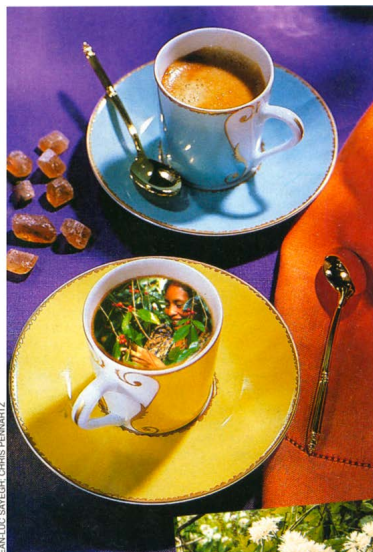


Cafés arabicas

« **D**eux cafés, dont un serré ! » La petite phrase résonne chaque jour des milliers de fois dans tous les bistrotts de l'Hexagone. Elle ne doit pas, pour autant, masquer la réalité : en France, la consommation de café ne cesse de baisser. Particulièrement chez les jeunes. Habitée dès l'enfance aux saveurs sucrées, la génération Coca-Cola boude cette boisson qu'elle trouve trop amère. « *Un reproche injustifié, s'insurge Eric Duchossoy, des cafés Verlet. Un bon arabica n'est pas amer. Mais les jeunes ne connaissent souvent du café que les espressos des bars, le plus souvent à base de robusta, une variété forte en caféine mais pauvre en arômes.* » Dommage, car le café est un produit noble qui mérite d'être mieux connu et apprécié. À l'instar du vin auquel on le compare souvent, l'arabica possède une richesse, une complexité aromatique et gustative presque illimitée. Il a lui aussi ses cépages, ses domaines et ses modes de cultures spécifiques. Selon la variété de plant, le sol, le climat, le traitement des grains, la qualité d'un arabica peut varier du tout au tout. Rien de comparable entre un arabica anonyme du Brésil et de grands crus comme le Blue Mountain de la Jamaïque, le Sidamo d'Éthiopie ou les maragogypes du Guatemala.

Éventail de saveurs

L'amateur les savoure comme il déguste un nectar : la texture est grasse, l'amertume équilibrée par l'acidité, il est long en bouche, son nez est fin, les arômes sont puissants, intenses ou fruités. Ils évoquent le pain grillé, la terre, le beurre frais, les bourgeons de cassis, les petits pois, le chocolat ou même le concombre ! Certes, il faut une grande habitude pour apprécier ces subtilités. Mais là encore, comme pour le vin, le goût s'éduque. Afin d'aider les accros du petit noir à devenir des amateurs éclairés, un dégustateur professionnel, Jean Lenoir, a même conçu un coffret, le *Nez du café*, qui succède au *Nez du vin* réalisé quelques années plus tôt. Dans cette boîte, on trouve 36 flacons d'arômes purs qui composent la palette du café. Dans les produits de consommation courante, l'éventail des saveurs et des parfums est, hélas ! beaucoup plus restreint. Les grandes marques ont en effet pour habitude de mélanger des grains de différentes origines et de les torréfier de manière à obtenir un goût constant, selon la clientèle visée. Ces cafés sont plus ou moins aromatiques et surtout plus ou moins amers. « *Par exemple, les cafés Illy cherchent à satisfaire l'amateur de saveurs réglissées alors que le Carte noire, de Jacques Vabre, recherche plutôt le côté floral du café, la subtilité du végétal au détriment de la force et de la sensualité d'un espresso à l'italienne. Le Café Grand-Mère se situe entre ces deux extrêmes, ni trop typé, ni trop puissant, il vise les nostalgiques du grand bol de café de leur enfance* », constate notre dégustateur Eric Verdier.



Comme le vin, l'arabica a ses terroirs, ses cépages et ses modes de culture. Caféier en fleurs et récolte des fèves.



