

A Velaux, "le petit noir" gagne ses lettres de noblesse

L'entreprise BBS installée à la Verdière a ouvert hier ses portes aux professionnels pour leur dévoiler gestes et techniques afin de réaliser de vrais bons cafés. Pas si facile que ça!

À la manière d'un savant fou ou d'un chimiste ultra concentré sur ses éprouvettes, Ludovic Loizon a dévoilé hier matin avec une méticulosité et un savoir-faire rares dans ce domaine, les nouvelles méthodes d'extraction douce du café. Ce double champion de France des Baristas (sommelier du café) a racheté en 2010 cette société spécialisée dans la formation pour barista et bartender (barman).

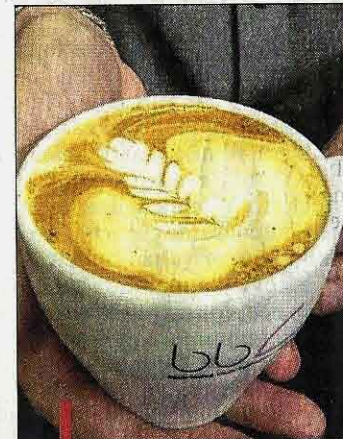
Dans un loft ultrasophisticé de 200 m², près d'une soixantaine de professionnels sont venus hier toute la journée découvrir les méthodes de torréfaction, les techniques de nettoyage des machines et de préparation de l'espresso, cappuccino et autres boissons à base de café selon la tradition italienne.

Le matin, il s'agissait de découvrir les techniques du barista; du latte art (décoration sur les boissons lactées) et le jonglage appliqué au monde du café -soutasses, tasse, porte-filtre - comme le font les bartender avec leurs shakers qui virevoltent dans les airs.

Des torréfacteurs, hôteliers, restaurateurs... avaient fait le déplacement arrivés tout droit d'Aix mais aussi d'Arles, d'Avignon et même de Toulon.



Ludovic Loizon est double champion de France des baristas. Il est également formateur et a racheté ce lieu en 2010. Ici, on peut se former. Tout le matériel est sur place.



Le "latte art" permet de créer une décoration sur les boissons lactées.

quelques années maintenant un côté puriste, comme l'œnologie. Ceux qui viennent ici souhaitent se démarquer de leurs concurrents en offrant de nouvelles prestations et une qualité toujours plus grande." Cette journée portes ouvertes était évidemment l'occasion aussi pour BBS de promouvoir ses formations de barista, latte art, dégustations et même ses services de consulting et d'agencement...

Aurélie FÉRIS-PERRIN

À l'image de Nicole Perrot, torréfactrice depuis 4 ans dans cette commune du Var. "Je suis venue aujourd'hui pour essayer de rapprocher mon café du goût du ristretto italien (espresso très court, ndlr), une demande grandissante chez mes clients,

avoue-t-elle. Je suis novice et j'aime me perfectionner, apprendre et toujours essayer de m'améliorer."

Elle est restée sidérée par la dextérité des formateurs lorsqu'il s'est agi de nettoyer tasses, filtres, pot à lait... "Ils ont

beaucoup à nous apprendre." L'après-midi, chacun a pu observer les techniques de bartending, les nouvelles tendances de mixologie et le jonglage. De son côté, Giada Cammerieri, responsable commerciale chez BBS, rappelle que "le café a depuis