

Journées du café

Le p'tit noir au temps des cerises

Les 21 et 22 octobre, les Torréfacteurs de France invitent les novices et les coutumiers du noir nectar à une découverte authentique des cafés.

Balzac « carburait » au café. Bach a composé une cantate en son honneur. Voltaire en buvait cinquante tasses par jour. Aujourd'hui, cette boisson symbole d'énergie et de convivialité s'est banalisée au fil de nos habitudes : on en avale dès le premier bâillement, puis, au travail, on défile par automatisme devant la « machine à café », elle finit ensuite nos repas, et, plus tard, on « prend un café » à une « terrasse de café », histoire de partager un bon moment...

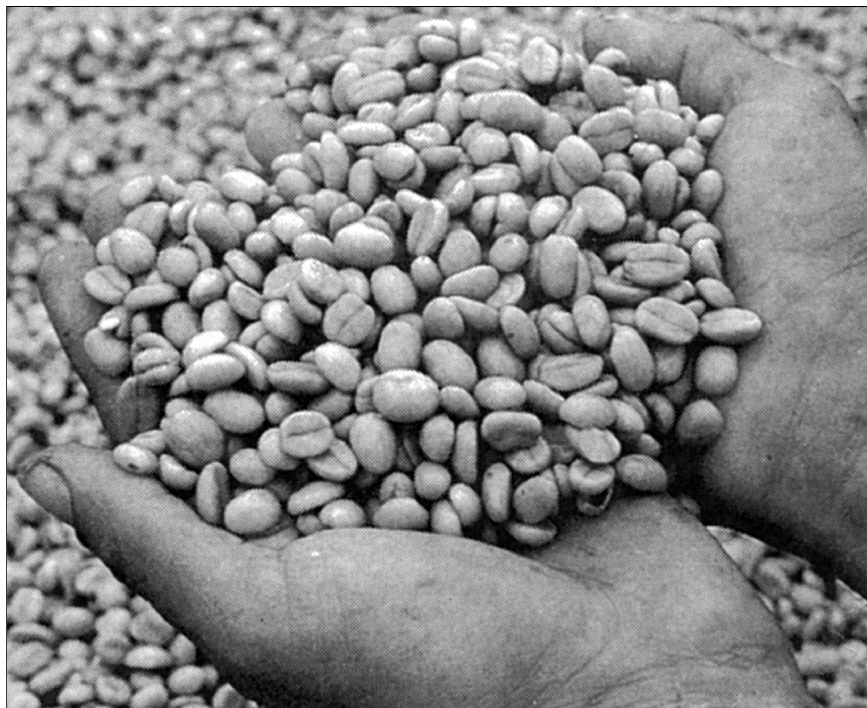
En France, nous sommes ainsi 80 % à en siroter trois tasses par jour. Plus grands amateurs que les Italiens, mais loin derrière les Scandinaves, nous la connaissons pourtant peu. comme le remarque Emmanuel Despierres, président des Torréfacteurs de France, à l'initiative des 3es Journées du café.

« *Le grand public en achète surtout à travers ce qu'une marque vante dans ses spots publicitaires. C'est pourquoi nous souhaitons éveiller sa curiosité, l'aider à faire le premier pas vers l'univers de la torréfaction. De plus, on constate une érosion progressive de la consommation et un vieillissement des amateurs de café.* » Malgré cela, un milliard et demi de tasses sont bues chaque jour à travers le monde, et cette denrée agricole est la première commercialisée sur la planète.

Un fruit rouge nommé cerise

Les 21 et 22 octobre, la moitié des sept cents torréfacteurs du pays ouvriront la porte de leur brûlerie. Les enfants y apprendront que le café n'est pas une poudre sur laquelle on verse de l'eau chaude mais un fruit rouge. nommé la cerise, et produit dans plus de soixante-dix pays tropicaux, qui devient une fève verte, puis un grain brun. Les plus grands glaneront des conseils sur l'art de le conserver (au

Le café est une « cerise », puis une fève verte, avant d'être un grain brun. (In *Le Livre du café*, par Lucrette Chabonis, éditions Bordas.)



congélateur !), de le mouder ou de le servir. Et, surtout, ils aborderont ses origines à travers la dégustation.

La caféologie n'a pas encore les lettres de noblesse de l'oenologie. Seules, certaines écoles hôtelières s'y adonnent et délivrent un diplôme. Cependant, le torréfacteur se considère comme un maître de chai. Alchimiste, il assemble les divers terroirs pour créer un mélange harmonieux. Plus de quatre cent cinquante crus sont répertoriés. « *Il faut d'abord se laisser guider par cet artisan, afin de se créer un référentiel de goûts. Après, vous lui demanderez vous-même des assemblages* », conseille Emmanuel Despierres. Quitte à l'accompagner dans son atelier et à découvrir son métier.

Ainsi, tous les quinze jours, Eric Duchossoy, prince de la brûlerie Verlet, rue Saint-Honoré, se rend au Havre, premier port importateur de café vert en France, qui compte autant de boutiques de torréfaction que Paris intra-muros, soit une vingtaine. Dans des entrepôts immenses, il sélectionne

les sacs de jute venus du Brésil, du Guatemala, de Madagascar ou encore de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

On regarde alors avec curiosité cet amoureux du café veiller au grain dans son local parisien : il écoute ces pépites brunissantes tourner dans le tambour et frapper à la porte. Il les sonde. Il observe leur dilatation, leur couleur robe de moine et leur raie centrale bien claire. Quand vient le moment magique de déverser dans le refroidisseur ces milliers de perles savamment grillées...

Finalement, ces deux jours nous invitent à rêver. C'est l'occasion de varier du traditionnel expresso 70% arabica, 30% robusta, servi dans les brasseries.

On s'initiera à la saveur légèrement acidulée au Kenya, à l'acidité du Hawaii ou au parfum iodé des terres humides asiatiques comme l'Indonésie ou la côte de Malabar. Avouons qu'à l'arrivée ce voyage gustatif au cœur d'une tasse de café mérite bien mieux que nos gorgées distraites !