

COMMERCE

Cafétoria : le café artisanal calaisien vise grand

Créée à Calais, La Cafétoria s'agrandit.

Fraîchement installée à Amiens, d'autres projets sont à venir

L'ESSENTIEL

• **Qui ?** Hélène Vancayezeele, 39 ans et Fabien Bouteille, 46 ans. Respectivement directrice générale et président de la société JF2L (Cafétoria)

• **Quoi ?** Artisan torréfacteur.

• **Où ?** Deux magasins à Calais et Amiens Sud, un point de vente à Amiens centre ; torréfaction à Calais.

• **Quand ?** A Calais, ils reprennent la Cafétoria en 2015 (rue du commandant Mengin), puis ouvrent une boutique boulevard Jacquard. Le hangar de torréfaction est désormais zone Marcel Doret. A Amiens, ouverture d'une boutique en juin 2020 (associés : les propriétaires de la Halle) et d'un point de vente en décembre 2020 à la Halle au frais.

• **Les emplois ?** Au total, sans compter les deux gérants, 10 employés. Un autre emploi devrait être créé prochainement.

café est bon mais ce n'est pas un hasard, il faut savoir extraire le meilleur du café », connaître les spécificités, régler le moulin « à chaque fois qu'on change de café, le goûter pour qu'il ne soit ni trop amer, ni trop acide... »

LE COIN DÉGUSTATION DEVIENT UN VÉRITABLE BAR À CAFÉ

Quand ils ouvrent leur magasin à Calais en 2018, ils souhaitaient proposer un lieu dédié à la dégustation de leurs produits. Le concept plaît tellement, qu'il devient vite un bar à café. Un projet similaire voit le jour à Amiens Sud en juin 2020 ; suivi de l'ouverture d'un point de vente à la Halle au frais, toujours à Amiens. La



« Boulogne, Dunkerque, le Touquet... Il y a plein de possibilités, on garde les yeux ouverts. »

Le café ? « Une passion », lance d'emblée Hélène Vancayezeele, directrice générale de La Cafétoria, entreprise artisanale de torréfaction. En 2015, avec son conjoint Fabien Bouteille, ils s'associent et rachètent la maison calaisienne (lire ci-dessous). Trois ans plus tard, ils ouvrent leur boutique boulevard Jacquard. La Cafétoria prend de l'ampleur et devient un bar à café, un endroit cosy où les saveurs du petit grain noir sont concoctées finement. L'expansion ne s'arrête pas là. Lauréats du Réseau Entreprendre, les deux amoureux du café ont alors développé leurs magasins. Une expérience riche. « Nous avons deux compagnateurs, ça donne de l'assurance, ça apporte un regard extérieur et bienveillant. »

BARISTA, LE SOMMELIER DU CAFÉ

Quand on la branche café, on cerne la professionnelle. Et ce n'est pas pour rien. Hélène Vancayezeele et Fabien Bouteille ont travaillé dans le milieu des EHPAD. Pour leur reconversion, ils se sont « formés à la torréfaction » et aussi à « l'extraction », détaille la directrice. Cette dernière a en poche un diplôme international de Barista. « C'est un peu l'équivalent du sommelier pour le vin. » Et d'ajouter : « Les gens ont l'impression que le

Cafétoria c'est aussi des thés de qualité, des accessoires, des produits artisanaux... Depuis 2018, la carte s'étoffe et regorge d'originalités.

UN CHIFFRE D'AFFAIRES QUI GRIMPE

En 2018, rachat d'une branche partielle d'une société de distribution de café, dont le local du commercial est basé à Blangy-sur-Ternoise. « Ça a permis de développer encore le chiffre d'affaires. » La Cafétoria entre alors dans les entreprises, les hôtels, les restaurants, elle loue aussi des machines automatiques. Une croissance exponentielle. Au début, le chiffre d'affaires était de 60 000 euros, aujourd'hui la prévision flirte avec les 800 000 euros.

Les deux associés ont du grain à moudre. A peine installés dans la halle amiénoise, ils envisagent déjà la création d'un troisième magasin : « Boulogne, Dunkerque, le Touquet... Il y a plein de possibilités, on garde les yeux ouverts. »



Hélène Vancayezeele, directrice générale de La Cafétoria, et Fabien Bouteille président de la société JF2L.

La torréfaction artisanale Made in Calais

Depuis 1968, la Cafétoria avait ses quartiers rue du commandant Mengin à Calais. 18m² pas plus. « Le torréfacteur était dedans, il y avait quelques cafés, quelques thés », se rappelle Hélène Vancayezeele. En 2015, « ils étaient au bord de la faillite quand nous avons acheté. » Cinq ans plus tard, l'entreprise est en pleine expansion. La boutique a déménagé boulevard Jacquard, et a fait des petits à Amiens.

L'activité de torréfaction est située zone Marcel Doret. Du café made in Calais, dans un hangar de production où « l'on reçoit du café vert ». Indonésie, Mexique, Kenya, Brésil... 18 origines différentes. Dans leur antre, Fabien Bouteille et Hélène Vancayezeele prônent « une méthode traditionnelle à cuisson lente, pour préserver et développer les arômes sans les brûler », explique l'experte, soulignant que « les industriels font une version rapide, une torréfaction flash à 900°C (...) ». Ici, pas question de gruger, ni de mettre le business avant la qualité. « Du café 100 %



Hélène Vancayezeele connaît tous les secrets du café.

café », avec comme valeur ajoutée « le travail avec de pures origines et de petites plantations. (...) Ce n'est jamais le même goût, c'est un peu comme le vin. » Ils sont les seuls à torréfier. « On met notre patte. Nous n'avons pas encore réussi à confier cela à quelqu'un. Ça viendra. »