

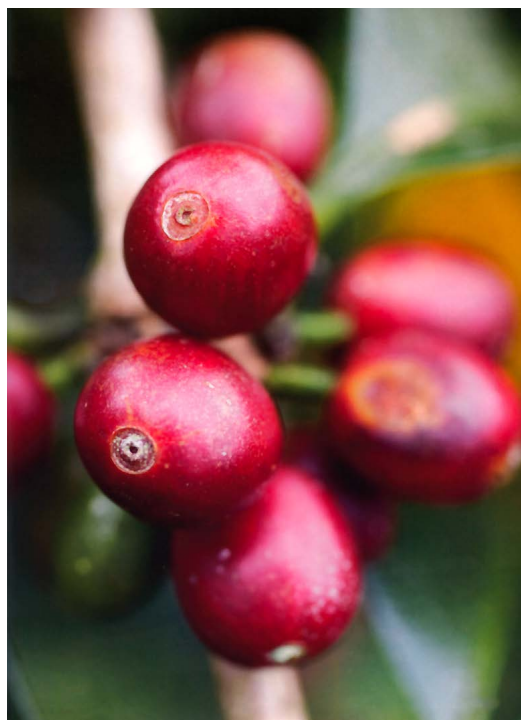
TERROIR PANAMA



# Café Americano

*Du grand ouest de Panama à sa brûlerie de Paname, le torréfacteur Eric Duchossoy raconte comment le café le plus convoité au monde lui est parvenu d'un pays qui joue encore aux cow-boys et aux Indiens.*

Quelle est la différence entre mon café habituel et un « pure origine » distingué par Eric Duchossoy ? Le premier est une mauvaise habitude, l'autre une grande occasion. Certes, ils sont tous deux les fruits d'un caféier, mais la comparaison s'arrête là où commence le métier romanesque du cafetier Eric Duchossoy, dont les bonnes aventures s'ébauchent au fond de ses tasses à expresso. Propriétaire de Cafés Verlet (remarquez l'emploi du pluriel), probablement la meilleure brûlerie de Paris et sans doute le plus vieux commerce de la rue Saint-Honoré, il préfère les affluences émeutières de sa petite exposition universelle aux piliers dociles d'une buvette de quartier. Et il en faut des voyages pour écouler autant d'articles qui se cultivent sur tous les continents, sauf le sien. Les cafés « pure origine » résultent d'une seule récolte, d'une seule provenance, bien souvent d'une kule variété, et du suffrage d'un torréfacteur tombé sous leur charme singulier. Ce sont des produits uniques, forcément rares, bien souvent chers, liquidés en quantités négligeables, et donc négligés de la grosse artillerie agroalimentaire, qui perdrait le bénéfice de ces lots exorbitants après les avoir engloutis dans son volume ordinaire. L'industrie recherche des cafés conformistes, consensuels, sans aspérités, des cafés glabres, dodus et d'une discrétion appréciée. Elle les croise au gré de formules magiques, ces « blends » qui permettent de sculpter un goût maison dans le bronze. En revanche, les « pure origine » sont des cafés à tempérament, parfois versatiles et non exempts de sautes de conduites, aux saveurs affûtées plutôt qu'émoussées. « Exception faite des sources colombiennes et brésiliennes, les deux superpuissances du secteur dont la culture privilégie des produits assez simples, des cafés identitaires comme un Kenya, un Yémen ou un Moka Sidamo d'Ethiopie sont très expressifs. On vient chez moi chercher la perle rare, une personnalité avec laquelle on se sent des affinités. »



