmé – moulin, tassage comme volume d'extraction –, c'est le rôle du bar manager d'effectuer les bons réglages. C'est lui qui devra faire en sorte que chaque barista mette la même dose que le collègue et appuie sur la même touche, pour obtenir dans la tasse le rendu homogène attendu. Mais attention, que l'on n'aille pas s'imaginer que la route vers l'expresso est aussi balisée qu'on pourrait le penser : « L'expresso est la méthode la plus dure pour extraire le café. Ça ne dure que 25 secondes, mais on a une pressurisation à une température qui produit de

l'émulsion. Quand on boit l'expresso, c'est entre l'eau et l'huile, il doit avoir une certaine densité en bouche. »

Pour être tout à fait certain d'être bien compris, Ludovic n'hésite pas à filer la métaphore automobile :

« On a tous un permis de conduire, mais on n'est pas tous capables de conduire une Ferrari. Si vous mettez un volant de Ferrari entre les mains de n'importe qui, attendez-vous à des accidents au tournant. C'est pareil pour l'expresso. » De la part d'un homme pressé, l'on n'en attendait pas moins.

C'EST SUPERBE, C'EST NOUVEAU ET NOUS AIMERIONS PARTAGER CELA AVEC VOUS !



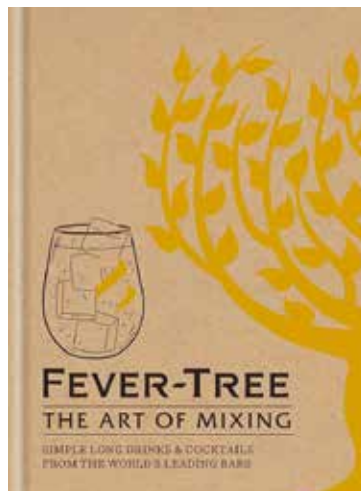
LOVELY LEVA

Le nouveau Leva offre un mariage reluisant entre le design nostalgique et la technologie moderne. Plus discrète – pour favoriser le contact avec la clientèle –, cette machine à espresso de La Marzocco sera la nouvelle pièce maîtresse rayonnante de votre bar à café. Grâce à l'affichage numérique, vous contrôlerez la pression de préinfusion et d'extraction, ainsi que le volume par shot. Combinez ceci avec un nouveau système PID et chaque espresso sortira aussi chaud que le précédent.

**INTERNATIONAL.LAMARZOCCO.
COM**

COCKTAILS FACILES

Les cocktails au café sont tendance ! En collaboration avec des barmans du monde entier, Fever-Tree a rédigé Fever-Tree: The Art of Mixing, un livre rempli de savoureuses recettes de boissons, à base de café ou de thé. Celles-ci sont faciles à réaliser.



**PRIX € 14,98
AMAZON.FR**



SIMPLE ET EFFICACE

Tajimi est la nouvelle tasse à café de la marque néo-zélandaise Acme & Co. La Manufacture de Porcelaine Maruasa, située à Tajimi, au Japon, a invité celle-ci pour une rencontre, aboutissant à cette beauté sans oreille. La tasse de 300 ml a un extérieur poli mat et un intérieur lisse et coloré.

**PRIX € 135,47 POUR 6 PIÈCES
ACMECUPS.EU**

1 GRAIN DE CAFÉ SVP

L'Acaia Orion est une nouvelle balance qui indique exactement le poids demandé des grains. La marge d'erreur de seulement 0,5 gramme rend ce doseur de grains de café particulièrement intéressant.

Le mode automatique est très utile si vous avez besoin de

remplir plusieurs petits pots avec des grains. Si vous voulez un contrôle exact de votre dosage, vous devez absolument vous procurer ce superbe ustensile.

**PRIX CONSEILLÉ € 751
ACAIA.CO**





UNE BONNE MOUSSE DE LAIT, C'EST COMME DU VELOURS

DE LA FERME AU CONSOMMATEUR

Texte Marlies Jansen

CHEZ FRIESLANDCAMPINA, LA VIE S'ARTICULE AUTOUR DU LAIT 24 HEURES SUR 24 ET 7 JOURS SUR 7. L'ENTREPRISE A UNE RICHE HISTOIRE EN MATIÈRE D'INNOVATION, COMME LE LAIT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR LATTIZ. MARGRETHE JONKMAN, DIRECTRICE DE LA RECHERCHE ET DU DÉVELOPPEMENT, DÉCLARE : « NOUS CONTINUERONS TOUJOURS À SURPRENDRE LES CONSOMMATEURS ET LES ENTREPRENEURS DE LA RESTAURATION. »



La crème pour les boissons chaudes

- Tenue et fermeté excellente
- Crémeuse et plein de goût
- Propreté immédiate grâce au embout amovible

Debic. Toujours plus loin, ensemble.





Depuis qu'elle a fait sa thèse de doctorat sur les protéines dans la crème glacée et obtenu son diplôme en technologie alimentaire, Margrethe est totalement accro au lait. Elle peut en parler pendant des heures. « C'est délicieux et aucun autre liquide naturel ne contient autant de substances nutritives. Renfermant des protéines, minéraux, vitamines et acides gras, ce beau produit est si riche. Sans compter que le lait permet de faire vraiment toutes sortes de produits. Si vous ajoutez de la présure, le lait se transforme en fromage ; si vous mettez de l'épaississant, vous obtenez de la crème dessert ; si vous le battez et le réchauffez, cela donnera à votre café ou à votre thé un goût totalement différent », explique la directrice du service de recherche et développement de FrieslandCampina. Sous la direction de Margrethe, 400 experts du Centre d'innovation

néerlandais étudient en permanence la composition et les propriétés uniques du lait. « Quels nouveaux produits et applications pouvons-nous développer ? Quelles sont les demandes des différents clients dans le monde ? Comment pouvons-nous préparer des aliments pour bébés encore plus sains pour le bon développement de l'enfant ? Peut-on créer de tout nouveaux desserts exquis ? Comment pouvons-

FAIRE LA DIFFÉRENCE

Margrethe aime construire des passerelles entre les développements scientifiques et technologiques et les impératifs des clients. « Nous nous demandons toujours : qu'est-ce qui ferait vraiment la différence ? Lattiz est un bon exemple de jonction entre la technologie et le besoin. »