Terroirs de prestige

Pour relancer la consommation et répondre à un nouveau désir d'authenticité du public, une évolution se dessine depuis quelques années. Prenant modèle sur les petits torréfacteurs qui ont toujours proposé des cafés d'origine, signés par leur terroir, les grands fabricants (à commencer par Jacobs Kraft Suchard) développent maintenant une politique de crus. On ne boit plus du café mais un Kenya, un Tanzanie ou un Guatemala. Difficile pourtant de parler de goût spécifique pour un café étiqueté Colombie ou Brésil, qualificatif beaucoup trop vague compte tenu de l'immensité des territoires de production. « *À l'intérieur d'un même pays, les différences de qualité d'une ferme caféicole à une autre peuvent être considérables* », constate Eric Duchossoy. Cet amoureux de l'or brun voyage régulièrement dans le monde pour dénicher des crus d'exception. Ceux-ci sont généralement le fait de petites exploitations. Car plus le rendement augmente, moins on a de finesse et d'acidité dans la tasse. Une de ces dernières trouvailles : la Torquaza, une petite plantation du Panama qui ne produit que trois tonnes de café par an. Elle réunit toutes les caractéristiques des grands crus : tout d'abord une situation en altitude, sur une terre volcanique, gage de qualité pour les arabicas. La récolte y est manuelle, ce qui permet de sélectionner les « cerises » à maturité, lorsque l'enveloppe des fèves de café (la cerise) est devenue rouge. Les cerises sont mises à fermenter dans de l'eau de source avant d'être séchées lentement au soleil. Ce traitement par voie humide garantit des produits plus fins que les cafés nature (c'est-à-dire sans fermentation) au goût plus âpre et plus amer. Après décorticage, les grains sont triés selon leur taille, car plus les fèves sont grosses, meilleur sera le café. Les grains

LES GRANDS CRUS

Contrairement aux robustas qui poussent en plaine, les arabicas s'épanouissent en altitude jusqu'à 2 000 mètres. Il en existe plus de 70 espèces. Certaines origines sont plus prestigieuses que d'autres. Parmi les plus appréciées, on note les bourbons du Kenya. Superbes cafés assemblant des notes de cèdre, citron, beurre frais et bourgeons de cassis.

les arabicas de Hawaï. Des cafés subtils conjuguant des arômes de petit pois, clou de girofle, fleur de caféier avec une note miellée.

les maragogypes du Guatemala et du Mexique. Une variété d'arabica qui donne les plus gros grains de café du monde. Beaucoup d'onctuosité dans la tasse, léger en caféine, très rond avec des notes miellées et chocolatées.

les mokas d'Éthiopie. Des cafés de légende surtout ceux qui sont lavés (Sidamo, Limu et Yrgacheffe) aux arômes floraux, alors que les cafés nature (Harrar et Djimmah) présentent au nez un côté animal et sauvage.

le Blue Mountain de la Jamaïque. Fin, doux avec un arôme et une saveur de brûlé, c'est le café le plus cher du monde. Peut être un peu surestimé.



OÙ LES ACHETER

Cafés Verlet, 256, rue Saint-Honoré, 75001 Paris. Tél. 01 42 60 67 39. Internet www.cafesverlet.com.

de petit calibre sont aussi ceux qui présentent le plus de défauts. Autant de qualités dont le consommateur a rarement connaissance. La plupart du temps, faute d'obligation légale, ne figurent sur l'étiquette ni l'origine, ni les variétés utilisées pour le mélange, ni les proportions, ni le calibrage des grains, ni le mode de torréfaction. Autant dire que le public ne dispose quasiment d'aucune des informations nécessaires au choix d'un bon café. Ainsi, lorsqu'il achète du café moulu, le consommateur ignore que celui-ci provient souvent de petits grains rabougris. Quant à la torréfaction, on ne trouve aucune indication sur la nature du processus, ni sa durée. Pourtant seule une torréfaction lente (de 15 à 20 minutes) permet aux grains de gonfler en libérant peu à peu tous leurs arômes. À la différence de la torréfaction rapide, voire flash, utilisée dans l'industrie pour couper une note d'amertume ou mettre en valeur les arômes les plus puissants.

Conditionnement sous vide

Certes, tout n'est pas si noir. Notre test a révélé d'excellents produits parmi les cafés de la grande distribution. La qualité des cafés bio, en particulier, qui laissait à désirer il y a quelques années, a fait d'étonnants progrès. Parmi les points à porter au crédit des procédés industriels, le conditionnement sous vide immédiatement après la torréfaction permet au café de conserver intégralement ses arômes. En effet, ceux-ci s'éventent très rapidement dès la fin du processus de transformation (en 20 jours pour un café en grains, en 5 jours pour un café moulu !). Mais inutile d'y chercher ce petit goût de terroir tant vanté par les publicitaires... Pour le trouver, il faudra regarder du côté des brûleries artisanales. Au risque de le payer un peu plus cher. ■