



**L'entreprise gersoise Cafés Di-Costanzo lance la commercialisation de son café
« L'Ethiopie dans tous ses états ! »
récemment primé par le titre de Meilleur mélange Espresso de France**

Fondée dans les années 1970 à Pujaudran, au cœur de la campagne gersoise, l'entreprise Cafés Di-Costanzo est spécialisée dans la torréfaction artisanale de café. Reprise en 2007 par Emilie et Etienne Gavanier, couple de quarantennaires passionnés et engagés, la PME familiale s'est considérablement développée ces dernières années. Après le déménagement de l'atelier de torréfaction à L'Isle-Jourdain et l'ouverture d'une première boutique en 2017, les Cafés Di-Costanzo se sont également implantés cet été à Toulouse. Un dynamisme et un développement que le couple souhaite toujours faire rimer avec qualité et savoir-faire, comme en témoigne le titre de « Meilleur mélange Espresso de France » remis à l'entreprise le 13 septembre. Baptisé « L'Ethiopie dans tous ses états ! », ce café d'exception est désormais commercialisé, notamment au sein de la boutique toulousaine située 22 rue Croix Baragnon, une adresse qui accueille une clientèle de particuliers et de professionnels.

A l'occasion du Salon Paris Coffee Show 2021, les Cafés Di-Costanzo ont remporté, le 13 septembre dernier, le concours du Meilleur Mélange Espresso 2021 avec leur café baptisé « L'Ethiopie dans tous ses états ! » qui a séduit le jury, composé de professionnels et d'anciens 'champions'.

« Comme l'exige le concours, nous avons élaboré cet assemblage spécialement pour l'évènement » explique Emilie Gavanier, directrice associée de l'entreprise gersoise qu'elle a repris avec son mari il y a 14 ans. « Composé à 100% de cafés d'Ethiopie, pays emblématique de la caféiculture, il réunit des cafés bio issus de 3 terroirs différents (Jimma, Guji et Nekemte). Nous avons utilisé 3 « process de traitement » différents du café vert : Honey pour le Jimma, Lavé pour le Guji et Nature pour le Gamoji Nekemte, d'où le nom choisi : l'Ethiopie dans tous ses états ! »

« Obtenir le mélange parfait n'a pas été facile : nous souhaitons proposer quelque chose d'équilibré, d'aromatique, de long en bouche et d'adapté à l'expresso, qui est une infusion très particulière. Nous avons dû faire un certain nombre d'essais d'assemblage et de torréfaction avant de trouver LE mélange parfait » complète Etienne Gavanier.

Les cafés honey sont connus pour leur douceur et leur sucrosité. Ici, une caramélisation assez longue lui permet de s'exprimer pleinement. Sur cette base, le Guji lavé apporte vivacité et complexité avec des notes florales, abricot et fruits exotiques. Enfin, le Gamoji Nekemte nature permet de donner du corps, de la rondeur, avec des notes de cacao et fruits rouges.





« A la tasse, c'est un café tout en équilibre, d'une grande douceur, avec des arômes de caramel, abricot, cacao et fruits rouges » souligne Emilie. Un café d'exception à retrouver, en grain ou moulu, sur le [e-shop](#) des Cafés Di-Costanzo et dans les deux boutiques, situées à L'Isle-Jourdain et depuis peu, à Toulouse !

Comment le préparer ?

En expresso ! Notre conseil :

Extraction (2 tasses)

- 16.5 g
- 22 à 25 secondes
- 88°C

Prix : 7,60€ les 250 g

Les Cafés Di-Costanzo : le succès d'une PME familiale, basée dans la campagne gersoise depuis 1970

Aveyronnaise d'origine, Emilie Gavanier a suivi une formation d'ingénieur agronome à l'École d'ingénieurs de Purpan, tout comme son mari, Etienne, avec une spécialisation dans l'œnologie. Elle commence sa carrière professionnelle dans un domaine viticole de la région. En 2007, mû par la volonté de se tourner vers l'entrepreneuriat et passionné par le savoir-faire artisanal et la valorisation des terroirs, le couple saisit l'opportunité de reprendre les Cafés Di-Costanzo. Cette entreprise de torréfaction artisanale a été fondée une trentaine d'années plus tôt par Monsieur Di Costanzo à Pujaudran, dans le Gers.

