

LA NOUVELLE TENDANCE DU CAFÉ SPÉCIALISÉ

LE CAFÉ DU SABLON ET ROMBOUTS ÉLÈVENT
LE CAFÉ À UN NIVEAU GASTRONOMIQUE



Plus de dix ans après l'ouverture du Coffee Company rue du Midi et presque trois ans après l'inauguration du Café de la Presse sur l'avenue Louise, le patron de ces établissements, François Lafontaine, était prêt pour un nouveau défi. Il a ouvert, il y a un peu moins d'un an, le Café du Sablon, près de la place du même nom. Un lieu branché qui s'inscrit dans la nouvelle tendance du slow coffee. Mais on y sert également les autres grands classiques comme l'espresso, le lungo, l'americano et le cappuccino. Vous pourrez évidemment également y savourer les autres spécialités caféinées branchées à base de lait, de chocolat, de caramel, de crème fouettée... La particularité du Café du Sablon, c'est que tous les cafés sont créés avec les grains Rombouts : une collaboration qui met parfaitement à l'honneur l'or noir.

*Texte : Isabel Boons
Photos : Michael De Lausnay*

Le café est partout. Le café pour démarrer la journée, le café pour se reconforter ou le café comme allié précieux lors de longues nuits d'éveil. Le café chez bonne-maman ou le café dans le bar chic et branché. Tout le monde boit du café : pauvre ou riche, jeune ou âgé. Chaque jour, près de 300 tonnes de caféine sont consommées dans le monde entier. Aujourd'hui, plus que jamais, le café est le breuvage de l'avenir.

Manu Demets: « En plus d'offrir la meilleure qualité de café, nous sommes fiers d'accompagner nos clients tout au long de l'expérience : du choix des grains de café à la façon de le préparer »

Depuis la fin du 19e siècle, la famille Rombouts a compris que le café allait conquérir le monde. C'est une histoire remarquable que celle de la famille Rombouts : en 1958, ils inventent le filtre à café individuel ; quelques années plus tard, la marque reçoit le titre de Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique, ensuite Hugo Rombouts décide de s'associer avec les Cafés Malongo (un petit torréfacteur français) et de jouer la carte du café équitable. C'est en 1995 que le système 1,2,3 Spresso a révolutionné le monde du café avec ses dosettes, qui permettaient de préparer un espresso en un tournemain. C'est sans aucun doute l'innovation qui est le maître mot de cette réussite et jusqu'à aujourd'hui, Rombouts suit les tendances avec le lancement de la gamme de café Caffèmore : des cafés spécialisés gastronomiques, exclusivement réservés à la demande des clients. Le Café du Sablon à Bruxelles est l'un de ces clients.

UN ACCOMPAGNEMENT DE A À Z

Manu Demets, Blend Master Rombouts : « Le gérant François Lafontaine s'est adressé à Rombouts en lui demandant de le soutenir et de l'accompagner pour le lancement de son nouvel établissement. Il recherchait un fournisseur de café offrant plus qu'une simple livraison de grains de café. Rombouts est ce fournisseur, car en plus d'offrir la meilleure qualité de café, nous sommes fiers d'accompagner nos clients tout au long de l'expérience : du choix des grains de café à la façon de le préparer. Notre principal atout est de partager notre passion pour le grain de café. Le Café du Sablon et les deux autres établissements de François servent à présent exclusivement du café Rombouts. Nous avons composé tous nos cafés en collaboration avec notre personnel : qu'il s'agisse de l'espresso, du slow coffee ou des autres types de café. De plus, tous nos collaborateurs ont été formés pour préparer et servir le café de façon experte. Nos clients sont libres de composer eux-mêmes leur carte des cafés, mais nous parcourons le monde pour eux, à la recherche des grains de café de qualité supérieure qui répondront à leurs exigences. En d'autres termes, Rombouts est en mesure d'offrir des grains de café à la carte. Nous avons acheté 3 nouveaux torréfacteurs pour composer spécifiquement de petites quantités de café, en concertation avec nos clients. »





L'AVENIR SE SITUE DANS LE COMMERCE EN LIGNE DIRECTE

Une bonne tasse de café commence par l'achat de bons grains de café. L'étape importante suivante de la création d'un café supérieur est l'art qu'aura le torréfacteur de choisir les grains qui lui permettront d'offrir le café qui se démarquera des cafés traditionnels. Selon François Lafontaine, le contact direct avec les producteurs de café sur place prend de plus en plus d'importance : « En partant à la recherche des meilleurs grains de café et en visitant leur pays d'origine, on s'assure de leur provenance et de la méthode utilisée pour les cultiver. C'est comparable avec le restaurant étoilé qui sait précisément d'où viennent les produits utilisés. L'achat du café en ligne directe auprès du producteur représente une valeur ajoutée pour le client. Aujourd'hui, le consommateur recherche des produits équitables, transparents et durables et ceci devient possible en négociant directement avec les producteurs. » Avec son expertise, Manu Demets suit de près l'ensemble de la trajectoire. Le commerce équitable, la durabilité et la qualité constituent la marque de fabrique de Rombouts.

