

Boisson

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Des Sud-Africains torrèfient leur café à Moudon artisanalement

Les trentenaires veulent former les barista qui serviront leur arabica d'origine équitableRebecca Mosimann Textes
Jean-Paul Guinnard Photos

C'est à coups de 5 kilos - contre 300 pour une production industrielle - que Steve Keuning torrèfie ses grains de café 100% arabica originaires d'Éthiopie, du Costa Rica, ou encore du Salvador. Dans ce petit local chaleureux aménagé dans une partie des entrepôts d'une vieille ferme située à l'entrée de Moudon, ce Sud-Africain de 32 ans et son associé Ian Gray, 35 ans, ont voulu revisiter le petit noir à l'image de ce qui existe «back home» comme ils disent dans un anglais aux couleurs de leur pays d'origine. «Nous voulons créer un concept convivial et authentique où le client savoure un café dont il connaît l'origine et qui voit comment il a été préparé», explique Ian Gray autour d'une grande table en bois brut, «faite maison, comme la plupart du mobilier ici», ajoute-t-il.

Ces deux expatriés de Durban ont traversé un continent pour se rencontrer à Lausanne en 2009, chacun travaillant pour une multinationale de la région. Amis, colocataires et désormais associés, les entrepreneurs ont décidé l'année dernière de faire le grand saut et de lancer The Goodlife Coffee Company. Forts de plusieurs années d'expérience dans la finance pour l'un et dans le marketing de produits pour l'autre, ces deux fous de sports ont repris comme nom pour leur petite entreprise le message «The Good Life» gravé au couteau sur une statuette en bois gagnée lors d'une compétition de kayak de mer à Hawaï. «Cette récompense m'a accompagnée lors



de moments forts de ma vie. Steve l'a prise avec lui lors de son voyage autour du monde en 2013. C'était naturel qu'elle nous suive dans cette nouvelle aventure», raconte, enthousiaste, Ian, en la tenant entre ses mains.

Ils n'ont pas choisi Moudon pour ses vertes prairies, mais parce qu'un ami restaurateur lausannois leur a proposé un espace adapté au lancement de leur société. «Notre but ultime est d'avoir un contact direct avec le paysan à l'origine du café afin d'assurer la qualité du début à la fin de la chaîne. Cette démarche est longue et coûteuse. En attendant nous travaillons avec des intermédiaires qui respectent nos valeurs de traçabilité.»

Production à la demande

Mais un café de qualité ne suffit pas à lui seul, estiment les deux amis. Il doit être servi dans les meilleures conditions. C'est pourquoi ils ont entrepris de former les baristas qui

utilisent leurs produits, que l'on trouve déjà en vente sur leur site et dans quelques enseignes lausannoises, comme le Mood Café ou le Lacustre.

Steve Keuning torrèfie à la demande pour garantir une fraîcheur de première qualité. Démonstration à l'appui, le processus dure une quinzaine de minutes. «Nous avons choisi l'arabica car nous trouvons qu'il

offre plus d'arômes et moins de caféine», explique-t-il en montant la température à plus de 200 degrés pour sa fournée de grains éthiopiens. Une fois que ces derniers commencent à craquer «comme des pop-corn», Steve surveille à l'aide d'une sonde leur couleur. «J'adapte le temps selon l'intensité que nous voulons donner.» Et c'est toujours à la main et artisanalement qu'il emballe chacun de ses paquets.

www.thegoodlifecoffee.com



Steve Keuning (à g.) et Ian Gray ont quitté leur emploi dans des multinationales pour lancer The Goodlife Coffee Company.

La dégustation ouvre la porte à de subtils arômes

● Fraîchement torrèfiées et moulus pour l'occasion, les fournées de grains d'Éthiopie, du Salvador et du Costa Rica doivent passer l'épreuve de la dégustation avant de pouvoir être emballés et rejoindre leurs points de vente. Muni d'un carnet doté d'une longue liste de critères d'évaluation, Ian Gray verse de l'eau bouillante pour la première étape. Il se concentre d'abord uniquement sur l'odeur qui révèle déjà son lot de subtils arômes. «C'est comme une dégustation de vin», précise son associé, Steve Keuning. Quelques minutes plus tard, le

temps que le café infuse, place à la dégustation à proprement parler. Le Sud-Africain aspire dans un souffle une cuillerée pour en saisir tous ses parfums puis recrache. «On retrouve des touches fleuries mais aussi d'agrumes dans le café éthiopien, dit-il en écrivant ses observations. Celui du Costa Rica a des notes de chocolat et de cannelle.» Avant d'ajouter: «Ces étapes d'évaluation sont primordiales pour garantir une régularité dans la qualité de la torrèfaction. Pour chaque type de grains, nous avons adapté minutieusement le processus.»



La phase de dégustation est cruciale pour garantir la régularité et la qualité de torrèfaction des grains de café.

Le coup de fourchette

Le Grand Hôtel d'Yverdon ne ravit pas uniquement les papilles

Aller manger au Grand Hôtel des Bains, c'est une sensation doublement agréable. D'abord parce que, depuis l'arrivée aux fourneaux du chef Hansel Sheldon Fonseca, la table a gagné en régularité et en qualité. C'est indéniable. Et puis, parce que traverser le majestueux hall d'entrée de ce quatre-étoiles érigé au XIXe siècle et gravir les marches recouvertes d'un tapis bleu qui conduisent à la magnifique salle de la Rotonde confère une impression d'importance. Du coup, autant en profiter et s'asseoir un instant sur les sofas cosy du bar pour admirer, un verre à la main, la magnifique coupole qui les domine. A vivre à l'heure de siroter un apéro ou au moment de lamper un digestif.

A table, confortablement installé dans la salle à manger également fréquentée par les résidents de l'hôtel, le service est impeccable, grâce à un personnel serviable et efficace, tout en restant discret. La carte rappelle que la saison de la chasse n'a pas encore tiré ses dernières cartouches. Mais aussi que l'automne à d'autres atours dans sa besace. En témoigne ce délicat risotto aux cèpes et parmesan affiné (19 fr.) ou cette salade de betterave rôtie, (19 fr.) agrémentée de fromage de chèvre.

Il en va de même pour les plats de résistance, qui peuvent paraître un peu courts au premier coup d'œil. Histoire de changer de saison, on préfère le suprême de pin-



Le chef Hansel Sheldon Fonseca a pris ses fonctions au début du mois d'octobre. JEAN-PAUL GUINNARD

tade (41 fr.) au filet de cerf sauce grand veneur (44 fr.). Mais, pour ne pas brusquer le palais, le chef a entouré sa délicate volaille d'une fricassée aux châtaignes et cèpes, et de choux rouges dont le gibier se serait tout aussi bien accompagné. Le filet d'agneau en croûte d'herbes - rosé à la perfection - son aubergine fumée et ses pommes de terre fondantes (42 fr.) sont une autre belle réussite. On reste en revanche plus circonspect sur les desserts. Cet étonnant parfait au beurre de cacahuète et confiture de cerise (14 fr.) est sans doute plus calibré pour des papilles nord-américaines. Enfin, si la cave est aussi riche que mondiale, elle affiche des prix qui rappellent qu'on mange dans un quatre-étoiles.

L'adresse

Grand Hôtel d'Yverdon-les-Bains
Avenue des Bains 22,
1400 Yverdon-les-Bains.
Tél. 024 423 02 32.
www.bainsyverdon.ch
Ouvert tous les jours.



Carte un petit peu courte, mais variée



De 110 à 150 fr. par personne, avec les boissons



Des crus d'ici et d'ailleurs, à un prix de quatre-étoiles

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch