

PARIS SUCRÉ Belles et bonnes boutiques

Paris est une ville qui comble les gourmets ; et pour que le plaisir soit complet, nombre de ces lieux de gourmandise sont également séduisants à l'oeil : des boutiques anciennes au design le plus contemporain, les auteurs ont parcouru la ville, mêlant saveurs traditionnelles et exotiques, courants bios et fusion qui épicient et dynamisent aujourd'hui la gourmandise parisienne, salée et sucrée.

Dans les années 1920, Paris a « inventé » le caviar qui n'était que de rœuf d'esturgeon. En ce début de vingt et unième siècle, la ville attrape-tout en matière de gourmandise vous propose le Jamón Iberico et le promet dans le monde comme s'il était sien. Idem, pour l'huile d'olive, dont Paris a renouvelé le commerce et dont il a orchestré les vertus cardio-vasculaires en dehors de la Méditerranée. Même en matière de vin, où Paris s'était fait voler la première place par Londres, la promotion des vins « nature », ces nouveaux grands crus, témoigne de l'inventivité de caves qui veulent se libérer de la dictature des étiquettes. Jusqu'aux sandwichs et aux en-cas, ces autres spécialités anglo-saxonnes, dont Paris a entrepris de civiliser le goût et qui s'imposent aujourd'hui de ce côté-ci de la Manche par leur fraîcheur et leur raffinement. Sans oublier bien sûr le pain, autrefois limité à la seule baguette, ce poncif, et dont les espèces se sont multipliées sous la tour Eiffel comme les galettes lors du miracle de la multiplication des pains.

Paris gourmand se partage en quatre thèmes. Paris sucré : gâteaux, bonbons, chocolats, thés, cafés... Paris salé : pain et fromages, épicerie fines... Paris au verre : grandes caves, cours de dégustation, antiques du vin... et Paris sur le pouce : le règne du « snacking » avec de nombreuses boutiques (souvent créées par des grands chefs ou des grands noms de la gastronomie) qui offrent à la fois une sélection de produits de grande qualité et des tables de dégustation souvent augmentées d'un rayon « take away » où l'on peut acheter pour emporter les éléments d'un repas savoureux. Enfin un carnet d'adresses conduira les gourmets dans tous les quartiers de la ville.



CAFÉ VERLET

Au Café Verlet, près des jardins du Palais-Royal l'antique percolateur sert toujours à infuser les cafés proposés en vrac, sous l'horloge méditative qui rythme les heures de cet endroit hors du temps.

Paris est la capitale du petit noir. Pris sur le zinc à toute heure de la journée ou encore assis à une terrasse, en regardant passer les élégantes et les élégants, il structure la vie parisienne et lui donne sa spécificité. Londres a ses pubs où l'on consomme de la bière et des alcools forts, Rome ses bars où l'on boit aussi du café mais à la va-vite, debout et sur le pouce, Paris a ses cafés et ce n'est pas par hasard si le lieu le plus fréquenté par les Parisiens porte justement le nom de cette boisson, même si l'on y boit aussi du vin et des sodas. Pourtant, les Parisiens se plaignent de plus en plus de la qualité de leur stimulant favori. Sans être des adeptes du « ristretto » des Italiens, exagérément amer et fort à leur goût, et sans partager non plus le goût des Américains pour un liquide trop douceâtre pour être honnête, les Parisiens constatent avec nostalgie que leur café fout le camp. Il y a vingt ans encore, on pouvait voir trôner dans les « bois charbons » la Cona, cette cafetière à vide chauffée par une lampe à pétrole et surmontée d'une tulipe en verre dans lequel le café était aspiré pour infuser longuement avant de retomber dans la verreuse. L'espresso a supplanté cette aimable invention sans rien apporter qu'un bruit

insupportable de machine à vapeur et une concentration excessive, néfaste à la bonne appréciation du café. Car celui-ci privilégie l'épanouissement des arômes et rien ne vaut une infusion longue et tempérée, sans aucun contact avec le métal, pour épanouir les qualités du moka ou de l'arabica torréfiés. Les vrais amateurs se sont donc réfugiés dans leurs cuisines où ils perpétuent avec délice cette tradition si parisienne du bon café. Car celui-ci est d'abord le combustible indispensable à cet art si français de la conversation. Dans les salons littéraires, à la ville comme à la cour, le pétilllement de l'esprit a souvent été pris en mauvaise part et les Parisiens pour des gens superficiels. Plus lucide, Talleyrand, homme du xviiième siècle égaré dans la Révolution et sous l'Empire, disait que « la parole a été donnée à l'homme pour dissimuler sa pensée », manière d'excuser cette propension nationale à « parler pour ne rien dire. » Aussi admirait-il le café auquel il conférait toutes les vertus, du moins celles qui comptaient à ses yeux : « Noir comme le diable, chaud comme l'enfer, pur comme un ange et doux comme l'amour. »