LA GASTRONOMIE DANS LA TASSE

L'offre du café du Sablon se décline en cafés classiques, cafés spécialisés, préparations au café originales, comme le Caramel Macchiato, et cafés frappés. Tous les cafés sont préparés avec des grains Rombouts différents pour s'accorder parfaitement à chaque type de café.

« Ainsi, nous préparons l'espresso à base de 'Compione Barista', un mélange extrêmement sophistiqué provenant du Brésil qui a raflé de nombreux prix lors de compétitions de baristas et qui a gagné deux fois le prix du Meilleur Mélange Belge pour Espresso. Le Lungo est préparé avec notre 'Espresso Royale', nous dit Manu Demets.

« L'offre en slow coffees change régulièrement selon l'offre au Café du Sablon. Les clients du Café du Sablon ont également la possibilité de choisir la méthode de préparation : V60, Chemex, AeroPress ou siphon. Et si vous ne parvenez pas à décider quel appareil à filtre choisir, pas de souci, chaque méthode est accompagnée d'explications et d'un historique. De plus, ces cafés spécialisés sont torréfiés sur place, ce qui ajoute ce petit plus à l'ensemble de l'expérience. Le Café du Sablon propose également des sandwiches maison, des salades, de la soupe, des cakes et des cookies qui ravissent les papilles, tout comme le café », nous dit Manu Demets.

GAGNANT-GAGNANT

François Lafontaine, le gérant de l'établissement, a commencé sa carrière dans le secteur événementiel pour se dédier finalement au monde de l'horeca et plus précisément, dans le domaine du take-away. Dès ses premières expériences dans le monde de l'alimentation, il remarque que le café devient de plus en plus tendance. Il en profite pour surfer sur cette vague et se spécialise de plus en plus dans le café. En 2013, il rencontre Manu Demets et Hugo Rombouts et, avec l'aide de Rombouts, il décide de se spécialiser dans les boissons au café.

François Lafontaine : « Pour moi, c'est l'occasion de servir un café supérieur et pour Rombouts, il s'agit d'une opportunité de faire découvrir ses grands crus au public »

« En partie grâce aux connaissances et au savoir-faire de Rombouts, nous avons recherché de nouveaux établissements qui s'inscrivent dans l'air du temps et dans le concept du café spécialisé. La Coffee Company, le Café de la Presse et le Café du Sablon servent exclusivement du café Rombouts supérieur, autrement dit : les grands crus de l'univers du café », dit François Lafontaine.

LE LABORATOIRE DU CAFÉ

Récemment, en plus des 3 coffee bars, François Lafontaine a ouvert un véritable laboratoire du café. Une sorte de centre de formation qui permet à toute l'équipe de se former, de déguster les nouveaux cafés, de tester des recettes et de se préparer aux concours.

Manu Demets : « La création de ce laboratoire du café apporte sans aucun doute la preuve parfaite que nous avons réussi à transmettre notre passion. Mieux, c'est ici que l'un de nos collaborateurs se prépare en ce moment même pour le championnat des baristas. Le labo est équipé des techniques et appareillages les plus modernes pour découvrir le monde merveilleux du café. »

www.rombouts.com





LA NOUVELLE GAMME DE CAFÉS ROMBOUITS : CAFFÈMORE

Caffèmore est une gamme de cafés spécialisés de qualité exceptionnelle. Nous proposons toujours au moins quatre cafés spécialisés différents. La torréfaction se fait de façon traditionnelle, sur de petits torréfacteurs adaptés. Afin de garantir la fraîcheur et la flexibilité, le café est torréfié en petites quantités. De cette manière, il est aussi possible de travailler à la carte. L'offre en cafés spécialisés sera régulièrement renouvelée, selon la disponibilité sur le marché et les prix. Les cafés spécialisés auront un emballage spécifique avec un graphisme personnalisé. Enfin, il s'agit de produits exceptionnels, utilisés, entre autres, par les baristas lors des championnats du monde. Aujourd'hui, la Rombouts Specialty Coffee Division rend ces crus exclusifs plus accessibles pour l'utilisateur final.



Capuccinut



Un shot d'espresso avec un peu de sirop de noisette grillée, du lait chaud et de la mousse texturisée. En décoration: de la brésilienne (éclats de noisettes torréfiées et caramélisées)

Caramel macchiato



Un shot d'espresso avec sirop de vanille et caramel, du lait chaud, de la chantilly et un topping caramel en décoration.

Canneloccino



Un shot d'espresso avec du sirop de cannelle, du lait chaud, de la chantilly et de la cannelle en poudre et des amandes effilées en décoration