COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Au bon kawa

Torréfacteur · Cafés · Chocolats · Thés · Machines · Gourmandises

Au Bonkawa sacré Meilleur Mélange pour Expresso de France 2023

Les Français sont de véritables “coffee addicts” ! Selon une étude récente, 70 % en boivent tous les jours dans notre pays (source).

Avec, de plus en plus, la volonté de dénicher des cafés de qualité : il y a une réelle appétence pour la torréfaction artisanale qui se traduit par une forte progression des ventes de cafés en grains (+41,6 % – source).

Parmi les artisans torréfacteurs français qui font de plus en plus parler, il y a notamment Benjamin Goodwin, le talentueux dirigeant d’**Au Bonkawa. Son blend “Baies Sauvages” vient d’être primé “Meilleur Mélange pour Expresso de France” par le Collectif Café.**

Une belle reconnaissance au vu du niveau de ce concours organisé du 9 au 11 septembre durant le Paris Coffee Show, le salon annuel du café de spécialité.

« Quand je me suis lancé dans ce concours, je voulais surtout avoir un regard extérieur sur mon travail pour me situer par rapport à la concurrence. Quand j’ai vu que je franchissais le cap de la sélection régionale, je me suis pris au jeu pour la finale ! Aujourd’hui, je suis très heureux et fier d’avoir gagné au vu de la qualité de tous les blends présentés. »

Benjamin Goodwin, le dirigeant

LA VIDÉO DES RÉSULTATS DU CONCOURS

Baies Sauvages par Bonkawa, un blend d'exception qui respecte la planète

Le Collectif Café, qui représente 300 adhérents torréfacteurs, organise chaque année le concours du Meilleur Mélange pour Expresso de France.

Le thème de l'édition 2023 : l'agroforesterie.

Les candidats devaient inclure dans leur mélange des cafés de spécialité cultivés en forêt, afin de mettre en lumière cette pratique agricole qui est à la fois :

- Très vertueuse pour l'environnement ;
- Excellente pour le résultat en tasse ;
- Et qui permet généralement aux cultivateurs de mieux vivre que sur d'autres typologies de culture.

BAIES SAUVAGES

Pour créer son Assemblage, Benjamin a choisi **un mélange issu d'Éthiopie, de Colombie et du Guatemala**, avec un parti pris assumé et audacieux : le Guatemala était non pas un café Arabica, mais un café de type Robusta.

Pourquoi ce choix qui va plutôt à contresens, dans une profession où les concours sont largement dominés par la présence de Coffea Arabica ?

Benjamin explique : "*Avec le réchauffement climatique, l'Arabica est clairement en danger. La filière café l'a bien compris, et travaille désormais le Robusta, qui peut supporter de plus fortes chaleurs, de manière plus qualitative : moins d'amertume, plus de sucrosité, de meilleurs arômes qu'auparavant… C'est un café qui devient vraiment intéressant, aussi bien dans un blend que certains en origine pure.*"

En ajoutant du Robusta dans son blend, spécialement conçu pour le concours, Benjamin a créé la surprise tout en élaborant un assemblage en phase avec les attentes de ses clients. En filigrane, il souhaite aussi encourager la perpétuation d'un savoir-faire : le Robusta est nettement plus présent en Italie, le pays d'origine de l'espresso.

« Avec ce mix, je veux inciter les producteurs de Robusta à améliorer la qualité de la tasse par des pratiques de cultures meilleures pour les hommes et l'environnement. »

Une édition 2023 qui s'est déroulée en deux temps

La sélection régionale

Lors du concours régional, Au Bonkawa était inscrit dans la poule du Nord-Ouest parmi 9 autres artisans torréfacteurs.

Lors des journées du Café, qui se sont déroulées entre le 28 avril et le 5 mai, des jurys se sont rassemblés dans chacune des régions pour sélectionner les Meilleurs Blends Régionaux 2023.

C'est ainsi que les 5 finalistes ont été désignés :

- Thomas Clément de Kawa Coffee pour l'Île-de-France ;
- Claude Lagarde de la Torréfaction Lagarde pour le Nord-Est ;
- Benjamin Goodwin d'Au Bonkawa pour le Nord-Ouest ;
- Maël Rospide de Kikeran pour le Sud-Ouest ;
- Guillaume Henriet des Cafés Gonéo pour le Sud-Est.

