



DES MACHINES AUTOMATIQUES, HAUT DE GAMME ET ÉLÉGANTES

Dotées de nombreuses fonctionnalités et d'un esthétisme sobre et élégant, les machines à café signées Jura séduisent bon nombre de professionnels. A l'instar de Christophe Servell, fondateur de l'enseigne Terres de Café* qui propose à ses clients des machines Jura pour sublimer ses cafés de spécialité.



TÉMOIGNAGE UTILISATEUR
Interview avec Christophe Servell, fondateur de Terres de Café

Aurélié Degand, Sales Promotion Manager, JURA : Pourquoi avoir misé sur les machines Jura ?

Christophe Servell : Tout d'abord, Jura est l'un des pionniers sur le marché des machines automatiques. La marque y a une vraie expertise tout en étant dotée d'une image qualitative. Une image due au look des machines mais aussi au partenariat lié avec le tennisman Roger Federer. Cette image de marque qualitative se double d'une politique de prix cohérente avec le type d'équipement proposé, et qui correspond tout à fait au positionnement haut de gamme de nos cafés de spécialité. JURA fait partie des marques présentes sur le marché à offrir une gamme complète de machines de qualité dédiées à l'univers des bureaux.



Celles-ci permettent de servir entre 20 et 120 cafés par jour pour des bureaux composés de 10 à 40 personnes. Quand nos clients dépassent les 120 cafés par jour, nous leur proposons d'installer plusieurs machines de la marque dans le même espace.

A.D : Hormis les bureaux, à qui sont dédiées les machines Jura ?

C.S : Les machines tout-automatiques de la marque Jura peuvent tout à

fait être installées dans des petits restaurants ou encore dans des hôtels, le matin sur des buffets de petit déjeuner ou bien derrière un comptoir, tant qu'elles sont destinées à servir une centaine de cafés par jour. Certains hôtels peuvent également proposer des machines compactes d'entrée de gamme directement dans les chambres.



A.D : Le look des machines est-il un facteur déterminant dans votre choix ?

C.S : C'est l'un des atouts de la marque Jura. Les machines sont souvent de forme carrée ou rectangulaire. Elles ont un design sobre et épuré avec du noir et des boutons à peine apparents. L'esthétisme des machines est très important chez des clients professionnels car le poste café doit être le plus agréable possible. Autre argument très important dans le monde professionnel : la taille de la machine. Celles de la marque Jura sont compactes et peu volumineuses au vu du débit de café proposé, ce qui est un atout pour les professionnels dont les espaces de travail sont parfois réduits.

A.D : Les fonctionnalités des machines vous semblent-elles adaptées ?

C.S : Si les machines étaient belles, vendues à un bon prix mais qu'elles ne permettaient pas de servir un bon café, je ne les vendrais pas. Sur une machine, la qualité d'un café tient à la bonne extraction et celle-ci est particulièrement qualitative chez Jura. Bien réglées, elles permettent au professionnel

de maîtriser la température de l'eau, la finesse de la mouture et la quantité de café utilisée pour permettre de servir un café régulier et de qualité.

A.D : Sous quelle forme de business model proposez-vous les machines de la marque ?

C.S : Soit nous vendons les machines, soit nous proposons de la location longue durée via un organisme de financement. Nous sommes actuellement en train d'étudier un système de mise à disposition des machines pour de grands comptes (à partir de 15 machines), qui sera proposé en 2019. En location longue durée ou en vente, le client est libre de proposer le café qu'il souhaite avec sa machine. Nous proposons aussi des contrats de trois ans basés sur un volume de café Terres de Café, un engagement qui sera imposé dans le cadre d'une mise à disposition de la machine.

A.D : Quel type de café recommandez-vous avec nos machines ?

C.S : Il est possible d'y mettre tous les cafés, tant qu'ils sont en grains, même si un système de trappe existe aussi pour du café moulu. Ensuite rien de plus simple :

il suffit d'y placer son café et d'appuyer sur un bouton. En à peine 30 secondes, la machine broie les grains et sert un café, qu'il soit court, long, latte ou cappuccino.

A.D : De quel service après-vente bénéficiez-vous avec les machines de la marque ?

C.S : La marque Jura a un service après-vente très normé. Les garanties machines vont de un à deux ans selon le type de machine. Une garantie pièces et main d'œuvre est assurée pendant un an. Après ce délai, la marque propose des forfaits de réparation. A chaque problème (de pompe, de moulin, etc ...) est proposé un forfait associé, ce qui permet d'éviter toute mauvaise surprise sur le devis !

A.D : Quelle a été votre dernière « success story » avec la marque ?

C.S : Nous avons récemment vendu vingt machines Jura à la société Comet Meetings, un acteur de location d'espaces haut de gamme pour les entreprises. Comet intègre désormais la mise à disposition des machines de la marque dans ses prestations et assure une visibilité de la marque dans un cadre de business haut de gamme.

* Qui est Terres de Café ?

C'est en 2009 qu'ouvre la première boutique de l'enseigne spécialiste de cafés de spécialité à Paris. Aujourd'hui, les boutiques parisiennes sont au nombre de cinq. Terres de Café, c'est aussi un site web marchand mais aussi et surtout une offre complète de cafés de spécialité proposée à 400 clients professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de l'épicerie fine et d'autres professionnels du monde de l'entreprise (le BtoB représente aujourd'hui les trois quart du chiffre d'affaires). En 2017, Terres de Café est reconnu comme le 1^{er} torréfacteur de café de spécialité en volumes vendus.