

SAVEURS

bien dans son **corps**

L'effet **café**

Boisson la plus consommée en France, l'invention de l'espresso en a fait un élixir. On ne le boit plus, on le déguste, et sa fragrance embaume l'univers de la gastronomie, où il s'acoquine même avec le salé.

L'ASTUCE DE MARIANNE

Congélateur et moulin de grand-mère. A la question : « Que doit-on faire chez soi pour boire un café comme chez vous? », Eric Duchossoy, de la maison Verlet, répond sans ambages : « Achetez un grain fraîchement torréfié et conservez-le au congélateur. Prélevez-en la quantité désirée juste avant de préparer votre boisson (espresso ou filtre), broyez-le dans un moulin de grand-mère - l'équivalent électrique existe - et utilisez la mouture aussitôt. Le résultat est parfait. » A bon entendeur...!

Les fruits du caféier, les « cerises », renferment deux grains verts qui n'exhalent aucun parfum. C'est la torréfaction qui, caramélisant les sucres, les revêt de l'idéal brun « robe de moine » et dévoile leur parfum. La mouture fera exploser le bouquet, et la tasse recèlera la fragrance, réunion du goût et de l'arôme. Une fragrance liée à la variété, mais aussi à l'origine. Si le robusta est deux fois plus riche en caféine que l'arabica, donc plus amer, le Blue Mountain de la Jamaïque est acidulé; le moka Sidamo d'Ethiopie, fruité; le géant Maragogype du Mexique, élégant; l'Antigua du Guatemala, très aromatique; le Cham Pasak du Laos, capiteux.

Ces grands crus sont fragiles. Pour en obtenir la quintessence, ils se préparent, très finement et très fraîchement moulus, dans une cafetière « à vide », dite aussi « à dépression » (Cona), et non à pression - comme la célèbre napolitaine (Carmencita) - ou à vapeur (fausse espresso). Les assemblages créés par les marques ne tolèrent pas non plus ces machines, dont les cent degrés brûlent leurs arômes. Ils s'accommodent de la cafetière filtre, de celle à piston (Bodum) et de la machine à espresso véritable (de 15 à 19 bars de pression), qui donne un nectar onctueux et long

en bouche, à la mousse noisette, dense, fine et aromatique.

Ainsi peut-on parler du café comme du vin, de ses arômes de chocolat, de fleurs, de pomme, d'abricot, de noix, de vanille, de poire, de girofle, de réglisse; de son goût suave, amer, acide; de ses notes boisées, iodées, maltées; de son manque de corps ou de sa rondeur; de sa rémanence, etc. Le nouvel effet café, c'est l'espresso maison, ludique et pratique avec ses petites machines design, ses dosettes et ses cartouches (Illy, Nespresso, Malongo), qu'à l'instar des Italiens, on aime de plus en plus court. Son domaine n'est plus seulement l'univers sucré, chocolaté, caramélisé des desserts; il s'acoquine désormais avec le salé. Une larme de cet élixir associé à du vinaigre balsamique, pour déglacer le jus d'un rôti; à des zestes d'agrumes, pour parfumer la sauce d'un gibier; à du miel, pour caraméliser des endives; à de la crème, pour transformer une blanquette en brunette; à du porto, pour napper une escalope de foie gras; à des épices, pour laquer un canard; à des truffes, pour accompagner des crustacés, etc. Le sel lui va bien: ne dit-on pas que le meilleur des cafés est celui de Venise, car l'eau de la lagune est saumâtre?

Le salon

Verlet : la maison de l'arabica

Fondée en 1923, la maison Verlet est restée fidèle aux grands crus de café, sélectionnés et torréfiés chaque jour par le maître des lieux, Eric Duchossoy. Dans les petites tasses à demi remplies d'espresso, la mousse est dense; même lorsqu'on le boit sans sucre, il faut tourner le café de haut en bas avec la cuillère, pour l'homogénéiser et l'arrondir. Ensuite, place au plaisir. C'est en bouche qu'éclatent les notes fleuries un peu jasminées de fleur de caféier et la saveur de peau d'abricot du moka Sidamo d'Ethiopie; que se révèle la rondeur boisée, chocolatée et maltée du Cham Pasak du Laos; que s'épanouit la fragrance généreuse où pointent le caramel, le citron et la réglisse du Chang We de Birmanie. A l'instar de ces deux superbes et rares variétés asiatiques, ici, tous les cafés sont des arabicas. Pas un grain de robusta ne pénètre dans la maison. Pour les petites faims, quelques sympathiques en-cas sont proposés: salades composées, tartes salées, croque-monsieur et pâtisseries viennoises de chez Le Stübli.

VERLET, 256, RUE SAINT-HONORÉ, 75001 PARIS. T.: 01.42.60.67.39. OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI, DE 9 H 30 A 19 H 00.