

## TENDANCES

# Thé ou café ?

## Le match

**Trêve.** Entre inconditionnels du thé et accros au café, la ligne de démarcation s'estompe. Pourvu qu'on ait l'ivresse...

**T**hé ou café ? Comme en politique, les irréductibles de l'une ou de l'autre boisson ont choisi leur camp. Le cinéma ne cesse d'égrener des images presque stéréotypées comme dans « Populaire », où l'on voit des ouvrières fabriquer des cafetières Moulinex dans les années 50, ou bien « Dans la maison », où Kristin Scott Thomas boit son thé dans un divan profond. Pourtant, depuis une quinzaine d'années, les frontières semblent de moins en moins étanches. Les accros des deux bords ont jeté des passerelles, même si ce sont les buveurs de café qui ont franchi le Rubicon en acceptant de se laisser séduire par les sortilèges du thé. Certains même alternent café et thé pour mieux contrôler leur degré d'excitation.

Regardons les chiffres, d'abord. En France, la consommation de thé n'a cessé de progresser: on compte à chaque achat une moyenne de 250 grammes contre 120 grammes il y a vingt ans. Même si la vente de sachets, en papier, en coton ou en Nylon, est bien sûr majoritaire, le vrac ne cesse de progresser. Les Français sont de plus en plus connaisseurs et, comme l'affirme Olivier Scala, président du Comité français du thé, « nous gagnons 10 % de buveurs de thés classiques ». La répartition des acheteurs se résume à ces deux chiffres : 60 % de thés parfumés vendus contre 40 % de thés classiques. Earl Grey et goût russe d'un côté, ceylan, yunnan et darjeeling de l'autre. Une moyenne que l'on retrouve d'un comptoir à l'autre.

### THÉ EN VRAC, CAFÉ EN GRAINS.

Quant à la consommation du café, elle reste stable à Paris et en province. La vente de café en grains est Certes majoritaire, même si l'engouement pour les cafés en capsule, relancés il y a quelques années par Nescafé, est un véritable phénomène de mode qui touche toutes les catégories sociales. Pour certains, acheter du café soluble est devenu un réflexe, pour d'autres un vrai luxe qui va de pair avec l'acquisition d'une machine à café. Eric Duchossoy, patron et torréfacteur des Cafés Verlet, à



**Volupté.** 6 consommateurs de thé sur 10 sont citadins et diplômés. La boisson aux 1000 vertus séduit aussi Benoît Magimel.

Paris, qui vend 3 tonnes de café par mois, constate que les consommateurs deviennent de plus en plus exigeants: « *Le paradoxe est que les Anglais sont devenus de vrais spécialistes alors que le café n'est pas dans leur tradition. Quant aux Français, qui ont toujours bu du café, héritage de la colonisation, ils n'ont pas toujours su boire du bon café. La nouveauté est qu'ils se mettent à boire des cafés haut de gamme et s'intéressent à leur histoire, aux plantations, et se mettent au commerce équitable.* » Ainsi, la vente première chez les torréfacteurs est le moka d'Ethiopie, appelé sidamo, très léger, floral, abricoté, « *une valeur sûre* », selon Eric Duchossoy, le seul café appelé aussi moka, car jadis il était exporté du port de Mocha, au Yémen, dans la péninsule Arabique. Puis, dans le trio de tête, on trouve le café du Kenya, un des plus beaux terroirs, avant le café de Panama, légèrement corsé, réputé pour ses arômes fruités et fleuris. Mais attention, certains buveurs de petit noir se mettent au thé pour varier les plaisirs, comprenant que cette boisson ancestrale a une image de santé très forte. Le café serait plus « *lourd* » à

digérer et le thé plus « *léger* ». Et pourtant, il faut distinguer les cafés et les thés robustes et corsés des cafés plus aériens et des thés fluides. « *L'instant du café est plus fugace*, confie David, cadre dans une entreprise multimédia. *J'aime la densité d'un expresso, mais cela est moins vrai quand je déguste un café filtré comme le fameux Blue Mountain de Jamaïque. Quand je bois un thé, oolong ou darjeeling, je l'associe à la notion de confort, à un moment de calme.* » Voilà définie la ligne de démarcation entre buveurs de thé et buveurs de café : on boit volontiers un café au comptoir ou en fumant une cigarette, mais on déguste un thé quand on a du temps devant soi, invitation à la conversation entre amis.

### CONSOMMER OU DÉGUSTER ?

Beaucoup de « *vrais* » salons de thé ont saisi qu'il ne fallait pas mélanger les arômes dans un même espace. La maison Mariage Frères l'a bien compris, qui a fait son succès autant avec son mélange fleuri Marco Polo qu'avec ses salons de thé, lesquels développent avec fierté « *l'art français du thé* » sans

complexe. Le lieu, justement. Les amateurs de café, outre leurs troquets habituels, aiment se réfugier de plus en plus dans de vrais salons ou comptoirs chaleureux comme La Caféotheque, près de l'Hôtel de Ville de Paris, avec ses cours de café (du simple amateur au professionnel), Terres de café, dans le Marais, qui met à sa carte de grands crus, ou encore Ten Belles, près du quai de Jemmapes, ouvert par Thomas Lehoux, créateur des soirées-concours du meilleur *barista* de la capitale, autrement dit du meilleur «sommelier de café». Et le petit dernier, Café Kraft, un Internet café design pour bobos du canal Saint-Martin, joue le percolateur italien (machine

