

l'art du café



Texte: Fabienne Burguière

Tout est parti d'une chèvre fo-folle, d'un berger attentif et d'expériences multiples pour aboutir au café d'aujourd'hui, dont les secrets de préparation diffèrent selon les pays

Une chèvre folle

On aime raconter que le café a été découvert il y a plus de mille ans par un chevrier, en Ethiopie: certaines chèvres devenaient littéralement folles alors que le reste du troupeau ruminait paisiblement à l'ombre. Interloqué, leur gardien se rendit compte que ces chèvres-là broutaient les feuilles et les baies d'un arbre particulier. On a tout d'abord utilisé les feuilles de l'arbre pour faire des tisanes avant de découvrir les vertus de la baie. Il faut dire que la graine verte n'a pas plus de goût que d'arôme. L'essor mondial qu'a pris le café a commencé lorsque quelques grains sont tombées dans le feu et ont été, bien malgré eux torréfiées.

Quel est le secret d'un bon café ?

S'il n'y en avait qu'un seul, il aurait été ébruité depuis bien longtemps. Chaque étape de transformation est essentielle et intervient dans l'arôme final de votre espresso. Le café peut être comparé sans

hésitation au vin. La transformation

du grain de raisin en vin nécessite plusieurs étapes, tout comme la métamorphose de

la fève à l'espresso. Il existe

de par ce monde des gens passionnés qui savent reconnaître les différentes variétés

en dégustant leur café, tout comme un œnologue

fera la différence entre un cépage de cabernet

sauvignon et un pinot noir en humant son verre. Le sommelier dans le monde du café s'appelle le « barristas », ou barriste. Nous en avons rencontré un qui nous livre les secrets d'un bon café, explications à la clef.

L'épopée d'une « cerise » avant torréfaction

C'est la torréfaction qui apporte l'arôme au café. Pas moins de deux milles substances chimiques différentes sont recensées dans le café, dont la moitié interfère avec son arôme, ce qui le propulse à la première place des substances aromatiques, devant la vanille, puis le vin, qui, bien qu'extrêmement complexe, ne possède « que » cinq cents substances chimiques. Mais bien avant la torréfaction, il existe des étapes qui influencent sur l'acidité (recherchée, car synonyme de fraîcheur) ou sur l'amertume du café. Prenez l'arbre par exemple, appelé un caféier. Le sol, l'ensoleillement, les précipitations et même les arbres environnants jouent leur rôle dans le développement de l'arôme, tout comme pour un grand cru bordelais. La baie (appelée « cerise » car rouge vif) veut du soleil mais pas trop : l'ombre lui réussit mieux. Une saison trop pluvieuse, et c'est toute la récolte qui est perdue. La récolte s'effectue en général en hiver. Sitôt le fruit cueilli, il faut le débarrasser de sa coque. Pour cela, deux méthodes d'extraction, l'une sèche, naturelle et lente, qui tend à diminuer l'acidité de la fève, l'autre humide, qui laisse un grain plus frais. Vient ensuite le séchage, puis le stockage. Les sacs sont stockés en principe un an, voire deux maximum.



de la fève à votre tasse

Certains cafés (comme le malabar monsoon) sont stockés dans des sacs exposés aux intempéries de la mousson pendant plusieurs mois, ce qui leur confère une note légèrement saline. D'autres cafés, en Indonésie par exemple, sont stockés pendant quatre à cinq ans. Ils perdent en acidité ce qu'ils gagnent en épices.

Vient ensuite la torréfaction. Il s'agit de chauffer la graine verte et insipide pour en libérer l'arôme. Il faut compter environ douze minutes de chauffage, entre 200 et 230 degrés Celsius.

Les quatre différentes manières de préparer le café

- Les grecs boivent une décoction de café : ils font bouillir une mouture très fine dans l'eau. Il s'agit de la méthode de préparation la plus ancienne.
- On peut aussi le laisser infuser grâce à un récipient à piston. Ce sont les fameuses « Mélior » qui font un très bon café.
- Le filtrage est la méthode la plus courante aujourd'hui. À éviter, car le papier filtre séquestre les arômes du café.
- La percolation : il s'agit de deux compartiments entre lesquels se trouve une dose de café. Le principe des cafés italiens. La percolation à haute pression permet d'obtenir un meilleur café en moins de temps : un espresso.

Les quatre « M »

Les italiens, maîtres du café, ont coutume de dire qu'un café réussi passe par quatre « M » : Mano, Macchina, Macinino, et Mescla.

Mano : la main. Tout doit être artisanal.
Macchina : le meilleur café provient des machines à pression, ou percolateurs.

Macinino signifie moulin, ce qui détermine la taille de la mouture. Mescla, c'est le mélange. Le café est classé en deux espèces dont tout le monde a entendu parlé: L'arabica, 75% de la production mondiale, provenant essentiellement d'Éthiopie, qui est fragile et délicat, et le Robusta, originaire d'Afrique Centrale et Occidentale, plus amer, moins cher, surtout utilisé pour la fabrication des cafés instantanés. Parmi ces deux espèces se déclinent de nombreuses variétés de café. Le barriste achète son café en provenance de différents pays. Il crée ensuite son mélange.

