

LE GOÛT
DE L'ÉPOQUE

Café

Les nouvelles façons de boire la tasse

Avec l'essor des coffee shops et les nouveaux modèles de machines expresso avec broyeur, notre café ne doit plus rien au hasard. On s'intéresse à l'origine des grains, au travail des torréfacteurs, à la finesse de la mouture... Une révolution dans la tasse qui mérite quelques explications.

TEXTE JULIEN AMAT



Le bistrot et son zinc rutilant n'ont plus le monopole de l'expresso serré. Il faut désormais compter sur les coffee shops dont le nombre d'ouvertures explose actuellement : un lever de rideau toutes les semaines et ce dans tout l'Hexagone, enregistre Collectif Café, fédération professionnelle française représentant l'ensemble de la filière. Dans ces débits de boissons chaudes, la liste des boissons caféinées est longue, l'expresso en tête, suivi de près par un flat white, un americano ou un cortado. Si l'on sourit au lexique qui emprunte sans vergogne à l'italien et à l'anglais, les clients prennent leur boisson matinale très au sérieux : « *On a tellement été éduqué au café amer et charbonneux servi dans les cafés et brasseries, on est en train d'en revenir*, explique Christophe Servell, torréfacteur à la tête de Terres de Café. *Une nouvelle génération se sent plus à l'aise dans les coffee shops à l'ambiance calme et studieuse, c'est l'idéal pour venir travailler ou bouquiner. Mais c'est surtout la qualité des cafés qui est au rendez-vous. Les baristas au comptoir choisissent les différentes origines des cafés qu'ils souhaitent travailler et prennent le temps de conseiller les clients.* »

Du café sur le zinc au latte des coffee shops

Messe urbaine pour les geeks du grain ? Pas seulement : le bon café essaime dans les villages aussi. À Saint-Bonnet-le-Froid, commune d'environ 200 habitants, le coffee shop SABA a ouvert il y a moins de deux ans : « *Nous avons une clientèle autour de 30 et 40 ans qui est très sensible à notre travail, mais on a aussi beaucoup de curieux de tout âge, des gens qui sont intrigués*, raconte Florian Bouhelier, responsable torréfacteur de la boutique. *Il y a une phrase qui revient souvent de la part des plus âgés : "Je vais pas dormir de la nuit si je prends un expresso chez vous !" Alors on explique que l'expresso est toujours moins caféiné qu'un allongé, qu'il n'y a pas plus de caféine dans nos cafés qu'ailleurs. On a le temps ici de faire de la pédagogie.* » Ils enchantent depuis juin 2023 les touristes et les habitants qui leur demandent même de s'installer ailleurs dans la région parce que « *ça manque de bons cafés, ici* ».

Barista, un vrai métier

Par ailleurs, les clichés sur le métier disparaissent petit à petit. Il y a une dizaine d'années, lorsque Brice Robin disait qu'il était barista, on lui demandait ce qu'il comptait vraiment faire comme métier plus tard. Il peut se targuer aujourd'hui d'avoir remporté deux fois le titre de champion de France (2023-2024) : « *Mon travail se rapproche du mixologue et du sommelier,*

explique-t-il, je connais l'origine des cafés que je propose, leurs degrés de torréfaction, la meilleure manière à mon goût d'en tirer un expresso ou une infusion à froid. Les gens retiennent le côté esthétique du latte art (NDLR : réalisation de dessins ou de motifs sur la surface d'un café latte) mais le plus important c'est le goût du café qu'on doit traduire au mieux dans une tasse. » Il forme actuellement les baristas de demain au sein de son école Polygone. Les demandes d'inscriptions ont augmenté depuis le COVID. Activité qui demande également un savoir-faire technique pour dompter les machines et leurs fonctionnalités : broyeur à grains intégré, percolation, entretien... Certaines sont désormais destinées aux néophytes et remplacent petit à petit les machines à capsules de nos cuisines.



LE GOÛT
DE L'ÉPOQUE

Machines à café : 3 tendances à suivre

La dosette sur la sellette

Les premières machines à dosettes ont été lancées à la fin des années 1990 pour conquérir les foyers français au tournant du millénaire. Rapides et efficaces, elles permettent d'obtenir un espresso chez soi, comme au comptoir. Les dosettes proposées sont classées selon leur intensité. Tandis qu'elles se démocratisent, les critiques se multiplient. Même si la machine à capsules reste tout de même la plus présente dans nos cuisines (62 % des ménages en possèdent une) **les achats baissent un peu plus chaque année** : « On constate depuis quelques années un regain d'intérêt pour le café en grains et ça passe par la remise en question du format des dosettes », explique Jean-Pierre Blanc, directeur général de Malongo, bien placé pour le savoir puisque la marque a initié sa première dosette en papier en 1997. Pour preuve, **la part du café en grains acheté parmi toutes les formes de café vendues (moulu, dosette, soluble) représente aujourd'hui 14 % alors qu'elle s'élevait à 6 % en 2015.**

