

FOCUS

Quand le café se déguste autrement

Les Français ont découvert que les charmes du breuvage pouvaient provenir de variétés rares, d'une torréfaction différente et de nouveaux types de contenants.

Le café ne se contente plus de se loger dans des tasses traditionnelles. Il aura aussi ses verres de dégustation. Nespresso s'est allié à Riedel, spécialiste des contenants adaptés aux différents cépages des vins, pour en lancer, à partir du 27 octobre, deux modèles, l'un destiné à ses capsules les plus intenses, l'autre aux plus légères. Une autre façon de déguster le café. Une fois le verre en main, en effet, le premier réflexe est de sentir. Puis de regarder la robe. Comme on le ferait pour un vin. Le socle épais sert cependant à rappeler qu'on est dans un autre univers. Ensuite, seulement, on se penche sur le goût. « *Les arômes sont concentrés et on perçoit différemment les textures* », souligne Karsten Ranitzsch, directeur café chez Nespresso.

La marque sort ses verres en même temps qu'une série très limitée, baptisée « Réserve Spéciale », vendue nettement au-dessus du prix de ses capsules habituelles. Elle se compose de maragogype. « *Cette variété aux grains géants est rare, car ses caféiers produisent moins de fruits* », explique Alexis Rodriguez, manager qualité café vert et développement de Nespresso. Différents niveaux de torréfactions ont été utilisés. Le produit s'adresse à la partie du public de la griffe qui a envie de faire d'autres découvertes. Car la manière de boire du café en France a bien changé. Les consommateurs sont devenus plus exigeants. Et une nouvelle génération de torréfacteurs a émergé. A l'image de Terres de café, dont la cinquième boutique s'est installée sur la Rive gauche parisienne, mais qui fournit aussi épiceries fines et professionnels. Il met l'accent sur de micro-lots, cultivés souvent sur une seule parcelle. « *Les gens commencent à savoir qu'il existe une offre allant au-delà de ce qu'ils connaissent* », constate Christophe Servell, son cofondateur. Il a notamment

pisté des caféiers éthiopiens centenaires, à la manière des vieilles vignes dans le vin.

Un mouvement global

Des maisons installées de longue date évoluent aussi. Comme Verlet, créé en 1880. « *Les jeunes expriment de grandes envies de découverte. Ils sont sensibles aux dimensions techniques, à la précision de la torréfaction* », se félicite Eric Duchossoy, son propriétaire. Le café de Sainte-Hélène, difficile à obtenir, est l'un des favoris des lieux, pour la richesse de ses arômes. Quadragénaire, La Brûlerie Caron, à Châtillon dans les Hauts-de-Seine, lance de son côté une collection d'assemblages éphémères et ouvrira une première boutique parisienne mi-décembre.

Le mouvement est global. Comme en témoignent la Rencontre nationale de la torréfaction, organisée fin septembre par le Comité français du café. Le meilleur torréfacteur, Joris Pfaff, vient de Triel-sur-Seine en Ile-de-France. Les deux suivants, de Cognac et du Havre.

La profession de barista, maniant avec maestria tous les paramètres pour préparer la boisson, est, elle, désormais pleinement reconnue. Et les sommeliers comme les chefs s'intéressent davantage à la question. Anne-Sophie Pic, triplement étoilée, travaille ainsi sur le sujet avec Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café.

Rien d'étonnant. Le breuvage se trouve de nouvelles correspondances. Verlet s'est prêté au jeu avec Roquefort Société. « *Le café infusé à froid, notamment, accompagne bien ces fromages* », relève Antoine Rouillé, barista au sein de la maison. Et les accords trouvés entre certaines provenances et les différents roqueforts seront mis à la carte du café parisien de la rue Saint-Honoré. ■