

11%  
des français  
boivent du thé

# Etes-vous thé ou café?

72%  
des français  
boivent du café



Au-delà des clivages géographique, social, voire politique, la question porte sur l'art de vivre. Volupté et raffinement de l'un, force et arôme de l'autre, à vous de choisir

Une voix susurre *Try to Remember*, la femme est nue sous un voile noir qui va envelopper le corps de l'amant et se transformer en vapeur au-dessus de l'oeil noir d'une tasse. Il serait donc vachement érotique de se taper un petit noir bien serré (nous parlons du café). La pub thé est plus aventureuse : on y voit sir Thomas Lipton sur son brick, fendant la mer et les flots. Plus factuelle aussi : la feuille magique vient de loin. De loin et de pas si longtemps, vers 1660. Mais que buvaient donc les Anglais avant la restauration des Stuarts, via Charles II ? De la bière et du claret (le Bordelais appartient un bon bout de temps aux Plantagenêts). Et du café. Venu deux siècles plus tôt du Yémen, où il est dit qu'un berger, s'étonnant de l'ardeur de ses chèvres, de nuit comme de jour, les surprit à grignoter des baies rouges. Car le café est d'abord rouge, comme le thé reste vert pour accompagner les sushis des grandes bringues. Le café, lui, n'a pas de ces langueurs ; il voisine avec le ballon de côtes sur le zinc des bars des petits matins (64 % des Français sont café au réveil, dont 6 % de décaféiné, selon notre sondage\*). Il fut un butin de corsaires faisant la course au large du port arabe de Moka et emballant les cargaisons des galions pris à

l'abordage. Mais le thé aussi a ses rages : les ballots jetés dans le port de Boston déclenchèrent la guerre d'Indépendance des Etats-Unis d'Amérique.

Le café tuera Balzac, mais permit aussi à Honoré de tenir des nuits durant (comme les chèvres du berger yéménite) pour enfile les millions de lignes de sa *Comédie humaine* et, pendant les creux de l'inspiration, à fréquenter ardemment des lits autres que le sien, dont celui, célèbre dans Paris pour la chaleur de son accueil, de la duchesse d'Abrantès. On notera avec élégance que l'heure du *five o'clock tea* coïncide en France avec le fameux cinq à sept et que 23 % de nos dames s'y adonnent (aux deux sports ?). A Londres, la duchesse de Northumberland, elle, réprouvait ces vapeurs-là. Chargée de l'éducation de la jeune reine Victoria — mais oui, Victoria fut jeune — elle interdit à la plus durable souveraine des derniers siècles de lire le *Times* et de boire du thé. Aussi, dès son accession au trône, Victoria demanda-t-elle la dernière édition du *Times* et *a cup of tea*, avec ce commentaire : « Maintenant, je sais que je règne ! » Dès 1869, elle acheta en sous-main, sur les conseils du Premier ministre Disraeli, toutes les actions libres du canal de Suez, voie royale et sacré raccourci apportant de Ceylan, de Chine et des Indes les cargaisons de petites feuilles jusqu'aux entrepôts de Mincing Lane, sur les bords de la

Tamise. La reine prude importait des tonnes de volupté. Car le thé est voluptueux. Balzac encore, ce gouffre à arabica, le chante dans *La Cousine Bette*, en une grande scène de séduction où Valérie apporte à l'artiste Steinbock une tasse de thé. Une page entière de pure grâce féminine. « Je prendrai, dit Steinbock à l'oreille de Valérie, en se levant et effleurant ses doigts, autant de tasses de thé que vous voudrez m'en offrir, pour les voir présenter ainsi ! »

On conseillera donc d'offrir à la femme aimée un « égoïste », merveille de porcelaine pour plaisir solitaire : une théière, une tasse, un pot à lait, un sucrier (inutile mais joli) sur un plateau. Un nécessaire pour thé à prendre seule et non à partager, c'est plus prudent pour la fidélité. Bref, le thé au boudoir et le café au comptoir ? C'est compter sans le génie italien. Le café inventa sa propre volupté : le cappuccino. Mousse de lait sur café noir saupoudrée de chocolat, il se boit comme du velours, sur les hauteurs de Sorrente, en s'émerveillant de la baie de Naples. Là, chaque vague bleue qui vous roule sous le coeur fait de votre transat un « royaume au bord de la mer », où Edgar Poe espérait Annabel Lee. Le thé a l'émolliente tristesse de l'acte accompli furtivement, le café est l'espoir de l'étreinte éternelle. •

\* Sondage réalisé par l'ifop auprès de 1009 personnes interrogées par téléphone les 26 et 27 octobre 2000.

Le thé, volupté des cinq à sept furtifs. Le café, promesse d'étreinte éternelle.

