

WEEK-END À TABLE

CAFÉ



SANS CONCESSION
Éric Duchossoy, propriétaire des Cafés Verlet à Paris depuis 1995 et ancien torréfacteur de père en fils au Havre, s'est livré à un test à l'aveugle pour huit modèles. Selon ce puriste, seule la cafetière manuelle Bodum révèle la plus grande nuance de saveurs.

MANIA

AVEC LES MACHINES À EXPRESSOS, LE PETIT NOIR A RETROUVÉ LA PROFONDEUR DE SES ARÔMES. NOTRE EXPERT, TORRÉFACTEUR, A TESTÉ LES DERNIÈRES-NÉES. UN CHOIX COMME ON L'AIME : BIEN SERRÉ !



> MAGIMIX CITIZ NEW YORK

Premières impressions

Avec Nespresso, il n'y a pas de surprise, on dépose sa capsule dans la machine, et c'est parti. Un bémol : elle est un peu bruyante.

Le look

Peu encombrante, ultra-design (elle évoque les architectures de Frank Lloyd Wright), cette gamme Citiz représente la dernière génération des Nespresso.

L'expresso

La marque de fabrication, c'est la crème. Dense et consistante en bouche, elle se révèle pourtant pleine

de bulles, ce qui est dû à un processus d'émulsification. On relèvera un léger manque d'arômes et de finesse. Finalement, un bon produit qui a du corps.

Le verdict

Rapide, efficace, facile à utiliser. Au final, un café qui se tient, malgré une vraie standardisation du goût.

Le prix

199 €. Boutiques Nespresso.

Les tests ont été effectués, sauf pour Nespresso et Illy, avec un moka éthiopien sidamo, pour son côté parfumé et floral.

> ILLY X7 FRANCIS FRANCIS

Premières impressions

Elle donne envie malgré un aspect très plastique. Peu bruyante, elle affiche la montée en pression de l'eau. Le café est conditionné en capsules sous atmosphère neutre.

Le look

Carrossée comme un scooter « sexy », cette machine va trôner en bonne place au milieu de la cuisine ou du salon.

L'expresso

Une belle mousse

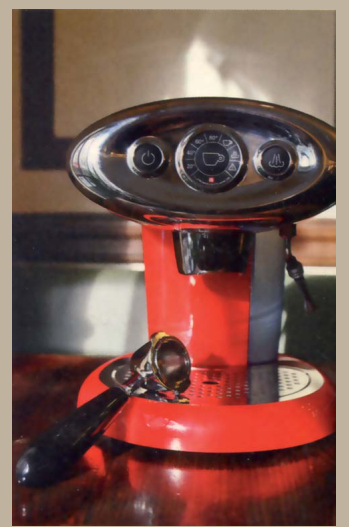
à la texture épaisse, un nez légèrement caramélisé, une bouche ronde, moelleuse, sans âcreté et une légère amertume finale (à la manière des cafés à l'italienne).

Le verdict

Illy a fait de vrais progrès. Belle machine, et expresso de très bon niveau.

Le prix

249 €. maxicoffee.com



> JURA ENAS

Premières impressions

D'origine suisse, Jura est le top des machines à café. On a le choix entre café moulu et café en grains. Détails très sophistiqués : un bec verseur réglable, un système de cappuccino « ultra-qualitatif », un système de rinçage après chaque utilisation afin d'éviter les résidus qui donnent au café un goût rance. Le programme de réglage digitalisé étant d'un emploi particulièrement simple, on est totalement pris en main.

Le look

Pas sexy du tout, plutôt mastoc, mais facilement encastrable dans une cuisine.

L'expresso

Crème très appétissante et dense, qui tient bien. Le café est moelleux, avec beaucoup de rondeur, une belle longueur en bouche et aucune âcreté.

Le meilleur café de la sélection.

Le verdict

Le meilleur café de la sélection.

Le prix

749 €. Kitchen Bazaar, Comptoirs Richard.

> JURA ENAS

Premières impressions

D'origine suisse, Jura est le top des machines à café. On a le choix entre café moulu et café en grains. Détails très sophistiqués : un bec verseur réglable, un système de cappuccino « ultra-qualitatif », un système de rinçage après chaque utilisation afin d'éviter les résidus qui donnent au café un goût rance. Le programme de réglage digitalisé étant d'un emploi particulièrement simple, on est totalement pris en main.

Le look

Pas sexy du tout, plutôt mastoc, mais facilement encastrable dans une cuisine.

L'expresso

Crème très appétissante et dense, qui tient bien. Le café est moelleux, avec beaucoup de rondeur, une belle longueur en bouche et aucune âcreté.

Le verdict

Le meilleur café de la sélection.

Le prix

749 €. Kitchen Bazaar, Comptoirs Richard.