Il y a déjà environ 7 500 machines Lattiz en Europe. Ce nombre ne cesse

« LATTIZ EST UN BON EXEMPLE DE JONCTION ENTRE LA TECHNOLOGIE ET LE BESOIN »

nous stabiliser la mousse pour vous assurer qu'elle soit toujours belle et de qualité constante ? Et qu'est-ce qui donne à notre barre Vifit Sport son côté croquant ô combien apprécié ? »

de croître et ce n'est pas surprenant : avec Lattiz, vous pouvez faire de la mousse de lait de qualité barista en une minute pour 6 tasses. L'appareil est un régal pour les yeux, vous n'avez pas besoin de le nettoyer grâce à l'efficace

système bag-in-box et la fonction de rinçage automatique. Et puis, vraiment tout le monde peut faire une mousse parfaite avec cette machine. Lattiz est donc idéal pour les établissements de restauration ayant un personnel changeant et des moments de fréquentation importante. Pratique aussi : dès que le bag-in-box est ouvert, le lait se conserve 10 jours à l'extérieur du réfrigérateur. Margrethe explique : « Le lait Lattiz a été spécialement développé pour être utilisé avec cette machine. Nous nous demandons toujours : à quoi sert le lait ? Et comment est-il utilisé ? Ce n'est qu'en répondant à ces questions que nous pouvons développer un produit adapté. »

LA MAGIE DU LAIT

La combinaison du lait dans le café est magique, selon Margrethe. « Nous sommes convaincus que le lait permet de faire le café. » À quoi cela est-il dû ? « Pas à un seul facteur. Il s'agit d'une combinaison de saveurs et de sensations en bouche. Une bonne mousse est veloutée, c'est si bon ! Le lait élimine les notes âcres du café et en même temps fait ressortir certaines tonalités. Vous pouvez varier à l'infini avec les proportions entre la quantité de lait et la mousse. » Tout dépend donc des tonalités que vous voulez faire détonner ? « C'est agréable de jouer avec ça, d'apposer sa propre signature. Dans les profils clairs bien sûr, un cappuccino est tout simplement différent d'un café latte. »

FAIRE MOUSSER

Depuis 1951, FrieslandCampina fabrique du lait destiné à être ajouté dans le café pour différents pays. Comme Black & White pour Hong Kong et les célèbres Goudband et Halvamel aux Pays-Bas. Un petit nuage adoucit et donne déjà un profil gustatif plus riche et totalement différent.

« Le lait chaud dans votre café, c'est autre chose. » Selon Margrethe, quel lait convient le mieux à quel café ? En variant les graisses et les protéines qu'il contient, l'expérience gustative change : « Une quantité plus importante de graisse rend le goût plus crémeux. Les protéines sont importantes pour la formation de la mousse et le lactose donne un goût légèrement sucré. Si le lait contient trop peu de protéines ou de matières grasses, la mousse devient savonneuse, trop molle et coule rapidement », précise Margrethe. Pour les cappuccinos et les cafés

latte, outre Lattiz, Friesche Vlag Opschuimmelk et Nutroma cappuccino forment une base parfaite grâce à leur onctuosité. Le lait moussant a été spécialement développé en collaboration avec des baristas pour les professionnels de la restauration. Grâce à la composition optimale des graisses et des protéines, ce lait est facile à faire mousser et cette mousse reste stable plus longtemps. Cela présente également l'avantage de pouvoir conserver le lait à l'extérieur du réfrigérateur.

DURABLE DE L'HERBE AU VERRE

FrieslandCampina est une entreprise détenue à 100 pour cent par une coopérative de 12 707 fermes laitières membres. Le lait de leurs fermes est utilisé depuis 140 ans pour fabriquer des produits laitiers de haute qualité. Et ils font cela de la manière la plus durable possible, en contrôlant l'ensemble de la chaîne de production, de la ferme au consommateur. Les vaches de FrieslandCampina qui paissent dans les prairies font cela au moins 6 heures par jour 120 jours par an, sur une distance de 3 à 4 kilomètres et demi.

Les producteurs laitiers s'engagent en faveur d'une agriculture de plus en plus durable, consommant moins d'énergie et émettant moins de gaz à effet de serre. Le succès est au rendez-vous, car aux Pays-Bas, l'impact environnemental de l'élevage laitier est le plus faible au monde. Mais le transport du lait est également assuré de manière aussi durable que possible par FrieslandCampina. Les camions sont de plus en plus équipés de réservoirs spéciaux contenant un mélange de diesel et de gaz (GNL). Le pompage du lait chez l'agriculteur se fait électriquement, et un test est fait à l'énergie solaire. En travaillant avec des carburants alternatifs, ils peuvent réduire les émissions de gaz à effet de serre jusqu'à 12 pour cent. Les déchets sont triés et, dans de nombreux sites de production, les eaux usées sont épurées. D'ici 2020, toutes les installations de FrieslandCampina implantées dans le monde devront utiliser 100 pour cent d'électricité renouvelable. En utilisant, par exemple, l'énergie solaire, cinétique ou de la biomasse, et ce, dans autant de nos fermes que possible.

TENDANCES

Les cafés au lait restent plus populaires que jamais. « De nos jours, même un petit *coffehouse* en a au moins 9 variétés. Nous voyons arriver le flat white, tout droit venu d'Australie. Et le chai latte, car de nombreuses options s'offrent aussi à vous quand vous ajoutez du lait dans votre thé. » Les consommateurs boivent aussi de plus en plus de café en dehors de chez eux. « Dans la mesure où ils paient ce café, les consommateurs ont des attentes élevées, surtout lorsqu'on considère que beaucoup de consommateurs ont déjà

une bonne machine à café chez eux. En dehors de chez eux, les gens aiment souvent se laisser séduire par un café spécial. » Il existe de plus en plus de variations de saveurs grâce auxquelles vous, en tant qu'entrepreneur, pouvez laisser exprimer votre créativité, comme le Pumpkin Spice américain ou un Vanilla Ice Latte ! FrieslandCampina aide les entrepreneurs à développer cette catégorie des boissons chaudes. Bien sûr, en partageant ses connaissances sur la façon de faire le café parfait – de la mouture des grains à la création

d'une bonne mousse de lait – et en vous inspirant, mais aussi en vous donnant les moyens d'en vendre davantage. Les menus café sont, par exemple, souvent utilisés par les entrepreneurs du secteur de la restauration. Quoi d'autre ? Margrethe répond : « Les développements se poursuivent et les produits peuvent toujours être améliorés. Nous continuerons de vous surprendre. »



LATTIZ

Peu importe qui utilise Lattiz : les heures de pointe sont une partie de plaisir. Avec Lattiz, vous servez 6 cappuccinos par minute, d'une qualité irréprochable.

