

# Richard: le rouge et le noir

**Le vin et le café : deux plaisirs liés au terroir. Deux mondes qui sollicitent les mêmes sens : l'œil, le nez et le goût. Entre la torréfaction, la mise en bouteilles et la noria des livraisons par camions et camionnettes, les établissements Richard à Gennevilliers répondent aux exigences de la clientèle des cafés-hôtels-restaurants – quelque 20 000 fidèles... Découverte en images...**

**Reportage photo :** **Rue du Fossé-Blanc, le café est omniprésent.**  
**Didier Raux** La poignée de porte, en grain de café géant, donne le ton. Maragogype blond, bucamanga et medellin de Colombie, santos-fancy du Brésil, moka djmaha d'Éthiopie, robusta du Cameroun ou moka d'Éthiopie côtoient des grains plus "rares", d'Hawaï, de Nouvelle-Guinée ou encore de Jamaïque – le fameux blue mountain, très en vogue. Ici, nulle trace d'un mythique "gringo" : l'entreprise choisit ses grains au Havre, auprès d'acheteurs professionnels qui les ont sélectionnés dans le monde entier. En vrac, en fûts ou par sacs de 60 ou 70 kg, le café "vert" arrive jusqu'à Gennevilliers où il est stocké, torréfié puis conditionné en sachets de 1 kg.



**La torréfaction est une opération délicate.** La chaleur transforme les grains de café et donne naissance aux substances aromatiques : pas moins de 700 composent les arômes volatils du café ! "Selon les variétés de café vert ou la composition des assemblages, nous utilisons deux méthodes, explique Pierre Richard : une torréfaction intense pendant 7 à 8 minutes, qui chauffe les grains à cœur pour en extraire tous les arômes, et une torréfaction traditionnelle plus lente, environ 15 minutes, qui dégage progressivement des saveurs plus douces." Aujourd'hui la torréfaction se fait par des moyens ultra-modernes et l'ensemble du processus est placé sous contrôle informatique ; les pages-écran de l'ordinateur permettent de visualiser en temps réel l'état des stocks, les courbes de rendement, la qualité du produit et son suivi jusqu'à l'heure de la livraison chez chaque client ! Cet équipement, exceptionnel en France, pour-



rait traiter jusqu'à 60 tonnes de café par jour. "En réalité, explique Patrick Step, directeur d'exploitation, la moyenne de torréfaction est de 20 tonnes par journée de huit heures."

**Avenue Louis-Roche,** le premier regard est happé par le parc des camions de livraison qui tissent, au repos, un incroyable épi... vert bouteille, couleur de référence des vins Richard. D'abord stocké dans des cuves en inox d'une capacité globale de 40 000 hectolitres, le vin,



**Les établissements Richard disposent de 40 fourgonnettes de livraison du café et de 55 camions pour livrer le vin.** arrivé par camions-citernes, est ensuite conditionné et étiqueté, selon son origine et sa destination : des capsules en plastique pour le vin en litre "étoilé" et des bouchons de liège pour les productions plus nobles. "40 % des produits que nous distribuons sont mis en bouteille ici à Gennevilliers, indique Corinne Richard, directeur général, et 60 % arrivent déjà conditionnés, directement des propriétaires récoltants, ainsi que de nos propres domaines." La maison Richard possède en effet neuf domaines et négocie aussi de

nombreuses boissons : jus de fruit, eaux minérales, spiritueux...

