

Un torréfacteur s'installe sous les Cornières

Actu - Nouvelle adresse



Gregory Cerquiera a ouvert «Histoires de café». / Photo Jérôme Lacoste

Gregory Cerquiera vient d'ouvrir «Histoires de café» sous les Cornières. Amateurs d'expresso, de café latté, et buveurs de thé vont être sur un petit nuage. Après un passage aux Cafés Launay (Passage-d'Agen), Grégory Cerquiera a franchi le cap et est devenu son propre patron en ouvrant «Histoires de café» dans sa ville natale, sous les Cornières. Une chance qu'il met à profit pour découvrir les joies de la fabrication artisanale. Une formation barista, réalisée chez Maxi Coffee à La Teste-de-Buch (33), est venue compléter son savoir-faire. Le jeune torréfacteur n'est pas inquiet de son implantation à côté du Columbus Café. «La clientèle n'est pas la même. Au Columbus Café, le public est plutôt jeune. Nous en avons discuté ensemble. Je trouve d'ailleurs que nous nous complétons», assure Grégory Cerqueira. Le grain à moudre, ce sera seulement et uniquement au sein de son espace de torréfaction.

Les thés ne sont pas en reste...

«Torréfier revient à faire cuire le café de façon à transformer le grain vert en grain de café torréfié. C'est la cuisson qui va déterminer la couleur et le goût », explique-t-il. Ce qui lui plaît dans son métier ? «Les multiples variétés de café. Chaque café se travaille différemment. Comme pour le vin, la notion de terroir est très importante», précise le torréfacteur. Dans sa boutique, 13 cafés (11 d'origines pures et 2 issus de mélanges) en provenance des quatre coins du globe sont acheteables. Robusta, Arabica, cafés d'Ethiopie, de Bali, du Brésil, du Pérou, ou encore de l'Inde... On y trouve tous les arômes ou presque. De la vaisselle adaptée est également à la vente. Slow coffee coulant de sa cafetière aux méthodes douces d'extraction, ristretto serrés, les mordus de caféine seront aux anges. Les buveurs de thé, eux aussi, puisque toute une gamme de produits leur est consacrée. 30 thés et tisanes sont proposés à la vente : Dargeling, Earl Grey, Souchong, Verveine, Camomille, etc. Théières et infuseurs, boules ou pinces à thé... Tous les accessoires indispensables sont là. Avec sa trentaine de places, on pourra se poser sur place et déguster des pâtisseries de l'entreprise passageoise Nuages sucré ou ces sachets de raisins nappés de chocolat noir.

27 MAI 2018