

Torréfacteurs : le grain de la passion

Publié le 22/05/2022 à 15:24 | Mis à jour le 23/05/2022 à 13:59

la Nouvelle
République.fr

- Loisirs
- Indre-et-Loire



Clémentine et Marc-Antoine Lenglard torréfient leur café, à raison de vingt tonnes par an. Ici le café colombien Duni, venu par voilier. © (Photo NR)

Depuis six ans, Clémentine et Marc-Antoine Lenglard partagent avec leurs clients l'art du café, à Tours. Visite en coulisses au moment de la torréfaction.

« Les gens ne se rendent pas compte du travail considérable qu'il y a, avant de boire sa tasse de café... » Clémentine et Marc-Antoine Lenglard se passionnent pour le café depuis six ans – avec la reprise d'une boutique (qui vend aussi du thé) à Tours, sous l'enseigne Maison Gramm. Avant, ils étaient dans le commerce et le marketing, tranquillement salariés. « Nous nous sommes lancés à 28 ans, notre famille était assez inquiète... », raconte la jeune entrepreneuse. **La torréfaction était vraiment faite pour eux avec un supplément d'âme : le choix de produits bio et le plus éthiques possibles.**

Le torréfacteur, c'est aussi le nom de la machine qui chauffe le grain, le faisant passer de vert à marron. « Avant, les machines n'avaient aucun réglage, elles étaient sur on/off, détaille Marc-Antoine Lenglard. On faisait uniquement des cuissons fortes. **Désormais, on peut régler au degré près, avec des courbes de température très précises.** » C'est d'ailleurs depuis une application que le dirigeant suit le processus. « On fait des tests sur l'échantillonneur, avec 50 g. Ensuite, on passe au vrac avec 25 kg de grains verts d'un coup. On en retire environ 22,5 kg de grains torréfiés. »



Un café de Maison Gramm, servi dans des tasses traditionnelles d'Éthiopie. © (Photo NR)

Les gens ne se rendent pas compte du travail considérable, avant de boire leur tasse de café...

Clémentine Lenglard, co-dirigeante de Maison Gramm à Tours

Taux d'humidité, profil organoleptique du millésime, origine de la parcelle : tout est pris en compte avant l'opération. Et **l'artisanat se traduit bien dans ces gestes : les industriels cuisent le café en trente secondes, là où la Maison Gramm passe dix ou douze minutes...** « **J'aime garder le profil aromatique,** énonce Clémentine Lenglard. Le côté fruit, notamment. C'est comme pour le vin, il y a des variétés selon le terroir. » **Elle travaille à cet aspect, voisin de la sommellerie.** Avidé d'apprendre, le couple s'est déjà rendu au Brésil ou en Éthiopie pour visiter les

parcelles d'où viennent leurs vingt tonnes de grains annuels. « Nous travaillons avec l'[importateur Belco](#), à Bordeaux. On apprécie ses **relations pérennes avec les fermes et son amélioration de la qualité de la filière.** » Le couple tient aussi à la pédagogie : « On explique au client d'où vient le grain qu'il choisit. Ils sont de plus en plus demandeurs. Et, surtout, on commence par demander quelle cafetière sera utilisée, pour savoir comment mouliner les grains. » Depuis peu, Maison Gramm met en vente **des cafés rapportés en voilier cargo depuis la Colombie.** « **On veut pousser cette filière**, même si on ne gagne rien dessus pour l'instant. **On valorise le travail des femmes indiennes qui ont toujours gardé le lien avec cette ancienne culture !** » Tout un voyage dans une tasse.

Le barista, pour du sur-mesure

Pour peser le café, le geste de [Rudy Coignard](#) est précis : c'est 9 ou 10 g par tasse, « selon ma sélection ». Contre 7 g habituellement dans les bars : « Comme ça, il y a plus d'arômes », indique le barista concentré. Dans son camion aménagé et impeccablement tenu, le spécialiste s'installe sur les marchés – comme le mardi, boulevard Heurteloup à Tours. Il élabore ses « recettes » à partir de cafés de torréfacteurs de Bourges (Cher) ou Loudun (Vienne) et fait ses propres réglages. « **Le café est moulu au fur et à mesure, j'adapte le poids et le temps au type de café... J'utilise de l'eau filtrée également.** » Il propose aussi du thé notamment d'Émile Auté en Vendômois, son lait vient de la ferme des P'tits Loups à Azay-sur-Cher, sa commune. Depuis 2020, il s'est fait une clientèle « pour moitié des habitués et moitié des gens de passage ». Comme cette étudiante de l'école Tunon qui s'arrête pour un latte, avant d'aller en cours. « J'essaie de faire goûter aux gens autre chose que le Starbucks !, ambitionnet-il. C'est tout l'apport du barista. » Formé en une semaine de session intensive, près de Bordeaux, Rudy Coignard avait au départ pensé à ouvrir un coffee-shop. Un refus d'emprunt bancaire en a décidé ainsi, mais cet ancien employé en télésurveillance est patient. « Comme c'était juste avant le Covid, je ne regrette pas. Mais je garde l'idée pour plus tard. » Présent sur des événements, comme le concert de Sting à Chambord le 28 juin, il s'installe aussi de mai à octobre chez lui, à Azay-sur-Cher, le week-end au bord de la rivière.



Rudy Coignard, barista en Indre-et-Loire. © (Photo NR)