

BANC D'ESSAI

Nous avons goûté...

Savoir choisir son café...

Les grandes marques de café basent désormais leur marketing sur le goût de l'authentique et lancent des grands crus de café en jouant sur le terroir et la qualité. Ça m'intéresse vous guide et fait le point sur les secrets du petit noir.

Des hauts plateaux du Kenya aux plantations de Côte-d'Ivoire, des volcans d'Hawaii à la terre rouge du Brésil, du rustique et vigoureux robusta au fragile et raffiné arabica le café décline saveurs et nuances. Pour s'y retrouver, mieux vaut donc connaître quelques principes. D'abord, le meilleur café est celui que l'on aime. Ensuite, le café a ses châteaux-margaux et ses gros rouges. Enfin, les cafés des grandes marques, s'ils sont « honnêtes », ne possèdent pas les qualités qui, pour les amateurs, font les grands. Ces qualités dépendent en premier lieu du plant de caféier. Deux grandes familles dominent le marché : l'arabica et le robusta. Cultivés dans la tiédeur des montagnes équatoriales, les arbustes des arabicas donnent les meilleurs grains. On trouve de très bons arabicas en Ethiopie, au Mexique, au Brésil, au Guatemala ou encore au Costa Rica. Ces cafés offrent au palais un goût doux et suave, légèrement acidulé. « Les arabicas sont tout en subtilité. Chaque arabica a ses arômes, son goût de terroir, comme le vin », explique, Eric Duchossoy, torréfacteur à la maison Verlet à Paris. « Moins forts que les robustas, leur teneur en caféine oscillent autour de 1,3 %, contre 3 à 4 % pour les robustas. » Résistant à tout sauf au gel, les robustas s'étendent, eux, dans les plaines tropicales. Les fruits donnent un café rustique et corsé, qui peut se révéler amer, voire légèrement âcre. « C'est un café tonique, mais sans finesse », note Eric Duchossoy. Les meilleurs cafés, dits « gourmets », sont donc tous des arabicas. Des crus quasi « complets ». Ce qui, dans le jargon professionnel, signifie qu'ils ont à la fois du corps, de l'arôme et de la saveur. Le corps se définit par la densité du liquide et sa persistance en bouche. L'arôme doit charmer les narines. Quant à la saveur, elle est idéale quand aucun composant ne l'emporte sur un autre. Un équilibre rare à obtenir. Ainsi le Blue Mountain de Jamaïque possède à la fois une grande qualité d'arôme et de saveur. Seul défaut : son prix 170 F les 250 g dû à sa petite production et à son traitement soigné. Plus abordables, les autres cafés gourmets, le Yauko Selecto, le Kona ou l'Australie Queensland Skybury, vendus entre 40 et 50 F les 250 g, s'avèrent excellents. Une fois qu'il aura découvert la palette des grands crus, l'amateur pourra ensuite moduler en fonction de l'instant. « Le matin », explique Alain Stella, auteur du Livre du café, « mieux vaut opter pour des cafés doux, mais assez fermes en saveurs pour stimuler les sens tels que le Moka Harrar d'Ethiopie (42 F les 250 g), doux, suave et riche en notes fleuries. »

Acidulés, épicés ou chocolatés?

Après le déjeuner ou encore dans l'après-midi au moment d'une pause. « rien de tel qu'un café fruité et long en bouche », estime Eric Duchossoy. Au choix : les arabicas « moussonnés

», indiens, francs, légèrement épicés et acidulés (Mysore des Indes : 38,50 F les 250 g). les Sumatra extrêmement corsés de l'archipel indonésien ou encore les cafés denses du Costa Rica. Plus recherché, le Kenya. « aux saveurs fruitées acidulées, au goût de fruit vert, légèrement citronné ». (42 F les 250 g). Enfin, le soir, on pourra opter pour un Kona, un Moka Sidamo d'Ethiopie (3850 F les 250 g), léger, parfumé et faible en caféine (1,12%).

Comme pour le vin, nous en arriveront à choisir un café de petit producteur



L'exposition, le sol, l'altitude font le goût du café. Celui-ci sera ensuite révéillé par la torréfaction, sans laquelle les grains n'auraient aucune saveur.

Origines

Grands crus ou mélanges?

Deux cafés dominent le marché. L'arabica des montagnes et le robusta des plaines. Le premier est le plus fin. Il constitue l'essentiel des grandes marques qui, souvent, mélangent diverses origines. Les bons arabicas viennent d'Ethiopie, du Mexique, du Costa Rica... Les brésiliens de Bahia, Santos ou Sul de Minas offrent des cafés doux. Le robusta, lui, est amer et fort en caféine (3 et 4%).

Crus d'origine Un goût plus authentique qu'un mélange. Les grains proviennent de la même région ou de la même plantation. Les must : le Blue Mountain (Jamaïque), le Yauko Selecto (Costa Rica), le Kona (Hawaii) et le Queensland (Australie).