## Une percée transocéanique.

Le profil d'un café peut témoigner de son terroir d'extraction. Les productions de la mer des Antilles sont généralement puissantes et assègent immédiatement la bouche, tandis que celles de l'autre côté du golfe du Mexique se révèlent plus douces, par exemple plus rondes au Costa Rica ou plus acidulées à Panama. Mais au-delà des provenances, il existe des variétés recherchées pour leur petite musique particulière. C'est le cas du geisha, une espèce primaire découverte naguère dans un bois homonyme du Kaffa éthiopien, et disparue ensuite de la surface du globe jusqu'à sa réapparition inexplicable à l'autre bout de la Terre, dans la cordillère panaméenne de Talamanca, où elle abondait dans l'anonymat d'une foule d'autres cultivars, visiblement préservée par l'altitude des insectes ravageurs qui l'avaient décimée en Afrique. Un récoltant étatsunien eut l'idée d'isoler la souche retrouvée, de la cultiver à part, et de vendre aux enchères sa récolte spéciale. Le prix d'adjudication, environ 500 \$ le kilo de café vert, fut de mémoire de caféiculteur le plus élevé de tous les temps. Eric Duchossoy eut vent de l'affaire et s'y intéressa, mais plus tard que les fines bouches japonaises et nord-américaines qui s'étaient déjà emparées du gisement, sans en laisser même le contenu d'une balayure à leurs confrères de passion. C'est ainsi qu'il en fit part à son fournisseur à Panama, Carl Janson, et bientôt l'hacienda La Torcaza faisait éclore plusieurs lopins dédiés au fameux geisha. Son prix de vente chez Verlet est encore raisonnable : 25 € le paquet de 250 g et 4,50 € en expresso. C'est sa référence la plus chère après le Kopi Luwak (qui en vaut le double), un café sauvage collecté dans le petit crottin musqué d'une civette tellement accro à sa dose quotidienne de caféine que, pour l'assouvir, elle s'aventure jusqu'aux frondaisons des caféiers géants de l'Iran Jaya, au fond du puits sans fond de la jungle papoue. Le gracieux mammifère en avale les cerises, ses sucs entériques lavent de leur pulpe les deux graines qui s'y trouvent, et il les évacue améliorées grâce aux vertus enzymatiques de son tube digestif. Nul besoin de travailler le fruit originel, l'écosystème le fait pour l'homme.



## Ferme sur ses étriers.

Cette sauvagerie merveilleuse ne contribue pas exactement à l'identité du geisha panaméen. Les mamelons dressés sous la gorge du volcan de Chiriqui dessinent un paysage civilisé, sans une parcelle inculte. La maison de fermier gentil-homme du pourvoyeur d'Eric Duchossoy fait penser à un pavillon de chasse scandinave, niché au bord d'un étang aussi lisse qu'un champ de glace hyperboréal. Sa prospérité, il la tire de ses formidables boeufs de Floride, de ses poulains andalous et de ses fleurs aux couleurs de fièvre tropicale. A l'instar d'un tel domaine, Panama n'a jamais eu besoin de psychotrope pour se stimuler, sa taille de guêpe lui suffit à faire fortune : 77 petits kilomètres de l'Atlantique au Pacifique qui captent à eux seuls un cinquième du trafic maritime universel. Autant dire que le café y bénéficie d'un traitement de danseuse, d'un intérêt largement récréatif. Le geisha est un arbuste chétif, parcimonieux, mais qui fait preuve d'une prévenance nourricière envers chacun des fruits de ses entrailles. Il donne une tasse très délicate, aux notes florales et légèrement citriques, dépourvue d'amertume et dotée de la fraîcheur d'attaque d'un chardonnay. Le planteur n'améliorera jamais un tel café, il ne peut que l'abîmer. Son métier consiste à veiller cette belle nature afin qu'elle passe sans encombre l'épreuve de la transformation du fruit en café grain. Et avant toute chose, ses grosses cerises curieusement élançées doivent être cueillies à point, autrement dit à la main. La saison de la collecte est très longue, distribuée entre mi-décembre et mi-mars, ce qui autorise une récolte attentive, extrêmement ponctuelle. Seulement 50 km plus à l'ouest, de l'autre côté de la frontière costaricienne, la main-d'oeuvre coûte bien plus cher. Elle s'économise davantage, passe moins fréquemment sur les arbustes, et ramène une moisson approximative, victime collatérale du développement durable. Ici, en plein Far West panaméen, le ranch de La Torcaza fait songer à un réduit pittoresque d'Amérique primitive: y coexistent des cow-boys sortis d'un album de Lucky Luke, à la mine boucanée par le marquage matinal du bétail au fer rouge et aux paroles sommaires comme des coups de fouet, avec des journaliers Ngôbe-Buglé originaires d'une réserve mitoyenne, qui vivent leur vie immémoriale en marge des lois de la République, sanglés dans des tissus éblouissants brodés de motifs extralucides.

