



café & cigare

SI LES ITINÉRAIRES DU E CLUB SONT IMMUABLEMENT RELIÉS AU CIGARE, ILS DEMEURENT SUFFISAMMENT INVENTIFS POUR ÉVITER D'EMPRUNTER LES SEULS CHEMINS DÉJÀ SILLONNÉS PAR LES CROISÉS DE LA HAUTE GASTRONOMIE. POUR AUTANT, LES MEMBRES DU E NE DÉDAIGNENT PAS LES GRANDS CHEFS QUI FONT DU JEU SUBTIL DES ALLIANCES UNE THÉMATIQUE PERSONNELLE.

Le plaisir du cigare autorise des conjugaisons encore ignorées et dont nul ne peut se vanter aujourd'hui de détenir sinon la vérité du moins l'esquisse d'une maîtrise. Cette fois-ci, la brûlerie des Cafés et Thés Verlet servait de cadre initiatrice, dans le quartier du Palais Royal, aux membres du E réunis, coupe de champagne en main, autour des deux torréfacteurs, la machine et l'homme, Éric Duchossoy, pour une démonstration de torréfaction sur un café birman à déguster quelques heures plus tard. Encore un prétexte à plonger les mains dans les sacs de jute où les grains secs, au goût sans grand intérêt olfactif, pois chiche et bois aussi chiche, ne susciteront aucune émotion, dans la bouche devenue légèrement farineuse. Quelques minutes plus tard, les grains torréfiés, craquants sous la dent, avaient changé notre façon de sentir.

L'intérêt de la soirée était de répondre à quelques interrogations quant à la juste participation du café aux phases successives d'un repas et à son association au cigare : trois cafés rares, chacun son terroir propre, à marier à trois cigares exceptionnels. Il était à redouter pour chacun le désagrément probable d'une consommation de café en milieu de repas, tant nos habitudes alimentaires se conforment aujourd'hui à un cérémonial procédurier : le fromage avant le dessert, le digestif après le café. Cette règle, inculquée par la noblesse russe d'ordonner la succession des mets à une époque où l'on jetait sur la table l'intégralité du repas au convive, a tellement mis d'organisation dans nos esprits que nous ne pouvons plus passer allègrement du fromage au gibier puis au poisson dans un désordre d'appétit confus et général. En fait, ni le cigare, ni le café ne vinrent troubler le déroulement de la



Au sein de sa brûlerie du Palais Royal, Éric Duchossoy, qui préside aux destinées des Cafés et Thés Verlet, veille aux grains alors que la torréfaction est en marche.

cérémonie. Par ailleurs, l'aliment se devait d'être à la hauteur d'un accompagnement aussi efficace que discret. Pierre Gagnaire en fut l'artisan dans des considérations sans esbroue, apportant des tonalités complémentaires qui servent de marche pied à la dégustation. Quelques notes hadées, prises sur le motif par un membre bienveillant du E, permettent de mieux cerner cette recherche des alliances.

HENRY CLAY 1953 ET MOKA DU YÉMEN

Le premier module, le plus ancien est un Henry Clay 1953, d'avant la révolution cubaine, petit Figurado d'une couleur verte clarissimo, presque candelas (teinte recherchée autrefois par certains amateurs en Amérique du Nord), cape lisse et sans nervation, corps parallélépipédique, fragrances à cru d'eucalyptus poussiéreux, une pointe d'acidité en bout de langue, des senteurs poivrées et, curieusement dans la rondeur. Un esprit civilisé dans une équation courte. Le Moka du Yémen, ancêtre de tous les cafés, aux expressions épicées, cuir et notes mates torréfiées offre une amertume qui



Trois cafés rares à marier avec trois cigares exceptionnels tel était l'objectif de cette soirée hautement épicurienne.

grimpe doucement et envahit la bouche d'une persistance collante, énorme, plus en langue qu'au palais, laissant apparaître la suavité ronde et grasse du breuvage. Le seul défaut et la seule qualité sont résumés par cette persistance qu'aucun alcool ne peut jamais atteindre, sans aucun effacement de la puissance du goût. Le cigare répond par un corps équilibré, une force moyenne, aux fragrances assez poudrées sur une tendance légèrement boisée glissant vers le terroir humide de la mousse de chêne et de fougère en perception discrète. Une fumée sans mâche et un fond de venis qui s'affermiront en final donnent la réplique à cet arabica nature Matarai, remarquablement gras, dont les notes un soupçon épicées viennent rehausser l'agrément de la dégustation.

HENRY CLAY 1957 ET UN ARABICA BIRMAN

Deuxième cigare, un autre Henry Clay 1957, Figurado au corps tout aussi parallélépipédique que le premier, au nez d'un petit fond poussiéreux à cru et d'un remarquable tirage. La petite acidité du départ est en fait une verdure légère alors que le corps prend bien ses marques. Poivrée en rétro inhalation, cette vitole est confrontée à un Arabica birman, lavé, de variété Bourbon, implanté par les Écossais en 1930, au nord de Mandalay, à flanc de montagne. En première bouche, le breuvage est à la fois doux et amer, d'une persistance tannique nettement plus courte que le Moka du Yémen et laisse disparaître des notes de réglisse, avant un final qui rappelle l'apreté des mûres de ronces. Le cigare répond bien au café par son équilibre et sa suavité, alors que les aspects poussiéreux du départ ont totalement disparu. Il contribue en final à la même tonalité que celle offerte par le café par un léger perlant en bouche qui renforce les

notes acidulées du café. Fraîcheur et élégance sont les dominantes essentielles de cette alliance.

PIRAMIDES DE PARTAGAS, EDICION LIMITADA 2000 ET CAFÉ DU PANAMA

Le Piramides de Partagas, Edicion Limitada 2000, achève le palais. Compacité et tirage de belle facture, des tonalités boisées claires à cru que l'on retrouve au début de la combustion. Des notes rondes, sans détour, bien découpées de cuir et de bois vont épouser celles d'un café du Panama, mélange de divers Arabica (Tyrica, Cataui et Bourbon) de la plantation La Torcaza, qui au-delà de son côté groseille, en rappel de fruits rouges, nous offre du chocolat, un soupçon acidulé. Les persistances moyennes en bouche, tant pour le cigare que pour le café, donnent une impression générale d'équilibre et de fondus. En bref, le café joue un rôle parfait de remise à plat du nez et du palais. Son association au cigare est, dans un juste esprit, celle d'un accord des terroirs et des fragrances fondamentales aux deux produits. La combustion et la torréfaction participent à leur manière à cette même aventure du goût. Café et cigare sont des moments de transition et, s'ils annoncent selon l'habitude la fin d'un repas, nous savons aujourd'hui qu'ils peuvent aussi le rythmer. Comme touche finale, en apothèse de cette soirée, un Armagnac Castarède de 1893. Léger en alcool mais avec un nez éblouissant, quelques notes de fruits confits et d'orange amères, cet armagnac s'impose par sa longueur en bouche et sa rondeur. L'attaqué est d'une ampleur étonnante avec quelques fragrances de caramel qui, se mélangeant avec la mâche du Partagas et les quelques notes de café restantes, donne un final de toute beauté.

