ANNE CARON

LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

DOSSIER DE PRESSE - ANNE CARON

LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ



Sylvain
Caron





Anne
Caron

LA Maison Caron, UNE BRÛLERIE FAMILIALE

Depuis *1974,*
la Maison Caron poursuit son savoir-faire artisanal et torréfie exclusivement des cafés de spécialité. Fondée par Sylvain (Meilleur Torréfacteur de France en 2011) et Chantal Caron, la Brûlerie familiale a longtemps été marquée par la personnalité de son fondateur. Mais aujourd'hui, l'histoire de la Maison Caron est désormais pleinement incarnée par Anne, leur fille. Veillant à maintenir le rayonnement du Blend Signature, précieux héritage familial, elle perpétue les valeurs traditionnelles qui ont fait le succès de la marque, tout en apportant un regard neuf et résolument tourné vers le monde de demain.

ANNE CARON,
ENTREPRENEURE ET AMBASSADRICE



Formée et diplômée en biologie végétale, chercheuse en agronomie, elle créée sa société de conseil en qualité avant de reprendre les rênes de la maison Caron en 2005. Son amour de la torréfaction, Anne l'a tissé au fil des années passées au sein de la brûlerie et aux quatre coins du monde, à la rencontre des producteurs. Cet engagement, elle tâche de l'incarner dans chaque tasse de café. De sa politique d'achats à la revalorisation du marc de café, en passant par les projets solidaires dans les plantations, pour elle, chaque tasse doit mener vers un café plus juste. Aujourd'hui, avec plus de 100 000 tasses de Café Caron servies chaque jour, elle poursuit ainsi l'œuvre de son père.

Quarante-trois ans après la création de la marque familiale, Anne Caron est sacrée Meilleure Torréfactrice de France 2017. Une récompense méritée pour cette passionnée de café qui, six ans après son père Sylvain, est devenue la première femme lauréate du prestigieux concours. En 2023, elle gagne un nouveau titre prestigieux : celui de Meilleur Ouvrier de France Torréfactrice 2023. Un modèle unique de transmission père-fille qui est, depuis sa création, la force et l'identité de cette maison si particulière. En 2023, elle décide de revoir entièrement l'identité de la marque familiale qui devient alors Anne Caron, le café de spécialité.

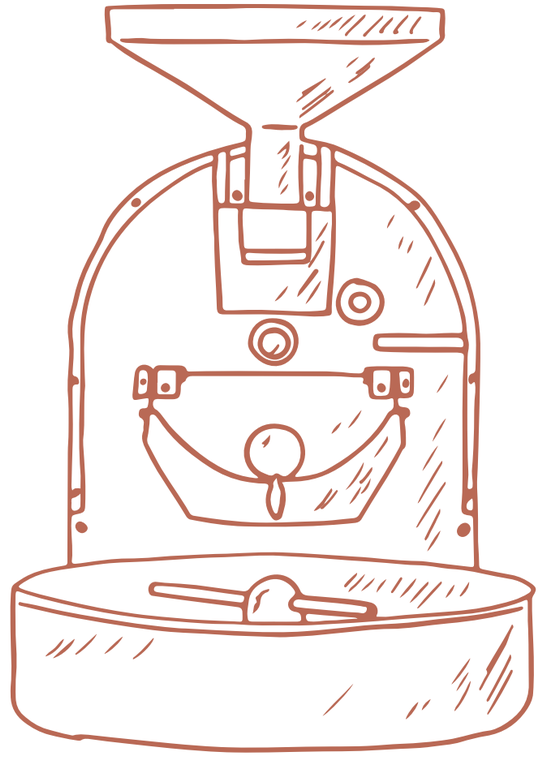
CRÉATIVITÉ, SENSIBILITÉ, FINESSE...