D'une simple pression sur un bouton, vous pouvez créer une mousse de qualité barista. Et le travail de nettoyage fastidieux appartient désormais au passé grâce à l'efficacité du système bag-in-box et à la fonction de rinçage automatique.

5 CONSEILS DE COLIN HARMON

COMMENT GÉRER UN CAFÉ ?

Texte Marlon Velvis Illustration Ana Jarén

GÉRER UN CAFÉ EST PARFOIS PLUS COMPLEXE QUE VOUS NE LE SOUHAITERIEZ. COLIN HARMON, CHAMPION DE BARISTA IRLANDAIS ET PROPRIÉTAIRE DE 3FE COFFEE À DUBLIN, A CONSACRÉ UN LIVRE SUR CETTE THÉMATIQUE. DANS SON OUVRAGE INTITULÉ *WHAT I KNOW ABOUT RUNNING COFFEE SHOPS*, HARMON DÉVOILE SES MEILLEURS CONSEILS POUR LES PROPRIÉTAIRES DE CAFÉ, ET CE EN S'APPUYANT SUR SA PROPRE EXPÉRIENCE. VOICI DÉJÀ CINQ CONSEILS AUXQUELS VOUS N'AURIEZ PEUT-ÊTRE PAS PENSÉ UN, DEUX, TROIS.

1 BANNISSEZ LA CARTE DE POINTAGE

Il s'agit là d'un outil bien connu dans le monde du café : la carte de pointage. Chaque café payé donne droit au client à un pointage ; une carte pleine équivaut à un café gratuit. Ce genre de « carte de fidélité », pour reprendre les termes de Colin, n'est pas une bonne idée. « Penchez-vous sur les conséquences de cette mesure, tant d'un point de vue marketing

que financier. » Une carte de pointage ne se contente pas d'assurer votre renommée, elle peut vous faire perdre de l'argent. « Si vous décidez d'offrir un café à chaque sixième pointage, vous passerez pour un fournisseur bon marché. Cela aura une incidence sur l'image de votre café et sur les attentes des gens. » Si la carte de pointage favorise les relations avec les clients et les incite à revenir, il vous faut vérifier qu'elle ne vous coûte pas plus cher que ce qu'elle vous permet de gagner.



le lait est l'opération qui prend le plus de temps. « Pendant que j'étais occupé à faire mousser du lait pour faire 4 cappuccinos, j'aurais pu préparer 12 espressos », confie Colin. « Le lait ralentit le travail », déclare-t-il. La solution ? En période d'affluence, confiez à une personne la mission de faire mousser le lait en continu. Sans verser ni mettre des shots : se contenter de faire mousser. Cela permet à tout le monde de rester bien concentré sur sa tâche et d'affronter efficacement les heures de pointe de la journée.



2 FAITES MOUSSER LE LAIT EN CONTINU À L'HEURE DE POINTE

Dès que les cafés commencent à être très fréquentés, des espressos supplémentaires sont souvent préparés. Ce n'est pas la solution la plus efficace, pense Colin. Les cappuccinos et les latte sont souvent les cafés les plus populaires et faire mousser



3 UTILISATION OPTIMALE DE L'EAU

L'eau est très importante pour la préparation du café. Après tout, c'est surtout de l'eau que vous buvez. « Impossible de faire du bon café sans une eau de bonne qualité. Des faits scientifiques complexes justifient cela, mais par essence, les bons composants de l'eau fournissent au café une meilleure extraction et un meilleur goût. » Une eau trop dure altère le goût du café et laisse des dépôts de calcaire dans votre appareil, tandis qu'une eau douce provoque la rouille. Il est donc très important d'utiliser un système de filtration d'eau pour la machine à espresso. Pour en savoir plus sur l'importance de l'eau, reportez-vous à la page 28.



4 N'OFFREZ PAS LE CAFÉ À VOTRE FAMILLE ET À VOS AMIS

« Engranger de l'argent est un élément fondamental pour gérer une entreprise. Toujours est-il que les restaurants, bars et cafés adoptent souvent une politique qui veut que les amis et la famille ne doivent pas payer », écrit Colin. Bien que le champion de barista ait lui-même souvent offert du café pendant la période de démarrage de 3fe, il a constaté après un certain temps que cela n'entraînait aucune conséquence positive, ni sur ses amis ni sur l'entreprise. « Un soir, un ami est venu en me disant qu'il venait dans mon café uniquement pour me soutenir. Il se sentait mal à l'idée d'avoir quitté mon établissement sans avoir dû payer. » À partir de ce moment, Colin a décidé de faire payer le même tarif à tout le monde. Non seulement pour les amis, mais aussi pour donner le bon exemple au personnel. Les employés avaient aussi commencé à offrir du café. Évitez les situations délicates et appliquez des règles claires et cohérentes.



5 DONNEZ LA PRIORITÉ AUX CONNAISSANCES, AU CAFÉ ET À L'ÉQUIPEMENT (dans cet ordre précis)

Nombreux sont les propriétaires de café débutants qui donnent la priorité à l'équipement, puis au café, et enfin aux connaissances. C'est dommage, selon Colin. Il préfère voir les choses dans l'ordre inverse. N'ayez pas peur d'investir dans les connaissances de votre personnel. « C'est souvent difficile pour les propriétaires d'investir dans la formation de leur équipe, mais d'après mon expérience, cela porte manifestement ses fruits à la fois pour l'équipe et pour le café de manière générale. »



Vous êtes curieux de connaître les autres conseils de Colin ?

Commandez le livre sur : whatiknowaboutrunningcoffeeshops.com

€30

DANS LES COULISSES DE LA BRASSERIE CHIC

LA ROTONDE

Texte Alexis Tain Photographie Jean-Claude Figenwald





Tombé très tôt dans le grand bain de la restauration, Julien Aroya, un natif de la région parisienne qui grandit à Aix-en-Provence, se consacre à des études de tourisme. Saisonnier, il ne tarde pas à prendre la direction d'une affaire, puis concrétise son souhait de retourner dans sa ville de cœur, Aix. Sa rencontre avec Paul Lantieri est déterminante : le propriétaire de La Rotonde le nomme, en 2015, responsable de la Brasserie des Artistes. À 32 ans, Julien dirige maintenant La Rotonde, depuis que celle-ci a fait peau neuve en juin 2017.

QU'EST-CE QUI A CHANGÉ DEPUIS QUE VOUS DIRIGEZ LA ROTONDE ?

