

LOISIRS

Fou de café

Un torréfacteur qui se rêverait planteur...

Tombé tout petit « dans le café », le torréfacteur parisien Éric Duchossoy ne vit que pour ses grains, qu'il va chercher lui-même jusqu'au Laos



Une caféière au Nicaragua. « Le café, c'est un voyage dans le monde. Avant de le boire, on rêve », selon Eric Duchossoy.

La boutique est ancienne, elle date des années 1880. De cette époque, il reste encore à l'intérieur un bec de gaz. Les tables sont de bois, la vitrine est de verre. On peut y admirer des sacs remplis de grains sombres et d'étiquettes marquées Kenya, Rwanda, Panama, Costa Rica, Inde, Chine, Yémen, Éthiopie... On pense à Rimbaud, à Albert Londres...

« Le café, glisse Éric Duchossoy, c'est un voyage dans tous les pays du monde. Avant de le boire, on rêve. » Torréfacteur issu d'une longue lignée, c'est lui le maître des lieux, la Maison Verlet, sise rue Saint-Honoré, à Paris (1). « Tombé tout petit dans le café comme Obélix dans la potion magique », s'amuse-t-il, comment n'en serait-il pas devenu « amoureux », au point de lui consacrer sa vie ? Il faut l'écouter expliquer les crus et les origines, détailler les méandres des principes de fermentation, raconter ses courses jusqu'aux villages perdus

des hauts plateaux du Laos pour vérifier la qualité des grains, tel le « gringo » de Jacques Vabre. Et surtout évoquer le plaisir qu'il ressent à voir, sentir, toucher le café : « Je ne connais rien de plus sensuel que de plonger ma main dans les sacs. »

Les heures qui lui tiennent le plus à cœur dans son métier sont celles où, cinq fois par semaine, il s'enferme pour torréfier. Toujours seul. C'est là qu'il se retrouve, qu'il « se ressource », insiste-t-il, perdu dans les arômes qui se dégagent.

Eric Duchossoy s'est initié aux secrets du café. Il l'entend même chanter.

C'est par son grand-père qu'Éric Duchossoy a été initié aux secrets de la torréfaction lorsqu'il était adolescent. « J'étais fasciné

par le mouvement en spirale de la machine. Il semblait sans fin. Je me penchais pour respirer les odeurs de vanille, de noisette, de chocolat... » Il y a appris que le café pouvait chanter : « Quand le café se torréfie, il crépite ! »

Le plus surprenant est qu'à cette époque, il ne buvait pas lui-même de café... Nourri au café au lait du petit-déjeuner dès sa plus tendre enfance, il en avait été écoeuré. Éric Duchossoy n'en retrouva je goût que quelques années plus tard, pendant son service militaire. Aujourd'hui, il en consomme 12 à 15 tasses quotidiennes. Presque une drogue : les jours où il n'en boit pas, il s'endort ! Pour le préparer, il préfère aux machines électriques la bonne vieille cafetière à piston « Melior ». « Le café s'y révèle plus riche, la

palette des arômes y est plus large. »

Lorsqu'on lui parle des cafetières à capsule, il ne se fâche pas. « Elles sont high-tech, pratiques et rapides. Le café est propre. Mais il ne sera jamais sublime. C'est ce qui me désole. Et puis, on perd tout le plaisir du contact et des sens. Il n'y a plus de possibilité d'émerveillement. » Or, l'émerveillement, c'est bien ce que recherche Éric Duchossoy, avec son café « improbable » venu du Vanuatu ou d'ailleurs. À moins que ce ne soit celui qu'il produira lui-même un jour. A 47 ans, Éric Duchossoy songe parfois à se faire planteur...