Alessandro Galli, spécialiste italien, torréfie son propre café, chose rare, car habituellement le café est acheté torréfié, pas sous forme de graines vertes. Il crée ensuite ses propres mélanges en fonction du pays d'origine (chaque récolte est différente et varie d'une année à l'autre) mais n'utilise que de l'arabica. Selon lui, il faut moudre le café à chaque commande, pour éviter une déperdition d'arôme. Sitôt le café moulu, 7 à 10 grammes de cette mouture va être pressée à la main dans la petite cupule. Niveau horizontal parfait, bien sûr, pour que l'eau imprègne le café partout. L'eau est chauffée à 92°C. Elle passe à une pression de 9 bars pendant 25 secondes pour en ressortir sous la forme d'un espresso parfait de 25 ml, recueilli dans une tasse préchauffée de porcelaine épaisse ou de verre. Vous avez noté ? Maintenant voici le plus important : vous avez dix secondes pour le déguster. Au-delà les arômes commencent à se répandre. Cela explique pourquoi les italiens dégustent leur espresso au bar et jamais assis en terrasse. Suivez leur exemple !



Le berger qui découvre les grains de café s'ouvrit aux moines de l'abbaye voisine. C'est alors qu'un moine, plus futé, fit l'expérience de griller ces baies rouges et de les moudre. Il découvrit alors qu'il pouvait en faire une boisson stimulante et d'un goût plus agréable. Le café était né!

IDÉES CAFÉ

Texte: Seraphine Paradis

Dans le monde entier on regorge d'idées pour réaliser de savoureux cafés de toutes sortes, voici quelques suggestions.



Café américain: C'est un expresso dans lequel on ajoute de l'eau chaude pour le diluer.

Batida de café: Dans un mixer, 5 cl de lait concentré sucré, 5 cl de cachaça, (liqueur brésilienne tirée de la canne à sucre), 10 cl de café et 2 c. à café de sucre. Mixer 15 secondes et verser dans un grand verre avec des glaçons.

Café Amaretto: Verser 4 cl d'Amaretto dans le café, ajouter de la crème fraîche et en option vous pouvez saupoudrer avec de la coriandre.

Café Canadien: Sur un café normal, placer une boule de glace à la vanille et arroser de sirop d'érable puis saupoudrer de pépites de chocolat.

Café Choco: 10cl de café, 5 cl de crème de cacao et 5 cl de crème fraîche. Préparer au shaker.

Café Crème: Café de force normale sur lequel on ajoute une couche de crème.

Café Cointreau: Ajouter dans la tasse de café 1 cuillère de crème légère, sucre en poudre selon votre goût, 1 c. à café de Cointreau, crème fouettée et poudre de noisettes.

Café variation espagnole: Dans un verre résistant à la chaleur, givrer le bord du verre avec du jus de citron et du sucre en poudre. Verser directement dans le verre 1 cl de liqueur d'orange (cointreau par ex.), 1 cl de rhum et 1 cl de Tia Maria (liqueur espagnole) et chauffer en tournant constamment. Lorsque le mélange est chaud, pencher le verre et flamber. Ajouter rapidement le café sucré et couvrir de crème fouettée.

Café Frappé: Café très fort mélangé dans un mixer par moitié avec de la glace.

Café Impérial: Variante de l'Irish coffee, faites chauffer, 4 cl de crème de whisky et 1 cl de mandarine impériale. Dans un verre résistant à la chaleur déposer un morceau de sucre, ajouter le mélange chaud et 4 cl de café.

Café au Lait: De force normale mélangé par moitié avec du lait chaud.

Café Lungo: Café long tirage (100 à 120 ml) pour permettre une infiltration d'un peu plus d'eau dans le café moulu.

Café Ristreto: Café court et serré. Pas plus de 25 ml.

Café Viennois: Sur un expresso léger, ajouter du lait chaud battu avec de la crème fouettée et saupoudrer de chocolat.

Capucino: Mélanger 1/3 d'expresso, 1/3 de lait chaud, 1/3 de crème de lait et saupoudrer de cacao. Sucre à volonté.

Con Pana: Espresso serré couvert de crème fouettée.

Demi-tasse: Simple dose d'expresso mais servie dans une tasse de taille normale.

Expresso: Café infusé avec la méthode expresso (40 à 50 ml).

Expresso Doppi: Double dose d'expresso.

Flavoured Latte: Café au lait servi avec quelques gouttes de sirop (vanille, caramel...)

French Coffee: Dans un verre bien chaud, verser 3 cl de cognac sur 2 sucres. Verser ensuite 4 cl de café très chaud et couvrir de crème chantilly.

Irish café: Faire chauffer doucement 3 cl de whisky (ou Bourbon) avec deux sucres. Verser le mélange obtenu dans un verre résistant à la chaleur, ajouter 4 cl de café fort et napper le tout de crème fraîche légèrement battue.

Macchiato: 1 dose d'expresso ajoutée d'une à deux cuillères à soupe de crème de lait.

Latte Macchiato: 1 dose d'expresso versée dans un verre de crème de lait.

Moccha: 1/3 de crème de cacao dissout dans 1/3 de crème de lait avec 1/3 d'expresso bien infusé.

Romano: Espresso accompagné d'une rondelle de citron.

Schlagobers: Café fort servi avec de la crème fraîche au dessus.

Wiener Mélange: Moitié café de force normale et moitié lait chaud mélangé à de la crème fouettée. Saupoudrer de chocolat.