

Adresse : 32, cours Romestang Vienne
Contact : Pierre Sagnard
Activité : Import torréfaction vente cafés thés
Tél. : 04 74 85 16 03



Cafés Pierre Soral

En 2000, Pierre Sagnard reprend les Cafés Pierre Soral à Vienne. Il torréfie lui-même ses cafés et sélectionne plus de 100 sortes de thés qu'il commercialise.

Le parcours d'un historien devenu torréfacteur

Pierre Sagnard est originaire de Roussillon. A la suite d'un baccalauréat en économie, il obtient une maîtrise d'histoire à Lyon II. Son mémoire dévoile déjà son amour du goût puisqu'il est consacré à l'étude d'un domaine viticole dans le Beaujolais.

Il travaillera quatre ans dans une imprimerie où il se charge de l'édition. Mais Pierre Sagnard veut travailler à son compte.

Une opportunité s'offre à lui grâce à son père qui imprime les sachets de café de la torréfaction du 32 cours Romestang à Vienne. En effet, les propriétaires souhaitent prendre leur retraite. C'est alors qu'ils lui proposent de prendre leur succession. Pierre Sagnard aime les défis et veut se mettre à son compte. Le métier n'est pas des plus courants : ni CAP, ni BEP, seul le savoir-faire se transmet d'un propriétaire à l'autre. C'est ainsi qu'il fera ses premières expériences avec ses prédécesseurs avant d'affiner ses connaissances au fil des jours.

Choisir et faire un bon café

Pierre Sagnard travaille avec un importateur du Havre pour ses cafés. Il sélectionne différentes origines, il achète le café vert et compose lui-même ses mélanges. Il conseille le Colombie pour les amateurs de café doux, le Saint Domingue pour ceux qui le préfèrent plus corsé. Il torréfie trente-cinq tonnes de cafés par an. Cette étape est la plus délicate du traitement du café. Bien menée, elle sublime un grand cru. La torréfaction consiste à griller (on dit aussi brûler) les grains pour permettre la formation des composés aromatiques. Une fois le café sélectionné, il moud devant le client les grains de café torréfié. La mouture varie selon la cafetière utilisée (expresso, italienne, orientale...). Pour le thé, au départ tous les thés sont verts. Cependant, il existe trois variétés essentielles manufacturées :

le thé vert (non fermenté), le thé noir (fermenté) et le thé oolong (à demi fermenté). Les feuilles de thés contiennent 2 à 4% de théine (plus que les grains de café).

Proposer des produits de qualité

Outre la torréfaction, Pierre Sagnard propose aux clients des produits artisanaux (chocolats, biscuits, huiles, théières, expresso...). Les clients apprécient particulièrement l'originalité de ses produits et l'habillage de ses paniers garnis pour les fêtes.

Les étapes de la torréfaction

Pierre Sagnard réceptionne des sacs de café vert après avoir sélectionné les différents crus auprès de l'importateur. Le café vert est versé dans le torréfacteur, appareil constitué d'un cylindre, au travers duquel circule de l'air chauffé au gaz. A l'intérieur, le café est brassé par des pales pour une cuisson homogène des fèves à environ 23 mn à 190°C contrôlée grâce au hublot et à la sonde de la machine. La couleur, la densité du grain, le pétilllement sont des indicateurs. la trappe est alors ouverte, permettant le refroidissement et l'inspiration. Les grains brûlants se déversent dans un grand bac où ils sont refroidis à l'air libre permettant le dégazage. Les grains sont stockés 24h avant de les vendre, temps nécessaire à l'expulsion du gaz carbonique que les grains renferment.

Le café est alors vendu auprès des particuliers à son magasin par le biais de deux vendeurs mais aussi par son commercial qui approvisionne notamment les cafés, hôtels et restaurants de la région dont "La Pyramide" à Vienne, "Beaurivage" à Condrieu.

Pierre Sagnard se déclare très content "de travailler avec un produit noble des métiers de bouche" et ne se cache pas d'aimer le bon vin et la bonne chair dans une ambiance conviviale où vole un parfum de thé et de café.