Marzocco) en donnant le choix entre filtre, expresso et *latte*. Et le phénomène Starbucks (inspiré du personnage de « Moby Dick », de Herman Melville), société américaine dont la maison mère est installée aux Pays-Bas, touche aussi la France, et Paris en particulier, en ayant ouvert 78 cafés en huit ans. Son nouveau défi ? Proposer deux expressos, l'un blond, « *léger et velouté* », l'autre brun, « *robuste et corsé* », à ses clients pour 1,90 euro. De son côté, l'italien Costa Coffee (2 300 établissements dans le monde), qui vient d'ouvrir gare de Lyon, met à sa carte un expresso qui combine arabica et robusta, pour 2,10 euros.

**SÉRÉNITÉ, HARMONIE, PURETÉ.** Autre phénomène ayant contaminé les habitudes : les maisons de thé se sont mises aux thés diététiques, des thés aux fruits et aux épices ou des mélanges de rooïbos, d'Afrique du Sud, sans théine, associés à des agrumes et des plantes. Après la marque Kusmi et sa gamme Détox, très colorée, la maison Thés George Cannon, réputée très classique, a même lancé Les Potions magiques Détox'in avec plusieurs lignes dont une appelée Légère-Thé, proposant un mélange de citronnelle, de thé du Yunnan, d'écorces de citron et de queues de cerise. Dammann et Betjeman & Barton ont succombé eux aussi à cet engouement en proposant des préparations élégantes et peu onéreuses. Une façon de dépoussiérer l'image du thé, trop conservatrice, sans doute. Gonflé, Guillaume Leleu, fondateur de Theodor, revendiquant une démarche « *loufoque* », appelle même Mauvaises Herbes le maté, le rooïbos, qu'il associe à des parfums, et crée des accords insolites comme la tomate au darjeeling, ou un thé jour j aux notes de champagne... Enfin, si de nombreux sites Internet proposent des soins du visage, des cheveux et du corps au marc de café (exfoliation, gommage, rajeunissement et anti-cernes), les particules du thé ne sont pas oubliées non plus. Dans « 1001 secrets sur le thé » (éditions Prat-Europa), Lydia Gautier rappelle que « *les propriétés antioxydantes du thé permettent de ralentir le vieillissement cellulaire, notamment au niveau de la peau* ». L'institut Spa Thémae a créé une véritable cérémonie du soin par le thé en utilisant du thé vert (antioxydant), du thé blanc (régénérant), du thé noir (stimulant) et du rooïbos (apaisant) dans ses baumes et ses huiles. A croire que les vertus du rituel japonais, appelé *chanoyu*, semblent avoir inspiré cette nouvelle vogue française, lancée sur les voies de la sérénité, de l'harmonie et de la pureté ■



**LE CAFÉ** par Gilles Pudlowski

## Le Blue Mountain de Jamaïque

### LA RECETTE

#### Irish coffee

#### au Blue Mountain

Ingrédients pour 1 :  
3 cl de whisky, 4 cl de café Blue Mountain, crème fraîche, 2 morceaux de sucre, cannelle ou chocolat râpé. Dans une casserole, faire chauffer le whisky à feu doux, sans le faire bouillir, avec le sucre. Remuer jusqu'à dissolution de ce dernier. Préparer un café Blue Mountain bien chaud, le verser sur le whisky. Remuer légèrement. Verser le tout dans un verre rincé à l'eau chaude. Napper de crème fraîche, que l'on aura, au préalable, placée 20 min au congélateur et fouettée énergiquement. Saupoudrer, selon le goût, de cannelle ou de chocolat râpé.

**M**ythique ! Ce fut longtemps le café le plus cher du monde, avant d'être supplanté par les rares Kopi Luwak d'Indonésie et Bourbon pointu de La Réunion. Il est plébiscité par les japonais, qui en sont fous et en monopolisent l'exportation. Il fut jadis le café par excellence des consulats et ambassades anglaises, qui le firent connaître à travers le monde. Réputé pour sa douceur, sa faible amertume, sa belle longueur en bouche, il est produit à 2 200 mètres d'altitude sur le sol fertile, sous climat frais, brumeux et pluvieux, protégé par une végétation luxuriante, des fameuses montagnes bleues de Jamaïque, à l'extrémité orientale de l'île, qui lui donnent son nom. De type arabica, de faible rendement, cultivé sur 6 000 hectares par 25 000 agriculteurs, le Blue Mountain est contrôlé de façon draconienne par le Coffee Industry Board local, qui en régleme la culture, selon la grosseur des grains. Le but ? Obtenir un café de grande qualité, à la belle intensité, à la légendaire douceur, présentant un équilibre puissance/finesse. Bref, un grand cru de café aisément identifiable. ■

### Le torréfacteur de charme



Il est le torréfacteur de charme du Paris intemporel. Dans son salon colonial ouvert depuis 1880, Eric Duchossoy bichonne ses grands crus rares : Muthuthini du Kenya, Kopi Luwak d'Indonésie ou Blue Mountain de Jamaïque. Verlet, 256, rue Saint-Honoré, Paris 1er. 01.42.60.67.39.