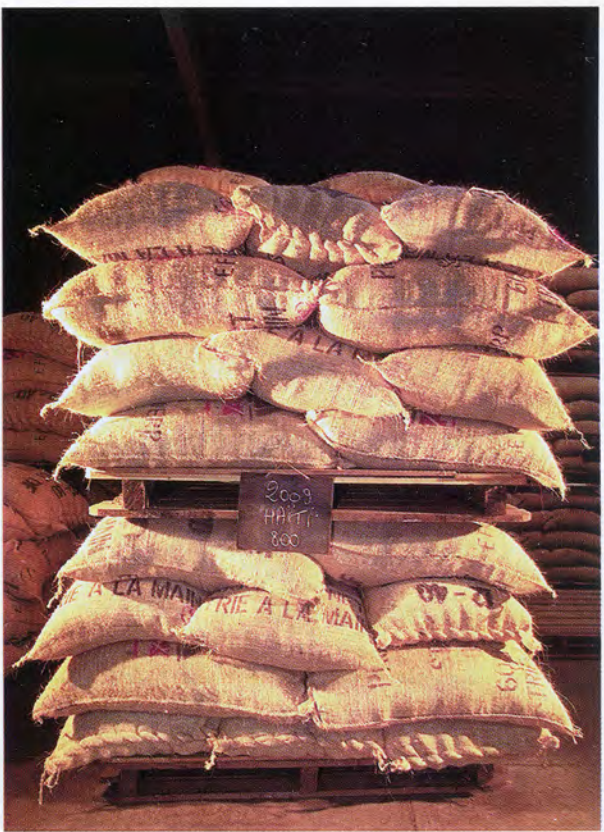
**Sous deux hectares couverts,** le visiteur découvre un chai de stockage et de vieillissement des vins, un espace de conditionnement, un laboratoire d'analyses et de surveillance du suivi et de la qualité et une plate-forme de distribution des références et des tarifs et des caves climatisées. "Mon rôle ici n'est pas précisément celui d'un maître de chai, mais plutôt celui d'un responsable d'entrepôt", explique Patrick Granval, qui gère aussi l'activité des deux impressionnantes lignes de conditionnement : 15 000 bouteilles à l'heure pour l'une, 8 000 pour l'autre. De quoi livrer, par jour, 100 000 "cols de vin" à 700 clients ! Pour maîtriser l'ampleur des chiffres et toute l'organisation, la modernisation et les puces de silicium sont aussi passées par là. "Sans l'informatique, il faudrait cinquante personnes de plus pour gérer les commandes en tenant compte, chaque fois, des situations particulières des clients." La prise de commande se fait par téléphone, aussitôt saisie et validée, avec émission immédiate du bordereau et de la facture. "Entre le moment de la commande et la livraison, nous savons faire du bon travail en deux jours !"

## Une affaire de famille depuis 1892

Plus que centenaire, l'histoire remonte en fait à 1875, quand Pierre Fayel quitte son Aveyron natal pour Paris où il ouvre un café. En 1892, il entreprend une activité de vins en gros, dirigée ensuite par son gendre, puis son fils. Un cousin de la famille, Henri Richard, fait son entrée en 1920 et reprend l'affaire en 1938. Henri Richard construit la réputation de maison sérieuse, avec des vins de qualité, livrés en fûts, dont il produit lui-même une grande partie. Dans les années 50, il prend conscience de l'importance de la consommation de café en "CHR"\* et se lance dans la torréfaction. Son fils Pierre la développe et opère des rapprochements avec d'autres marques. La reprise de Vernhes, en 1985, permet d'étendre le champ d'activité et la gamme des prestations. Aujourd'hui, l'activité "vins" est animée par André Richard et sa fille Corinne. Pour l'activité "café", Pierre Richard est secondé par ses enfants Anne (Bellanger) et Arnaud.

\*CHR : cafés-hôtels-restaurants.

**L'entreprise a 15 000 clients (20 000 avec Vernhes) : en majorité des "CHR"\* mais aussi des collectivités, à 90 % en région parisienne.**



ces produits de complément ? "Une même livraison, une seule facture", credo de la maison Richard pour faciliter la vie du client et sa gestion. Le chauffeur-livreur reste ainsi le lien le plus étroit avec le client. Celui-ci n'hésite pas à lui confier la clé de la cave, voire le laisser libre du réapprovisionnement. Question de confiance...

**Quant aux représentants** (une centaine, pour beaucoup des VRP exclusifs), ils jouent un important rôle de conseil : ils doivent être capables d'installer les moulins et d'enseigner les secrets d'un bon café ou d'aider à constituer une cave équilibrée, d'élaborer une carte des vins astucieuse, qui tienne compte des tendances de la cuisine sans forcément faire flamber l'addition...

