

Interview de Charly et Audrey Reynaud, la nouvelle génération !

La Maison du Bon Café, c'est une histoire unique de succès provençal, en route depuis 1958. Nous vous racontions notre histoire précédemment dans l'article sur [les origines de notre entreprise](#) avec l'interview exclusive de Daniel Reynaud, actuel dirigeant accompagné dans cette aventure de sa femme, Christèle Reynaud. Aujourd'hui nous vous présentons la nouvelle génération Reynaud ! Audrey - responsable de la communication -, et Charly - responsable commercial -, qui ont tous deux des ambitions et apportent chaque jour leur pierre à l'édifice de l'entreprise familiale !

C'est au siège à Châteaurenard que l'interview s'est déroulée. La discussion démarre avec une question nostalgie...

À quel âge avez-vous bu votre premier café ?

Charly : C'est notre grand-mère, Mamé Paulette, qui nous a initiés. Elle nous préparait des bols de café dilué que nous accompagnions de biscuits. Cela me rappelle de bons souvenirs.

Audrey : Oui d'ailleurs on adorait ça et on le faisait avec du café plutôt qu'avec du chocolat chaud ! Aujourd'hui encore il nous arrive de le faire ! En tout cas, quand je vais la voir, Mamé Paulette me propose encore ce petit rituel familial ! (Rire)

Vous qui avez grandi tous les deux dans cet univers du café, que vous évoque l'odeur du café ?

Audrey : Ça m'évoque les mercredis après-midi quand on explorait l'usine de torréfaction. On jouait en escaladant les sacs de grains de café, on s'amusait à coller des étiquettes sur les paquets de café ! Le café, c'est une histoire qui a commencé très tôt chez nous !

Charly : C'est vrai qu'on a commencé tout jeune à sentir l'odeur du café torréfié !

Perpétuer la tradition familiale est un vrai challenge, qu'est-ce qui vous a le plus intéressé dans le café ?

Audrey : J'ai toujours adoré le café en tant que boisson mais j'étais plus intéressée par la communication. En faisant mes études, je me suis rendue compte que ça me plairait de

Interview de Charly et Audrey Reynaud, la nouvelle génération !

m'occuper de la communication de La Maison du Bon Café. Il faut dire que ce ne sont pas les sujets qui manquent ! Nous avons régulièrement de nouvelles idées et lançons chaque année de nouvelles gammes. Tous ces sujets sont passionnants et diversifiés comme vous pouvez l'imaginer.

Charly : Pour moi c'est un peu différent, j'ai commencé à accompagner les commerciaux chez nos clients Café-Hôtel-Restaurant à partir de mes 16 ans tous les étés. C'est comme ça que j'ai pu découvrir la richesse du métier et me passionner pour le café. Le partage de ces expériences et savoir-faire des cafetiers conjugué à mes études en Commerce International m'ont permis d'acquérir mon expertise d'aujourd'hui.

Interview de Charly et Audrey Reynaud, la nouvelle génération !



Et le café alors, vous l'aimez comment ?

Audrey : Ah ! Charly et moi sommes très différents sur ce point. Moi ce que je préfère, ce sont les méthodes douces. Avec une infusion lente, le café acquiert des notes plus florales et douces.

Interview de Charly et Audrey Reynaud, la nouvelle génération !

Charly : Moi j'aime l'espresso et la particularité c'est que je le consomme dans des tasses plus grandes de manière à laisser de l'espace au café. Un contenant plus grand est intéressant car on peut travailler le café comme le vin, en le faisant tourner dans la tasse, cela permet de libérer un maximum d'arômes !

Quelles sont les nouveautés de La Maison du Bon Café ?

Charly : Notre belle actualité en cette fin d'année, c'est le lancement des capsules compatibles Nespresso prévu pour décembre. On a hâte de vous présenter ces capsules JUNGLESPRESSO !

Nous lançons également prochainement les cafés précieux en provenance du Cameroun, Jamaïque et Colombie. Tous ces cafés ont la particularité de provenir d'une seule plantation dans chaque pays et sont des cafés rares.

Audrey : Désormais nous fabriquons l'ensemble de nos accompagnements café, qu'il s'agisse des crousti pralins, des calissons, des orangettes, des napolitains (noir, blanc, au lait) ou encore des amandes enrobées de cacao.

Fabriquer nous-mêmes nous permet de concevoir nos recettes en harmonie avec nos boissons (café, thé, chocolat) et de choisir des produits naturels et sans conservateurs.

Nous recommandons actuellement la production de notre thé de Noël, disponible en boutique et sur notre site à partir du 15 octobre !

Pour terminer sur une note d'avenir, pouvez-vous nous dire quel est votre rêve pour La Maison du Bon Café ?

Audrey : Je voudrais qu'on continue à proposer des bons produits même si on se développe rapidement, toujours dans l'esprit d'artisanat qui a toujours fait partie des valeurs de La Maison du Bon Café. Cette valeur-là me semble précieuse et importante !

Charly : Continuer à dénicher des producteurs de café qui proposent des variétés rares et nous permettent de produire de bons cafés uniques et savoureux ! D'ailleurs, nous partons bientôt en voyage pour continuer notre recherche de perle rare !

Interview de Charly et Audrey Reynaud, la nouvelle génération !

Ah oui ? Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur ce voyage ?

Audrey et Charly : Nous partons en Janvier en République dominicaine à la rencontre de la ferme SAMIR ESTATE. Dans le but de continuer notre partenariat car nous achetons depuis 3 ans la totalité de la récolte annuelle de cette ferme. Si vous voulez en savoir plus, vous pourrez retrouver notre récit de voyage sur le webmagazine en février !

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Slow cosmétique à
faire soi-même !**