« Le challenge était de retrouver la clientèle d'origine en revenant sur des prestations de brasserie haut de gamme, dans un cadre plus ouvert et chaleureux. On privilégie toujours des produits de qualité, mais à une tarification inférieure, ce qui nous permet de faire plus de couverts. Un an et demi après la réouverture, l'objectif est rempli. Le volume est plus important que prévu et l'affaire plaît aux locaux qui ont ainsi retrouvé une belle brasserie. L'été, on tourne autour des 500 couverts/jour avec des pointes à 600, les week-ends. »



COMMENT GÉREZ-VOUS CETTE AFFLUENCE ?

« La brasserie accueille 45 employés, ce qui nous octroie une très large amplitude horaire, de 7 heures à 2 heures du matin, 7 jours sur 7. Rien qu'en salle et au bar, on est 32 à se relayer, dont 2 encadrants et 6 serveurs assistés de commis qui font les liaisons entre la cuisine et la salle. Un dispositif idéal qui nous permet de faire du bon travail. »

QUEL RÔLE JOUE LE CAFÉ DANS LE QUOTIDIEN DE LA ROTONDE ?

« Un rôle crucial : on écoule entre 8 et 12 kg de café par jour, ce qui représente entre 400 et 500 cafés le samedi et environ 300 les jours de semaine. On utilise la meilleure graine de chez Richard, le Florio, un 100 pour cent arabica. Mais il faut savoir que l'été, 2 cafés sur 5 sont commandés accompagnés de lait. Il était donc impératif que nous soyons performants sur les latte. Or la difficulté avec ceux-ci, c'est qu'ils doivent bien rendre visuellement, alors que faire monter le lait est un geste à la fois technique et chronophage. La machine Lattiz, en nous permettant de concilier ces impératifs, s'est révélée idéale. »



« TOUTE UNE DÉCLINAISON DE PRODUITS AUTOUR DU LAIT PEUT AINSI ÊTRE RÉALISÉE À L'INSTANT »

QUEL EST L'AVANTAGE D'UNE MACHINE LATTIZ ?

« Elle offre d'abord un gain en termes d'efficacité : vous appuyez sur un bouton et ça sort automatiquement la dose de lait souhaitée. Soit de la mousse de lait pour réaliser des cappuccinos, soit du lait chaud, soit un volume de lait prédéfini. Toute une déclinaison de produits autour du lait peut ainsi être réalisée à l'instant. Et sans perte, ce qui est un second avantage. La machine Lattiz fonctionne un peu comme un fût de bière, avec un bib de 5 litres de lait sous pression. À partir du moment

où vous percez l'opercule et que vous l'enclenchez dans la machine, il vous reste 10 jours pour écouler le lait. Ça nous évite de jeter des briques de lait périmées au bout de 3 jours. Et d'un autre côté, ça sécurise la consommation du client en garantissant un produit toujours frais. »

OBSERVEZ-VOUS UN IMPACT POSITIF SUR VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES ?

« On réalise des économies d'échelle. Chez nous la vente de boissons froides et chaudes représente 40 pour cent de notre chiffre : de mauvaises doses de lait au quotidien sur 400 ou 500 cafés par jour, ça finit par avoir une incidence sur le prix d'achat et donc sur les ratios. Lattiz permet d'éviter ces pertes. »

LA MACHINE LATTIZ PRÉSENTE-T-ELLE DES CONTRAINTES PARTICULIÈRES ?

« Le seul impératif est d'apprendre à la faire fonctionner et cela n'a rien de compliqué. En termes de nettoyage, il n'y a pas d'astreinte, car la machine se rince régulièrement : elle a des cycles prédéfinis de lavage qui permettent d'éviter que les circuits se salissent. La machine est d'un usage très simple, très efficace et elle permet de travailler avec une grande rapidité. »

TÉMOIGNAGE :

Thomas Laborde, 35 ans, barista.
« Pour moi qui ai toujours travaillé à l'ancienne, avec un broc à lait chauffé au fur et à mesure, la machine Lattiz simplifie la vie. Il suffit d'appuyer sur le bouton, et il n'y a plus rien à faire : elle s'arrête toute seule. Ça libère du temps pour faire autre chose sans avoir les yeux rivés sur un broc, à attendre que le lait bouille. C'est un gain de temps majeur. Et aussi de sécurité ! Combien de fois je me suis ébouillanté avec des

brocs à lait ? Avant, il suffisait de faire une fausse manipulation pour se brûler avec un lait à 110 degrés. Avec Lattiz, aucun risque de débordement, c'est très sécurisant. »

CONCERNANT LA ROTONDE

La Rotonde est une brasserie emblématique de la ville d'Aix-en-Provence. Située en face de la célèbre fontaine du même nom, au pied du Cours Mirabeau, elle dispose pour sa clientèle de 150 places en terrasse et de 120 en salle. La carte propose une cuisine méditerranéenne de partage, réalisée sur place avec des produits

frais et de saison. Les fruits de mer sont sélectionnés par l'écailler, les pizzas sont cuites au feu de bois et les viandes au Jospier Oven. Assis au bar, au soleil en terrasse, ou debout à proximité des tables, on y déguste une cuisine soignée, entre amis ou en famille.

LA ROTONDE

2A Place Jeanne d'Arc | Aix-en-Provence
larotonde-aix.com



DES CAFÉS LATTE ÉPOUSTOUFLANTS

AVEC LATTIZ, IL EST AISÉ DE PRÉPARER DE DÉLICIEUX CAPPUCCINOS OU MACCHIATOS. MAIS GRÂCE À CETTE MACHINE INNOVANTE, VOUS POUVEZ ÉGALEMENT PROPOSER DES CAFÉS LATTE HORS DU COMMUN EN UN RIEN DE TEMPS. QUE DIRIEZ-VOUS D'UN RED VELVET OU D'UN LATTE D'AVOCAT, PAR EXEMPLE ? SURPRENEZ VOTRE CLIENTÈLE ET AUGMENTEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!



LATTE RED VELVET

Ingrédients

265 ml de lait mousseux
30 ml d'espresso
30 ml de sirop Red Velvet*

*Faites cuire 1 litre de jus de betterave avec 200 gr de sucre et un ½ bâtonnet de vanille. Laissez refroidir et ajoutez 450 ml de sirop de chocolat blanc Monin. Conservez-le dans une bouteille (à bec verseur) fermée.

Préparation

Versez le sirop Red Velvet dans une tasse et, comme pour un latte macchiato, remplissez de lait Lattiz. Enfin, versez délicatement l'espresso dans la tasse à partir d'une cruche.



