

# Profession : sommelier du café

Le Monde.fr avec AFP | 02.07.2013 à 11h47 • Mis à jour le 02.07.2013 à 14h37



**D'origine italienne, le terme *barista*, proche de la notion de barman, désigne la personne se tenant derrière un comptoir et qui sert au client des espressos ou des boissons alcoolisées. En France, ce mot renvoie aux sommeliers du café, quelques dizaines d'individus seulement dans le pays. Leur expertise est de plus en plus sollicitée par les professionnels de l'hôtellerie, notamment de [luxe](#), le café étant la deuxième boisson la plus bue dans le monde après l'eau.**

C'est une de leurs spécialités, le *latte art*, qui a permis à ces spécialistes du café d'être connus du public. Celle-ci consiste à [dessiner](#) d'attrayants motifs sur la mousse de café avec du lait. Et cet art a ses championnats du monde, qui se déroulaient vendredi 28 juin à Nice, lors du salon World of Coffee, organisé par la SCAE (Speciality Coffee Association of [Europe](#)). C'est une Japonaise qui a remporté le [titre](#), le numéro un français Joseph Dupuy n'arrivant que 11<sup>e</sup> sur 31 compétiteurs. En matière de [culture](#) café, la France est "*en retard par rapport aux pays anglo-saxons, comme l'[Australie](#) et les Etats-Unis. Ici, on a pris l'habitude d'[avoir](#) quelque chose d'amer et de pas bon dans sa tasse*", regrette ce professionnel, qui officie dans une boutique Malongo à Paris.

*"Nous avons certes une culture gastronomique : si un plat est trop cuit, on le renvoie en cuisine. Mais, si le café est mauvais, on le boit quand même, déplore, lui aussi, [Ludovic Loizon](#), plusieurs fois champion de France des baristas. Heureusement, cette génération de jeunes baristas est dans la recherche de l'authenticité. C'est par eux que passera la révolution du goût et des habitudes chez le consommateur", veut croire [Jean-Jacques Leuner](#), président du Comité français du café, association qui fédère torréfacteurs et professionnels du café.*

## ROUTE ENCORE LONGUE

La culture d'un barista ne se limite pas à l'aspect décoratif ou à la science des cocktails à base de café. Le spécialiste doit aussi, et surtout, connaître les crus, les terroirs, la botanique. [Savoir](#) maîtriser la torréfaction et les différents modes d'extraction, le réglage des machines et les paramètres hydrométriques, qui peuvent aussi

[affecter](#) l'arôme d'un café... *"Nous sommes le dernier maillon de la chaîne, après les producteurs, les importateurs, les torréfacteurs... On ne fait que 10 % du travail, mais, si on fait une erreur, tout ce travail peut être faussé en vingt-cinq secondes"*, assure M. Loizon.

Les formations de barista se développent donc en France, dopées notamment par la demande de la clientèle internationale plus avertie dans l'hôtellerie-restauration de luxe. Les Cafés Richard ont ainsi inauguré leur propre école à Gennevilliers, il y a deux ans, juste à côté de leur atelier de torréfaction. Trois experts y forment chaque année plus de 700 personnes, pour la plupart des professionnels. De même, le torréfacteur Malongo forme garçons de café, barmen de grands établissements et élèves d'écoles hôtelières à son siège de Carros, près de Nice, mais aussi à Paris et, depuis 2008, au sein de l'[Institut Paul](#) Bocuse, dans la région lyonnaise.

Rémy Durand, barman au célèbre Negresco, fait partie des gens formés à Carros. *"Cette formation apporte un plus par rapport à l'école de bar, où l'on n'acquiert que quelques bribes sur le café"*, témoigne le jeune homme, qui pense [avoir](#) été recruté par le palace niçois notamment grâce à cette spécialisation. A Shanghai, où il a travaillé, comme dans le monde anglo-saxon, le métier de barista est *"reconnu car il existe là-bas plus de coffee bars"*, affirme-t-il. *Et sur les petites annonces, cette spécialisation est réclamée. En France, on n'en est qu'aux prémices."* La route du (bon) café est encore longue, constate avec philosophie Vincent Sellari, barman au Grand-Hôtel de Cap-Ferrat (Alpes-Maritimes), lui aussi formé par Malongo : *"Les clients ne savent pas pour la plupart [faire](#) la différence entre les crus. A nous de leur [apprendre](#) que chaque café à son visage."*