La finale du concours à Paris

La finale s'est déroulée lors du Paris Coffee Show du vendredi 9 au lundi 11 septembre.

Pendant ces trois jours, Benjamin, accompagné de son apprenti commercial, Maxime, tenait un stand au Village des Torréfacteurs : une machine à café, un moulin, quelques flyers et cartes de visite, pour faire goûter du café de spécialité aux professionnels et amateurs du café venu visiter le salon.

Le dimanche matin, à 09h30, le jury professionnel s'est réuni pour goûter et sélectionner les 3 derniers finalistes. Deux cafés allaient donc être éliminés.

Le lundi matin, entre 10h30 et 12h00, le public, dont les torréfacteurs concouristes, a goûté à l'aveugle les 3 cafés, pour ensuite choisir leur café préféré. Benjamin a eu la bonne surprise de reconnaître le sien, synonyme, à minima, d'une belle 3e place.

Enfin, à 16h30, le verdict a été donné dans l'espace conférence du Paris Coffee Show : son Mélange Bonkawa – Baies Sauvage était lauréat du concours !

Au Bonkawa, l'artisan torréfacteur qui rend le bon café accessible à tous

Au Bonkawa, c'est une autre vision de café, une approche artisanale sans compromis, qui offre beaucoup de saveurs en tasse dans le respect des producteurs qui cultivent ces précieuses graines.

Tous ses mélanges sont composés de grains de café issus :

- D'une agriculture raisonnée, voire bio, qui permet de veiller à l'épanouissement du caféier tout en luttant contre le réchauffement climatique ;
- De pratiques agricoles impliquant des producteurs avec une meilleure qualification, et donc mieux rémunérés ;
- Des cerises de café cueillies à maturité et sélectionnées avec soin : les cerises vertes ou trop mûres ne sont pas retenues

Le café vert est ensuite torréfié lentement, afin que les sucres caramélisent pour offrir une riche palette organoleptique.

Au Bonkawa torréfie en "light french", à la couleur plus claire, afin de garantir une tasse bien fruitée reflétant tous les arômes du terroir où le café à poussé.

Un eshop qui explore l'univers du café de spécialité à 360°

Sur le site Au Bonkawa, les gourmets apprécient de trouver vite et bien du café en grain ou moulu (de la marque Bonkawa mais aussi d'autres marques), des machines à café, du café, du thé, des chocolats, des accessoires, et des paniers gourmands.

À propos de Benjamin Goodwin, le dirigeant, et de la success-story Au Bonkawa

Derrière Au Bonkawa, il y a la société Buroespresso dirigée par Benjamin Goodwin, un passionné de café.

Titulaire d'une maîtrise de chargé de développement commercial, il a plusieurs années d'expérience en tant que commercial sédentaire et itinérant.

En avril 2013, il profite du départ à la retraite du propriétaire de Buroespresso pour racheter cette organisation fondée en 1996. C'est le début d'une belle aventure….

Animé par la volonté de démocratiser l'accès au bon café, Benjamin commence par proposer ses produits sur internet, pour les particuliers et les professionnels.

En 2015, il prend une décision radicale pour poursuivre sa quête de l'excellence tout en préservant la planète : il arrête la distribution de capsules. Au Bonkawa se consacre donc désormais principalement au café en grains. Seuls survivants : quelques capsules compatibles Nespresso et dosettes compatibles Senseo, pour mieux convertir les afficionados de dosettes individuelles.

Puis, dès 2018, Au Bonkawa se lance dans la torréfaction artisanale en proposant aussi ses propres blends sous la marque Bonkawa.

Le succès est très vite au rendez-vous et, dès la fin 2019, la société déménage à Buchy pour continuer son développement et implanter une boutique dans une zone dépourvue de torréfacteurs.

En 2023, Au Bonkawa devient Lauréat Booster du Réseau Entreprendre Seine-Maritime et Eure. Son mélange Bonkawa est élu Meilleur Blend Régional 2023 (Nord-Ouest) et Meilleur Mélange pour Expresso de France 2023 par le Collectif Café.

Au Bonkawa réalise en parallèle des investissements majeurs : torréfacteur de plus grande capacité et de meilleure qualité, ensacheuse automatique.

bonkawa

Pour en savoir plus

Le mélange primé

Site web

Réalisé par Mon studio graphique