Désormais directeurs associés, Emilie et Etienne Gavanier constituent un binôme complémentaire. Après avoir suivi une formation de maître torréfacteur, ce dernier assure la production, avec une attention particulière portée au choix des cafés. « Nous torréfions uniquement des cafés de spécialité, ce qui signifie que les cafés que nous avons sourcés ont une traçabilité, un cahier des charges, mais surtout qu'ils ont été notés par des experts diplômés (les « Arabica Q Grader ») avec un score supérieur à 80/100. Seuls 4% des cafés consommés en France entrent dans cette famille très fermée des cafés de spécialité... » explique Etienne. « Notre objectif est de faire découvrir des cafés de grande qualité, tracés de la parcelle au producteur et jusqu'au consommateur. Des cafés avec une histoire et surtout du goût, des cafés qui explosent en bouche ! » complète Emilie. Pour atteindre cet objectif, elle met son expérience en œnologie au service de cet autre breuvage noble qu'est le café, expérience qu'elle complète en se documentant et surtout, en échangeant avec les producteurs, à qui le couple rend visite dès qu'il en a l'occasion.

Récemment, Emilie Gavanier a suivi la formation de référence dispensée par le Coffee Quality Institute. Après avoir passé avec succès les examens clôturant cette formation, Emilie Gavanier obtient le fameux titre de « Arabica Q Grader », qui fait d'elle l'un des rares « nez du café » de France. « Nous sommes moins d'une cinquantaine sur tout le territoire, à peine 4 000 à l'échelle mondiale, majoritairement présents dans les pays producteurs de cafés, dans lesquels les Arabica Q Grader sont très demandés pour noter les cafés. »

Ce positionnement basé sur des cafés d'exception, un savoir-faire artisanal et une expertise pointue séduit : pour faire face à la demande croissante, l'atelier de torréfaction déménage à L'Isle-Jourdain en 2017 dans un lieu plus spacieux, avec une capacité de production annuelle de 150 tonnes de café. Un premier point de vente Cafés Di-Costanzo ouvre ses portes la même année, également à L'Isle-Jourdain, avant le lancement d'un e-shop deux ans plus tard.



Depuis 2007, le chiffre d'affaire de l'entreprise a été multiplié par 10. « Notre exigence de qualité et l'engagement de notre équipe, composée désormais d'une vingtaine de collaborateurs, sont la clé de notre progression constante depuis 14 ans » indique Emilie. Cet été, une nouvelle étape importante a été franchie par l'entreprise gersoise, avec l'ouverture d'une boutique dans la Ville rose.

22 Rue Croix Baragnon : l'adresse à connaître pour les amateurs de café, particuliers et professionnels

Idéalement située au 22 rue Croix-Baragnon, la boutique toulousaine accueille une clientèle de particuliers et de professionnels dans un lieu chaleureux de 100 m², répartis sur deux étages. Un large choix de cafés (en grain, moulus ou en capsules), de machines à café ainsi qu'une sélection de thés, chocolats et accessoires y sont proposés.



L'étage de la boutique offre un espace réservé de dégustation et démonstration de machines spécialement étudiées pour répondre aux besoins d'hôtels, cafés et restaurants (HCR). « Depuis quatorze ans nous proposons des cafés en grain ou moulus haut de gamme aux professionnels de la restauration. Sur le Sud-Ouest, près de 1 000 clients professionnels nous font confiance, du bar de village, lieu incontournable du lien social, aux tables étoilées, fer de lance de la haute gastronomie ! Ce sont presque 40 000 expressos issus de notre atelier de torréfaction qui sont bus chaque jour dans ces établissements » précise avec fierté Etienne Gavanier.

Outre la qualité des cafés, les clients des Cafés Di-Costanzo sont très sensibles aux engagements pris par Emilie et Etienne Gavanier en matière de développement durable. « Convaincus de l'utilité et de l'impact de chaque 'petit geste', nous avons mis en œuvre un certain nombre d'actions depuis plusieurs années : économie de 2.5 tonnes de cartons par an en préférant livrer nos clients professionnels dans des caisses consignées réutilisées, recyclage des sacs de cafés verts, des pellicules de cafés verts, tri des déchets et compostage du marc de café.... En 2019, nous avons choisi d'opter pour les énergies vertes (gaz vert pour torréfier nos cafés et électricité verte pour les bureaux), un engagement qui a été salué par le Label ECO DEFIL de la Chambre des Métiers du Gers que nous avons reçu la même année. En 2021, nous avons lancé une gamme de capsules compatibles Nespresso compostables et biodégradables qui rencontrent un franc succès. Dès 2022, nos thés seront emballés dans un sachet 100% matières organiques, et nous fourmillons d'idées et de projets pour réduire encore notre impact carbone » conclut Emilie Gavanier.

Contact presse



ATTILA

Mathilde Lise

m.lise@attila.agency

06 26 26 52 68