

LYON 8^E CAFÉ

Café Mokxa veut mettre son grain de café à Lyon

Le barista doit être un expert dans l'art du café. Une compétence nécessaire pour torréfier les cafés de spécialité sur laquelle Mokxa veut poser sa griffe.

Le torréfacteur Café Mokxa est l'un des derniers entrants sur le marché du café à Lyon. C'est aussi celui qui a bousculé les acteurs en place. En cause : sa double casquette de barista-torréfacteur et ses cafés de spécialité. « Il s'agit de café dont les notes de dégustation dépassent les 84 sur 100. Des grains que l'on peut tracer de la ferme jusqu'à la tasse », explique Sadry Abidi, 37 ans, co-fondateur de Café Mokxa aux côtés de son épouse Rosamund Morris James.

Ce couple de passionnés n'hésitent pas à dénicher les meilleurs grains directement chez les producteurs, comme récemment au Salvador et au Guatemala. Et qui imposent leurs règles. « Nous exigeons de nos clients professionnels de respecter notre charte de qualité, à savoir, posséder un moulin à café pour mouliner à la demande, et suivre une formation dans nos locaux pour maîtriser les fondamentaux de l'expresso. »

22 tonnes/an de café torréfié

Cinq ans après sa création, Café Mokxa torréfie de 400 à 500 kilos de café par semaine dans ses locaux de Lyon 8^e, soit près de 22

tonnes par an. Lesquelles sont principalement écoulées à la « Boîte à café », son coffee-shop (café-boutique) des pentes de la Croix-Rousse où l'on peut déguster un cappuccino et repartir avec ses grains.

La clientèle professionnelle se compose par ailleurs de 70 établissements en France, auxquels s'ajoutent une dizaine d'entreprises. De quoi faire grimper le chiffre d'affaires à 460.000 euros en 2015, contre 240.000 euros l'année précédente. « La seule activité torréfaction génère 300.000 euros, dont 10 % sur notre site internet. Les formations de barista et les ventes de machines complètent nos revenus », précise Sadry Abidi, qui collectionne les titres au championnat de France de café. Dans quelques mois, il emménagera avec ses trois salariés dans un nouveau local de 330 m², à deux pas du site actuel, pour « torréfier plus à l'aise ». Grâce à cet investissement de 50.000 euros, Café Mokxa espère atteindre son objectif : torréfier une tonne de café par semaine dès 2017.

De notre correspondant Daniel Cohen



■ Sadry Abidi, le fondateur de Café Mokxa, a lancé la tendance des baristas à Lyon. / Photo Daniel COHEN

SAINT-BONNET-DE-MURE CAFÉ

Los Primos vise le million d'euros de chiffre d'affaires

Avec Los Primos, Patrice Moreau est convaincu qu'il peut conquérir très rapidement des parts de marché dans la métropole lyonnaise sur le segment des cafés, hôtels et restaurants.

Si beaucoup affichent un titre de maître torréfacteur, celui de maître artisan torréfacteur est beaucoup plus rare. La région Rhône-Alpes n'en recense qu'un : Georges Govertchian. Le fondateur de la société Los Primos a reçu le titre délivré par la chambre de métiers en 2006, avant de revendre sa torréfaction trois ans plus tard à Patrice Moreau, son beau-père et actuel gérant. Lequel a développé la PME familiale de six personnes jusqu'à atteindre un chiffre d'affaires de 640.000 euros en 2015.

Easy-Cup, la machine à encapsuler le café

« En parallèle du marché professionnel, j'ai développé une activité de distribution automatique pour les entreprises. Elle génère 15 % des revenus, mais tend à plafonner », explique Patrice Moreau, convaincu du potentiel des cafés, hôtels et restaurants (CHR). Une clientèle qu'il a déjà étoffé en rachetant en 2011 la



■ « On externalise le poste café chez nous », affirme Patrice Moreau, le gérant de Los Primos. / Daniel COHEN

Torréfaction Trois Rois (Lyon 7^e) dont il exploite encore la marque. Aujourd'hui, Los Primos travaille avec 350 clients du secteur CHR.

Pour en conquérir de nouveaux et atteindre le million d'euros de CA sous cinq ans, le torréfacteur de Saint-Bonnet-de-Mure compte recruter un commercial et poursuivre sa stratégie.

Ou plutôt sa recette maison reposant sur trois ingrédients : qualité des grains, assemblages sur mesures, grande réactivité. « Nous limitons notre rayon d'action autour de Lyon pour être capable d'intervenir très rapidement en cas de pannes. »

Voulant surfer sur l'engouement des dosettes, le dirigeant a d'ailleurs mis au point Easy-Cup, une machine à encapsuler le café moulu.

« Il y avait un vide à combler entre la production industrielle et celle artisanale. » Ses atouts ? Une capsule en amidon de maïs, biodégradable et biocompatible. Une activité logée dans une nouvelle entité qui devrait réaliser 170.000 euros de CA pour son premier exercice complet, et ouvrira à Los Primos les portes de l'exportation.

De notre correspondant Daniel Cohen