

VOS COMMUNES

SEYSSINS

Jérôme Alexandre, un torréfacteur engagé

Depuis le 24 septembre, nous vous présentons chaque semaine un commerçant du marché. Quatrième épisode avec Jérôme Alexandre, le torréfacteur de Café Chulo.

Entre deux achats sur les étals du primeur et du boucher, les clients s'attardent volontiers devant Café Chulo, séduits par les arômes autant que par la convivialité de Jérôme Alexandre. Rien ne prédestinait cet ancien professionnel du tourisme et de l'audiovisuel passé par les groupes Canal + et TF1 à devenir torréfacteur. Jusqu'à sa rencontre au Guatemala, où il a passé deux ans avec Oliver Arturo, un jeune spécialiste guatémaltèque du café.

Les deux hommes ont ouvert à Fontaine en 2020 Café Chulo, avec l'envie de promouvoir la richesse du

terroir guatémaltèque et de ses caféiers, mais aussi de parler de la réalité sociale des petits producteurs. « Notre projet initial reposait sur la création d'un atelier de torréfaction couplé à un bar mobile pour aller sur les événements culturels et sportifs. C'est tombé à l'eau à cause des confinements. Lorsque nous avons été démarchés par la commune de Seyssins, nous avons vu l'opportunité de renouer avec cette idée de café nomade que nous avons toujours en tête », explique Jérôme.

Partager sa passion du café avec ses clients

Depuis, il propose chaque dimanche matin sur le marché un panel de variétés de café fraîchement torréfié qui répondent à des critères essentiels de traça-



Vous cherchez un café éthique, aussi savoureux que responsable ? C'est précisément le credo de Jérôme Alexandre de Café Chulo.

bilité, de commerce équitable et de développement durable, et qu'il renouvelle régulièrement. Et attache visiblement autant d'importance, si ce n'est plus, à partager sa passion avec

les consommateurs qu'à vendre son café. « Je propose d'abord un café volontairement "provoc", un peu acide, au corps puissant pour éveiller les sens puis engager la conversa-

tion. Puis différents assemblages jusqu'à trouver le café parfait », s'amuse-t-il. Jérôme explique qu'il y a dans le café la même complexité que dans le vin avant de servir une boisson qui se déguste comme un grand cru. Comme Tecun Uman, un assemblage de producteurs de la région de Huehuetenango, « un café fruité, doux mais puissant, long en bouche, avec des arômes d'agrumes, des notes de vanille et un arrière-goût de chocolat ; ou El Potrero, de la région d'Antigua, un café subtil, juteux, acidulé comme un jus de pomme, souligné d'un doux voile d'amertume qui rappelle le zeste de citron. » L'expérience est chaleureuse, les arômes enivrants, comme une invitation au voyage.

Marion FRISON

Parvis du Prisme, le dimanche de 8 h à 13 h.