

Les traditionnelles ont du grain à moudre

Face au boom des matériels tout-automatiques, les machines traditionnelles n'en restent pas moins porteuses d'innovations. Moins chères et plus rentables, elles appellent cependant à un vrai savoir-faire. Mais la qualité est au rendez-vous !

LES MACHINES À GROUPE : UNE UTILISATION SIMPLE ET UNE TECHNOLOGIE FIABLE

LES PRÉCAUTIONS

- Avant tout achat, définir le débit de l'établissement.
- Bien déterminer la consommation hebdomadaire et celle au moment des coups de feu pour choisir le nombre de groupes.
- Surveiller les réglages de température : des variations trop marquées peuvent affecter la qualité.

- Pour la réalisation de bons espresso, ces appareils nécessitent un savoir-faire et un minimum de connaissances de la culture du café.
- Les risques de pannes augmentent avec le nombre de groupes.
- Assurer une maintenance préventive quotidienne.

LES AVANTAGES

- Des machines technologiquement simples, peu fragiles et fiables.
- Des avancées industrielles qui tirent le marché vers le haut.
- La meilleure chance pour la clientèle d'obtenir un véritable espresso dans l'esprit "bistrot".
- Un prix d'achat de deux à trois fois inférieur à celui d'une machine à café automatique.

Une chose est sûre, les professionnels du café – fabricants de machines ou torréfacteurs – préfèrent la tradition à la modernité, même si les machines automatiques commencent à se tailler des parts de marché non négligeables. Patrick Zimmermann, PDG de Reneka, les estime même à 20 %. Lui qui avait abandonné le « tout-automatique » en 1994 y revient avec deux nouveaux appareils : la Jet 1 groupe et la Jumbo 2 groupes. Histoire de ne pas voir un marché émergent lui échapper.

Les tout-automatiques performantes mais fragiles

Et il n'est pas le seul. Tous les grands fabricants ont ajouté à leur catalogue un ou plusieurs modèles automatiques. Et si les industriels tentent de répondre à cette demande pressante du marché, ce n'est pas un hasard : il faudrait en effet vraiment le faire exprès pour rater un café avec une machine automatique. Avec elle, aucun savoir-faire n'est nécessaire : il suffit d'appuyer sur un bouton pour disposer d'un espresso de qualité. Et dans la restauration, où le turn-over

est important, on comprend que ce type d'appareil séduise.

« Ce sont des éléments de haute technologie », affirme Pierrick Poidevin, responsable régional de Lavazza. « Les machines sont fragiles et plus contraignantes dans la mesure où elles requièrent un nettoyage quotidien. De plus, un service après-vente pointu et performant est indispensable. » C'est pourquoi le représentant de Lavazza déconseille ce matériel aux établissements dont le débit est supé-

rieur à 600 kg de café par semaine. « Trop délicat », mais aussi d'un coût deux à trois fois plus élevé. Christian Vergé, administrateur délégué de Conti, n'hésite pas à parler de « vitrine technologique ». Ainsi, chez Unic, on attend beaucoup du DCA (Dual Chamber Adaptator) – système qui représente un savant compromis entre l'automatique et le traditionnel ; en effet, ce concept permet, à partir d'une machine traditionnelle à injection (gamme Zi, Diva,

Rumba), de confectionner un ou deux cafés par groupe grâce à une simple dosette : le pod. L'avantage : il est possible d'infuser de 1 à 8 doses de café simultanément suivant le nombre de groupes (4 pour 2 groupes, 6 pour 3 groupes...) dont dispose la machine. On peut également infuser deux variétés de café simultanément par groupe DCA.

« Ce système permet la mise en place d'une carte de cafés variée », explique Nathalie Strika, responsable commerciale chez Unic. « Il autorise aussi l'uniformisation et la pérennité organoleptique de la tasse de café. » Un peu comme les machines automatiques, en somme.

« Mieux encore », poursuit Nathalie Strika, « son installation sur un groupe n'est pas irréversible » il peut à tout moment être désinstallé. De plus, un seul des groupes peut être équipé du DCA sur une machine traditionnelle 2 ou 3 groupes, laissant les autres groupes fonctionner sans dosettes.

« Ce système permet aussi une meilleure maîtrise de la gestion du produit (une dose achetée éga le une dose vendue), une écono-



Digne héritière de la Diva, la Rumba, proposée par Unic, accepte le système pour dosettes DCA.

UNIC

NEO RESTAURATION - Novembre 2003 "Les Traditionnelles ont du grain à moudre" page 2

mie en termes d'investissement matériel et de maintenance, un entretien simplifié (plus de présence de marc à café, plus de cycle de nettoyage) et un savoir-faire réduit à sa plus simple expression.

Ce système est déjà en place chez La Briocherie dorée et Buffalo Grill vient même de renoncer à utiliser ses appareils automatiques pour revenir vers des machines à groupe équipées de ce système.

« Le marché des pods est encore émergent. Mais il est promis à un développement rapide », se réjouit Alexandre Berthou, responsable grands comptes et collectivités chez Unic. D'autant plus qu'une

machine utilisant ces pods est trois fois moins chère que son pendant automatique.
