
© Nicolas Edwige

Ouverture · Vendredi 4 décembre

Anne Caron ouvre sa nouvelle boutique de cafés de spécialité

Elle est la première femme sacrée Meilleure Torréfactrice de France, puis Meilleur Ouvrier de France Torréfactrice en 2023. Anne Caron ouvre à Paris, rue Saint-Dominique, une nouvelle boutique de cafés de spécialité dotée d'un espace coffee shop, et y installe tout l'univers de sa maison.

1974	2017	2023
Naissance de la Brûlerie Caron	Meilleure Torréfactrice de France	Meilleur Ouvrier de France

01 — La maison

Une histoire de famille depuis 1974

Tout commence avec la Brûlerie Caron, fondée par Sylvain et Chantal Caron. Sylvain a été sacré Meilleur Torréfacteur de France en 2011. Biologiste de formation et **ancienne chercheuse en agronomie**, leur fille Anne reprend la maison en 2005. Elle garde **l'héritage familial** et y ajoute son propre regard. En 2017, six ans après son père, elle remporte à son tour le titre de Meilleure Torréfactrice de France. C'est un cas de transmission père-fille unique dans le métier. En 2023, la maison change d'identité et devient Anne Caron, le café de spécialité.

02 — Le savoir-faire

La torréfaction, un art délicat



C’est dans **l’atelier de Saclay (91)** que naissent les cafés de la maison. Torréfiés à l’ancienne, les grains cuisent lentement, à cœur, selon un profil dit « robe de moine » qui révèle toute leur complexité aromatique. Une alchimie précise, où chaque seconde compte.

« Respecter la matière première et suivre son instinct. »
Le credo d’Anne



03 — L’engagement

Un café plus juste

Pour Anne Caron, chaque tasse doit mener vers un café plus juste. Face aux bouleversements climatiques, elle est convaincue que l’avenir du café passe par de nouveaux modes de production, de transport et de gouvernance, pour préserver les terres, les agriculteurs et la qualité. Elle s’engage notamment en faveur de l’agroforesterie, qui rend les plantations plus résilientes en favorisant la biodiversité, dans le respect des équilibres naturels et du savoir-faire paysan.

Elle veille également à rendre la distribution de ses cafés aussi éco-responsable que possible. Ses grains traversent ainsi les océans à bord de voiliers : ce mode de transport

décarboné réduit fortement l'empreinte environnementale de chaque tasse, et il remet au goût du jour une façon d'acheminer le café plus lente et plus respectueuse.

Enfin, la maison soutient également des projets solidaires dans les pays producteurs : coopérative, école, dispensaire, irrigation au Guatemala. En France, elle travaille à une distribution plus responsable, notamment en revalorisant le marc de café.

04 — L'ouverture

La nouvelle boutique

Après Paris 3e, Le Havre et Rouen, Anne Caron ouvre une nouvelle adresse au 83 rue Saint-Dominique, ouverte au public le vendredi 4 décembre. Au rez-de-chaussée, un petit torréfacteur côtoie le comptoir et un espace de dégustation. À l'étage, une salle est réservée aux formations café : on y découvre tous les secrets du café et l'art du barista.

REZ-DE-CHAUSSÉE

Torréfacteur, comptoir & espace de dégustation

À L'ÉTAGE

Formations café & art du barista

Ouverture au public

Vendredi 4 décembre

83 rue Saint-Dominique, 75007 Paris