Marie-Hélène Delette



100 000 bouteilles livrées par jour à 700 clients



200 appellations et 9 domaines en propre

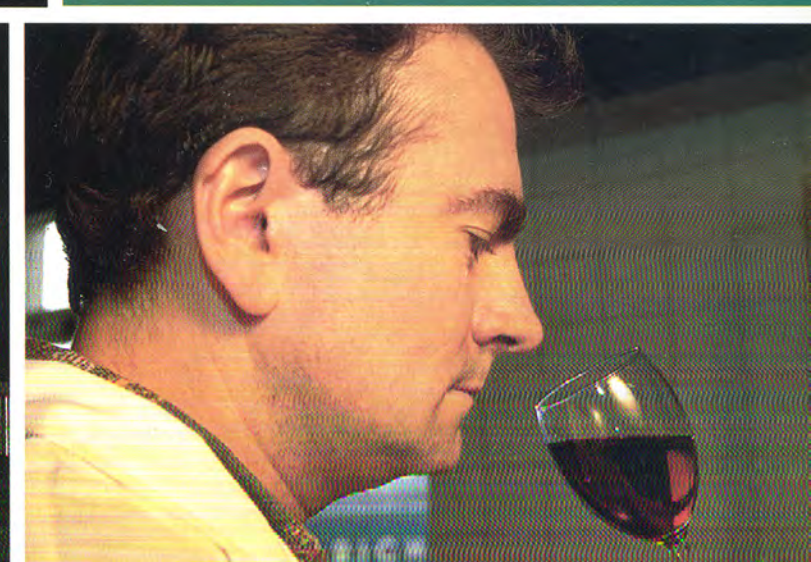
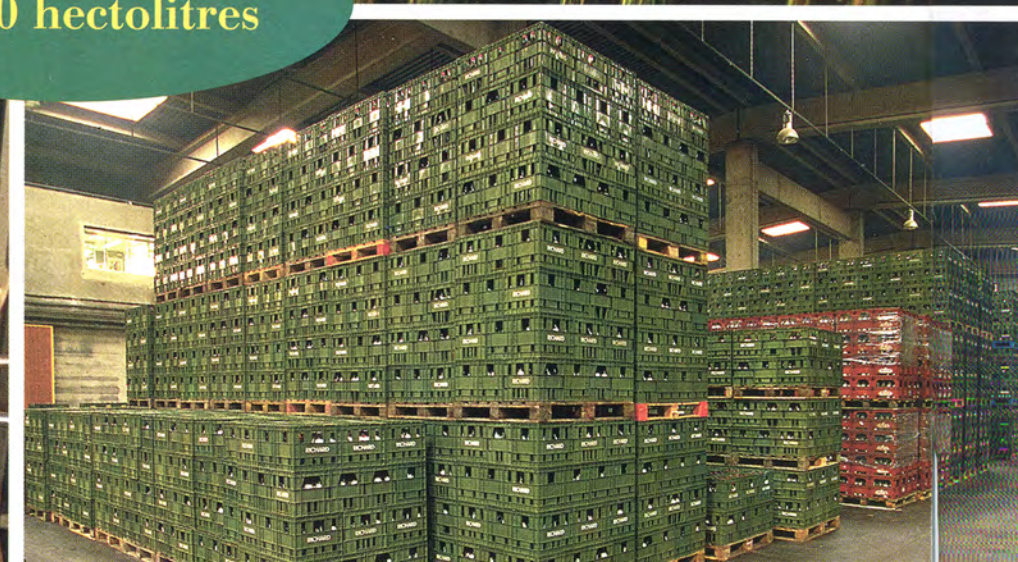