LATTE D'AVOCAT

Ingrédients

40 ml de liqueur d'avocat
10 ml de chocolat fondu
160 ml de lait mousseux
30 ml d'espresso

Préparation

Commencez par verser la liqueur d'avocat au fond de la tasse. Faites couler le chocolat sur le dessus et ajoutez le lait Lattiz à environ 1 cm du bord. Enfin, versez l'espresso bien au centre !

LATTE AU CHOCOLAT ET À LA NOIX DE COCO

Ingrédients

30 ml de purée de noix de coco Monin
10 ml de chocolat fondu
160 ml de lait mousseux
30 ml d'espresso

Préparation

La purée de noix de coco est à mettre en premier dans la tasse. Vient ensuite le chocolat fondu, suivi du lait Lattiz à environ 1 cm du bord. Versez l'espresso en dernier, au milieu du récipient.





COMMENT L'EAU INFLUENCE VOTRE TASSE DE CAFÉ

BON USAGE DE L'EAU

Texte Marlon Velvis Illustration Nanna de Jong

TOUT COMME L'HOMME, LE CAFÉ SE COMPOSE PRINCIPALEMENT D'EAU. IL N'EST DONC PAS ÉTONNANT QUE CELLE-CI INFLUENCE LE GOÛT DU CAFÉ. EN AYANT UNE BONNE CONNAISSANCE DE L'EAU, VOUS POURREZ FAIRE DU MEILLEUR CAFÉ TOUT EN PROLONGEANT LA DURÉE DE VIE DE VOTRE APPAREIL.

Lorsque l'on prépare un café, notre attention se porte davantage sur le type, l'origine et la torréfaction des grains, que sur l'eau. De l'eau, c'est de l'eau, non ? Mais il n'en est rien. L'eau contient des composants et des propriétés décisifs pour tirer – ou non – le meilleur du café. La composition et la concentration des minéraux dans l'eau utilisée sont autant de facteurs qui ont une influence capitale sur le processus de préparation. De plus, l'eau a un impact non négligeable sur l'équipement que vous utilisez pour faire du café : pensez à la calcification ou la rouille.

QU'Y A-T-IL DANS L'EAU ?

Les personnes qui ont été attentives pendant leurs cours de chimie se souviendront que la formule chimique de l'eau est H_2O : deux atomes d'hydrogène (H) et un atome d'oxygène (O). Pour des personnes plus impliquées, des termes tels que « magnésium », « carbonate de calcium », « chlorure » et « PH » ne sont pas abracadabrants. Ces valeurs influencent le goût de l'eau et par extension, celui du café. Le chlorure peut, par exemple, apporter une touche salée.

NI TROP DUR, NI TROP DOUX

Le goût du café est principalement lié

à la dureté de l'eau. La dureté de l'eau en DH (dureté allemande) indique la concentration d'ions métalliques, souvent du magnésium et du carbonate de calcium (chaux) dans l'eau du robinet. L'eau à dureté élevée a un effet négatif sur les saveurs du café, car la chaux empêche l'extraction des arômes. L'eau ne doit pas être trop dure, mais pas trop douce non plus. En général, une dureté de l'eau entre 4 et 6 DH sera idéale.

VALEUR PH

La valeur pH renseigne sur l'acidité ou l'alcalinité de l'eau. Sur une échelle de 1 à 14, le pH indique si l'eau est acide, alcaline ou neutre. Si celui-ci est à 7, l'eau est neutre. En dessous, elle est acide ; au-dessus, alcaline. Dans l'idéal, votre pH pour le café devrait avoir une acidité neutre, afin que le goût ne soit pas affecté.

ÉQUIPEMENT

Au cours du voyage que parcourt l'eau à travers les tuyaux de la machine à espresso, de la bouilloire ou d'autres équipements, elle entre en contact avec des matériaux qui peuvent réagir avec les substances présentes dans l'eau, ce qui n'est pas bénéfique pour la durée de vie ni pour le fonctionnement d'un appareil. Chauffer l'eau renforce un

certain nombre d'effets, dont le plus connu est la création de calcaire. Ce problème est particulièrement présent dans les zones où l'eau est dure ou moyenne. Au contraire, l'eau douce peut faire entrer de la rouille dans votre appareil, ce qui peut causer des fuites. Il est judicieux d'optimiser l'eau, aussi bien pour le goût que pour l'entretien de l'appareil.

COMMENT OPTIMISER MON EAU ?

Mais comment s'y prendre pour optimiser l'eau ? Vous pouvez bien sûr utiliser de l'eau minérale en bouteille, mais un système de filtration d'eau est plus adapté au secteur de la restauration. Il existe des filtres spéciaux pour les machines à espresso. Le filtre assure que les substances dissoutes sont éliminées de l'eau. L'eau dure devient plus douce grâce à sa mise sous haute pression à travers un filtre très fin (membrane). Cette méthode de filtrage s'appelle le filtrage par osmose inverse. L'eau ainsi purifiée a un goût frais et neutre et contient nettement moins de minéraux comme le calcium et le magnésium. Pour plus d'informations sur les systèmes de filtration, veuillez contacter par exemple Brita, Everpure, 3M ou BWT.



EVELIEN VREEKE

RAVITAILLEMENT EN CAFÉ

Texte Jarron Kamphorst Photographie Medea Huisman

L'ÈRE DU CAFÉ DE STATION-SERVICE À L'ANCIENNE EST RÉVOLUE. DU MOINS CHEZ SHELL. LES ÉTABLISSEMENTS DE L'ENTREPRISE NÉERLANDO-BRITANNIQUE NE SE CONTENTENT PAS DE FOURNIR À LEURS CLIENTS DE QUOI ROULER VITE : ILS PROPOSENT AUX AUTOMOBILISTES UN VÉRITABLE CONFORT QUI RÉJOUIT LES AMATEURS DE CAFÉ.

La force silencieuse derrière la révolution du café à la pompe est Evelien Vreeke (35 ans). Née à Gouwenaar, et après une formation à l'école hôtelière de La Haye, elle œuvre pendant près de 10 ans comme gestionnaire de compte pour l'entreprise Jacobs Douwe Egberts. Et depuis 3 ans et demi, Evelien, travaille chez Shell en tant que gestionnaire Alimentation et Café pour le Benelux. Dans le Deli by Shell à Gouda, Evelien parle des changements que Shell a apportés à son offre de café au cours de la dernière année.

COMMENT FONCTIONNE L'OFFRE DE CAFÉ DE SHELL ?