Goûts Les robustas d'Afrique donnent du corsé; les arabicas comme le Kenya, de l'acidulé; les Colombie, du doux; les mokas d'Ethiopie ou du Yémen, de l'épicé.

Mélanges Marier les contraires : des cafés doux avec des corsés, des chocolats avec des acides. En laissant dominer une de ces tendances pour le caractère.

Torréfaction

Brûler le café révèle ce qu'il a de meilleur L'autre grande étape dans le choix d'un café, c'est la torréfaction. A l'origine verts, les grains ne possèdent ni goût ni parfum particuliers. Les brûler — les torréfier — révèle leur saveur, fait ressortir leur arôme. La façon dont procèdent les spécialistes revêt une importance telle qu'elle peut tirer le meilleur d'un cru ou le... tuer complètement. Les Américains, par exemple, connus sur les marchés mondiaux pour acheter les meilleurs cafés disponibles, sont aussi célèbres pour la mauvaise qualité du breuvage qu'ils retrouvent dans leurs gobelets. Certes, entre en compte la façon de le préparer mais, avant cela, la technique de torréfaction. Une technique qui doit donc être menée avec beaucoup de doigté. « On fait venir tranquillement le café, on l'écoute chanter, on le voit grossir. Dix, quinze, vingt minutes. Jusqu'à ce que la couleur des grains soit robe de moine : ni trop claire, ni trop sombre. Un art qui se joue sur le fil du rasoir. A quinze secondes près, on peut tout gâcher », commente Eric Duchossoy, torréfacteur de la maison Verlet, à Paris. Chauffé à 150-200 °C, le grain passe du vert pâle au brun sous l'effet de la caramélisation. Il devient, selon le degré de torréfaction, blond, ambré, brun ou noir... « En cuisant, le café augmente de volume et perd de son eau. A la fin, les huiles essentielles, porteuses des arômes, apparaissent », explique Alain Stella. Des arômes différents selon le degré de torréfaction. « On peut torréfier un café à l'orientale, à l'italienne, à l'euro-péenne, à la française, du noir soutenu au blond pâle. Avec les mêmes grains, on obtiendra des cafés complètement différents », explique-t-on à la célèbre maison Français, à Paris. Plus la torréfaction est

soutenue, plus le café perd de son acidité, devient noir, extrêmement corsé, caramélisé, âcre, voire amer.

Plusieurs saveurs dans un même cru

Une torréfaction claire révèle au contraire la diversité des parfums et la douceur des arômes, mettant en évidence la personnalité de chaque café. Les grandes marques de café, les plus courantes en supermarchés et dans les grandes surfaces, ne font subir qu'une très courte torréfaction à leurs grains. Parfois à peine plus de deux ou trois minutes. Car cela revient nettement moins cher.

Confaction

Un jus différent selon la cafetière choisie

Acheter un café de qualité ne suffit pas, encore faut-il savoir le préparer. Quelques règles sont à respecter pour le réussir à coup sûr, quelle que soit votre cafetière. Règle numéro un : gardez votre café en grains et moulez-le au fur et à mesure. Un café moulu gardé à température ambiante perd 37% de ses arômes en huit jours. A défaut, conservez-le au réfrigérateur. Règle numéro deux : optez pour une eau peu calcaire, pauvre en sels minéraux. Faites la frémir, mais pas bouillir. Puis diffusez-la sur toute la surface. On compte 8 à 10 g de café par tasse, soit environ une cuillère à soupe. Enfin, règle numéro trois : choisissez votre cafetière en fonction du café que vous aimez. Autant de cafetières, autant de cafés différents.

La cafetière à piston Pour la richesse des arômes On verse l'eau sur la mouture. Après l'infusion, le filtre, constitué d'une trame métallique très fine, repousse la mouture au fond du récipient, mais laisse passer le café. Ce procédé permet aux crus de donner le meilleur d'eux-mêmes. Le breuvage est riche et fort.

La cafetière électrique Pour les néophytes pressés L'eau chaude passe à travers la mouture placée dans un filtre. La meilleure infusion doit être lente. Hélas, la plupart des cafetières électriques privilégient la rapidité, au détriment des arômes. L'extraction des substances solubles ne dépasse pas 20%. Evitez de laisser la cafetière sur la plaque chauffante elle casse arômes et saveurs.

A l'italienne Pour une dominante amère L'eau chauffe, puis monte par un conduit dans une « tulipe » qui contient le café moulu. En refroidissant, l'air se contracte et le café, aspiré par le vide, redescend. Ce procédé combine infusion et percolation. Il donne un café fort, avec une dominante amère.

Le percolateur Pour la saveur, sans trop de caféine La percolation sous haute pression ne retient des grains que le meilleur. Contrairement à une idée reçue, l'expresso n'est pas fort en caféine. Sa teneur dépend du temps d'infusion, très court avec un percolateur. Indispensable : suivre la méthode italienne en mettant peu d'eau, car les plus riches arômes apparaissent les premiers.