

tentations

Les nouveaux torrificateurs

Frappés de café

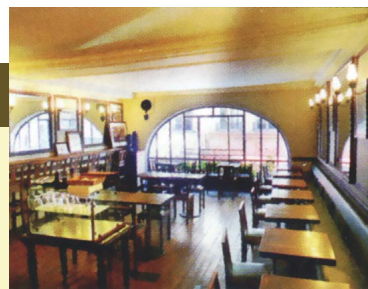
*Longtemps fidèle à l'expresso rustique,
la France héberge maintenant des brûleries
dédiées aux subtilités du précieux grain.*

C'est un grand cru aux notes de cèdre, bourgeon de cassis, tabac, amande grillée et bâton de réglisse. On le jauge, on le hume, on apprécie son corps et sa longueur en bouche. Le Blue Mountain de Jamaïque n'est pas un vin. C'est un des mille et un cafés fins, aussi différents les uns des autres qu'un médoc d'un chablis. A Portland, Melbourne, Oslo ou Londres, les lieux consacrés à leur gloire fleurissent depuis dix ans. La France, elle, assassinée en 2010 par un billet du New York Times (« *Why is coffee in Paris so bad?* »), ne (re)découvre le bon café qu'aujourd'hui. Fini, l'amer robusta imposé jadis pour écouler la production de nos colonies, brûlé et lustré au beurre pour en masquer les défauts et avalé d'un trait en grimaçant. Place aux arabicas sélectionnés et préparés avec amour par les « néotorrificateurs ». Des « artisans modernes » réinventant les codes d'une profession qu'on disait vouée à succomber sous les assauts de la grande distribution. Ils peuvent remercier Nespresso. « *De même que les machines à pain ont forcé les boulangers à se (re)mettre à faire de bonnes baguettes, ils ont eu le mérite de faire réfléchir, de donner envie d'aller plus loin* », observe Sébastien Racineux, du site Espressoologie.fr.

De la plantation à la tasse, les cafés-boutiques des années 2010 mènent la croisade du bon breuvage selon un rituel précis. A tel point qu'est né le terme « caféologie ». Les tenanciers sont si passionnés qu'ils parcourent eux-mêmes les 70 pays producteurs pour dénicher les meilleures origines. Zone de production, altitude, sol, type de récolte et de séchage, tout compte. Ils torrificent ensuite le café vert, parfois dans leur échoppe, sous le nez des clients. Bien cuit, le grain devient lumineux et libère ses 800 arômes (le vin en compte 600). En grains, le café se conserve ensuite un mois. Moulu, pas plus de trois jours. Idéalement, le jour même. « *C'est un produit frais, rappelle Alexandre Abidi, de Café Mokxa. Il ne viendrait à l'idée de personne de râper des carottes pour la semaine.* »

A l'heure de l'expresso-roi, les nouveaux papes du café réhabilitent filtre, cafetière italienne, café turc, « siphon » (aux airs d'alambic) ou « extraction à froid » (en vingt-quatre heures !). A la barre, les barista. Ces sommeliers du café s'affrontent en championnats et se doivent aussi d'exceller dans le Latte Art, le dessin sur mousse de lait. Les néotorrificateurs organisent des dégustations et des formations : savoir lire les étiquettes, bien préparer le nectar chez soi, ou refuser un mauvais café au restaurant. Les convertis sont légion. Résultat : les « petits » poussent partout (Coffee'Z à Angers). Les « gros » acteurs nationaux, comme Malongo, suivent le mouvement. Et les poids lourds anglo-saxons (l'australien Toby's Estate ou l'américain Stumptown Coffee) essaieront bientôt « *Nous venons de créer une guilde des torrificateurs de France, pour s'unir avant leur arrivée* », explique le patron de Café Coutume, Antoine Nétien, l'un des plus fins connaisseurs français, formé en Australie. « *Et je compte exporter Coutume aux Etats-Unis, en Asie ou au Brésil.* » Pour que personne n'ose plus jamais dire du mal du café parisien

Sélection



Pionnier

Cafés Verlet

Une des plus anciennes maisons de café parisiennes, fondée en 1880 et reprise en 1995 par Eric Duchossoy. Boiseries, longue banquette en cuir vert, devanture soignée.

Prix : 3,50 à 4,50 euros sur place.

A emporter : 5,50 à 50 euros les 250 grammes.

Adresse : 256, rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}. Tél. : 01-42-60-67-39.

www.cafesverlet.com

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi, vente de 9 h 30 à 19 heures, salon de 9 h 30 à 18 h 30.

⊕ Fruits confits en hiver, glaces aux cafés d'exception l'été (dès avril).

⊖ Espresso préparé avec du café prémoulu.

EXIGEANT

DIDIER BOURDON,
ACTEUR ET RÉALISATEUR

« Je préfère boire moins mais mieux »

« J'adore le café depuis toujours, surtout l'expresso. Mais j'ai du mal à en trouver du bon en France. Au bistrot, le café lambda est franchement mauvais. En plus, il énerve. Alors qu'en Italie il contient beaucoup moins de caféine et bien plus d'arômes. Résultat : souvent, je m'abstiens. C'est comme pour le vin, je préfère boire moins mais mieux. Du coup, je vais chez Verlet. Je consulte la carte et je me laisse guider. Selon l'humeur, je choisis un café d'Ethiopie ou du Guatemala. De là à acheter du café en grains, le moulin et le préparer moi-même... Je n'ai pas la machine adaptée et je manque de temps. »

