

Passion café avec plaisir

Par Maryse Mathieu



Hugue Fontaine et Milos Vukovic, copropriétaires de Fitch Bay Café, créent des mélanges de grains sur mesure. L'un d'eux est offert au café-bar La Shop, à Magog. L'endroit fait partie du réseau des Cafés de village des Cantons-de-l'Est. Crédit photo : Edouard de Blay

Un café qui vous décroche un sourire avant même d'y goûter, oui, ça existe. Il suffit de regarder les étiquettes « funky » de Fitch Bay Café. Celle du mélange fort et corsé exhibe l'appellation « La Brute » et il y est écrit « Votre coup de pied au derrière ». Vous riez? Dégustez maintenant. Vous verrez.

Créée en janvier 2018, la jeune entreprise Fitch Bay Café fait fureur pour ses arômes exquis et pour l'originalité de ses emballages aux couleurs vives qui détonnent dans les présentoirs. Par exemple, le mélange de grains du Costa Rica arbore un jaune éclatant. Il semble goûter les vacances avec son étiquette affichant « Le Beach Bum », sur laquelle il est inscrit « caféine, soleil et liberté ».

En moins d'un an, l'entreprise, qui a débuté avec trois points de service, en est rendue à plus d'une trentaine, dont certaines épiceries de la région. S'ajoute à cela, l'ouverture d'une boutique au printemps 2019. Celle-ci est située tout juste à côté du café-bar La Shop à Magog, l'un des Cafés de village, qui est un réseau semblable à celui des Cafés de pays en France. Ces adresses se démarquent notamment pour leur accueil et leurs saveurs locales.

« Notre boutique permet d'offrir plus d'une trentaine de variétés et du haut de gamme », mentionne Hugue Fontaine, copropriétaire de Fitch Bay Café, prêt à vous servir votre café bien chaud pour emporter et vous inviter à explorer le coin : le Quartier des Tisserands et le centre-ville de Magog.

Son complice, Milos Vukovic, observe que les amateurs de café aiment bien essayer différents mélanges, mais aussi, des cafés d'origine aux goûts de chocolat ou de bleuet uniques à leur provenance. « On pense souvent qu'un bon café doit être fort, mais il y a plus que le corsé, dit-il. Le café, c'est un peu comme le vin; on y retrouve des subtilités dans les saveurs. »

Torréfaction artisanale

L'histoire de Fitch Bay Café est captivante! Milos, qui a été propriétaire d'un café-resto à Sherbrooke pendant six ans, adorait y travailler avec son bon ami Hugue. Étant tous les deux passionnés de café, l'idée de se lancer dans la torréfaction a surgi lorsque Milos a vendu son restaurant. « On connaissait des torréfacteurs à Sherbrooke, mais pas à Magog. On s'est dit qu'il y avait là un marché à développer », raconte Hugue. Ainsi, après s'être dotés de formations dans le domaine, ils ont choisi d'offrir une torréfaction artisanale contrôlée afin de travailler les saveurs et d'assurer la fraîcheur de leurs cafés.

Tout par soi-même

C'est en investissant leurs économies de près de 30 000 \$ qu'ils ont débuté en achetant un torréfacteur, un moulin, une scelleuse, des sacs et du café. Tout, absolument tout, est conçu par les deux copropriétaires chez Fitch Bay Café. Même le présentoir en bois! « Et je ne suis pas ébéniste », rigole Milos, diplômé en techniques de gestion hôtelière. Quant à Hugue, bachelier en histoire, qui a été représentant pendant plusieurs années, il est celui qui visualise les idées, qu'ensuite Milos matérialise. Ce fut le cas de l'image visuelle de leur entreprise évoquant la marina de Fitch Bay : un voilier. Milos a conçu le design avec un logiciel, sans oublier le petit poisson tout mignon sur le côté du paquet.

Passionnés, ils prennent grand plaisir à sélectionner leurs grains chez leurs fournisseurs à Montréal. Leur rêve : importer eux-mêmes leurs grains de café, éventuellement. Au fait, pourquoi avoir choisi le nom de Fitch Bay Café? Tout simplement parce que l'entreprise a débuté dans le garage de Hugue, habitant le magnifique village de Fitch Bay. Un coin de pays à découvrir, via la route touristique Le Chemin des Cantons.

www.fitchbaycafe.com
www.cantonsdelest.com
www.chemindescantons.qc.ca