

**Votre cœur balance entre le robusta et l'arabica ? Vous avez une semaine pour tout savoir sur le caoua**

**P**rogramme corsé jusqu'au 16 novembre : la semaine des « Toqués du café », à laquelle participent bon nombre de restos et de troquets, va nous expliquer par le détail tous les secrets du petit noir. Autour d'une tasse offerte, on va faire de vous un dégustateur confirmé (\*). Déjà, sans être forcément connaisseur, peut-on imaginer la vie sans café ? Premier bonheur du jour, bienfaiteur à l'heure de la petite pause, réparateur magique des nuits blanches, nectar exquis après de bonnes agapes et surtout lien privilégié de tous les échanges on s'en dit des choses autour des millions de tasses consommées quotidiennement au bistrot ! D'ailleurs, c'est la deuxième boisson consommée en France après l'eau et cela presque depuis la nuit des temps. Peut-être depuis ce jour, en 850 avant JC, ou un jeune berger constate une curieuse excitation chez ses chèvres qui se nourrissent de petites baies rouges. Il testa et put faire ses prières du soir sans éprouver de somnolence... Le petit grain a fait son chemin jusque sur la Lune, conditionné en tube pour les astronautes accroc.

### « Toqués »

Des « mordus » du café, il y en a toujours eu, mais maintenant il y a les « Toqués », ces grands de la gastronomie qui en distillent une pincée dans leurs recettes et proposent une carte des cafés digne de celles des vins, apprenant aux pauvres béotiens que nous sommes qu'un moka exhale le goût du gibier ou qu'un kenya ravit les papilles après un sorbet. Il est devenu tellement évident qu'un plat peut détruire ou magnifier le goût du nectar que Malongo a même mis son grain de café dans les écoles hôtelières en y incluant un véritable programme de formation pour les futurs maîtres queux, désormais imbattables pour vous servir la tasse ad hoc. Preuve que le bon caoua fait un tabac : les chefs le mettent à toutes les sauces, et aux plus subtiles. Edouard Carlier, qui sévit au « Beauvillier », sert les escargots avec une poignée de grains de café à croquer et 2 cl de kirsch, ce qui ravit les réfractaires de l'ail. Eric Sapet, qui officie au mas des « Herbes Blanches » à Joucas, propose l'audacieuse « canette sauvage, sauce au café » servie avec des tuiles salées au grain de café



Café-filtre ou philtre d'amour ? Le petit noir vu par Hollywood et dégusté par Lana Turner et Bob Hope dans L'Américaine et l'amour de Jack Arnold, 1961. (Extrait du Livre du café d'Alain Stella, Flammarion).

## GRANDE SEMAINE POUR LE PETIT NOIR Passion café

et aussi un lièvre au café... Un mariage qui ne doit pas déplaire à Michel Bruneau, chef de « La Bourride » à Caen : son gigot d'agneau est servi avec quelques pincées de café moulu ou des grains de café torréfié par ses soins avant la dégustation. Pour son plaisir personnel de gars du Nord, Ludovic Vantours (« La Laiterie » à Lambersart) savoure son maroilles ou sa mimolette rouge avec son café et, pour le bonheur de ses clients, Francis Goulée, sis à Saint-Emilion, concocte quelques associations subtiles : ses madeleines sont servies avec un

colombie, ses sablés à la vanille avec un brésil et ses tartelettes à la framboise avec un café des Indes. Papilles rustres s'abstenir.

### Bons crus

Et dire que nous, on se contente de demander le café et l'addition... Pourtant ce subtil breuvage, tout comme le vin, possède ses crus, ses cépages et ses terroirs. Si, jusqu'aux années 60, on a absorbé du mauvais robusta des colonies africaines, on l'a bien vite boudé au profit de l'arabica. Si, comme son nom l'indique, le premier a du corps, il n'a pas l'arôme, la douceur, la légère et délicate acidité du second qui, en plus, contient nettement moins de caféine. Les meilleurs arabicas du monde sont en Afrique de l'Est (Ethiopie, Zimbabwe, Kenya...), mais cette espèce prospère aussi royalement en Amérique centrale (Mexique, Guatemala) et en Colombie, terre bénie qui offre un cru déjà parfaitement équilibré. Là c'est une origine pure, donc de très haute qualité, mais ces crus authentiques peuvent varier selon les années et les récoltes comme pour les dives bouteilles. C'est aussi ce

