



RAYGIL

Deux fois par semaine, Baulmes embaume d'un délicieux parfum de café: les lundi et mercredi sont jours de torréfaction chez Raygil, une entreprise établie au village depuis 1964. Forte d'une douzaine de collaborateurs, Raygil crée ses propres cafés issus d'un subtil assemblage des meilleurs crus d'arabica. Visite guidée des lieux en compagnie de Christian Cretenoud, fils du fondateur et actuel directeur de l'entreprise, un homme qui a la passion du café chevillée au corps... et qui sait la communiquer.

TEXTE PHILIPPE J. MULLER PHOTOS JOANA ABRIEL

En cette heure matinale, une visite chez Raygil commence traditionnellement par une tasse de café dans la salle de dégustation; force est de constater que le breuvage est délicieux, servi dans une tasse adéquate et à la bonne température. Les critères d'un bon café sont nombreux, et Christian Cretenoud nous en énumère huit dans un rapide et éclairant exposé préliminaire. Ces quelques explications sont les bienvenues, car j'avoue être novice en matière de café. Une ignorance partagée avec la grande majorité de mes contemporains, tant il vrai que nos connaissances générales dans le domaine restent le plus souvent très superficielles: «Avec le café, nous en sommes au même point qu'avec le vin il y a une trentaine d'années, renchérit Christian Cretenoud. A l'époque, on buvait indifféremment son coup de rouge ou de blanc sans trop se préoccuper du cépage. Aujourd'hui, même si elle ne maîtrise pas encore tout le jargon des spécialistes, la majeure partie de la population sait apprécier la qualité d'un vin, et investit volontiers quelques dizaines de francs pour une bonne bouteille. En matière de café, beaucoup de travail reste à faire. Les gens ava-

lent en vitesse, et sans protester, n'importe quel breuvage indigne du nom de café!» Spécialisé dans le circuit de la distribution pour les cafés-restaurants, bars à café, tea-rooms et hôtels, Raygil n'est pas très connu du grand public: mais il y a de fortes chances que, lorsque vous dégustez un très bon café dans votre établissement préféré, vous deviez sans le savoir votre plaisir à l'entreprise baulmérane.

Depuis sa création, Raygil s'est d'abord spécialisé dans la vente de machines à café; puis, en son usine de Baulmes dès 1976, l'entreprise commence à produire ses machines à café sous sa propre marque. Le tournant a lieu en 1984, avec la transformation d'une partie du bâtiment pour permettre la torréfaction, avec pour objectif la production d'un café de haute qualité. La sélection de la matière première figure au premier rang des préoccupations de la maison, tant il est vrai que l'on ne fait pas du bon café avec un grain de médiocre qualité. L'option qualitative a aussi son coût, et elle implique le respect de nombreux paramètres.



artisan torréfacteur

Mais avant de poursuivre plus avant notre visite, qui doit nous conduire jusque dans le Saint des Saints où se réalise la torréfaction, écoutons encore les quelques explications générales de notre guide, qui s'évertue à combler patiemment nos dernières lacunes: «Vous n'êtes pas sans savoir que le café est issu d'un arbuste appelé le caféier, mais savez-vous que son fruit est appelé... une cerise? Ces cerises mettent huit à dix mois pour arriver à maturation, et elles sont alors d'un rouge très vif. Chaque cerise renferme deux précieux grains de café de couleur verte, qui sont récoltés. Il existe plus de cinquante espèces différentes de caféiers, mais les deux plants les plus utilisés sont le robusta et l'arabica; ce dernier plant produit le meilleur café aux goûts ronds et harmonieux et contient la moitié moins de caféine que le robusta. Chez Raygil, nous produisons des cafés 100% arabica.»

L'heure est enfin venue de nous rendre à l'étage, où s'effectue la torréfaction. Diègo, le maître torréfacteur, est déjà à l'œuvre, et l'odeur de grain grillé emplit jusqu'au moindre recoin de l'espace. Avant d'être torréfiés, les grains de café vert

n'ont quasiment pas de goût, ce que nous vérifions tout de suite en croquant (avec difficulté) un échantillon. C'est donc l'acte de torréfier le grain vert qui donne au café à la fois son goût et sa couleur. La durée de la cuisson est primordiale: quelques poignées de secondes de trop, et le café est brûlé. Le torréfacteur est attentif à la couleur, qui lui donnera le signal d'ouverture du torréfacteur circulaire pour libérer les grains tout fumants et craquants dans le tamis de refroidissement, où ils seront brassés tout en douceur à l'air

libre. Par petites quantités de 25 kg, l'opération se répète tout au long de la journée, en fonction des commandes de la semaine précédente. «C'est là un des avantages de notre structure, qui permet de coller à la demande et de réaliser un produit d'une absolue fraîcheur et de haute qualité», commente Christian Cretenoud, qui avoue habiter sur le palier juste en dessous. Une excellente manière de rester impliqué de jour comme de nuit dans son entreprise, qui a comme devise la qualité des produits et du service, tout en assurant une écoute active et un lien privilégié avec sa clientèle.