« Nous faisons la différence entre les stations autoroutières et les autres. Depuis l'an dernier, nous mettons en place un nouveau format dans les stations qui ne sont pas situées le long de l'autoroute, le Deli by Shell. Il y en a actuellement 35 aux quatre coins des Pays-Bas. D'ici la fin de l'année, il devrait y en avoir plus de 40. Lorsque nous avons lancé le nouveau concept, nous avons commencé à chercher une solution café qui répondrait

aux nouveaux besoins, toujours plus nombreux, de nos clients. Non seulement pour le Deli by Shell, mais aussi pour les Deli2Go le long de l'autoroute. »

DES BESOINS NOUVEAUX ET TOUJOURS PLUS NOMBREUX ?

« Nous avons remarqué que la demande de café est en train de changer. Les consommateurs s'intéressent de plus en plus à la qualité du café et les clients sont plus critiques sur ce produit. Une machine à café automatique ne

donne plus l'expérience ni la qualité nécessaires à la satisfaction de nos clients aujourd'hui. C'est pourquoi nous avons commencé à réfléchir à la façon dont nous pourrions respecter ces exigences. En gardant à l'esprit que nous avons beaucoup de stations et d'employés qui doivent travailler avec le même système. »

À QUOI AVEZ-VOUS PRÊTÉ LE PLUS D'ATTENTION DANS VOTRE RECHERCHE D'UNE NOUVELLE SOLUTION CAFÉ ?

« Nous recherchions quelque chose qui soit de bonne qualité, mais en même temps facile à prendre en main. Surtout pour le personnel. Nous vendons plus de 50 000 tasses de café par semaine dans toutes les stations des Pays-Bas. Pourtant, personne ne veut faire de concessions sur la qualité ou l'expérience. Et nous voulions également assurer une qualité constante à toutes les stations. Pour nous, il était important que la base soit toujours la même. Que vous soyez à Amsterdam ou à Eindhoven, le café doit avoir le même goût. »

COMMENT LES CHOSES SE SONT-ELLES DÉVELOPPÉES ?

« Dans nos établissements Deli by Shell, nous utilisons maintenant des machines à espresso La Cimbali avec deux mélanges différents dans les moulins (également de La Cimbali). Nous utilisons notre propre marque de distributeur de Selecta. En collaboration avec Selecta, nous l'avons mise au point après différentes sessions d'essai. Nous avons deux types de grains de café : un pour le café à base d'espresso, le Benefico, et un pour le café noir, l'Etico. Les deux sont des mélanges sud-américains. Pour faire mousser le lait, nous avons choisi Lattiz et nous tassons le café avec le Puqpress. »



POURQUOI CE CHOIX ?

« Un système entièrement automatisé ne suffisait plus. Il était clair pour nous que nous devions travailler avec des machines semi-automatiques et des moulins. Seul le fait de faire mousser le lait était un problème. Vous avez besoin d'un coup de main constant, c'est un métier à part. De plus, on jette beaucoup de lait en travaillant avec

des tuyaux à vapeur. Une fois que vous avez fait mousser le lait, il faut jeter ce qui reste. Lattiz offre une solution. D'une simple pression sur un bouton, vous obtenez un lait parfait, adapté à la quantité dont vous avez besoin. C'est pourquoi il n'y a presque pas de déchets. Si le personnel est bien formé, cela leur assure aussi un bon résultat. »

COMMENT VOUS FAITES ÇA, CES FORMATIONS ?

« Nous les organisons avec nos partenaires Bakerstreet et FrieslandCampina. Avec le grand déploiement de Lattiz, nous avons organisé cela de manière centralisée. Lorsque nous aurons une nouvelle ouverture, les formateurs nous rendront visite sur place. Le personnel est formé deux fois par un barista de FrieslandCampina, y compris en latte art. »

DONC, BIENTÔT DES CAPPUCCINOS AVEC LE LOGO SHELL DEDANS ?

« *(Rires)* Ça pourrait être un peu compliqué. Mais en ce moment, je m'imagine un défi : faire des cœurs sur tous les cafés. Ce serait fantastique. »

COMMENT RÉAGIT LE PERSONNEL ?

« Jusqu'à présent, je n'ai entendu que des réactions positives. Il est très important pour nous d'impliquer nos employés dans les choix que nous faisons. Nos équipes ont déjà beaucoup à faire. Vérifier le carburant, remplir la boutique et vendre des sandwiches et du café. Nous leur avons bien expliqué pourquoi nous avons fait ce changement. Que les clients attachent de plus en plus d'importance à la qualité du café. »

EST-CE QUE C'EST ÉCONOMIQUE ?

« Oui. Par exemple, nous jetons beaucoup moins de lait. Et nous avons vraiment fait des progrès significatifs en matière de qualité. Cela se reflète

également dans la croissance des ventes et du chiffre d'affaires du café. Depuis l'introduction de Lattiz, nous vendons plus de 15 pour cent de café supplémentaire. Je crois fermement que c'est grâce à la qualité de celui que nous servons. Les gens associeront Shell à une bonne tasse de café. »

QUEL TYPE DE CAFÉ VENDEZ-VOUS LE PLUS ?

« Toujours du café noir. Nous sommes assez traditionnels à cet égard, mais l'americano est suivi de près par le cappuccino et le latte macchiato. Et ces chiffres ne font qu'augmenter. Personnellement, je pense que c'est grâce à la meilleure qualité que nous proposons. De notre café normal, mais certainement aussi en ce qui concerne les cafés au lait. »

« DEPUIS L'INTRODUCTION DU LATTIZ, NOUS VENDONS PLUS DE 15 POUR CENT DE CAFÉ SUPPLÉMENTAIRE »





Suprenez vos invités avec autre chose qu'un simple cappuccino!
Avec Lattiz, vous pouvez créer facilement et rapidement toutes sortes de recettes innovantes pour les lattes. Ajoutez une liqueur de votre choix pour les vrais moments de plaisir.

Baileys Latte

Versez les **30ml Baileys** dans un verre. Versez **160ml mousse de lait** dans le verre. Versez **30ml de l'espresso** au milieu du verre.

**CRÉEZ DES
SPÉCIALITÉS DE
LATTE INSPIRANTES**

QU'Y A-T-IL DANS UNE TASSE ?

