

ANBASSA

ARTISAN TORRÉFACTEUR DEPUIS 2007



UN NOUVEAU CHAPITRE	Page 3
UN LIEU EN SUSPENSION... ..	Page 4
... ENTRE HIER ET AUJOURD'HUI	Page 5
AU DELÀ DE LA SIMPLE TORRÉFACTION	Page 6
PIONNIER D'UNE INDUSTRIE EN PROFONDE MUTATION	Page 7
CONNAITRE LE TERRAIN, UN ATOUT PRÉCIEUX	Page 8
LA TORRÉFACTION	Page 9
DATES CLÉS	Page 10



UN NOUVEAU CHAPITRE

En 2023, un espace nouveau et convivial s'ouvre à Pantin. Dans un magnifique bâtiment des années 1930, les différentes étapes de la torréfaction, de la préparation et de la dégustation du café, sont mises en scène. Ce projet, fruit d'idées réfléchies par le cofondateur Sylvain Chauvineau ces 10 dernières années, est un lieu de vie unique. Situé au cœur de Pantin, artisans et amateurs se rencontrent, se croisent et échangent, le temps d'un café. Cet atelier-boutique est le nouveau chapitre d'Anbassa, dont l'histoire a commencé il y a presque 20 ans, lorsque les deux fondateurs, Jacques et Sylvain, arpentaient les forêts montagneuses du Wallagga (Ethiopie) pour découvrir des cafés d'exception. Depuis, la passion est restée intacte.

Importateur, puis torréfacteur, le fil directeur de cette audacieuse entreprise a toujours été de faire partager sa dévotion pour un fruit méconnu : le café. En reprenant la brûlerie de Melun en 2011, Anbassa a totalement transformé une brûlerie traditionnelle en conservant les fondamentaux, faisant cohabiter dans un même espace l'artisan torréfacteur, les professionnels du secteur, la dégustation et la vente.

UN LIEU EN SUSPENSION...

Au cœur de la ville de Pantin se trouve le nouvel atelier-boutique d'Anbassa, conçu par l'agence d'architecture Office Abrami Rojas. Pensé au delà de la simple boutique, ce lieu en transparence est un véritable témoin du temps, un reflet subtil du passé et une ode au futur, se décomposant en trois espaces distincts : dégustation et vente, torréfaction et la partie réservée aux professionnels du secteur. Dès que le visiteur franchit les immenses portes d'époque en métal travaillé, marchant sur un béton ciré dont la couleur rappelle les teintes des murs découverts, il est enveloppé dans une atmosphère chaleureuse et lumineuse, où chaque mouvement semble dévoiler la vision d'Anbassa. Sous la coupole principale, un immense comptoir construit en amphithéâtre autour des « baristas » invite à s'installer, découvrir et déguster une tasse de café d'exception choisi parmi les élégants silos exposés, tout en observant la vie des artisans occupés à torréfier le café ensuite proposé à la dégustation ou à l'achat. Au centre de l'espace, dans une scénographie de musée se déploie notre nouveau torréfacteur Loring, technologie de pointe qui allie une précision extrême à une très faible consommation énergétique.





... ENTRE HIER ET AUJOURD'HUI

La structure de l'atelier/boutique révèle les contours d'une époque révolue tout en embrassant l'innovation contemporaine. Inspiré par une approche de conservation, réutilisation et valorisation de l'existant, Office Abrami Rojas a méticuleusement déconstruit et réassemblé les éléments du bâtiment d'origine datant des années 1930, laissant émerger les textures et les teintes qui ont longtemps sommeillé sous des couches d'oubli, tout en ajoutant des meubles sur-mesure minutieusement élaborés, représentant notre époque et l'identité d'Anbassa. Chaque matériau, chaque pièce du lieu raconte une histoire, rappelant à tous les visiteurs les échos d'un passé qui continue de vivre à travers l'essence même de l'endroit. Dans cette démarche novatrice de déconstruction et réemploi, les architectes se sont engagés à construire avec le déjà là, à composer avec les éléments existants tout en ajoutant des détails avec un caractère artisanal et une esthétique contemporaine affirmée afin de faire ressortir chaque produit d'Anbassa.

