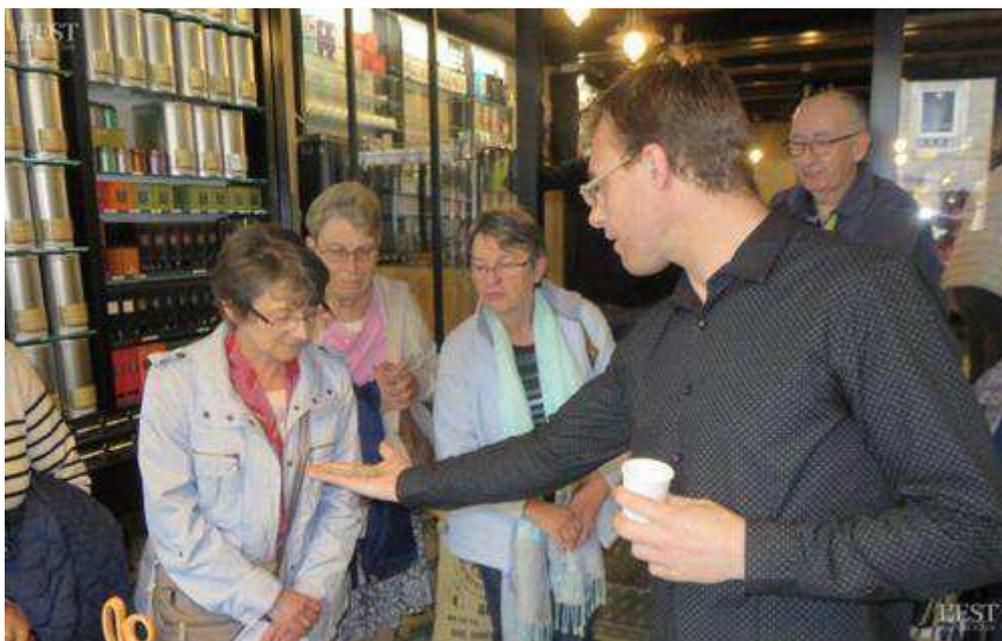


## LUXEUIL ET SA RÉGION

LUXEUIL-LES-BAINS

# La bonne odeur du café



*Alex Doillon est passionné de café. Il en a fait son métier avec son épouse Rachel. Il anime toutes les trois semaines une démonstration de torréfaction suivie de dégustation dans sa Brûlerie.*

**Tout au long de la saison estivale, le patron de la Brûlerie, Alex Doillon a mis sur pied une nouvelle animation axée sur le café et la torréfaction.**

C'est une nouvelle animation que propose Alex Doillon, patron de La Brûlerie tout au long de la saison estivale et thermale : parlé du café et de la torréfaction.

Et on en apprend des choses sur le café en suivant Alex dans ses explications, parfois très techniques pendant plus une heure et sa démonstration de torréfaction.

Une dizaine de curistes et visiteurs avaient pris rendez-vous mercredi en fin d'après-midi à La Brûlerie. Car avec seulement quelques mois de fonctionnement et après une première formation de torréfacteur, Alex et son épouse Rachel dissèquent tout le chemin du grain de café jusqu'à la tasse du précieux breuvage.

Avec plus de 800 arômes, le café est pour tous les palais mais requiert de la production jusque dans sa tasse, un savoir-faire qui ne peut que s'acquérir qu'avec une grande expérience. Cette passion du café, Alex l'a reniflé il y a déjà 15 ans quand sous son appartement les odeurs d'une torréfaction de café lui chatouillaient les narines. Et depuis, il en a emmagasiné des connaissances sur les cafés et la torréfaction. Après une explication en détail des régions productrices et des différents types de café vient un éclairage sur son métier de torréfacteur. On regarde les graines lavées ou nature, on touche le café, on écoute le café craquer dans le torréfacteur, on humecte les odeurs s'échappant de la machine... Car même si Alex pilote le torréfacteur depuis son écran, « la torréfaction reste une affaire artisanale. En quelques secondes on peut changer les arômes ou même « brûler » son café », explique Alex. Et quand vient le moment de la dégustation du nectar, là encore le savoir-faire pour un bon espresso ou avec sa cafetière, c'est tout un art. « J'ai mis une semaine pour régler mon café sur la machine espresso », affirme-t-il. Et il assène quelques vérités sur le café « le thé et le café ont la même teneur de caféine. Un espresso contient moins de caféine que le café du petit matin au déjeuner », assure-t-il. Mais le café est aussi une affaire de goût des uns. Et d'autres restent attachés au thé.

Prochaine visite et démonstration mercredi 23 mai. Inscription à l'Office du tourisme.

*« La torréfaction d'un café, c'est comme la vinification d'un grand cru, cela reste une affaire artisanale et de savoir-faire »*

**Alex patron de La Brûlerie**

---

undefined - lundi 7 mai 2018