Illustration Maren Bruin

TOUS LES FLAT WHITE NE SE RESSEMBLENT PAS DANS L'INDUSTRIE DE L'HORECA. APRÈS TOUT, QUELLE QUANTITÉ D'ESPRESSO OU DE RISTRETTO ENTRE VRAIMENT DANS UNE TASSE ? ET QUEL DOIT ÊTRE LE RAPPORT ENTRE LE LAIT CUIT À LA VAPEUR ET LA MOUSSE DUDIT LAIT ? VOICI, SELON NOUS, LES PROPORTIONS DES DIFFÉRENTS CAFÉS.



Ristretto



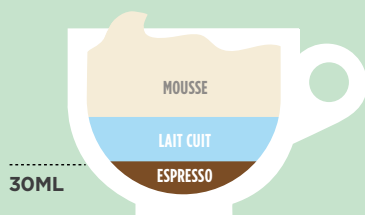
Espresso



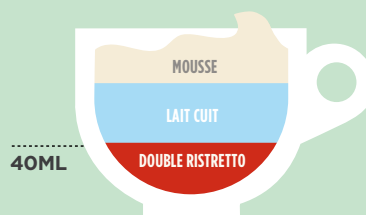
Espresso macchiato



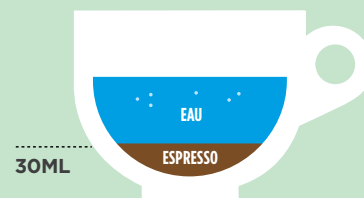
Cortado



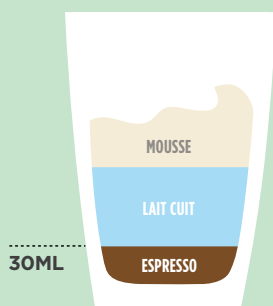
Cappuccino



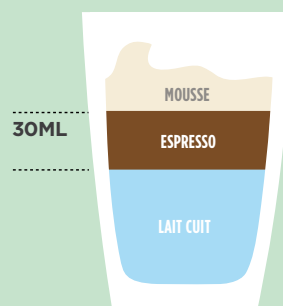
Flat White



Americano



Latte



Latte macchiato

PRENDRE UN CAFÉ AU BORD DE L'ESCAUT
DEN AMANDUS

Texte Thomas Vreriks Photographie Lennaert Ruinen





SITUÉ DEPUIS 1991 SUR UN ANCIEN QUAI AU BORD DE L'ESCAUT, DEN AMANDUS EST UN LIEU APPRÉCIÉ DES PROMENEURS, DES CYCLISTES, DES FAMILLES ET DES GROUPES D'AMIS, EN JOURNÉE COMME EN SOIRÉE. AVEC SA GRANDE TERRASSE ET SON JARDIN DE JEUX ENCORE PLUS VASTE, CE RESTAURANT EST RÉPUTÉ POUR SES DÉLICIEUX PLATS D'ANGUILLE, SES SPÉCIALITÉS SUR LE GRILL ET SES CAFÉS ORIGINAUX.

C'est sur les anciens lieux de chargement et de débarquement des bateaux, là où jusque dans les années 1950 des matières premières étaient transportées par funiculaire vers l'usine d'engrais, qu'Ivan van Puyvelde, le propriétaire, propose de savoureux repas et une bonne tasse de café à une clientèle bigarrée. Pour toutes ses préparations au lait, Den Amandus utilise Lattiz depuis 2018.

QUE POUVEZ-VOUS NOUS DIRE SUR DEN AMANDUS ?

« C'est un vaste restaurant qui compte au total plus de 120 places. Le midi

et le soir, nous servons environ 150 couverts. Vous pouvez facilement vous imaginer ce que cela représente aussi en commandes de cafés. Ces derniers mois, nous y avons prêté une attention particulière. Ainsi, nous travaillons avec des fournisseurs qui réfléchissent avec nous à la façon dont nous pouvons nous distinguer. »

POUVEZ-VOUS NOUS EN DONNER UN EXEMPLE ?

« Au cours de l'été dernier, qui semblait vouloir perdurer, nos iced lattes étaient très prisés. Pour les concocter, nous mettons d'abord du sirop de

noisettes, de spéculos ou de caramel dans un verre, nous ajoutons des glaçons, puis du lait Lattiz, et pour finir, une dose d'espresso. Ces boissons rafraîchissantes ont connu un véritable succès. D'une part bien sûr, parce que nous avons une grande terrasse au bord de l'eau, mais aussi grâce à notre carte spéciale FrieslandCampina, qui incite les clients à commander plus de cafés qu'autrefois. »

POUR DEN AMANDUS, QUEL EST LE PLUS GRAND AVANTAGE DE LATTIZ ?

« Lattiz est rapide et prépare une mousse parfaite pour les cappuccinos et

les latte. Maintenant, tous les employés font le café demandé de la même façon. Avant d'utiliser Lattiz, pour faire mousser le lait, nous nous servions de notre machine à espresso Faema Teorema 2 groupes. Mais trop souvent, il arrivait que le lait soit trop chaud ou justement pas assez. C'était dommage bien sûr, car les clients reviennent volontiers pour une bonne tasse. »

LATTIZ VOUS FAIT-IL FAIRE DES ÉCONOMIES ?

« Je ne peux vraiment pas encore partager les chiffres avec vous, mais le fait est que cette machine travaille avec une grande précision. Ainsi, on

gaspille moins de lait que lorsqu'on fait le fait mousser de façon traditionnelle. Maintenant, nous n'avons plus les boîtes de lait qui s'amassent autour de la machine, ni les pichets à manipuler. Il suffit juste d'appuyer sur un bouton et on a tout de suite la quantité de mousse désirée pour un cappuccino ou un latte. Même un étudiant sans expérience peut y arriver ! »

DONC, TOUT LE PERSONNEL EST SATISFAIT DE LATTIZ ?

« Oui, vraiment ! Tant notre personnel habituel que les aides sont très satisfaits de cette machine. Rien de surprenant : Lattiz est rapide, facile d'entretien et

« IL SUFFIT JUSTE D'APPUYER SUR UN BOUTON ET ON A TOUT DE SUITE LA QUANTITÉ DE MOUSSE DÉSIRÉE POUR UN CAPPUCINO OU UN LATTE »



« IL ARRIVE OCCASIONNELLEMENT QU'UNE CERTAINE CLIENTÈLE, SOUVENT PLUS ÂGÉE, COMMANDE UN SOI-DISANT "CAPPUCCINO BELGE" : UN CAFÉ AVEC DE LA CHANTILLY »



très hygiénique avec son système bag-in-box, grâce auquel il n'y a presque pas besoin de nettoyer la machine. Et il suffit d'expliquer une seule fois le fonctionnement. »

COMBIEN DE KILOS DE CAFÉ UTILISEZ-VOUS CHAQUE SEMAINE ?

