

## VOS COMMUNES

FONTAINE

# Le Café Chulo réveille l'avenue Aristide-Briand

Depuis novembre, un nouveau commerce a ouvert, en plein confinement, sur l'avenue Aristide-Briand : le Café Chulo.

L'avenue Aristide-Briand n'osait plus espérer une telle venue. Alors qu'elle est tant décriée depuis l'arrivée du tram et la fermeture de ses commerces qui avaient sa réputation, elle respire à nouveau. Humant l'arôme du café fraîchement torréfié et écoutant la porte du Café Chulo s'ouvrir client après client. Jérôme Alexandre et Oliver Arturo se sont installés, en plein confinement automnal, au numéro 35 et font, tout doucement, revivre l'esprit de quartier. Eux qui pourtant sont arrivés à Fontaine parce qu'un jour, « en allant jouer au tennis à La Poya, on a vu ce local depuis le tram ».

Jérôme, ce Parisien, issu de l'audiovisuel, du web et du tourisme, n'avait pas vocation à devenir torréfacteur à Fontaine. « En 2011, je préparais mon déracinement. Partir avec un sac à dos pour découvrir autre chose. » Un Londres-Hanoï par voie terrestre et une saison hivernale en station, dans un hôtel, « trois rêves réalisés en une seule fois ». Il prend goût à ce rythme, voyages l'été, station de ski l'hiver. Jusqu'à ce deuxième voyage au Guatemala, « où je me suis fait des amis » puis un troisième, en 2016. « J'ai compris que j'étais amoureux de ce pays. J'y suis resté deux ans, durant lesquels je suis tombé dans le café. » Il se forme à l'école du café, travaille dans des coffee-shops, apprend tout ce qui est lié aux plantations, rencontre des producteurs. Et croise la route d'Oliver Arturo.

Guatémaltèque, le jeune homme est passionné par le café avec « l'envie de partager sur



Oliver Arturo et Jérôme Alexandre ont ouvert le Café Chulo à Fontaine, sur l'avenue Aristide-Briand. Photos Le DL/Katia CAZOT

le sujet. Ce qui m'intéresse, c'est la réalité sociale des petits producteurs. Un lien que j'ai avec eux ». Mais n'en a aucun avec la France, « le pays du vin et du fromage ». Il voit un rapport entre l'amour du vin en France et du café au Guatemala. « Ma partie préférée du café, c'est le sensoriel, ce que tu ressens selon le moment de la journée. L'assemblage est un défi : trouver la bonne recette pour arriver à l'harmonisation de tous les caractères et obtenir un résultat fin et complexe. »

**« On connaît les clients par leur prénom, ils viennent... et reviennent »**

En 2018, Jérôme Alexandre a envie de rentrer en France pour « apporter tout ce que j'avais appris ». Le projet à deux se construit depuis Lyon où Oliver apprend le français en deux ans. « Vu mon passé avec la montagne, on pensait s'installer à Grenoble. Chose faite après le premier confinement. » L'idée, monter un atelier de torréfaction ici et vendre

le café sur les marchés, tourner sur les manifestations sportives et culturelles. Ils font donc fabriquer un bar mobile. « Le contexte a fait tomber à l'eau cette partie-là mais la torréfaction pouvait démarrer. On a trouvé le matériel d'occasion, on a acheté le local... » Et transformé cette ancienne pizzeria.

« Les voisins se sont montrés curieux quand on a levé le rideau baissé depuis quatre ans. Ils se sont imaginé qu'on allait ouvrir un café (bar) et c'est pour cela qu'on a mis des tables et ouvert cet espace-là. Finalement, on s'est trop installés et on a laissé tomber les marchés. » Les deux torréfacteurs se réjouissent de voir le quartier entrer dans leur boutique. « En quelques mois, on a créé un lien, on connaît les clients par leur prénom, ils viennent... et reviennent, parfois juste pour dire bonjour, contents d'avoir un lieu dans leur quartier. » Alors le duo a hâte de pouvoir ouvrir la partie dégustation, quand les bars pourront rouvrir.

Katia CAZOT



## Du café pour aller plus loin

Dans le Café Chulo, la démarche n'est pas que de vendre du café. Mais aussi d'en parler. « On a vécu au Guatemala. On sait comment ça se passe de l'autre côté du café. On connaît les problèmes dans les pays producteurs, tous en voie de développement ou en grandes difficultés. Des problèmes de corruption, de narcotrafic, de malnutrition, d'accès à la santé, à l'éducation... La liste est trop longue. Quand on a vu et vécu ces choses, on a envie de porter ce message. » Tout cela, on le retrouve dans le décor, « tissus artisanaux, photos, cartes, bibliothèque. Les gens y sont énormément sensibles et cela nous touche. Ils nous posent beaucoup de questions ».

Alors, Arturo et Jérôme mettent l'accent sur « la traçabilité du café. On vend du café de qualité mais qui répond à des principes fondamentaux comme le commerce équitable et le développement durable. En sachant d'où vient le café, dans quel contexte il a été conçu, on connaît son impact ». Dans cet objectif, les deux torréfacteurs sélectionnent leurs exportateurs. Ils s'ouvrent à l'Asie et à l'Afrique mais toujours avec la condition de la traçabilité. Des contraintes qu'ils s'appliquent : « On aime le recyclage, la revalorisation. On encourage le vrac, on remplace les autocollants par des coups de tampon. Les sacs de jute sont cédés contre un don à une association. » Les clients leur ont demandé des dosettes... « On y a réfléchi mais finalement on a refusé d'en faire, c'est contraire à nos valeurs. » En revanche, on peut venir avec ses propres récipients.

K.C.