



Communiqué de presse

Le torréfacteur OR Coffee Roasters de Wetteren change de mains

Le barista et ex-collaborateur Wouter Helsen est le nouveau dirigeant

Wetteren, 29 avril 2024 – Un café de spécialité bio *de la terre à la tasse* – de la plantation de café directement à votre tasse, sans intermédiaire. Voilà l'approche unique du torréfacteur [OR Coffee Roasters](#) de Wetteren. Après 23 ans, les fondateurs Tom Janssen et Katrien Pauwels cèdent leur entreprise à succès à Anaerobic Holding, avec son autre filiale Mister Barish, une valeur confirmée dans le monde des machines à café pour la maison et le bureau. Précédemment employé chez OR, Wouter Helsen (36) prend la direction OR Coffee Roasters. Tom Janssen reste impliqué pour la sélection des grains de café sur le terrain. La nouvelle équipe déborde d'ambitions: *"Nous nous engageons à fond dans le secteur en plein essor des baristas amateurs, tant sur le marché belge qu'international."*

OR Coffee Roasters a été fondée en 2001 par Tom Janssen (56) et son épouse Katrien Pauwels (49). Ce qui débuta sous la forme d'une petite boutique à Alost, est rapidement devenue l'un des premiers et des plus populaires *specialty coffees* du pays. Du café de haute qualité, en grande partie certifié bio, acheté directement aux producteurs, importé et traité par eux-mêmes... c'était et c'est toujours unique en Belgique.

En 2023, OR Coffee Roasters a traité 130 tonnes de grains de café issues de 9 pays d'Afrique et d'Amérique latine, de l'Éthiopie au Brésil. La marque est présente dans les magasins bio de Färm, les marchés de produits frais Cru, chez des petits détaillants, dans des établissements horeca et sur [son propre magasin en ligne](#).

"Lorsque nous avons démarré, voici 23 ans, les torréfacteurs ne savaient guère d'où venaient leurs grains," se souvient Tom Janssen. "Les mélanges? Tout cela était très mystérieux à l'époque. OR Coffee Roasters a été l'un des premiers torréfacteurs à communiquer ouvertement sur l'origine et la composition de son café et à organiser des formations pour apprendre à préparer et à savourer le café." Entre-temps, la connaissance du produit a considérablement évolué. Aujourd'hui, chaque barista amateur est familier avec des termes comme 'mélanges', 'extraction' et 'ratio d'infusion'.

L'accent sera mis sur les baristas amateurs

Comme la gestion quotidienne de la torréfaction exige beaucoup de temps et que Tom Janssen souhaite se consacrer à nouveau pleinement à son rôle de contrôleur de qualité chez OR Coffee Roasters (un expert diplômé qui goûte le café de qualité pour y détecter des défauts; la Belgique n'en compte que quelques-uns), Tom et Katrien ont récemment pris la décision de céder leur entreprise aux propriétaires de Mister Barish Beans & Machines. Ils ont regroupé les deux marques sous une nouvelle entité: Anaerobic Holding.

Stef Lefebvre, le directeur général, se dit très fier d'ajouter la torréfaction de café à son portefeuille: *"Nous observons un important boum sur le marché des baristas amateurs, des épicuriens qui veulent aussi profiter du meilleur café chez eux. Alors que, précédemment, OR Coffee se concentrait principalement sur les marchés B2B et horeca, nous nous adresserons désormais davantage au particulier, via la vente au détail et notre boutique en ligne. Nous prévoyons, d'ici 2025, de traiter 30 %*



Communiqué de presse

de grains de café vert en plus. D'ici un an et demi, nous comptons doubler le chiffre d'affaires de 2023 (2.700.000 EUR) pour atteindre 6.000.000 EUR."

L'expertise et l'offre de OR Coffee Roasters constituent également des valeurs ajoutées pour Mister Barish Beans & Machines. *"Ces dernières années, nous avons constaté que nos clients devenaient de plus en plus de bons connaisseurs en matière de café. Ils sont passés des capsules aux grains et des machines entièrement automatiques aux appareils semi-automatiques. Grâce à OR Coffee, nous pouvons évoluer avec cette clientèle vers le café de spécialité."*

Le barista et ex-collaborateur Wouter Helsen prend la direction

Avec Wouter Helsen (36), c'est un visage connu qui prend les commandes de OR Coffee Roasters. En 2012, il a débuté comme barista dans l'un des bars à café OR de Bruxelles et a également contrôlé la qualité des trois autres bars à café OR de Bruxelles et de Gand. Par la suite, il a fondé la OR School, destinée à tous ceux qui veulent en savoir plus sur le café ou rêvent d'ouvrir leur propre bar à café. *"J'ai donné des formations à notre propre personnel et à celui des établissements horeca qui proposaient notre café. Par exemple, comment préparer un bon cappuccino, nettoyer une machine à espresso, régler un moulin à café... Durant mon temps libre, j'ai été à l'œuvre derrière la Brussels Coffee Week, un événement populaire autour du café de spécialité dans la capitale."*

Wouter Helsen est resté dans l'entreprise jusqu'en 2019. Ces dernières années, il a travaillé comme chef de projet dans le domaine informatique jusqu'à ce qu'on lui demande de revenir chez OR Coffee Roasters... en tant que directeur. Un défi qu'il relève avec beaucoup d'ambition. *"Nous allons tout mettre en œuvre pour atteindre mieux encore le client individuel. Nous rassemblerons la communauté des baristas amateurs, des professionnels et d'autres amateurs de café dans différents magasins d'expérience pour des événements et des formations. Ce seront des lieux d'expérience où vous pourrez aussi bien déguster une tasse de café OR qu'acheter nos machines à café de qualité supérieure. Je suis fier de pouvoir dire que nous pouvons déjà proposer deux belles marques: La Marzocco et La Pavoni."* Fin de cette année, les premiers magasins d'expérience OR ouvriront leurs portes à Bruxelles et à Amsterdam. Ce sera ensuite au tour de Gand et d'Anvers.

Des ambitions internationales

Dans la perspective d'une expansion internationale, la section e-commerce de www.orcoffee.com sera considérablement étendue. Au début de ce mois, la marque de café s'est rendue au Amsterdam Coffee Festival avec son propre stand. L'équipe d'OR y a également proposé de savoureuses sessions de barista sur les stands de La Marzocco et de Slayer, deux marques réputées dans le monde des machines à espresso.



Communiqué de presse

À propos de OR COFFEE ROASTERS

OR Coffee Roasters, basé à Wetteren, est le seul torréfacteur de Belgique à produire du café de spécialité selon le principe du commerce direct. La marque se fournit directement dans des plantations au Pérou, au Brésil, au Salvador, au Honduras, au Burundi, au Rwanda, en Éthiopie et au Costa Rica. Une grande partie de son café est également certifiée bio. Grâce à des relations durables et équitables avec les agriculteurs, la marque garantit toujours une qualité supérieure. À travers l'OR School, OR Coffee Roasters partage son savoir-faire avec la communauté en plein essor des baristas professionnels et amateurs.

Pour plus d'information et/ou des demandes d'interview, veuillez prendre contact avec :

Wavemakers PR – An Kokken - an@wavemakers.eu – 0489 18 93 89
(presse uniquement: merci de ne pas publier)