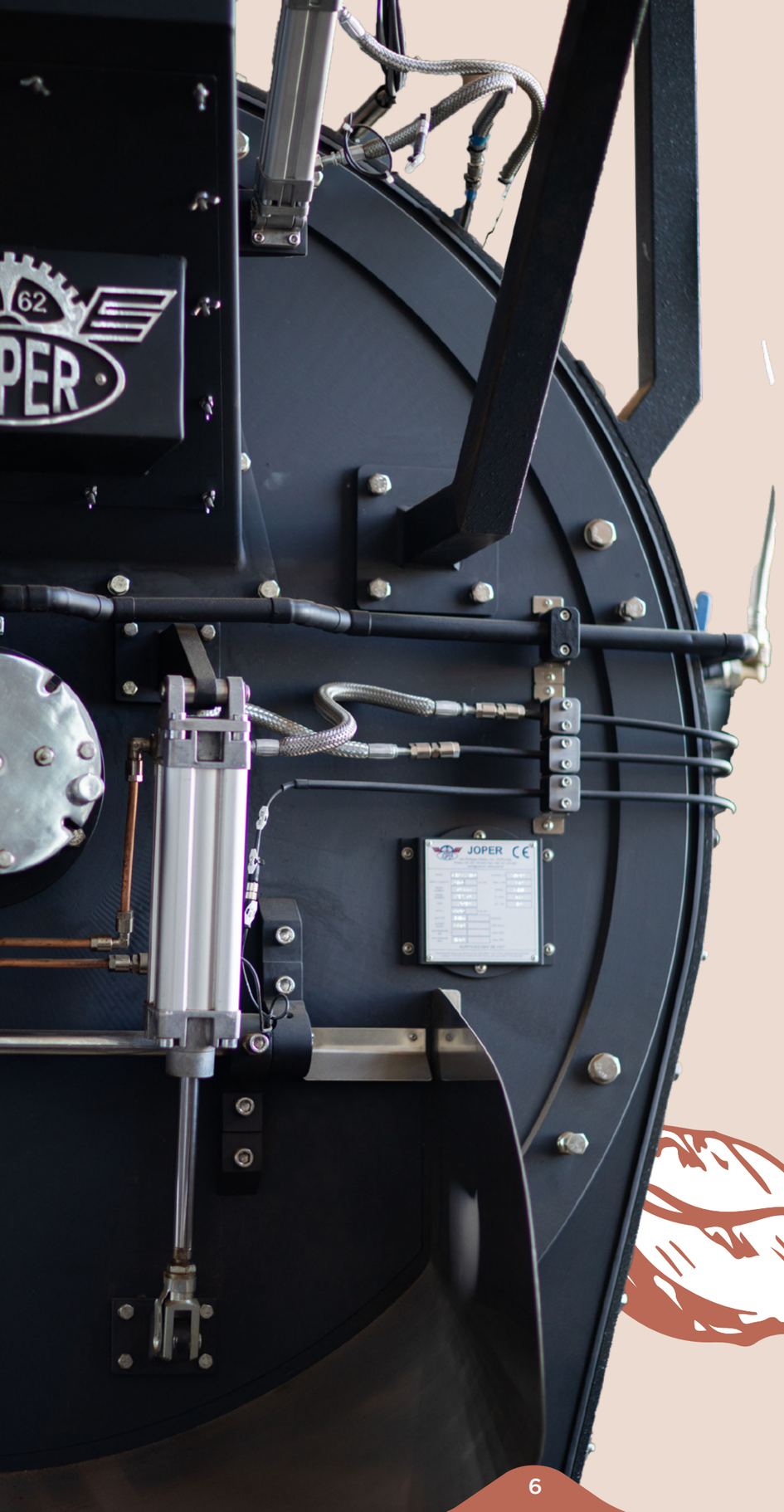
Anne Caron aime à dire que le métier de torréfacteur révèle des qualités beaucoup plus féminines que ce que les idées reçues ne laissent penser, au regard du poids des sacs de café entre autres. Son credo ? Respecter la matière première et suivre son instinct. Une expertise et une philosophie reconnues par les professionnels de la filière, qui viennent asseoir, s'il le fallait encore, sa légitimité à la tête d'une des brûleries les plus reconnues de France.

Longtemps marquée par la personnalité de son fondateur, l'histoire Caron est désormais totalement incarnée par Anne. Perpétuant les valeurs traditionnelles qui ont fait le succès de la marque, tout en apportant un regard neuf, cette femme de challenge voit l'avenir avec sérénité.

“Si la culture autour du café est aujourd'hui de mieux en mieux comprise, on a longtemps ignoré la seconde boisson la plus consommée au monde.”

Aujourd'hui, le métier de torréfacteur, probablement le moins connu des métiers de bouche, s'est fait une place sous les projecteurs, offrant de nouvelles perspectives à la brûlerie précurseur en matière de café de spécialité. Une ambition qui se développe bien au-delà des portes de l'atelier de Saclay.





LA TORRÉFACTION, UN ART délicat

De la plantation à la tasse, il y a encore des étapes à franchir avant la dégustation du café. C'est dans l'atelier de Saclay qu'Anne Caron, accompagnée de ses équipes, cuit ses cafés selon une méthode à l'ancienne ; procédé lent assurant une cuisson à cœur et régulière du café. Chaque grain libère son arôme qui ne fera plus qu'un avec les autres. Versés par broches dans le tambour du four Joper et brassés sans discontinuer, les grains de café vert sont surveillés comme le lait sur le feu. Chaque seconde compte. Le profil de cuisson dit « robe de moine » permet aux grains fraîchement torréfiés de développer une complexité aromatique extraordinaire. Aujourd'hui, Anne s'est entourée des plus belles personnes pour torréfier ses cafés. Après des heures d'échanges, de dégustations et d'ajustements, elle a su partager son savoir-faire pour permettre à ses équipes de cuire localement ses précieux grains de cafés verts et offrir un café de spécialité fraîchement torréfié, en toute circonstance.

