

## LIEUX

### Du grand art chez Abstract

Remy Savage, meilleur mixologue d'Europe 2018 et du monde 2022, s'est associé au chef Guillaume Sanchez pour ouvrir Abstract Bistrot dans le quartier des Chartreux, à Lyon. **P. 16**



© Florian Chastre

## CARTES

### The Honey Moon met la pression

Le premier bar français où 100 % de la carte est servie à la pression a ouvert à Paris. Trente-huit becs soigneusement mis en scène proposent cocktails, softs mais aussi vins et bières. **P. 20**

**40 000 exemplaires**

Diffusion trimestrielle

**N°5**

**Novembre 2023**

METIERS  
**BARS & COMPTOIRS**

[resto.zepros.fr](http://resto.zepros.fr)

# zepros



Cinquième adresse pour Brique House qui a ouvert sa première taproom parisienne cet été. Le groupe lillois pousse, chez Brique Machine, tous les curseurs qui ont fait son succès : bières craft, ambiance festive et décoration tout en nostalgie funky.



**P. 14**

**BRIQUE MACHINE**

# LE GRAND NORD À PARIS



## DÉVELOPPEMENT

# Coutume corse ses ambitions

Ça cavale chez Coutume ! Le spécialiste du café de spécialité, à la fois fournisseur, avec plus de 250 clients professionnels, et opérateur, avec une dizaine de coffee-shops en propre, presse le pas de ses ambitions. Le laboratoire de 750 m<sup>2</sup>, ouvert en début d'année à Romainville (93), et pour lequel le torréfacteur a investi près de 700 000 €, en est la démonstration. Outre le fait d'être un outil de production qui torréfie 80 tonnes de café par an et a la capacité de tripler ce chiffre, le lieu permet de réaliser une partie de l'offre food des coffee-shops. Car ces derniers ont vocation à se multiplier : Coutume s'ouvre tout juste à la franchise. Le laboratoire pourrait égale-



De g. à d. l'équipe Coutume : Melvin Bouron, responsable commercial ; Tom Clark, fondateur et président ; Carla Sibé, superviseur Coutume Babylone ; et Maud Petit, directrice marketing et commerciale.

ment, à terme, fournir en food les clients CHR de Coutume. La partie BtoB représente 42 % des 7 M€ de CA de l'entreprise.

« Nous ne sommes pas un simple fournisseur mais un vrai partenaire. Nous les conseillons de A à Z, formons les équipes, les orien-

tons en matière d'équipement, transmettons tout notre savoir-faire. C'est notre philosophie », souligne Tom Clark, fondateur et président de Coutume. En plus du coffee-shop installé cette année au cœur du bar de l'hôtel Mathis à Paris, Coutume accompagne Mousse, un lieu hybride entre le salon de thé et le salon de coiffure qui ouvre cet automne dans la capitale.

## Abonnement et corner en entreprise

Autre axe de développement : les corners en entreprise. Déjà présent dans trois sociétés à l'image d'Altarea Cogedim ou de la banque Rothschild, Coutume prépare une 4<sup>e</sup> ouverture sur ce format cette année. Le torréfacteur

teste également l'abonnement en BtoC avec livraison à domicile et réfléchit à l'adapter aux professionnels. Pour ce qui est de l'inflation, Coutume a procédé à de légères hausses de prix cette année. « Cela n'a pas eu d'impact au niveau de notre activité BtoB, nous sommes un vrai acteur de croissance. Un bon espresso ou un bon cappuccino fidélisent les clients et assurent de belles marges. C'est un produit à volume », glisse Melvin Bouron, responsable commercial chez Coutume. Et la mixologie comme les softs ne sont pas en reste, l'entreprise a réalisé 2 kombuchas à base de café en partenariat avec la marque basque Datxa, démontrant, là encore, la belle vitalité de Coutume et du café de spécialité. ●

## DISTINCTION

## Anne Caron carrément MOF

La meilleure torréfactrice de France 2017 ajoute une distinction à sa belle carrière. Anne Caron a reçu en juin le titre de meilleur ouvrier de France (MOF), concours d'excellence qui célèbre les métiers artisanaux en France depuis plus de cent ans. Anne Caron a su faire la différence sur l'épreuve phare du concours. En effet, pour l'œuvre, la torréfactrice a présenté une unité de torréfaction mobile en adéquation avec son ADN en incluant une forte dimension environnementale, sociale et a soumis un café à im-

pact positif qui s'inscrit entièrement dans la durabilité de la terre à la tasse. Le principe étant de proposer du café torréfié sur une péniche, naviguant sur la Seine, et, ainsi, de multiplier des points de rendez-vous pour mettre à disposition ce café venu à la voile jusqu'au Havre, au travers de la capitale. « Aujourd'hui, je m'attelle chaque jour à perpétuer cette quête de l'excellence, avec le souhait de contribuer à une production plus durable, respectueuse de son environnement et de l'humain », a commenté Anne Caron. ●



La torréfactrice Anne Caron a reçu le prestigieux titre de meilleur ouvrier de France.

## THÉ

## Grands jardins se mesure au vin

Le renouveau du sans-alcool ouvre la voie à l'innovation à l'image de Grands Jardins. Cette marque lancée cette année par Édouard Malbois et Vincent Mesnage, tandem rompu à la création produits, revisite la consommation du thé pour qu'elle se rapproche de celle du vin. Proposée en bourguignonnes de 75 cl, la gamme en ultrafrais (conservation sept jours) décline six thés infusés artisanalement à froid. Procédé qui permet à la fois de réduire la théine et de faire éclore pleinement le bouquet aromatique de chaque origine.

Pas de parfums, ni d'assemblages, encore moins de sucres ou de conservateurs, uniquement de l'eau et de grands thés bien sourcés venus du Laos, du Japon, d'Inde, de Chine ou du Népal. Le tout à déguster à 10 °C au maximum. « L'idée est de sortir le thé de son ornière, de créer de nouvelles géographies à table. Mais à la française : dans un verre à pied, avec des pairings et une culture du rafraîchissement », détaille Édouard Malbois.



Vincent Mesnage (à gauche) et Édouard Malbois.

Une approche qui a déjà séduit plusieurs chefs à l'image d'Alexandre Mazzia, Thierry Marx, Julien Dumas, Mallory Gabsi, Alan Geaam ou le sommelier Philippe Faure-Brac. Grands Jardins décline également 2 de ses thés en longue conservation (12 mois et 8 semaines au frais après ouverture) dans des bag-in-box de 4 litres. ●



Grands Jardins propose de grands thés infusés à froid à déguster comme du vin.