



ELLES

“N'ONT PAS PEUR DES LUNDIS”



ELLES SE SONT TROUVÉES PAR UNE COMMUNION DE PASSIONS POUR LES VOYAGES, UN SENS DE L'ENGAGEMENT ET UN AMOUR POUR LE CAFÉ.

Trois jeunes femmes se sont lancées dans la torréfaction de café. Pleines d'entrain et guidées par un principe : l'économie solidaire. Focus sur Marlène, Anne-Laure et Marlène et leur Belle Brûlerie, leur initiative d'entrepreneuses.

Ethique, solidaire, développement durable... en trois principes clés, on comprend le projet de ces trois filles qui ont créé la Belle Brûlerie. Trois tempéraments, trois têtes complémentaires qui vont du four au moulin. Elles se sont trouvées par une communion de passions pour les voyages, un sens de l'engagement et un amour pour le café. Partant de là, réunies, il leur fallait créer quelque chose. Leur terrain de jeu serait Lyon, Villeurbanne et la région Auvergne-Forez. Leur produit, le café de spécialité. Leur outil, le torréfacteur. En Mars 2018, c'était parti !

Bio et équitable

Marlène a acquis l'essentiel de ses compétences chez Esperanza Café. La seconde, Hélène a une formation en Economie des pays en voie de développement. La troisième, Anne-Laure avoue une passion pour la réaction de Maillard... peut-être parce qu'elle ingénieure bio-chimiste. Chaque parcours guide en réalité le projet qui s'intègre dans un collectif. « Nous avons été intégrées à un groupement ou plutôt une coopérative qui réunit des artisans partageant les mêmes valeurs que nous pour l'alimentation bio et locale » précise Marlène. Le GRAP (Groupement Régional d'Alimentation de Proximité) est séduit tant par le projet que par l'envie de ce trio de renverser des montagnes. Elles revendiquent une démarche en faveur du développement durable multifacettes. « La sélection des cafés répond aux exigences d'une agriculture biologique et nous favorisons une saisonnalité » argumente Anne-Laure. Cet engagement fournit le contenu argumentaire de leur production. Mais ce n'est pas que cela. « Nous mutualistes les achats grâce à une charte éthique que nous avons signé en rejoignant Roasters United et dont l'objet est de garantir une juste rémunération et un minimum de commande aux producteurs » abonde de son côté Hélène. Car à la fin, c'est ce lien d'utilité et de transparence qu'elles veulent établir entre les fermiers et les consommateurs.

Locales avant tout

Oui commander sur le site de la Belle Brûlerie est possible. Mais il est vrai qu'elles recherchent la proximité. « Nous prospectons dans un périmètre proche de notre camp de base et allons à la rencontre des épiceries, des restaurateurs à qui nous faisons découvrir notre travail » expliquent-elles. C'est aussi de leur part : argumenter sur les origines, raconter la vie des producteurs, décrire leur style de torréfaction adaptée au consommateur, rassurer sur leur présence en cas de besoin et former.

Ces cafés qu'elles vendent en sillonnant les alentours (parfois sur deux roues, parfois en quand la distance les empêche). Gardant cette logique de proximité ou du local, elles revendent des formations, mais aussi des services autour du café. « On vend les équipements Santos, entreprise lyonnaise et les machines à café UNIC, entreprise du sud de la France » ponctuent-elles. Et de compléter par une maxime : « Même pas peur du lundi » qui illustre leur état d'esprit sur l'Instagram de la Belle Brûlerie. ☺

A PROPOS DE ROASTERS UNITED

C'est une association de type Loi 1901 qui réunit plusieurs artisans torréfacteurs d'Europe ayant pour but de s'approvisionner en café vert auprès de petits cultivateurs et coopératives. Il s'agit de sélectionner des cafés de qualité et organiques. L'idée revendiquée par ce collectif tient dans ce slogan : « Socialising Cup Qualité ». Gourmet Cup reviendra prochainement sur ce sujet.

En savoir plus...
www.labellebrulerie.fr