## Café pistonné.

La mortalité des jeunes plants de geisha est très élevée, il s'en perd près de la moitié avant même qu'ils ne commencent à porter leurs fruits. Cette variété ne se cultive pas. On la jardine, on plante 1500 à 2000 arbres par hectare au lieu de 5000 pour une variété plus rustique. Passons sur les minuties de camérier secret du pape, sur les fèves pratiquement séchées à la pince à linge pour dompter leur teneur en humidité, puis classées comme des diamants par ordres de taille et de poids, et venons-en à la livraison du café vert, encore « cru », à Eric Duchossoy. Le geisha perd toutes ses nuances s'il est brûlé, comme un vin très complexe qu'on aurait trop oxygéné. Le torréfacteur préfère une cuisson claire, presque blonde, et le sert en expresso, car cette préparation redonne du corps à ce café qui en manque un peu. Mais à défaut de machine professionnelle équipée d'une mouture instantanée et d'un



baromètre performant, on préférera la cafetière à piston et son principe d'infusion. Le résultat aura certes moins de corps, moins de densité, toutefois son champ aromatique sera amplifié par la longueur de l'extraction. Selon le chef du Ritz, Michel Roth, un bon café peut servir d'ingrédient à d'excellentes recettes, mais constitue à lui seul un produit gastronomique. Ça n'a rien d'une évidence : même les meilleurs restaurants persistent à servir de tristes petits noirs en conclusion du repas. Après tant d'efforts, c'est une bien mauvaise chute.

**Cafés Verlet: 256, rue Saint-Honoré, 75001 Paris, tél. 01 42606739, cafesverlet.com**



## NOIX DE SAINT JACQUES EN CROÛTE DE CAFÉ

(4 pers.) Entrée / Facile / Bon marché  
Préparation : 30 mn / Cuisson : 30 mn

**Croûte de café:** 30 g de mie de pain 25 g de poudre d'amande - 25 g de poudre de noisette - 40 g de beurre (en pommade) - 20 g de marc de café (Verlet) 1 jus de citron. **Vinaigrette:** 12 belles noix de saint-Jacques - 6 petites endives blanches Quelques feuilles d'endive rouge pour la déco - 5 oranges + 1 orange non traitée (uniquement la peau coupée en julienne) - 6 cl d'huile d'olive vierge - 2 cl de vinaigre de Xérès - 20 g de beurre

Mélangez tous les ingrédients destinés à la croûte de café. • Etalez finement cette pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis détaillez-la en petits ronds avec un emporte-pièce. Préparez la vinaigrette : faites réduire le jus de 3 oranges avec le vinaigre à l'état sirupeux, puis montez ce jus avec 6 cl d'huile d'olive à l'aide d'un fouet. Réservez. Faites cuire les endives dans le jus de 2 oranges avec 10 g de beurre pendant 15 mn. Retirez-les et coupez-les en 2. • Faites-les colorer dans une poêle avec 10 g de beurre, salez. Découpez le zeste de l'orange non traitée en julienne et parsemez-en les endives, portez à ébullition et égouttez. • Préchauffez le grill du four. • Salez, poivrez les noix de saint-Jacques. Posez sur chaque noix un rond de croûte de café, disposez-les sur une plaque de four et faites cuire sous le grill 30 secondes maximum. Présentez les noix sur 4 assiettes, rangez les endives avec la julienne d'orange, saucez avec la vinaigrette d'orange et décorez avec des feuilles d'endive rouge.

