



UN QUARTIER, UN VILLAGE

De la fleur au fruit

- Il existe deux variétés de café : l'arabica, café d'altitude aromatique, et le robusta, plus fort en caféine.
- La fleur du caféier a l'odeur du jasmin, et ses fruits ressemblent à des cerises.
- Sous la pulpe rouge se cachent deux graines vertes, les grains de café.

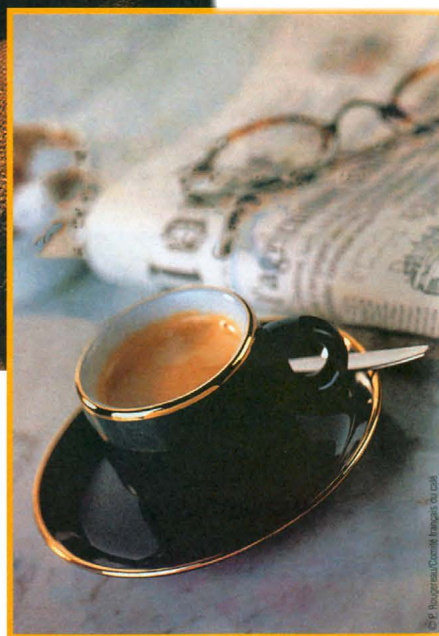
Paris couleur cafés

Les 21 et 22 octobre, Paris fête le café. A cette occasion, les artisans torréfacteurs proposent des séances de dégustation. Mille et uns arômes sur notre parcours guidé des meilleures adresses parisiennes à la découverte d'un fameux "petit noir".

Promenade dégustation en capitale

Débutons notre promenade chez Verlet, rue Saint-Honoré. Cet endroit hors du temps a été créé en 1821 par le grand-père du propriétaire actuel, qui était cap-hornier dans la marine marchande à voile et rapportait de ses voyages des grains du bout du monde. Du lundi au samedi, la boutique ne désemplit pas. Asseyez-vous à l'une des petites tables en bois dressées face aux sacs en toile de jute contenant les cafés "origine pure" (provenant d'une seule plantation) ou les mélanges réalisés par le maître des lieux, Eric Duchossoy. Peut-être vous laisserez-vous tenter par un "Mexique Maragogype Liquidambar", café onctueux provenant d'une plantation entourée de ces arbres magnifiques. A moins que vous n'optiez pour un "Cameroun Caracoli" cultivé par les pères blancs du monastère de Notre-Dame de Koutaba, une découverte du propriétaire de la maison lors d'un voyage en pays Bamoum. Bien sûr, vous trouverez un "Jamaïque Blue Mountain", le café le

plus rare et le plus cher au monde, très apprécié des Japonais. A glisser dans votre couffin en partant, le mélange de saison "Grand Pavois", subtil dosage en provenance d'Amérique du Sud et centrale ou un rare "Panama" récemment apporté par le planteur en personne. A déguster sur place, un café très parfumé — en provenance de l'île de Sainte-Hélène — que vous ne trouverez nulle part ailleurs.



Nous sommes nombreux à vivre avec lui une relation intime. Le matin, il nous réveille ; à 11 heures, il nous redonne de la vitalité, et nous stimule après le déjeuner. Nous l'aimons très serré, allongé, sucré, voilé d'un nuage de lait... Mais pouvons-nous seulement l'appeler par son nom ? Car derrière chaque "petit noir" se cache une appellation indiquant sa provenance lointaine. "Maragogype" du Nicaragua, "Moka Sidamo", "Saint-Domingue Brahona", "Venezuela Tachira", "Inde Malbaar", "Blue Mountain" de Jamaïque... de quoi faire un tour du monde

dans le marc de café ! Tous ont été cueillis à la main, acheminés par les importateurs jusqu'au Havre, Bordeaux ou Marseille, puis achetés par un torréfacteur parisien qui l'a stocké encore vert dans sa boutique. Là sont effectuées les ultimes métamorphoses. Le café, plus ou moins torréfié en fonction de son origine, a revêtu sa couleur blonde, ambre, "robe de moine" ou noire. Puis il a été rangé en grains dans des tiroirs ou dans des boîtes avant d'être préparé et servi dans nos tasses. Même si beaucoup de bars, de restaurants et d'hôtels proposent des produits de qualité, ils demeurent souvent fidèles à un seul café. Pour

déguster les meilleurs cafés du monde, mieux vaut se rendre chez un artisan torréfacteur. Certains d'entre eux disposent d'un espace dégustation dont la carte vous fera voyager au long cours. Les autres se consacrent à la vente et vous donneront tous les conseils utiles pour préparer, chez vous, un café exceptionnel.

La route du café

- **XV^e siècle** : Moka, en Ethiopie, devient le premier centre de négoce du café.
- **XVI^e siècle** : De la péninsule Arabique, le café conquiert le golfe Persique, l'Egypte, la Turquie et le Moyen-Orient.
- **XVIII^e siècle** : Les grandes compagnies anglaises hollandaises ainsi que les marchands vénitiens et marseillais importent le café en Europe.

Adresses

- **Verlet** : 256, rue Saint-Honoré, 1^{er}.
Tél. : 01 42 60 67 39.
M^o Palais-Royal ou Pyramides.