

À Vaulion, on sait magnifier le café

Par amour et par passion, Cyril Romand et Sonia Alberino prêchent le bon arôme comme d'autres la bonne parole, à l'atelier ou à bord de leur camion vintage.

Thérèse Courvoisier Textes
Florian Cella Photos

L'entreprise s'appelle Cafés Roger. Mais sur les hauts de Vaulion - oui, ici on torréfie en altitude, c'est bon pour le marketing, mais ça ne change rien au café! - il n'y a que Cyril Romand (qui, comme son nom ne l'indique pas, est Français), Sonia Alberino, leur fils Alexandre, 16 mois, et éventuellement Max, l'énorme Saint-Bernard. Mais c'est qui ce Roger? «C'était mon grand-père, qui a fondé l'entreprise en 1956, explique Cyril en choisissant une capsule dans son énorme choix pour servir un premier espresso. On fait du café de père en fils sauf que moi, à 15 ans, je ne voulais plus entendre parler. Je suis donc parti dans la pâtisserie. C'est comme ça que je suis arrivé en Suisse, d'ailleurs.» «Et que tu m'as séduite grâce à un Saint-Honoré», complète sa compagne Sonia.

Ils sont comme ça ces deux: indissociables, complémentaires (il crée, elle communique) et du style à régler la partie «il était une fois» aussi rapidement que la machine tire un café éthiopien vif et fruité, un des favoris de Cyril. Quand on leur demande pourquoi ils ont décidé de retourner vers les grands sacs de jute remplis de grains en 2013, ils expliquent que c'est une évidence. «Les Suisses boivent énormément de café, mais il n'est pas forcément toujours très bon, rigole Cyril Romand. C'est pas pour rien qu'on le sert avec de la crème et du sucre!»

Si l'homme est aussi provocateur que farceur, c'est avant tout parce qu'il a soif d'éduquer les gens à l'art du café. Ce n'est pas seulement un petit noir qu'il aime partager, mais son savoir, ses découvertes. Il ponctuera d'ailleurs toute la visite de petits riens passionnants, comme le fait que trente minutes après avoir été moulu, un café a déjà perdu 40% de ses arômes, que la caféine est hydrophobe - et donc qu'un allongé en contient plus qu'un ristretto - et qu'un filtre papier retient la matière grasse et donc enlève un peu de corps au breuvage...

Un camion-bar-école

Le couple fonctionne en mode «kamikaze» comme ils disent, c'est-à-dire qu'ils avancent sans «business plan», au gré des envies, confiants en la qualité de leurs produits. Ils avouent avoir par exemple dépensé beaucoup de temps et d'argent pour retaper un ancien camion militaire suisse de 1941. «C'est bien plus qu'un bar, puisqu'on y torréfie aussi le café, expliquent-ils d'une seule voix. Comme ça, on montre tout le processus aux gens. Leur faire goûter le même café préparé



Afin de préserver au maximum les arômes de leurs cafés, les amoureux ne les torréfient qu'à la commande.

Des déclinaisons pour tous les goûts

Que ce soit au moment de concocter des assemblages, d'imaginer des packagings originaux ou de tenter des produits dérivés audacieux, Cyril Romand et Sonia Alberino ne se fixent pas de limites. «Disons presque pas, rigole le premier. Nous sommes très attachés à l'artisanat et à la traçabilité. Il est hors de question que nos petits sacs en jute soient fabriqués par des enfants en Chine. Des réglottes (ces paquets rectangulaires contenant plusieurs capsules entièrement compostables) aux futurs coffrets d'exception que nous sommes en train de finaliser, tout vient de la région!» Et il y a de quoi se perdre dans l'offre généreuse proposée via le shop de leur site internet. Mais comme c'est le cas



pour le café, le couple aime guider, suggérer, voire faire goûter. «Le site, c'est bien pratique, surtout quand on habite les hauts de Vaulion, avoue Sonia Alberino. Mais on adore le contact direct. J'ai même encouragé nos clients à nous appeler via les réseaux sociaux, pendant cette période de confinement. Si on aime le café, c'est aussi parce qu'il rassemble les gens.»

Ainsi, en plus de leurs cafés disponibles en sept moutures différentes, les Cafés Roger proposent des liqueurs originales, comme le Cold Brew de Cascara (une infusion à froid de la cerise de café, 27 fr. 40 les 350 ml) ou l'Espresso de Guatemala (25 fr. 40 les 350 ml) et du café mûré en fûts de whisky (15 fr. les 11 capsules). **T. C.**

de manière différente est un plaisir pour nous et une découverte pour eux.»

Sillonner la Suisse romande pour séduire les amateurs de café, c'est une super idée. Sauf que le vénérable véhicule met... cinq heures à faire Vaulion-Martigny. «Malgré sa lenteur, il cartonne lors des manifestations, s'enthousiasme Sonia avec une réelle tendresse dans la voix. Vivement que ça reprenne et qu'on puisse aussi à nouveau accueillir des groupes ici.»

En attendant, le couple peaufine son dernier produit, une série de coffrets en bois de 25 capsules appelé «Numéro 5». Le premier contiendra les cinq plus grands cafés du monde (du Geisha de Panama, du Bourbon Pointu de la Réunion ou du Kona de Hawaï), le suivant cinq «animal coffees» (où civets, faisans, chauves-souris etc. ont mangé puis digéré les cerises de café) et enfin cinq «cafés femmes», c'est-à-dire entièrement produits par des femmes sur les plantations.