Deuxième produit échangé dans le monde après le pétrole, le café a enfin retrouvé ses lettres de noblesse. Fini, les incertaines moutures filtrées à la maison ou les potions amères au comptoir des bars chics. La tendance est aux crus, chez les petits négociants comme chez les multinationales. Les produits en provenance de terroirs confidentiels ou de régions encore inexploitées relèvent d'un marché spécialisé apprécié des

“ Il n'y a pas un café, mais des crus de café et des terroirs ”

amateurs, comme les cafés d'Asie du Sud-Est (Birmanie, Thaïlande ou Laos, sur le plateau des Boloven). Le nec plus ultra ? Le kopi luwak, une graine de café sauvage de la forêt d'Iran Jaya, en Indonésie, récupérée dans les excréments des civettes, ces petits mammifères dont les sécrétions produisent le musc, si prisé en parfumerie. Ce nectar se négocie aux alentours de 160 euros le kilo. Il n'en reste pas moins que sans bonne machine, point de

bon café. C'est pourquoi les fabricants proposent de nombreux modèles, au design attirant un public jeune. « À l'heure d'une certaine uniformisation du goût, ces consommateurs sont exigeants. Ils veulent des histoires et de vraies explications », conclut Éric Duchossoy, négociant et torréfacteur du café Verlet*.

(*) 256, rue Saint-Honoré, Paris 1er. 01.42.60.67.39.



PIONNIER. Le Café Verlet a, le premier, à la fin des années soixante, proposé des cafés d'origine, pur Colombie, pur Kenya.

> RIVIERA & BAR CLASS 800

Premières impressions

Le réservoir, situé derrière le bras porte-filtre et encadré par deux tubes (pour l'eau chaude et pour la vapeur), est un peu difficile d'accès. Possibilité d'utiliser des dosettes ou du café moulu. Les puristes achèteront un moulin à café afin de le moudre « minute » pour obtenir un véritable espresso. Présence d'un chauffe-tasse. Mise en marche et utilisation très simples. Le bouton « programme » permet de régler le volume d'eau (pour un café plus ou moins serré).

Le look

Chic et discret. Belle gueule. Machine peu encombrante, qui se case dans tout type de cuisine et qu'on a même envie d'exhiber au salon.

L'expresso

Une crème onctueuse, des saveurs concentrées, beaucoup de fraîcheur et d'acidité. Magnifique espresso, alors que le café avait été moulu l'avant-veille. On imagine le résultat avec un café fraîchement moulu.

Le verdict

Une belle machine pour puristes et amateurs esthètes. Mise en oeuvre aisée.

Le prix 500€ rivierra-et-bar.fr



ET AUSSI

Elles ont moins séduit notre expert **Malongo Oh Mandarin Premières impressions** : tout est manuel, même l'arrêt du café dans la tasse. **Look** : ressemble plutôt à un presse-agrumes. On n'est pas sûr d'avoir envie de l'exhiber. **Expresso** : un résultat un peu aqueux, sans âcreté, et aux saveurs un brin caramélisées. **Verdict** : décevant.

Le prix : 109€. boutique.malongo.com

DeLonghi Intensa Premières impressions : une débauche d'électronique qui peut rebuter ceux qui n'ont pas la fibre high-tech. Choix entre café normal ou espresso. Intensité réglable du goût (de normal à très fort), un chauffe-tasse. **Look** : assez encombrante, elle ne se laisse pas caser dans une kitchenette. **Expresso** : caractère du café bien marqué en bouche, mais consistance un peu aqueuse.

Verdict : rapport qualité-prix à revoir.

Le prix : 749 €. Darty. ■

> SAECO XSMALL

Premières impressions

Avec sa drôle d'allure en forme de grosse boule, cette machine n'inspire a priori pas confiance. Lorsqu'on la met en marche, elle fait beaucoup de bruit et produit pas mal de vibrations. Enfin, on se laisse vite gagner par sa facilité d'utilisation et par des détails qui font la différence (rinçage en fin de cycle, comme pour la Jura, afin d'éviter tout résidu).

Le look

On pourrait presque dire qu'elle n'en a pas, avec, qui plus est, ce côté tout en plastique qui n'inspire pas

confiance. Pourtant...

L'expresso

Une crème épaisse qui se tient très bien. Au nez, l'expresso développe une large palette d'arômes. En bouche, saveurs délicates et force du goût s'équilibrent harmonieusement. Belle longueur.

Le verdict

Un excellent rapport qualité-prix. Dommage que son look ait été négligé.

Le prix 359 €.

Darty, BHV



“Les nouveaux consommateurs sont devenus exigeants. Ils veulent aussi des histoires”

Éric Duchossoy

> ROWENTA SILVER ART

Premières impressions Possibilités de programmation limitées et pas de notice pour la mise en marche. Bruit de tank lorsque l'eau se met à chauffer. Utilisation, au choix, de dosettes souples ou de café moulu.

Le look Belle gueule, bien pensée. Présentation métal et bois.

L'expresso Attention à la première utilisation de la machine : le café prend un goût de brûlé. Plusieurs

essais sont requis avant d'obtenir un résultat correct. Au final, la crème ne tient pas et les arômes sont peu développés. Un bon point, cependant : le café possède du coffre. Mais, en fin de bouche, sa force confine à une amertume qui devient désagréable.

Le verdict Une machine bien dans son époque question look, mais qui ne convient pas aux amateurs de vrais espressos.

Le prix 199 €. Darty