DÉVELOPPEMENT *durable* ET SOLIDARITÉS

La culture du café étant intimement liée aux populations qui travaillent dans les plantations, la dimension sociale est pour la marque Anne Caron indissociable de la production : aide à la construction d'une coopérative, d'école ou de dispensaire médical, projet d'irrigation d'eau au Guatemala… L'entreprise s'est toujours attachée au respect des savoir-faire et des conditions de vie des locaux. En France, elle s'attelle à produire et distribuer de la manière la plus éco-responsable qui soit : suppression de spatule distribuée par défaut, tournée piétonne, revalorisation du marc de café, mise en veille nocturne des appareils, gobelets recyclables ou réutilisables…

LE BLEND CARON

Tout ce savoir-faire pourrait résider dans une tasse de l'unique Blend emblématique de la Maison. D'après une formule mise au point en 1974 par Sylvain Caron, le Blend Caron est un assemblage de quatre grands crus de café cultivés sur des terroirs d'exception au Guatemala, en Ethiopie, au Nicaragua et au Brésil. Ensemble, ils développent une finesse et une complexité aromatique unique et révèlent des notes d'épices, de pain brioché et de chocolat. Un café au goût et à la personnalité exceptionnels dont la recette, secrètement gardée, signe à elle-seule l'identité Caron.

Les 4 facettes du Blend Caron (Médaille d'argent au concours du Meilleur Blend de France 2013 et Médaille d'or au Prix des Épicures du Monde de l'Épicerie Fine 2014).





- Le Huehuetenango du Guatemala, issu de caféiers poussant à plus de 1500 mètres d'altitude, apporte force et caractère au Blend,



- Le Moka Sidano d'Éthiopie donne de la rondeur et de la longueur en bouche, avec des arômes de pain grillé et de pignons de pin,



- Le El Capitan du Nicaragua, un arabica des sommets aux notes de fruits et de caramel, ajoute une pointe d'acidité,



- Le Brésil de la région Cerrado contribue à l'équilibre général du Blend.

Si la Brûlerie s'est distinguée de ses concurrents par sa volonté de créer le mélange « parfait », Anne Caron a développé des séries coups de cœur initialement proposées en édition limitée. Ces créations résultent soit d'une rencontre avec un producteur ou un café, soit de concours ou d'événements.

LES POINTS DE vente

Au 32 rue Notre-Dame-de-Nazareth, dans le bouillonnement artistique et culinaire d'un des quartiers les plus créatifs de Paris, ouvrait en février 2015 le premier café, boutique et laboratoire d'idées de la maison Anne Caron. Au rez-de-chaussée, on y déguste le café en extraction courte ou longue. « Un cérémonial qui ne supporte que les très bons cafés et qui permet d'aller plus loin dans l'extraction, et donc la qualité » selon Anne. On y découvre tous les cafés de la marque, mais aussi des innovations comme les très pratiques mini-filtres à café nomades ou la gelée de café Caron. A l'étage, un salon privatisé accueille des ateliers de dégustation destinés aux particuliers et aux professionnels. Des masterclass y sont organisées tout au long de l'année : réglage des moutures, extraction du café à partir de percolateur, maîtrise des infusions lentes, préparation dans les règles de l'art du fameux cappuccino... « Tout ou presque pour découvrir ce qui se passe derrière une tasse de café, comprendre la complexité et la richesse du métier, et déguster un vrai café ! »





En 2017, la brûlerie Caron a repris l'une des plus vieilles maisons de café du Havre, les cafés Duchossoy, et quelques mois plus tard, les cafés Jeanne d'Arc à Rouen. C'est donc tout naturellement qu'Anne Caron s'est installée au Havre puis à Rouen (dans un tout nouvel écrin dévoilé à l'automne 2023), après avoir ouvert sa première boutique dans la capitale.

NOUVELLE identité : ANNE CARON, LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

2023 marque un tournant pour l'emblématique marque Caron qui devient désormais Anne Caron, le café de spécialité. Nouveau logo, nouvelle identité visuelle et surtout des nouvelles collections regroupées sous une seule marque ombrelle :



SIGNATURE

C'est la collection historique, qui incarne l'histoire de la maison Caron, dans laquelle on retrouve le Blend Signature et ses dérivés, spécialement conçu pour une dégustation en expresso et extractions courtes.



BIO

Cette gamme regroupe toute l'offre de café bio de la brûlerie.



DUCHOSSOY

Des cafés de spécialité pures origines permanents et éphémères, qui font la part belle aux micro-lots.



JEANNE D'ARC

Cette collection est dédiée à tous les assemblages (hors blend d'origine), c'est une sélection de café de conviction, plus marqués.

JARDINS D'OSMANE

Des assemblages de thés, thés glacés et infusions choisis avec la même rigueur que les crus de café.



BOUTIQUE PARIS
32 rue Notre-Dame de Nazareth
75003 PARIS
Tél. 01 40 09 23 17



BOUTIQUE LA HAVRE
23, place des Halles centrales
76600 Le Havre



BOUTIQUE ROUEN
5 rue Rollon
76000 Rouen



BRÛLERIE ANNE CARON
6 rue René Razel,
91400 SACLAY
Tél. 01 46 12 17 18