AU-DELÀ DE LA SIMPLE TORRÉFACTION

Anbassa est le fruit d'un voyage qui a conduit les fondateurs dans le berceau du café en Ethiopie, pour devenir découvreur de terroirs puis importateur. Cet attachement aux terroirs de production a façonné la philosophie de l'entreprise : se mettre au service de chaque origine pour la révéler. Avec une présence à chaque étape, de la plante à la tasse. La mission d'Anbassa est de dévoiler au plus grand nombre la richesse et la complexité de cette boisson, notamment en développant des offres sur-mesure pour que chaque entreprise puisse déguster du véritable café de qualité.



PIONNIER D'UNE INDUSTRIE EN PROFONDE MUTATION

S'inspirant du vin dans les années 1950, avec un passage d'une culture de marque à une culture de terroir, un phénomène global, théorisé sous le nom de "specialty coffee", transforme en profondeur les habitudes de consommation de café dans le monde entier. Montée en gamme du café vert, traçabilité et attention accrue à la torréfaction sont les principaux axes de cette révolution dont le signe le plus visible est le développement exponentiel des coffeeshops nouvelle génération.

Anbassa fait partie des pionniers de ce phénomène et s'impose de manière durable et profonde dans l'esprit des consommateurs. Son engagement est nourri d'une tradition française pour laquelle le concept d'AOC, la sensibilité aux terroirs notamment viticoles apparaissent comme des évidences.



CONNAITRE LE TERRAIN, UN ATOUT PRÉCIEUX

Le métier de torréfacteur est, pour Sylvain et Jacques, indissociable de la connaissance du terrain. Ils voyagent, observent les cultures caféières, rencontrent les producteurs, mûrissent des projets intégrant toutes les questions liées aux systèmes agricoles et à l'organisation sociale des lieux de production. Leurs premières expériences de terrain et la découverte des systèmes agroforestiers pratiqués depuis des millénaires en Ethiopie ont développé chez les membres d'Anbassa une sensibilité particulière aux systèmes agricoles. En Ethiopie, la culture est dite « semi sauvage », les caféiers sont élevés en pépinière avant d'être replanter en forêt. Ailleurs, de plus en plus de fermes et de coopératives intègrent des arbres et des cultures vivrières à leur plantation caféière pour diversifier faune et flore, ainsi que les sources de revenu des paysans. Ces systèmes sont des alternatives à l'exploitation intensive qui consacre une terre et un sol à une culture agricole exclusive, pratique qui appauvrit les sols et fragilise les producteurs.

Ces questions liées aux systèmes d'exploitation et à l'agro écologie sont déterminantes dans le choix des cafés qu'Anbassa sélectionne et met en avant. La carte des cafés proposés à l'achat et à la dégustation évolue en permanence au gré des découvertes. Si la traçabilité et la qualité restent des constantes, Anbassa propose une gamme élargie de cafés pour s'adapter à tous les budgets et diffuser de la façon la plus large possible son goût des cafés de terroirs.



LA TORRÉFACTION

La torréfaction du café vert est une étape primordiale pour révéler la richesse aromatique d'un café, mais pour Anbassa, l'outil de torréfaction et le profil de cuisson doivent s'adapter à la spécificité de chaque origine. Le terroir, la variété (par exemple l'arabica se décompose en dizaines de variétés), la densité du grain sont des éléments essentiels qu'il faut savoir prendre en compte. L'artisan, agent indispensable pour surveiller chaque cycle de cuisson, et créer les profils de températures, s'appuie sur des outils informatiques performants capables de l'assister dans la gestion des courbes de cuisson et sur un contrôle permanent du rendu en tasse. Ce que recherche Anbassa est à la fois un développement aromatique optimum pour révéler la spécificité du terroir et une grande régularité.

