



INTERVIEW



— LUXE ♦ CAFÉ DES CONFIDENCES —

ERIC DUCHOSSOY DE CAFÉS VERLET UN CONCENTRÉ D'UNE HISTOIRE DE LA FRANCE



Eric Duchossoy est un homme discret. Sa passion pour le café et son histoire personnelle portent celle de la Maison Verlet.

Une institution au cœur de Paris qui a presque tout vécu. Des années de guerre à l'avènement de ce qu'on appelle, aujourd'hui, le Café de Spécialité. Rencontre avec un « historien » du café.

Gourmet Cup : A l'inverse de quelques néo torréfacteurs, vous communiquez peu vos relations avec le monde de la Gastronomie. Et pourtant vous avez de quoi raconter.

ED : Je ne surfe pas sur la notoriété de notre Maison, c'est vrai. Mais depuis 1995, année où j'ai repris Cafés Verlet, beaucoup de très grands chefs et sommeliers viennent faire des dégustations de café en espresso... Bien entendu, je pense d'abord à Pierre Gagnaire qui se fournissait, déjà, en café chez nous, lorsqu'il était à Saint-Etienne. Alain Passart est lui un amateur de thé et pour la petite histoire, il boit énormément de thé vert (Sencha par exemple) tout en cuisinant.

Gourmet Cup : Revenons un instant sur Pierre Gagnaire... Quelle relation avez-vous avec ce grand chef mondiallement reconnu ?

ED : Tous les deux ou trois mois, il change de café, soit je passe à son restaurant et lui apporte des échantillons que l'on découvre ensemble. Soit il vient directement à la boutique. Mais c'est quelqu'un qui me demande de le solliciter dès que j'ai un nouveau cru à lui présenter. C'est quelqu'un qui cuisine aussi au café. Je me souviens de ris de veau aux morilles et au café... Souvenir mémorable, bien entendu. Actuellement, il doit encore avoir un Panama et un Moka Yrgacheffe... tout en cuisinant.

Gourmet Cup : Et les autres ?

ED : Oui j'ai travaillé avec Michel Roth ayant qu'il ne parte à Genève. Cafés Verlet a aussi fourni du café à Pierre Hermé, inutile de le présenter. Mais je suis aussi très fier d'avoir croisé (et de continuer à le faire) le chemin de belles pointures dans le domaine du vin et, notamment, Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde.

Gourmet Cup : Tout en discrétion, la Maison Verlet est une référence dans le café, pour quelle raison selon vous ?

ED : Déjà parce que l'enseigne est centenaire. N'oublions pas qu'aux débuts, on lisait dessus : « Spécialité de Café » bien avant même que l'on aborde le sujet, aujourd'hui, sous l'angle du « Café de Spécialité ». Quand j'ai repris en 1995 cette belle Maison dont on peut-être fier, parce que la passion et le savoir-faire y respirent, je ne pensais qu'à une chose maintenir son image. C'est aussi parce que le monde du café est un vecteur de rencontres magnifiques. Je pense souvent à Philippe Jobin, mon mentor qui est l'auteur d'une vraie bible « Les Cafés produits dans le monde ». Et c'est grâce à lui que l'on doit la première importation de café de Hawaï... on est dans les années 80.



Gourmet Cup : Déjà, on a l'impression de voir se dessiner cette démarche du « direct trade » que vous pratiquez...

ED : Oui bien entendu... Cela me rappelle qu'en 1999, je suis allé en Birmanie. Encadré par la junte militaire et après avoir rencontré le ministre de l'Agriculture birman, j'ai eu la joie de découvrir une plantation de café superbe qui était peut-être centenaire et avait été tenue par des Ecossais. Muni de ma valisette dans laquelle j'ai un mini torréfacteur, un broyeur, une bouilloire et deux Bodum, j'ai commencé à préparer le café pour le goûter. Durant ce temps, je n'avais pas vu venir derrière moi tout le village qui assistait à mon rituel. C'était vraiment magique.

CAFÉS VERLET

- Fondé en 1880 par Auguste Woehrlé
- La Maison Woehrlé devient Cafés Verlet en 1921
- Une carte d'environ 35 cafés et 50 théés
- Eric Duchossoy, fils de torréfacteur au Havre, 59 ans
- Reprend les Cafés Verlet en 1995
- Adresse 256 rue St-Honoré 75001 Paris

A DÉGUSTER CHEZ ERIC DUCHOSSOY

Les deux assemblages historiques de la Maison en clin d'oeil au passé de navigateur d'Auguste Woehrlé : Grand Pavois et Haute Mer



Gourmet Cup : Et depuis cette période ?

ED : Je salue du café en Thaïlande, d'où est originaire Mint, mon épouse. Mais aussi au Laos, au Panama où je sais à quoi sont destinés les revenus du café. Une école s'est ouverte, une infirmière a été embauchée, un système de recyclage de l'eau servant à laver le café a été mis en place. C'est aussi cela mon métier en plus de servir chaque jour des cafés à Paris.

Et puis, j'ai tellement boursiné dans ce milieu qu'un jour le Cirad a fait appel à moi pour l'aider à réimplanter les caféiers du Plateau de Bolovens au Laos. Maintenant j'aspire à d'autres projets...

Gourmet Cup : Comme quoi, par exemple ?

ED : J'aime beaucoup le café Syphon, mais nous n'avons jamais pris le temps ni consacrer la place à ce rituel qui est d'abord magnifique et qui permet de préparer des cafés vraiment gourmands. Voilà, j'espère pouvoir bientôt mettre cela en place.

Gourmet Cup : Et si on finissait par un café... quel serait-il ?

ED : Je parle souvent de ce cru, le Sainte-Hélène, que j'ai fait découvrir à Thierry Marx, récemment... ce serait un double ristretto. Car c'est comme cela que j'aime le café. Tout simplement.