« Au cours d'une bonne journée de 8 heures, on sert facilement entre 300 et 350 cafés et on en moule bien 8 kg. Il est donc important d'avoir une machine fiable qui ne fait pas de ratés. On ne veut pas que les clients attendent leur café plus que nécessaire. C'est pourquoi Lattiz est si simple : lorsque l'emballage est vide, on utilise la fonction de rinçage pour nettoyer l'appareil, on

place une nouvelle boîte et tout est prêt pour 140 nouvelles tasses. »

ET ENFIN, QUELS SONT VOS CAFÉS LES PLUS SERVIS ?

« Le café le plus commandé reste le lungo, c'est-à-dire un café "normal" comme disent la plupart de nos clients. Parfois décaféiné. Il arrive occasionnellement qu'une certaine clientèle, souvent plus âgée, commande un soi-disant "cappuccino belge" : un café avec de la chantilly. Mais les vrais cafés au lait – cappuccino, latte et latte macchiato – représentent un tiers des recettes des cafés. Pour toutes les préparations, nous travaillons avec des mélanges Campione-espreso du torréfacteur anversois Rombouts. »

DEN AMANDUS

Amandusdreef 1 | Sint-Amands
La Belgique
den-amandus.be



LATTE ART

LA TULIPE

Texte et photographie Joey Rietveld

3, 4, ET HOP ! 5 COUCHES DANS UN *FLAT WHITE*... POUR LES BARISTAS, LA TULIPE FAIT REMONTER DES SOUVENIRS DE COMPÉTITION. ROB CLARIJS, À LA FOIS FINALISTE DU CHAMPIONNAT NÉERLANDAIS DE LATTE ART ET DU COFFEE MASTERS, EXPLIQUE ÉTAPE PAR ÉTAPE COMMENT PRÉPARER CE *HIT* INDÉMODABLE.

1

**ÉTAPE 1**

Faites mousser le lait, roulez bien et versez un peu de mousse pour conserver une belle structure lisse. Gardez la tête légèrement inclinée. Versez le lait dans l'espresso en un mince jet depuis une hauteur d'environ dix centimètres, tout en opérant un mouvement de rotation. Si des taches blanches apparaissent, vous pouvez faire couler par-dessus pour qu'elles disparaissent.

ÉTAPE 2

Déplacez le pot à lait vers le bas de façon à ce que le bec verseur touche presque l'espresso. Versez un peu plus fort ou éventuellement en secouant subtilement pour verser la mousse à partir de la cruche. Versez jusqu'à ce qu'une demi-lune apparaisse, puis arrêtez-vous.



2

3

**ÉTAPE 3**

De la même manière, faites une autre demi-lune. Versez maintenant avec un mouvement de poussée dans la direction de la demi-lune que vous avez créée plus tôt.

ÉTAPE 4

Répétez le processus de l'étape 3 plusieurs fois pour « empiler » les feuilles de la tulipe les unes sur les autres. Conseil : plus le mouvement de poussée est important, plus les feuilles de la tulipe se plient les unes autour des autres.

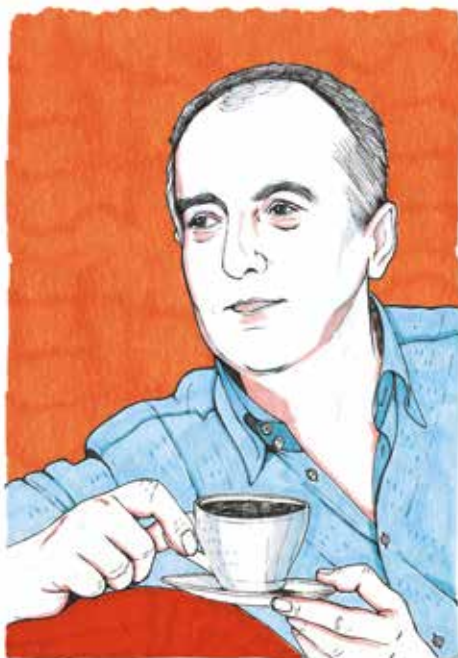


4

5

**ÉTAPE 5**

Soulevez le pichet après la dernière demi-lune pour dessiner un faisceau fin et versez à travers les différentes demi-lunes. Cela fera en sorte que celles-ci se transforment en tant de feuilles reconnaissables de la tulipe.



LE LUNGO EST DÉPASSÉ

Texte Bart Deprez Illustration Ana Jarén

« Un café avec un supplément de lait, s'il vous plaît ? » Chaque responsable belge de la restauration se retrouve confronté à cette question plusieurs fois par jour. Une question qui me surprend sans cesse, car comment se fait-il que de nombreux consommateurs ne connaissent pas l'existence des cafés au lait ? Et comment est-il possible que les gens du monde entier ne considèrent plus le lait seulement comme un accessoire, mais comme un ingrédient à part entière d'une préparation ? Un accessoire qui, avec le biscuit et le sucre qui l'accompagnent, ne se facture pas, mais qui contribue à réduire la marge. Néanmoins, nous devons

regarder les tendances à venir et renoncer à cet état de fait. Le passage du traditionnel lungo aux boissons plus connues de par le monde comme l'espresso, l'americano, le cappuccino et le latte macchiato est déjà en cours. Mais on n'en restera pas là. Le lait, tout comme le café, s'apprête à connaître une énorme évolution. Je prévois que nous proposerons bientôt plusieurs types de lait adaptés aux différentes préparations. Pour y parvenir, le torréfacteur et/ou le fournisseur devront également continuer à investir dans des matériaux sains, des matières premières de qualité et surtout dans la formation. Les appareils les plus récents

sur le marché garantissent en effet que toutes les entreprises n'ont pas besoin d'employer un barista, mais qu'un certain niveau de connaissances sera une exigence minimale.

Je ne saurais trop insister sur le fait que les entrepreneurs du secteur de la restauration ne doivent pas s'en tenir à leurs habitudes, mais doivent plutôt avoir le courage d'embrasser le changement. Est-ce pour demain ? Non, mais comme pour le bambou chinois, il faut d'abord y mettre du temps et de l'énergie avant de voir le résultat.

Bart Deprez est copropriétaire du torréfacteur et du café Viva Sara en Belgique.

Intéressé par **Lattiz**®?



Visitez www.lattiz.fr
et demandez une
démonstration
GRATUITE!



Une mousse
de lait parfaite
à chaque fois