Quinze ans de dégustation quotidienne, ont permis à l'entreprise de mûrir sa connaissance des terroirs et d'aller chercher des profils aromatiques pour chacun d'entre eux. Par exemple, pour un café lavé de forêt éthiopien, les notes fruitées sont recherchées tout en maîtrisant l'acidité. Pour un café d'altitude péruvien, l'attention du torréfacteur ira davantage vers la rondeur et les notes chocolatées.





DATES CLÉS



2023

Sylvain a un coup de cœur pour un bâtiment des années 1930 situé dans le centre historique de la ville de Pantin. Sur la façade, le style Art Déco se reconnaît d'un coup d'œil, ainsi qu'avec ses trois magnifiques coupoles ajourées. Ce bâtiment, chargé d'histoire, est idéal pour dévoiler un projet longuement mûri : un lieu propice à l'échange, entièrement dédié au café. Sous la coupole principale, on déguste sur un comptoir construit en amphithéâtre autour des « baristas ». Au centre de l'espace, dans une scénographie de musée se déploie notre nouveau torréfacteur Loring, technologie de pointe qui allie une précision extrême à une très faible consommation énergétique. L'ambition est de hisser au rang d'amateur tous les visiteurs de ce lieu qui peuvent observer, s'attarder et échanger avec des artisans passionnés.

2016

Anbassa devient membre du Collège Culinaire de France en tant qu'artisan de qualité.



2010

Jusqu'alors importateur, Anbassa rachète la Brûlerie de Melun, dont l'activité de torréfaction fonctionne depuis 1977, et devient torréfacteur en mettant sa philosophie au service d'un lieu historique, implanté localement, l'opportunité d'avoir la main sur toute la chaîne, de la cerise du caféier à la tasse. L'espace est repensé pour devenir un lieu convivial, dont la vedette est le café, où chacun peut découvrir, déguster et échanger. L'outil de production se modernise avec l'acquisition d'un torréfacteur dernière génération qui permet à l'artisan de travailler avec une précision accrue tous les profils de cuisson. Si l'Ethiopie reste la boussole de la torréfaction d'Anbassa, des cafés du monde entier sont sélectionnés au fil de rencontres et de « cuppings » (dégustations de café à la brésilienne) et trouvent rapidement leur place chez le torréfacteur. Pionnier dans la transformation que connaît le monde du « café de spécialité » depuis une quinzaine d'années, Anbassa s'engage dans la transmission et la diffusion de sa passion et tisse des liens avec des chefs reconnus tels que Julien Duboué, Kimisiha Goto et Eddy Creuset.

2007

Anbassa, signifiant « lion » en amharique, naît en 2007. La volonté, à travers ce projet, est de valoriser les terroirs de production. Les deux fondateurs commencent par aller à la rencontre des torréfacteurs d'Ile de France pour raconter leurs découvertes et rencontres avec les producteurs éthiopiens. Les premières années sont principalement consacrées à résoudre des problématiques de jeunes importateurs : s'assurer de la traçabilité des lots, organiser le transit de l'Éthiopie à la France et distribuer (parfois en RER) les sacs de jute de café vert en provenance de Gidaamii ou d'Anfilloo. C'est d'ailleurs la création de cette filière originale qui permet à Anbassa de se faire un nom dans le cercle grandissant de torréfacteurs et professionnels du café partageant les mêmes valeurs de qualité et de traçabilité.

2006

Jacques Chambrillon passe une année en Éthiopie et tombe amoureux de ce pays en découvrant des cafés exceptionnels dans les forêts montagneuses du Wallagga. Dans cette région, l'agroforesterie est un mode de production traditionnel, le café y est cultivé et consommé depuis des milliers d'années. À cette époque, ces cafés étaient vendus aux enchères, sans traçabilité, taisant la qualité et la richesse culturelle de ces terroirs. C'est à son retour que Jacques, exalté par sa découverte, en fait part à Sylvain Chauvineau, fraîchement diplômé de l'Ecole du Louvre et employé au Centre Pompidou, et ils consacrent ainsi leurs soirées à façonner un projet autour de ces cafés de forêt.



