

Des cafés d'exception dans un cadre exceptionnel

La société "Cafés Di Costanzo" dirigée de "mains de maîtres" par Emilie et Etienne Gavanier



Des cafés d'exception dans un cadre exceptionnel

Ce jeudi 14 nous étions reçus par Emilie Gavanier, co-dirigeante depuis 2007, avec son mari Etienne Gavanier, de cette société en plein essor, nous déclinant le café de A à Z, dans notre commune gersoise.

Les Cafés Di Costanzo ont été créés par Jean-Louis Di Costanzo à Pujaudran, il y a plus de trente ans. En 20 ans d'existence sous ce nom, la société avait pour objet la torréfaction des cafés et leur diffusion dans les hôtels, restaurants et cafés. Le chiffre d'affaires était de l'ordre de 250000 euros quand le dirigeant a souhaité vendre son entreprise.

Un jeune couple, qui cherchait une entreprise à reprendre, à savoir **Emilie et Etienne Gavanier**, tous deux ingénieurs agricoles, intéressés, ont racheté l'entreprise à Jean-Louis Di Costanzo en 2007.

Ils se sont passionnés pour les cafés et ont cherché avant tout de développer des produits de qualité d'une certaine valeur, avec une grande saveur. Ils encadrent actuellement une équipe d'une douzaine de personnes où une grande confiance règne entre tous les acteurs, ce qui permet à l'équipe d'avancer. Ils ont réussi à faire monter la gamme des cafés, avec des produits d'exception, un goût et une découverte de saveurs diverses. On peut comparer cela aux vins et aux chocolats.

En 10 ans d'activité, à raison d'une augmentation du chiffre d'affaires de 15 % par an, ils en sont maintenant à 2 millions d'euros annuels. Ils ont, au fil des années, créé de l'emploi et une marque réputée. Ils recherchent les cafés dans de nombreux pays du monde, les torréfient, avec du matériel sophistiqué, en améliorant sans cesse les procédés.

Ils assurent aussi la fourniture des machines pour les cafés-hôtels- restaurants ainsi que la réparation, mais s'adressent aussi à un public de particuliers.

Après avoir déménagé leur entreprise une première fois à Lias, ils ont choisi de s'installer dans de vastes locaux au 17, rue du commandant Cousteau, dans la zone du Pont Peyrin de notre commune, des locaux dans un cadre exceptionnel. Là ils ont, à leur disposition, des ateliers et des bureaux, où il y a de la place pour travailler. En plus ils ont aussi créé une boutique très bien achalandée et fort agréable à découvrir, avec la possibilité de déguster les cafés.

Se faire connaître du public et se faire apprécier par les produits de qualité, sont leurs principaux objectifs. Ils sont plutôt orientés vers le café en grains, synonyme de la meilleure saveur et du meilleur goût, mais fabriquent aussi des capsules pour les clients intéressés. Ils ont obtenu le label « éco défi » de la chambre des métiers gersoise.

Ces jeunes entrepreneurs dynamiques sont contents d'avoir choisi cette activité et fiers de l'avoir autant développée, pour trouver une place dans la concurrence nationale, grâce à un choix de produits de qualité. Il leur tarde de voir le jour où les Gersois voudront consommer gersois.

En cette période de fêtes nous vous invitons à vous rendre dans la zone commerçante du Pont Peyrin, où dans la Boutique « cafés Di Costanzo », au 17, rue du commandant Cousteau, vous trouverez, sans mal, des cadeaux pour vos proches ou tout simplement des produits pour votre propre plaisir.



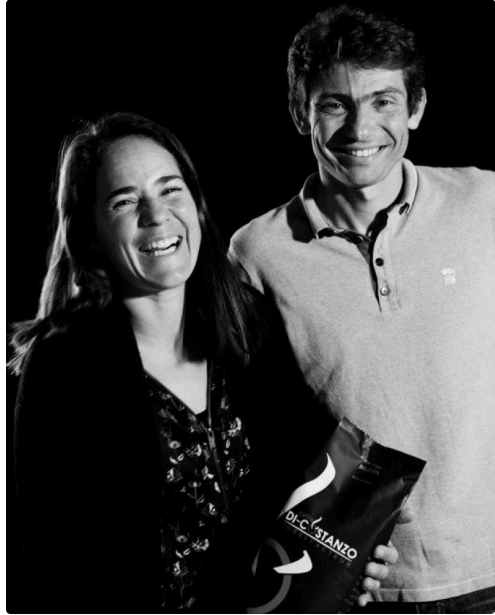
arrivée du café avant torréfaction



une variété



ateliers spacieux



Emilie et Etienne Gavanier



Emilie Gavanier



Etienne Gavanier, Maître Torréfacteur



la boutique



l'équipe



le torréfacteur et conditionneur



autre autre variété