**à table +** On peut ajouter quelques gouttes d'huile de café sur les endives.



## FRICASSES DE LEGUMES D'HIVER COLORES, MIEL AUX ÉPICES ET CAFÉ

(4 pers.) Plat / Facile / Bon marché  
Préparation : 30 mn / Cuisson : 25 mn

**400 g de carottes épluchées, 400 g de betteraves, 400 g de salsifis, 400 g de potimarron, 200 g de marrons, 2 l de bouillon de volaille (ou de légumes) 12 brins de ciboulette coupés en 2, 4 feuilles de romaine coupées en 4 sel de Guérande et poivre du moulin quelques grains de café**

### Miel aux épices et café:

**100 g de miel, 20 cl de vinaigre balsamique blanc 10 g de grains de café, 1 graine de cardamome verte, 5 g de poivre de Séchouan, 5 g de massala**  
Préparez le miel : faites-le cuire jusqu'à obtenir un caramel. • Déglacez avec le vinaigre balsamique et versez le tout sur les épices mixées et le café moulu. Laissez infuser pendant plusieurs heures. • Coupez tous les légumes en différentes tailles et formes (ronds, ovales, biseaux, bâtons...). • Faites-les cuire dans le bouillon de volaille (les légumes doivent être fondants). • Egouttez les légumes, mélangez-les avec les marrons, enrobez le tout de miel épicé au café et vinaigre. Salez au sel de Guérande, poivrez au moulin après y avoir ajouté quelques grains de café. • Dans chaque assiette, rangez joliment les légumes et les marrons. Parsemez dessus les brins de ciboulette et les feuilles de romaine.



## MITONNÉE DE JOUES DE VEAU, GNOCCHIS AU CAFÉ

(4 pers.) Plat / Facile / Assez cher  
Prép. : 45 mn / Cuisson : 2 h 30 mn

**4 joues de veau de 150 g chacune 1 carotte - 1 oignon - 1 gousse d'ail 1 petit bouquet garni - 10 cl de vin blanc 4 grains de café - 15 cl de fond de veau (ou bouillon) - 5 cl d'huile d'arachide Pour la garniture : 200 g de lardons 200 g de champignons de Paris bouton 50 g de beurre - 200 g de petits oignons grelots - 1 oignon rouge épluché et coupé en grosses lanières - 1 c. à café de sucre Pour les gnocchis : 200 g de pulpe de pommes de terre (cuites au four avec la peau, sur du gros sel) - 50 g de farine 25 g de parmesan râpé - 1 jaune d'oeuf 4 tranches de comté en petites lamelles 8 g de poudre de café**

Braisez les joues de veau dans une cocotte, faites-les colorer avec l'huile d'arachide. • Ajoutez le bouquet garni, l'ail, l'oignon, la carotte et les 4 grains de café écrasés, déglacez avec le vin blanc, laissez réduire de moitié puis ajoutez le fond de veau. • Laissez cuire doucement pendant 2 h 30. Sortez les joues, faites réduire le jus pour obtenir un jus corsé. • Versez sur les joues en passant le jus au chinois. Réservez au chaud. • Faites cuire tous les oignons dans un peu d'eau, 20 g de beurre et le sucre. • Faites sauter dans une poêle les champignons ainsi que les lardons. • Mélangez la farine, le parmesan, la poudre de café et le jaune d'oeuf à la pulpe de pommes de terre chaude. Salez et poivrez. Roulez les gnocchis dans la farine, puis pochez-les dans de l'eau salée. Lorsqu'ils remontent à la surface, retirez-les, laissez-les refroidir et égouttez-les. • Faites mousser 30 g de beurre dans une poêle, faites colorer légèrement les gnocchis, posez les lamelles de comté dessus et passez sous le grill du four. • Présentez les joues entourées des oignons, des champignons, des lardons, puis rangez les gnocchis autour, arrosez du jus de cuisson.

**Remerciements à Michel Roth pour les trois recettes créatives qu'il a réalisées pour nous.**