



26 mai 2026

Communiqué de presse

L'Alchimiste prend ses quartiers rue du Pas Saint-Georges **3e implantation bordelaise pour le torréfacteur Arthur Audibert**

Après deux implantations réussies, l'une au sein de l'écosystème Darwin et l'autre rue de la Vieille Tours, l'Alchimiste ouvre aujourd'hui un 3e coffee au cœur de l'hypercentre bordelais. Dès aujourd'hui, les aficionados de café ont rendez-vous au 32 rue du Pas Saint-Georges pour savourer leur rituel préféré. En mode corsé ou velouté, espresso intense ou blend équilibré, Arthur Audibert et son équipe de passionnés les attendent une expérience sensorielle aux arômes intenses.

Pionnier de la torréfaction de cafés de spécialité à Bordeaux, Arthur Audibert a créé son atelier de torréfaction en 2014, au sein de l'écosystème Darwin. Deux ans après, au vu du succès rencontré, L'Alchimiste ouvre une première adresse rive gauche afin de se rapprocher d'une clientèle de particuliers. Adeptes de la transmission, il poursuit l'aventure en lançant successivement des ateliers découvertes et une école de formation. Aujourd'hui, l'Alchimiste consolide son développement autour d'un socle de valeurs fortes : respect du produit et des producteurs, traçabilité, savoir-faire d'excellence et convivialité.

Une nouvelle adresse au cœur de Bordeaux

Avec cette troisième implantation rue du Pas Saint-Georges, artère commerçante emblématique de l'hypercentre, L'Alchimiste confirme son ancrage dans le paysage bordelais. Ce nouvel écrin répond à une ambition claire : faire découvrir le café de spécialité à un public élargi, au-delà des seuls initiés. En choisissant un quartier vivant, composé majoritairement de commerces indépendants partageant des valeurs communes, le torréfacteur allie exigence, ancrage local et visibilité renforcée.

Le coffee-shop s'inscrit d'ailleurs dans la continuité. Il conserve l'empreinte sensorielle de l'occupant précédent, Le Nez Insurgé, spécialisé dans le parfum de créateur. Une filiation naturelle pour L'Alchimiste qui met les sens au cœur de son expérience. Si le mur emblématique de l'ancienne boutique est conservé, le nouveau décor mêlera belles matières, objets décoratifs et touches boisées. Loin des coffee shops standardisés, l'espace se veut un lieu de vie et de rencontre, entre expositions d'art, créations artisanales et service attentionné.

On y vient pour explorer une carte de cafés issus des régions tropicales, de la Colombie au Brésil, du Guatemala jusqu'à l'Éthiopie. De l'arbre à la tasse, chaque café de spécialité est imprégné d'une histoire unique. Fins connaisseurs, les baristas sont là pour parler origine géographique, altitude des plantations et subtilité des torrifications d'exception signées L'Alchimiste. Équipements de pointe, précision des extractions et machines italiennes d'une grande fiabilité complètent l'expérience pour offrir une dégustation sur-mesure à chaque client.

L'Alchimiste, un torrificateur passionné

Derrière L'Alchimiste, il y a le parcours d'Arthur Audibert, artisan engagé qui œuvre depuis plus d'une décennie à faire émerger la culture du café de spécialité sur un territoire historiquement associé au vin. Dès 2014, il pose les bases de son projet au sein de l'écosystème Darwin. Sa feuille de route ? Défendre un café de très haute qualité, préparé avec une vraie expertise, traçable, riche en goût, porté par des engagements éthiques et durables. Rapidement rejoint par ses deux associés et désormais entouré d'une équipe de 15 passionnés, il développe une vision exigeante du métier, fondée sur l'expertise et la transmission.

Cette exigence se traduit par une maîtrise complète de la chaîne de valeur. De la sélection des cafés à l'origine — selon des critères sociaux et environnementaux stricts — jusqu'à la torrification, l'extraction et la formation, chaque étape est pensée avec précision. L'Alchimiste cultive des relations de proximité avec les producteurs et s'attache à révéler la richesse aromatique de chaque terroir. Une approche globale où la qualité du grain va de pair avec le savoir-faire qui lui donne vie en tasse.

Une rigueur aujourd'hui saluée par un public fidèle, mais aussi par les professionnels. L'Alchimiste accompagne près de 500 clients en Nouvelle-Aquitaine, des bureaux aux établissements de restauration, dont quelques tables étoilées (Les Prés d'Eugénie – Maison Guérard à Eugénie-les-Bains). Au-delà de la fourniture de café, la maison propose un accompagnement complet : équipements, maintenance, formation. Une reconnaissance qui confirme la place du torrificateur comme acteur de référence à l'échelle régionale.

Former, transmettre, faire grandir : l'ADN de L'Alchimiste

Fidèle à sa philosophie d'avancer au bon rythme, L'Alchimiste a connu une croissance maîtrisée. De 20 m² à ses débuts en 2014, l'entreprise se déploie aujourd'hui sur 370 m² répartis entre atelier de torrification, école et trois coffee shops. Autant de lieux animés par une même volonté : populariser le café de spécialité, faire de chaque espace un terrain d'expression pour l'art, l'artisanat et les rencontres et fédérer une communauté engagée.

La transmission occupe une place centrale dans ce développement. Depuis la création de son école en 2020, L'Alchimiste propose des ateliers d'initiation destinés aux particuliers comme aux amateurs éclairés, ainsi que des formations professionnalisantes. L'objectif : partager les clés de compréhension du café de spécialité, former les futurs acteurs du secteur et diffuser une culture exigeante, accessible et vivante.

Indissociable de cette quête de qualité, le parti pris d'écoresponsabilité structure les pratiques de la maison. Réduction des déchets, recours à des contenants réutilisables, solutions innovantes pour limiter le plastique ou encore valorisation du marc de café : autant d'actions concrètes mises en place au quotidien. L'Alchimiste veille ainsi à concilier exigence environnementale et excellence du produit, convaincu que l'avenir du café de spécialité passe par une approche durable et responsable.

Les Espaces de L'Alchimiste

Nouvelle boutique : ouverture le 26 mai

32 rue du Pas Saint-Georges

33000 Bordeaux

Mardi au vendredi : 9h/18h

Samedi et dimanche : 10h/18h

Atelier de Torréfaction - Coffee Shop - Ateliers & Formations

Darwin

87 Quai des Queyries

33100 Bordeaux

07 64 83 76 68

Mercredi au vendredi : 9h00/17h30

Samedi/dimanche : 10h/17h30

Coffee Shop - Boutique

12 Rue de la Vieille Tour

33000 Bordeaux

09 86 48 37 93

Lundi au vendredi : 9h/17h30

Samedi : 10h/17h30