Ce café idéal, il suffit de passer la porte du Café Verlet, une boutique située non loin du Palais-Royal, rue Saint-Honoré, pour réaliser que les torréfacteurs parisiens en ont gardé la tradition. Ou plutôt l'ont réinventé, car c'est seulement à partir de 1965 que Pierre Verlet s'est mis à proposer des crus d'arabica « d'origine pure » d'abord aux restaurateurs, ensuite au public. Aujourd'hui, alors que les grandes marques de café se mettent également à vanter l'origine de leurs produits, Éric Duchossoy qui préside désormais aux destinées du Café Verlet s'enorgueillit, lui, de s'approvisionner directement auprès des meilleurs planteurs et de proposer des cafés de terroir, issus d'une même plantation. Même s'il ne se range pas sous la bannière du « commerce équitable », il en observe les grands principes. Ainsi, d'octobre à janvier, au moment de la récolte du café, on le voit parcourir le monde, du Cameroun au Laos, du Mexique au Panamá, armé de son torréfacteur à échantillons et d'une cafetière à piston, pour être en mesure de déterminer sur place la qualité des récoltes. Il a déniché ainsi sur le plateau des Boloven, au Laos, la ferme de Thong Set. Au sortir de la guerre, les Méos se sont remis à cultiver les plants d'arabica que des botanistes français, du temps de l'Indochine coloniale, avaient acclimatés dans cette zone au climat propice à la culture des caféiers. Un peu plus à l'ouest, en Birmanie où la culture de l'arabica date des années trente, avec des plants de bourbon en provenance de la plantation créée par Karen Blixen au Kenya, il a élu la production du village de Memyo. Dans les Amériques, au Panamá, la ferme de Torcaza est cultivée par des planteurs d'origine suédoise dans les plus purs principes de la social-démocratie scandinave : dispensaire pour les ouvriers agricoles, école pour les enfants, recyclage de l'eau qui sert au lavage des grains. Et bien sûr, soin extrême, clinique pourrait-on dire, apporté à la culture des plants de Bourbon, de Tipica, de Catuia et autre Catura. Mais le travail d'Éric Duchossoy ne se limite pas à la sélection des meilleurs crus. Car ces cafés, il faut les torréfier, et les crus de grande qualité ne se révèlent vraiment qu'après avoir subi ce processus. Or, chaque torréfacteur a son secret et chaque origine de café son point d'équilibre, ainsi que le résume Éric Duchossoy d'une formule simple : « Il faut adapter la torréfaction de chaque café au goût qu'il doit avoir. » Ne lui demandez pas comment il détermine ce goût : il s'avoue incapable de l'expliquer. Seuls l'expérience et de nombreux essais lui permettent de le déterminer. Ce qu'il est en mesure de préciser en revanche, ce sont les manières d'éviter les défauts : une cuisson rapide entraîne un goût d'acidité, ce qui fait que pour masquer l'amertume il importe de procéder à une torréfaction lente. De même, une chaleur trop vive donnera au café un goût de grillé, ce qu'Éric Duchossoy nomme « le goût italien » car les Cisalpins aiment leur café amer, nous dirions fort. Mais les torréfactions à l'allemande ou à l'américaine qui visent justement à éviter cette acrimonie tendent par un effet inverse, le grain étant saisi mais pas assez torréfié, à donner au café un côté vert et légumineux qui laisse subsister l'acidité. On l'aura compris, entre acidité et amertume, la torréfaction à la Éric Duchossoy vise à exalter les huiles essentielles, à déployer la palette aromatique et à révéler les composés organoleptiques contenus dans le grain de café. Exactement ce que les Parisiens attendent d'un bon torréfacteur.