

Eight Ounce

Ouverture d'un café — mars 2026

Donc vous ouvrez un nouveau café?

Vous avez signé votre bail, complété les travaux et la date d'ouverture approche à grands pas. Trop cool !

La prochaine étape est de vous assurer que vous avez tout en main pour faire rouler votre café sur des roulettes! De la machine à espresso aux produits de nettoyage, on a tous les essentiels pour vous!

Voici une liste de tout ce dont vous aurez besoin pour une ouverture réussie, sans rien oublier! Jetez-y un coup d'œil et vous serez fin prêt pour le Jour J.

Et bien sûr, laissez-nous savoir si vous avez des questions – nous sommes là pour ça!

Les tasses (et combien?)

Il peut être difficile de savoir combien de tasses sont nécessaires et le nombre de tailles différentes à se procurer. Il est important de déterminer votre menu de boissons en avance.

- Allez-vous offrir différentes grandeurs pour les boissons ou une seule grandeur pour chaque boisson?
- Allez-vous faire la distinction controversée entre un cappuccino et un flat white?

En général, nous recommandons de diviser le nombre de places assises que vous avez par 1.2 pour avoir le nombre de tasses nécessaires:

Voici un exemple : vous avez 30 places assises dans votre café. Vous devrez vous procurer environ 25 tasses de chaque type : tasses à espresso, tasses à cappuccino et tasses à latte ou tout autre style de tasses que vous avez choisi pour votre café. Les quantités tiennent en compte des vols, des bris et des journées chargées où vous n'avez pas le temps de venir à bout de la pile de vaisselle sale.

La plupart des cafés proposent entre 4 et 5 options de boissons différentes, mais cela dépend totalement de vos préférences!

- Espresso ou macchiato = 2 oz-3 oz
- Petite boisson comme un flat white, cortado ou cappuccino = 4 oz-6 oz
- Petit latte = 8 oz-10 oz
- Grand latte = 12 oz et plus
- Café filtre = 8 oz à 16 oz

Autres points à prendre en compte...

- Souhaitez-vous servir vos boissons à base d'espresso avec une petite cuillère? Utiliserez-vous des soucoupes ?
- Si oui, vous voudrez en commander une pour chaque tasse que vous commandez.

Équipement commercial

En plus de votre machine à espresso (que nous pouvons vous aider à sourcer!), ces items sont la fondation de votre bar à espresso et assure qualité et constance dans chaque boisson.

- **Moulin électrique**
 - Le moulin est sans doute l'investissement le plus important que vous puissiez faire pour améliorer la qualité de votre café, donc en avoir un fiable est essentiel. Si vous n'êtes pas certain du modèle qui conviendrait le mieux à vos besoins, communiquez avec votre représentant (e) commercial de votre région pour discuter des différentes options.
- **Torréfacteur d'échantillonnage**
 - Si vous planifiez de torréfier votre propre café, un torréfacteur d'échantillonnage (Sample roaster) est essentiel pour tester, faire vos profils et raffiner votre café. C'est un outil clé pour assurer constance et qualité avant de passer à des lots plus importants.
- **Service de réparation**
 - Nous offrons un service complet de vente et de réparation pour tout notre équipement commercial.

Les essentiels pour le bar

Ces articles ne sont peut-être pas les plus excitants à acheter, mais vous nous remercerez lorsque vous serez bien équipés et prêts pour la journée d'ouverture. Assurez-vous donc de posséder:

- **Pichets à lait**
 - Les pichets de 12 oz sont adaptés pour réaliser des boissons de 4 oz à 8 oz,
 - Les pichets de 20 oz sont adaptés pour réaliser des boissons de 8 oz à 12 oz
 - Les pichets de 32 oz sont adaptés pour réaliser des boissons de 16 oz et plus
- **Laits alternatifs et sirops**
 - Il est préférable d'acheter le lait auprès d'un distributeur local afin de garantir sa fraîcheur, mais vous pouvez également faire des réserves de laits alternatifs qui se conservent plus longtemps comme le lait d'avoine, amande, soja, etc.
 - Vous pouvez choisir de préparer vos propres sirops, mais si ce n'est pas le cas, nous proposons toute une gamme de produits prêts à l'emploi : sirops, concentrés tels que le chai et sauces au chocolat.
- **Balance(s)**
 - Pour mesurer votre intrant et votre extrant d'espresso, ainsi que pour tout autre infusion manuelle.
- **Boîte à cogner ("Knock Box")**
- **Tapis à espresso ("Tamper Mat")**
- **"Tamper"**
- **Rince-pichet**
- **Verres à shot d'espresso**
- **Thermomètre (à votre discrétion, peut faciliter la formation des nouveaux baristas)**
- **Tabliers**

Produits de nettoyage essentiels

La propreté est synonyme de sainteté, du moins c'est ce qu'ils disent - mais sérieusement, la propreté est primordiale dans un café. Voici les essentiels de nettoyage dans un café:

- **Poudre de nettoyage pour machine à espresso**
 - Pour nettoyer en profondeur les entrailles de la machine à espresso, faire tremper les pièces nécessaires au fonctionnement de la machine et nettoyer les cafetières.
- **Nettoyant pour moulin à café**
 - Pour déloger les particules de café et absorber les résidus d'huile de café des meules et des boîtiers du moulin.
- **Brosses et outils de nettoyage**
 - Brosse de comptoir pour nettoyer la mouture de café éparpillée.
 - Brosse pour moulin à café pour nettoyer et entretenir les petits espaces sur les moulins qui retiennent souvent la mouture de café.
 - Outil à café Pallo ou brosse Scoopz pour doser facilement la bonne quantité de détergent afin de nettoyer votre porte-filtre à chaque fin de journée.
- **Clé polyvalente pratique**
 - À utiliser pour tout, que ce soit pour enlever le panier du porte-filtre, gratter les résidus de lait ou tout autre utilité.

Bar à infusion manuelle

Pas tous les cafés disposent d'un bar à infusion manuelle, et ceux qui en ont sont assez uniques. Le "brewing bar" de chaque café sera différent en fonction du style de machine choisie, mais il y a certaines choses essentielles pour un espace à infusion réussi.

- **Récipient pour infusion manuelle**
 - Choisissez le style de machine que vous souhaitez (V60, Chemex, Aeropress...) et pour être sûr(e), commandez-en quelques-unes de plus que ce dont vous aurez besoin.
- **Filtres**
 - Assurez-vous d'acheter des filtres adaptés à votre machine et faites des réserves, car vous en aurez probablement besoin de plus que vous ne le pensez.
- **Carafes**
 - Dans quoi allez-vous préparer l'infusion ? Allez-vous servir directement dans ce récipient ou transférer dans une tasse ?
- **Balance**
 - Préparer du café est une science! Idéalement, chaque récipient à infusion manuelle devrait reposer sur sa propre balance pour faciliter son utilisation et les manipulations derrière le bar.
- **Bouilloires**
 - Une bouilloire à bec verseur est essentielle pour les infusions manuelles, car vous avez besoin d'un contrôle optimal du débit. Contrôler quand et où l'eau tombe vous aidera à obtenir une extraction uniforme.
- **Support pour cafetière à infusion lente (pourover)**
 - Voulez-vous que vos récipients d'infusion soient posés sur un support ou directement sur la carafe ? C'est avant tout une question de préférence.

Tout le reste

Quoique non essentiels, voici quelques items que nous considérons utiles à la constance et uniformité du travail des baristas lors de périodes d'achalandage. Dans le futur, vous pourriez envisager d'ajouter les articles suivants à votre café:

- 'Auto-tamper'
- Outil de distribution
- Moulin supplémentaire pour des cafés additionnels (ou décafé)

La formation de barista n'est pas quelque chose que nous offrons, mais nous pouvons certainement vous mettre en contact avec des personnes qui proposent ce service!

Les articles au détail représentent une excellente occasion d'augmenter vos ventes, que ce soit en boutique ou en ligne. Voici quelques options intéressantes à envisager :

- Filtres en papier
- Moulins à café manuels
- Cafetières à infusion lente (pourover)
- Tasses et gobelets réutilisables

Si vous souhaitez obtenir de l'aide pour choisir les produits les mieux adaptés à votre espace, n'hésitez pas à communiquer avec le ou la représentant (e) commerciale de votre région!

'Custom Branding'

La personnalisation ou "Custom Branding" est une bonne façon d'accroître votre visibilité et de vous démarquer de la concurrence.

Nous pouvons vous aider à ajouter votre logo sur presque tous types d'articles; tasses réutilisables, bouteilles d'eau, tasses en céramiques, moulin, infuseur et même sur des chandails, casquettes, totes bags, et plus encore !

Prêt à vous lancer ? Envoyez un courriel à notre équipe à l'adresse custombranding@eightouncecoffee.ca avec les détails de votre projet et nous vous aiderons à donner vie à votre vision !



Vous avez des questions ?

N'hésitez pas à contacter nos représentants : ils se feront un plaisir de vous accompagner dans vos démarches et de vous aider à choisir les produits les mieux adaptés à vos besoins !

Tia, Représentante pour l'Ontario & les Prairies

tia@eightouncecoffee.ca

Nick, Équipement Commercial & Représentant pour le BC

nick@eightouncecoffee.ca

Heidi, Représentante pour le Québec & la Côte Est

heidi@eightouncecoffee.ca

Eight Ounce

Pour toute autre questions, veuillez contacter le service à la clientèle au hello@eightouncecoffee.ca