

Dossier  
 café, thé, chocolat

# À BOIRE OU À MANGER

## À boire ou à manger

Les boissons chaudes ne sont pas réservées à des moments de consommation figés, comme le petit déjeuner, la fin d'un repas ou une pause gourmande de fin d'après-midi. Thé, café, chocolat dévoilent ici une facette méconnue de leur personnalité dans des cocktails détonnants ou comme ingrédients de recettes... salées.

### Roquefort... de café

Chercheur de café depuis deux décennies, Éric Duchossoy — qui fit sa première torréfaction avec son grand-père — a trouvé au cœur de Paris un temple où célébrer l'objet de sa passion. Les amateurs, parmi lesquels figurent quelques très grands chefs, savent qu'au café Verlet ils vont découvrir un incroyable cru de Birmanie ou... de Sainte-Hélène. Depuis peu, il a trouvé une recrue de choc en la personne d'Antoine Rouillé, un jeune barista qui file le parfait amour avec ce noir breuvage qui lui inspire des accords insolites. Partant du principe que dans le Nord de la France on associe maroilles et café au lait, pourquoi pas du roquefort et du café

noir ? « Après quelques essais avec Xavier Thuret, MOF fromager 2007, j'ai sélectionné un roquefort Société 1863, que je fais déguster avec un café du Yémen en poudre et un Papouasie-Nouvelle-Guinée infusé à froid (340 g de café moulu pour 1,65 l. d'eau qui reposent 24 heures au réfrigérateur). Parallèlement, je propose ce même Yémen infusé à froid avec un roquefort Société Cave des Templiers, et en version double expresso avec un Caves Baragnaudes. » Depuis novembre, la maison Verlet propose cette dégustation insolite (deux affînages de roquefort Société et deux cafés d'exception pour 12 euros).



Antoine Rouillé, Xavier Thuret  
et Éric Duchossoy