

## Maison Caron, l'atelier de torréfaction



#Artisan

## **Maison Caron, l'atelier de torréfaction**

La Brûlerie Caron est un atelier de torréfaction de café installé à Châtillon dans les Hauts de Seine (92).

Le savoir-faire y est artisanal, comme le prouve le four des années 50 qui trône fièrement au sein de la brûlerie. Sylvain et Chantal Caron souhaitent pérenniser leur

cœur de métier. Ils travaillent avec leur fille Anne, et placent l'humain au cœur de leur stratégie d'entreprise. Ils sont donc trois salariés au sein de la brûlerie, et s'engagent volontiers dans une démarche de développement durable : tant en interne qu'au niveau international.

## « Le goût et la qualité de mon café sont les moteurs de ma brûlerie »

La Brûlerie Caron est en effet certifiée ISO 14001 depuis 2005, soucieuse de l'impact de ses activités sur l'environnement. Elle est parallèlement engagée sur le plan international, et la famille participe à des projets de bénévolat aux quatre coins du globe. En 2009, ils ont soutenu un projet de construction d'une école au Guatemala, où ils sont retournés en 2010 et 2011 dans un projet de gestion d'une source d'eau dans une plantation de café. Parce que Sylvain Caron est un passionné, il nous parle mieux que quiconque de son café : « Depuis plus de 30 ans, je parcours les plantations du monde entier à la recherche des meilleures origines qui font la fierté et la pérennité du goût de mon café. Fervent défenseur d'un savoir-faire traditionnel, le goût et la qualité de mon café sont les moteurs de ma brûlerie. »

## Un travail d'alchimiste

Le café Caron, adhérent à [la marque régionale PRODUIT EN Île-de-France](#) se caractérise par l'excellence de ses origines ; c'est un assemblage de grands crus d'arabica. A chaque récolte, je goûte toutes les origines de cafés, arabica natures et lavés. Ensuite, le travail du torréfacteur est comparable à celui d'un alchimiste : dosage précis des différents crus pour créer un café complet aux arômes complémentaires. La magie opère lorsque l'artisan verse les fèves vertes dans le torréfacteur; la cuisson va alors exalter les arômes du café et diffuser un parfum chaud et envoûtant caractéristique des brûleries de café. La dégustation du café Caron révélera un goût acidulé, assez long en bouche, avec des arômes de fleur de cacao et une teneur en caféine très légère. »

Les produits de cet adhérent : Cafés en grains, moulus, capsules  
Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)

- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des adhérents](#)

## Informations

6, rue René Razel  
91400 SACLAY  
France

[01 46 12 17 18](tel:0146121718)

[commercial@caronservice.com](mailto:commercial@caronservice.com)

[Site web](#)

[Facebook](#)

[LinkedIn](#)

[Twitter](#)