## Un marché florissant

### DANS LE MONDE

- Le café est la deuxième production mondiale après le pétrole.
- Il représente 6 052 000 tonnes en 1993.
- Il fait vivre 100 millions d'individus.
- 1 400 000 000 de tasses sont bues chaque jour !
- Le Brésil est le premier producteur, avec un du quart de la production totale, devançant la Colombie, l'Indonésie, le Mexique, la Côte d'Ivoire et le Vietnam.

### EN FRANCE

- 300 000 tonnes sont consommées annuellement.
- 94 % de consommateurs : 88 % au petit déjeuner, 74 % après le déjeuner, 35 % dans l'après-midi.
- Les Français en consomment moyenne 3 tasses par jour.
- 5,8 kg sont consommés annuellement par habitant.
- 64 % des clients consomment au café.

qui fait le bonheur des passionnés. Les plus néophytes préféreront la constance des mélanges qui vont regrouper plusieurs assemblages et origines pour offrir un goût constant parfaitement équilibré. On obtient un café « complet », comme disent les pros, et celui-ci devient un peu le Graal des torréfacteurs, « le » nectar qui conjugue le goût, l'odorat et qui a du corps. Des petits chefs-d'œuvre d'équilibre pas toujours assez connus du buveur ordinaire accro à l'expresso du coin. C'est qui, au fait, le consommateur du petit jus ? Des mâles en majorité, à la bonne quarantaine. Les plus maniaques, espèce relativement répandue, font tout Paris pour trouver le meilleur café. Les plus « tordus » achètent ce qu'ils ont vu à la pub télé. Les autres se régaler d'une eau noire et veulent des prix. Ceux-là ont un grain. Espérons que les « Toqués » vont les ramener à la raison.

(\* Le label « Toqués du café » a été lancé en partenariat avec le « Bottin gourmand » et récompense les établissements (261 à ce jour) portant une attention particulière à la qualité de leur café et de son service. 130 d'entre eux participent à la semaine des « Toqués ». Ils s'engagent à vous offrir votre premier ou second café en vous l'expliquant par le détail. Vous obtiendrez leur adresse en composant le 36.15 Bottin Gourmand.

### DÉGUSTEZ LES GRANDS CRUS

Parcours obligé des amateurs débutants ou chevronnés, les bonnes maisons des forts du café. Là on l'on trouve des bons produits moulus à la demande, là ou l'on peut déguster quelques grands crus.

**VERLET.** Fameuse brûlerie-salon de thé qui propose quelques grands classiques (moka sidamo, blue mountain...) et un mélange délicieux, « le grand pavois ». On peut faire faire des mélanges sur mesure. 256, rue St-Honoré, 75001. Tél. : 01.42.60.67.39.

### LES ACCROS DU PETIT CAOUA



ROYAL



SPIRITUEL



MANIAQUE



OVERDOSE

Louis XV était un Passionné et cultivait son inspiration avec autant de soin qu'une oeuvre des plus prolifiques lui-même quelques dans ce breuvage. Au symphonie. C'était une tâche de la littérature française, caféiers dans ses serres. Procope, disait-il, « on sacrée et le compositeur s'y mais il a aussi beaucoup pu chauffées de Versailles, apprête le café de telle attelait avec une minutie de petit noir, jusqu'à 50 tasses cueillant les cerises (fruit manière qu'il donne de extrême, s'attardant sur la par jour, dit-on. Il carburait au du caféier) de ses mains, l'esprit à ceux qui en quantité de grains : il en fallait café à longueur de journée et torréfiant les fèves et le prennent » (« 4 Lettres soixante. Pas un de plus, pas de nuit, sans doute au servant à ses intimes. persanes »).