# Carl Janson gentleman planteur

**A**ux confins du Panama et du Costa Rica, les quatre frères Janson cultivent leur jardin d'Eden au domaine de La Torcaza. 1 000 hectares de caféiers achetés par leur père, un émigrant suédois tombé amoureux de ce beneficio - plantation de café, en français - situé sur les pentes d'un volcan, à 1 500 mètres d'altitude, entre lacs naturels et forêt tropicale. Quatre variétés d'arabica (tipica, caturra, catuai et borbon) s'y épanouissent, l'eau de la source et la passion des Janson font le reste. En 1995, Carl, le plus francophile d'entre eux, entreprend le voyage à Paris. Direction : la brûlerie Verlet, dirigée par Eric Duchossoy. « C'était là, et là seulement, que je voulais faire torréfier mon café », raconte ce gentleman-farmer sexagénaire. La séduction a si bien opéré qu'aujourd'hui Verlet « rafle » plus de la moitié des 20 sacs de 60 kilos destinés chaque année à la France, sur une exportation volontairement limitée à 500 sacs. « Un café léger, fruité, développant en bouche des arômes de noisette et de chocolat », prévient-il en guise d'invitation à la dégustation.

**Pour en savoir plus sur le domaine de La Torcaza, consulter son site Internet : [www.estatecoffee.com](http://www.estatecoffee.com). Chez Verlet, 256, rue Saint-Honoré, Paris (1er), 01-42-60-67-39.**



Venu de son beneficio panaméen, Carl Janson vient faire torréfier son café à la brûlerie Verlet, à Paris.

Les Français sont au 8e rang mondial des buveurs de petit noir (devant les Italiens, mais loin derrière les Finlandais !).



## Café et santé Un dopant qui soigne

Incontestablement stimulante, la caféine provoque, à forte dose, des crises de nervosité, voire de panique. Considérée par les instances sportives comme un dopant (elle entre dans la composition de nombreux produits interdits), elle possède aussi bien des vertus : activité diurétique, dilatation des bronches, effets antimigraineux... Ses mécanismes d'action

n'ont été élucidés qu'en 1997 par une équipe du CNRS à Rouen. Elle agit dans le cerveau en excitant le système de la dopamine, substance qui fait défaut au cours de la maladie de Parkinson. Pourrait-elle soigner cette affection neurologique ? Des chercheurs français et britanniques étudient cette possibilité.

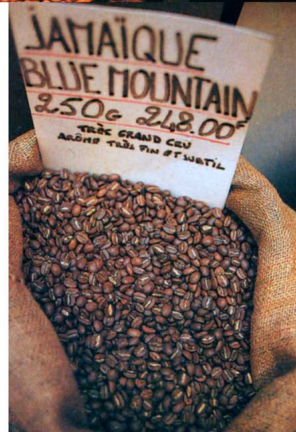
## Petits grains et grands crus

**L**a sélection de grands crus d'Eric Duchossoy, torréfacteur, responsable des Cafés Verlet\*

- **Le moka sidamo d'Ethiopie** : ancêtre de tous les cafés, il se distingue par son parfum de fleur et d'abricot Très doux, à déguster de préférence le soir.
- **Le panama torcaza** : corsé et aromatique, parfait après un déjeuner, séduit par son odeur de cacahouète grillée et de chocolat.
- **Porto rico, yauco selecto** : très corsé, comme la plupart des cafés des Antilles, il présente l'un des plus forts taux de caféine (1,50 % environ). A consommer avec modération.
- **Jamaïque blue mountain** : le préféré des Japonais, qui le paient des fortunes. Un café rare et cher donc (environ 200 F les 250 g), au goût de cassis, de réglisse et d'amande grillée.
- **Le kenya AA+** très acidulé et très long en bouche. Les Allemands adorent sa saveur de caramel et de groseille.
- **Le sigri de Papouasie-Nouvelle-Guinée** : un des plus grands crus mondiaux, au corps équilibré. Peu acidulé, son parfum légèrement boisé rappelle le cèdre.
- **Hawaii** : ce café du Pacifique pousse sur les pentes du volcan Kona. Avec son goût légèrement chocolaté, un délice pour l'après-midi.
- **Cameroun caracoli, de Notre-Dame de Koutaba** : ses grains sortent tout droit d'une petite plantation appartenant à des moines du pays Banoum. Très fruité, il se remarque par ses notes de mûre et de cassis, assorties d'une légère odeur de volaille grillée !
- **Mexique maragogype liquidambar** : un cru qui doit son nom aux grands arbres entourant les caféiers et les protégeant du soleil, dont la sève ressemble à celle de l'ambre. Ses gros grains, dits « éléphants », donnent un breuvage onctueux. La récolte 2000 fut l'une des meilleures de ce siècle.
- **Colombie, supremo indiana** : une des plus grandes plantations privées dans la région de Manizales, en Colombie. Suave, parfumé, sans acidité ni amertume. Un très grand cru.
- \* Cafés Verlet, 256, rue Saint-Honoré, Paris (1<sup>er</sup>), 01-42-60-67-39.



Colombie, maragogype du Mexique ou moka d'Ethiopie Les nectars se dégustent somme les crus viticoles.



Le jamaïque blue mountain, un café rare, au goût de cassis, de réglisse et d'amande grillée. Petit inconvenient, son prix.

## LES BONNES ADRESSES

### Salons de café

#### • Café Verlet

256, rue Saint-Honoré,  
Paris (1er), 01-42-60-67-39.



Au café Verlet il flotte un arôme qui vous enveloppe chaleureusement