Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

# La torréfaction Maison Bres : l'amour du café depuis 30 ans





**L'histoire commence en 1998 dans un garage puis dans un local à Monteux. Cynthia et Jean-François Bres décident de monter leur affaire dans la torréfaction du café. Ils vont vite déménager sur le site actuel de Sarrians. L'entreprise a bien évolué depuis avec huit salariés, un salon de thé et 65 % du chiffre d'affaires réalisé avec les bars-hôtels-restaurants.**

« Mes parents ont créé cette affaire. Au départ, leur commerce de torréfaction ne concernait que le B to B, pour les services des professionnels, avec une mise à disposition des machines à café. Nous commercialisions du café qui n'était pas torréfié par nos soins au départ, uniquement en négoce » explique Léo Bres, qui a intégré l'entreprise en septembre 2024 après des études universitaires. En 2004, l'entreprise s'ouvre au grand public avec l'ouverture d'une boutique à Sarrians, avec des cafés mais également des thés. « Après des années d'expérience, mon père a décidé en 2010 d'assurer la torréfaction lui-même en sélectionnant du café vert dans des maisons de négoce en important dans le monde entier « .

**Ouverture d'un salon de thé**

En 2019, la Maison Bres a pris la décision d'ouvrir un salon de thé et des dégustations pour développer son chiffre d'affaires et mettre en lumière toute sa gamme de cafés et de thés. «  Nous proposons ainsi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

des pâtisseries maison dans un univers chaleureux et cosy ». La boutique propose également tous les articles autour du café et du thé, avec de la vaisselle et des accessoires mais également des machines à café automatiques dont une marque premium en plus de la boutique qui s'est agrandie depuis 20 ans.





Le café vient de nombreuses régions du monde (à gauche).
La Maison Bres assure la mise à disposition de machine à café auprès des professionnels (à droite).
Crédit : DR

**Une gamme très large**

A ce jour, la Maison Bres propose à sa clientèle 16 référence de café dont 11 en pure origine, un décaféiné sans solvant et quatre en assemblage qui est assuré par Jean-François et Léo, dans un travail qui s'apparente à de l'artisanat, avec un réel savoir-faire. Les cafés sont de haute qualité. Ils peuvent être cultivés en agroforesterie pour certains ou encore en commerce équitable. L'objectif à terme est également de développer encore davantage les cafés bio pour arriver à 100 % de la gamme.

**Investissement d'une machine**

La société a investi récemment dans une machine de torréfaction ultramoderne d'origine américaine. Elle a également une ensacheuse très performante. Le café vert qui vient principalement du port du Havre en sacs devient ensuit noir et sec suite au passage dans la machine de torréfaction avec des savoir-faire de températures bien précis. Il est ensuite conditionné pour pouvoir être livré aux clients. Chaque année, Jean-François et Léo Bres font des essais d'assemblage de café pour pouvoir proposer à leur clientèle une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

gamme sans cesse renouvelée, en sélectionnant des cafés avec le plus grand scrupule.

**Une formation sur la torréfaction**
Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement aussi bien au niveau de la clientèle des particuliers que des professionnels, malgré un contexte du café qui est compliqué depuis une année. Le cours du café en effet doublé depuis neuf mois. Le projet sur l'année 2025 est l'ouverture d'une salle de dégustation avec des formations autour de la torréfaction. D'une durée de 1 heure 30, elles seront proposées au grand public mais également aux professionnels de la restauration dès le mois de mai.

Olivier Muselet

**Bres en chiffres :**
– 7 salariés dont un alternant (boutique, atelier et force commerciale)
– 600 clients professionnels (bars, hôtels, restaurants, boulangeries, bureaux d'entreprises) sur le Vaucluse à 100%
– Chiffre d'affaires 2024 égal à celui 2023
– 100 tonnes de cafés torréfiés par an
– Pays différents pour l'origine des cafés : Amérique latine dont le Brésil et le Pérou, Amérique centrale (Honduras, Costa Rica, Nicaragua, Guatemala, Mexique), Afrique (Kenya, Éthiopie), Inde et Papouasie-Nouvelle-Guinée

**Le café en bref :**
– Il existe 70 pays producteurs de café dans le monde sur la ceinture intertropicale
– Deux variétés café sont consommées dans le monde : le robusta qui pousse à basse altitude et plus chargée en caféine et sera logiquement incorporé dans le café expresso. L'arabica est un arbre qui pousse en plus haute altitude, est plus aromatique. Seules ces deux variétés sont cultivées pour le commerce du café. À ce jour, la recherche et développement sur d'autres variétés possibles n'en est qu'à ses débuts car il existe des centaines de variétés de caféiers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !