

CAFÉ

CAFÉ : PETIT NOIR GRAND CRU

La star des nectars, le blue mountain de Jamaïque, et plus d'une centaine de variétés à découvrir : grâce aux "aventuriers des grains perdus", le café a gagné ses lettres de noblesse.



TORRÉFACTEUR, PRENDS GARDE...
Cinquante pays producteurs, des arômes et des saveurs à l'infini : pour Pierre Verlet, torréfacteur de tradition, il importe avant tout d'être curieux et de choisir le café comme on goûte un vin. Pour le plaisir.

On dit que Voltaire en buvait jusqu'à 70 tasses par jour. Mme de Pompadour, quant à elle, le servait à Louis XV dans un service qui évoquait la forme de ses seins. Clément VIII avait déclaré cependant, que son arôme était chose bien trop agréable pour être l'oeuvre du Malin... Le succès du café ne date pas d'hier. Aujourd'hui, tout le monde, ou presque, en boit ! Fidèle compagnon du réveil, ce petit « noir » comme le diable et chaud comme l'enfer » accompagne régulièrement nos fins de repas. 91 "A des Français — entre vingt-cinq et quarante ans — en consomment. Recherché et très apprécié pour ses multiples qualités, le café est devenu une véritable institution. Un phénomène culturel, disent les « accros » !

Si, avec une consommation annuelle de 5 kg de café par personne, nous arrivons loin derrière les pays nordiques, nous détonons, en revanche, le triste record du conformisme. Nos exigences, vis-à-vis de la qualité, se limitent à de navrants automatismes.

— Savez-vous qu'il existe autant de cafés que de vins ? explique le torréfacteur Pierre Verlet. Du médiocre robusta au superbe arabica, on dénombre plus d'une centaine de références, cinquante pays producteurs répartis sur les quatre continents. Si le meilleur café est toujours celui que l'on préfère, il ne faut pas hésiter à tester différentes variétés et qualités. Seule chose à ne jamais oublier : le café est un plaisir qui ne souffre pas la médiocrité !

Heureusement, nous avons la chance inouïe d'avoir au Havre un choix de café que tout le monde nous envie. De grands crus comparables aux plus grands vins de Bourgogne ou du Bordelais !

Arômes de fleurs du limu d'Éthiopie, goût raffiné et légèrement chocolaté du robusta d'Angola, bouquet poivré de l'arabica du Yémen... les termes employés par le dégustateur de café s'apparentent au vocabulaire de l'œnologue.

BLUE MOUNTAIN 300 F LE KILO

À l'instar des prestigieux château-d'yquem ou pulgynmontrachet, le café affiche quelques grands crus qui se distinguent par leur rareté et leur coût. Malgré son prix exorbitant d'environ 300 F le kilo, le « blue mountain » de Jamaïque est parmi les plus recherchés. Ce café exceptionnel bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée, limitée au seul Blue Mountain Peak dont l'alternance de nuits fraîches et de soleils forts favorise un très lent mûrissement. Il est le café préféré des Japonais qui s'accaparent 80 % de la production, 5 % seulement étant exportés en Europe. Bénéficient également d'une importante renommée : le kona lei de Hawaï, le bonifieur de Guadeloupe, le yuaco de Porto Rico et le superbe san augustin découvert en Colombie, par James Taylor, directeur d'Eurécacaf :

— Le san augustin est un grand cru produit dans la région de Huila, dans la cordillère des Andes. C'est la terroir difficile d'accès — douze heures de voiture de la ville la plus proche — qui offre une récolte limitée. Vivace en tasse, le san augustin se distingue par son léger goût d'amande, de fruits secs, de cerises et sa longueur en bouche.

Si Joël Robuchon, Guy Savoy ou les frères Troisgros le proposent dans leur établissement, c'est que, depuis quelques années, les grands chefs français ont pris conscience que le café était devenu une étape gastronomique à part entière.

KENYA RACÉ, COSTA RICA PARFUME

À ce point d'orgue du repas, certains ont décidé de consacrer une carte spécifique avec un choix d'origines et de mélanges différents. Une démarche que Claude Cherge, directeur des Cafés Henri Large — distributeur exclusif du san augustin — s'attache à promouvoir :

— Les grands chefs travaillent sur la qualité et l'originalité des nsets ; il me semble donc tout naturel qu'ils s'intéressent sérieusement au café. Quoi de plus beau qu'un superbe blue mountain ou un san augustin à la fin d'un grand repas ? Le café est un magnifique produit dont on ne peut se priver ! Yvan propose, depuis quelque temps, une carte des cafés Henri Large ; Robuchon et Vigato à Paris, Troisgros à Roanne, Ducasse à Monaco sont quelques-uns de nos plus fidèles clients !

Nuances innombrables de goûts et d'arômes divers, le café se conjugue au pluriel ! Il faut savoir cultiver sa diversité : goûter, tester sans relâche et comparer souvent. Penser à un kenya, rond et racé pour le petit déjeuner, privilégier un bon costa rica, parfumé et digestif après le repas, et finir la soirée sur un maragotype du Guatemala. Le café est un produit magique et envoûtant.

Rien d'étonnant que Jean-Sebastien Bach lui ait dédié une cantate !



OSER LES SAVEURS INÉDITES

Cafés naturellement aromatisés :

- **Café du Kenya :** arabica aux doux parfums de groseille et fruits rouges.
- **Café d'Éthiopie :** arabica melleux développant un léger arôme de fleur.
- **Café du Pacifique :** arabica qui se caractérise par un parfum cacao et un goût naturellement chocolaté. Café du Guatemala : arabica qui allie un goût acide à un parfum de fleur.

LES PRIX

Depuis deux ans, les prix du café ont largement baissé pour se stabiliser. Au détail, ils varient selon la qualité. De 10 F le kilo pour un robusta à 80 F le kilo pour un bon arabica. Un blue mountain ou un san augustin peut atteindre entre 300 et 500 F.

STIMULANT OU APHRODISIAQUE ?

Café filtre ou philtre d'amour ! Ce petit « noir comme le diable » et chaud comme l'enfer » est considéré comme un stimulateur de la vigueur naturelle sans qu'il puisse toutefois la remplacer. En effet, la caféine supprime l'action dépressive d'une hormone du cerveau : l'adénosine. Véritable « vitamine de » le café favorise ainsi les perceptions sensorielles et augmente la rapidité des réflexes.

COMMENT CHOISIR ET PRÉPARER son café !

Si l'on ne peut rien tirer d'un mauvais café, il est fréquent avec un excellent produit d'obtenir une boisson quelconque. Pour sélectionner et préparer un café digne de ce nom, quelques règles à suivre s'imposent :

- Privilégier un café en grains (torréfaction lente) au café moulu. Si vous l'achetez sous vide, la souplesse du paquet est la garantie d'une qualité supérieure.
- Le pur arabica est excellent, mais n'hésitez pas à goûter à d'autres origines.
- L'apparence du café ne doit pas être grasse et noire, mais de couleur claire et mate.
- La mouture (récente) doit être adaptée au type de la cafetière.
- L'eau doit être douce, très chaude, mais jamais bouillante.
- Ne jamais faire bouillir le ca:à. Le boire immédiatement après sa préparation.

ADRESSES

● **Verlet**
256, rue Saint-Honoré - 75001 Paris. Tél. : 42.60.67.39.