



Coffola, entreprise genevoise

## Les Pères'Colateurs inventent un excitant café à croquer

Vient de naître une gamme de douceurs supercaféinées, fabriquées rue de Carouge. Explications du «maître coffolatière».

Jérôme Estebe  
Publié: 06.02.2021, 10h58

5 commentaires



Des grands crus de pure origine sont utilisés pour Coffola.  
DR

Ça a le look du chocolat. Ça a la texture du chocolat. Ça a la douceur du chocolat. Mais la saveur... du café. Du café, oui, et dans son plus bel état. Racé, impérieux, tonique. Voilà l'intrigante et savoureuse gamme Coffola; du kawa à croquer 100% naturel, sans pâte de cacao dedans. Des pastilles, des tablettes, des pâtes à tartiner et autres déclinaisons mitonnées depuis janvier dernier dans un atelier de la rue de Carouge par un trio plaisamment autoproclamé les Pères'Colateurs.

SUITE APRES LA PUBLICITE



### Die Amex Platinum Card

60000 Bonuspunkte geschenkt, 1/2 Jahresgebühr, 100 CHF SWISS Gutscheine, Karte aus Metall Plus...  
PUBBLIC

Mais reprenons depuis le début. «Je suis quasi né dans le restaurant de mes grands-parents. La famille aimait et savait manger», raconte Bertrand Baud, inventeur et instigateur de Coffola. «La cuisine me passionnait. Mais mes parents m'ont persuadé de suivre plutôt des études administratives. Je me suis donc retrouvé DRH.»



DR

Un beau jour, Bertrand comprend que la fève qui est à la base du chocolat présente la même amertume et la même dureté que celle du café. «Je me suis dit: tiens, pourquoi ne pas appliquer au café les techniques des chocolatiers? Soit broyer la matière première et la mélanger avec du sucre, du beurre de cacao et du lait?»

Avant d'installer ses machines à Genève en janvier dernier, le jeune homme multiplie durant des mois les tests et expériences à Cully. «Il a fallu établir le broyage idéal et la température de mélange parfaite. Elle doit être très précise pour éviter de faire tourner le beurre de cacao et de retorréfier le café.» Et quelle est-elle? «Disons entre... 26 et 65°», sourit-il. «C'est une recette brevetée. On a un peu de mal à divulguer certains détails.» OK, compris. La maison fait des cachotteries.



DR

Le «maître coffolatière» travaille avec deux grands crus de pure origine, éthiopien et colombien, torréfiés sous nos yeux, notamment par Carasso. «À certains moments de l'année – Saint-Valentin, Pâques, Noël –, on proposera des collections de saison aux saveurs et origines particulières», promet-il. Pour l'heure, la société a la capacité de produire entre 20 et 30 tonnes par an. Ce qui semble confortable. Mais il est vrai que les amateurs d'expresso, susceptibles de fondre pour ces douceurs caféinées, ne manquent guère. La distribution, elle, se fait sur la Toile et dans quelques points de vente de l'arc lémanique.

Et qui sont les deux autres Pères'Colateurs? «Marc-André Cartier, de la famille de chocolatiers à Versoix, qui amène son expérience et son expertise commerciale, et Mathias Matti, ex-directeur financier, qui s'occupe des comptes.» Voyez le trio de choc. Ou plutôt de kawa.

Infos et listes des détaillants: [lesperescolateurs.ch](https://lesperescolateurs.ch)\*

Publié: 06.02.2021, 10h58

Vous avez trouvé une erreur? [Rapporter maintenant](#).

### THÈMES

Gastronomie

### 5 commentaires

[Veuillez vous connecter pour commenter](#)

Trier: les plus récents

[Voir tous les commentaires](#)

### ARTICLES EN RELATION



**Ab** [Fines gueules](#)

#### Beignet mythique, le donut vit son rêve américain à Genève

Star de la pop culture états-unienne, la pâtisserie iconique a maintenant droit à sa déclinaison genevoise. Grandes chaînes et artisans se sont depuis peu lancés.



**Confiserie genevoise**

#### Une caverne d'Ali Bonbon ravit les gourmands à Carouge

À l'enseigne de Jellyfish, Ophélie Baumberger aligne une gamme de pétillantes sucreries classiques. Guimauves, caramels, nougats... à grignoter avec parcimonie et en grandes occasions.