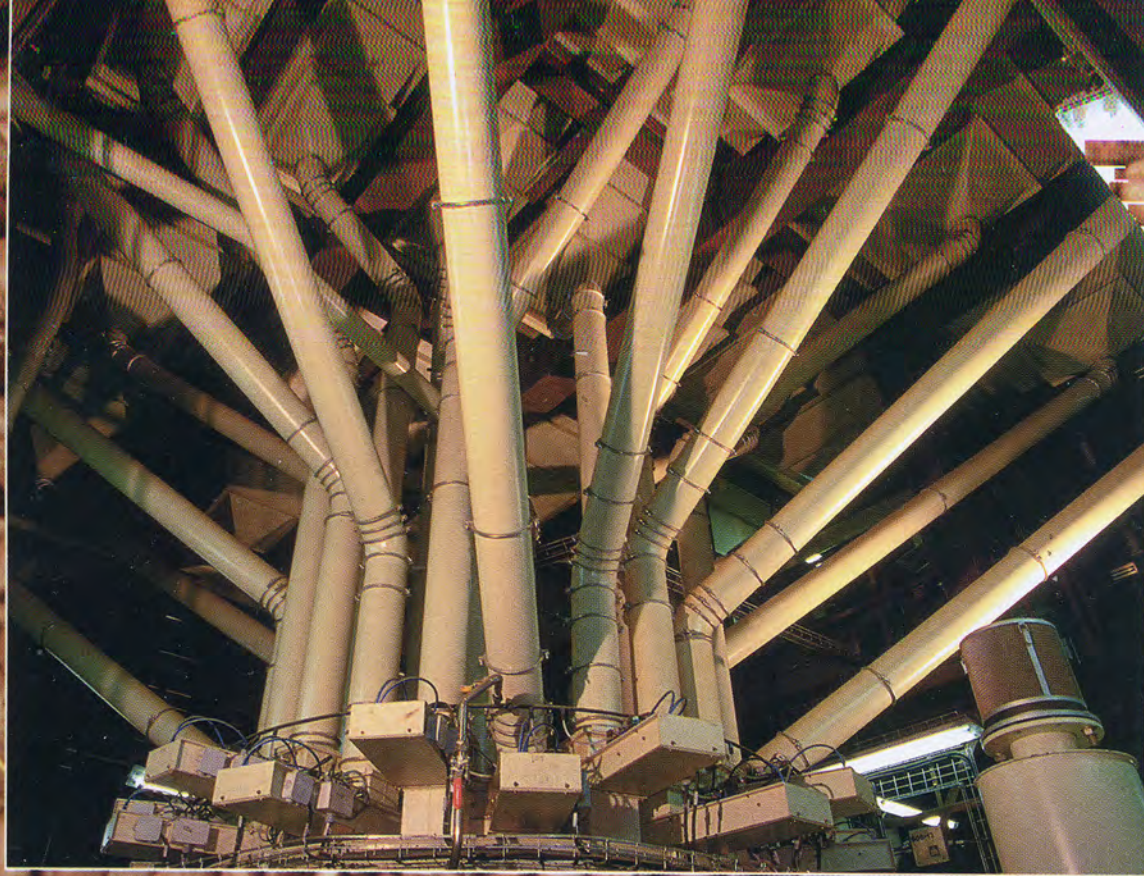
Capacité de stockage : 40 000 hectolitres



### La petite chaîne d'embouteillage

Les bouteilles consignées arrivent... Elles sont tout d'abord décapsulées puis lavées. Après ces opérations préliminaires, elles partent pour un long voyage... Le vin est mis en bouteille ; les bouteilles sont bouchonnées puis étiquetées. Le parcours s'achève avec la mise en caisse et la remise dans les entrepôts. Toutes ces opérations sont contrôlées par informatique, la qualité finale du produit étant évaluée au nez... A noter, le filtrage initial du vin.





30 silos de café, d'une capacité totale de près de 900 tonnes

20 tonnes par jour de café vert qui donnent le double de café torréfié

Environ 20 000 paquets conditionnés par jour

### Le grand torréfacteur

Le café vert arrive des 30 silos nichés dans le plafond (20 x 32 tonnes et 10 x 16 tonnes) par transport pneumatique à travers des tuyaux jusqu'aux deux torréfacteurs. L'informatique permet de contrôler avec précision chaque étape de la torréfaction. Les secrets d'assemblage des crus y sont codés... et jalousement gardés ! Quant au contrôle, rien ne vaut l'œil ! Une torréfaction intense pendant 7 à 8 minutes chauffe les grains à cœur pour en extraire tous les arômes...



### Le petit torréfacteur

Le petit torréfacteur est utilisé pour mettre au point les mélanges spéciaux et pour les grands crus de pure origine. Sa contenance est d'environ 30 kilos. Le café est chauffé et brassé pendant environ 15 minutes et, comme il se doit, la cuisson est contrôlée au nez et à l'œil...



Les grains de café arrivent dans leur sac de jute d'origine, sobres ou chatoyants... Les cafés Richard disposent d'un arrivage de blue mountain, fabuleux café jamaïcain, si rare et si particulier... donc cher : 280 F le kg.