La quête d'un café plus écolo

« Les consommateurs sont plus attentifs à l'écologie aussi, poursuit Jean-Pierre Blanc (Malongo), si nous vendons encore très bien nos machines expresso, avec 400 machines fabriquées par jour en France à la Roche-sur-Yon, c'est parce que nous proposons un emballage en papier recyclable pour nos dosettes et que nous maintenons une régularité dans le goût de notre café. » Il s'interroge néanmoins sur les ventes de machines qui intègrent un broyeur à grains : serait-ce un effet de mode ? MaxiCoffee, groupe français spécialiste de l'univers du café et premier site de vente de machines à café, a tout de même enregistré **une croissance des ventes de +231 % de toutes leurs machines expresso avec ou sans broyeur entre 2015 et 2023.**

Le grain a le vent en poupe

« Il y a eu le boom des machines à pain dans les années 2010, celui de l'air fryer aujourd'hui, et désormais l'essor des machines à grains, analyse Alexia Pedemanaud, directrice de communication de MaxiCoffee. Leurs prix ont longtemps été prohibitifs, mais le marché s'aligne et les entrées de gamme deviennent avantageuses. C'est plus qu'un effet de mode, c'est une tendance de fond. » D'autant que l'achat est vite amorti par rapport aux dosettes, **les capsules coûtant deux à trois fois plus cher au kilo que**

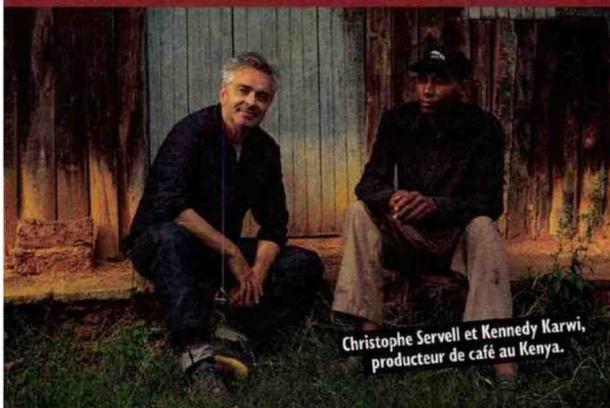
le café en grains : comptez 30 centimes la tasse pour la capsule contre 11 centimes pour un poids égal de café à mouler. À noter que ces machines sont plus complexes à maîtriser que celles qui fonctionnent avec dosettes, car elles demandent un entretien plus poussé. Le détartrage et le nettoyage fréquents sont de rigueur. À la clé, il y a tout de même un vrai intérêt gustatif à broyer le grain, car les arômes d'un café fraîchement moulu s'expriment dans toute leur complexité.



L'INTERVIEW DE CHRISTOPHE SERVELL

« Nous revenons au café en grains, comme nos aînés, pour comprendre ce que nous buvons. »

Difficile de s'y retrouver entre les grandes marques de café qui développent leur offre premium et le renouveau des brûleries urbaines. Christophe Servell, torréfacteur à la tête de Terres de Café, nous invite à explorer les spécificités du grain et toutes ses nuances.



Christophe Servell et Kennedy Karwi, producteur de café au Kenya.

Dans les grandes surfaces, peut-on trouver du café de qualité ?

C'est très compliqué. Même si de rares enseignes se sont mises à distribuer du café torréfié par des brûleries locales, les grandes marques de café ont toujours leurs produits bien distribués dans les rayons. Leurs ventes cependant sont en train de doucement reculer.

Comment expliquez-vous cette baisse des ventes ?

La première cause pour moi, c'est le goût. Ce sont des grains de café moulus qui ont été surtorréfiés pour cacher les défauts — et heureusement, sinon le café serait imbuvable ! Le problème vient du fait qu'en amont, il s'agit de café vert de qualité très médiocre, les grains étant mal fermentés. On se retrouve avec une standardisation du goût où tout devient amer et brûlé.

Pourtant, ces marques ont elles aussi développé leur gamme en proposant du café en grains ...

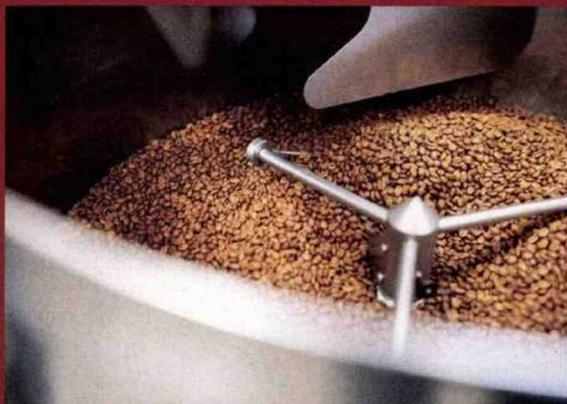
Oui, elles s'adaptent au marché et profitent des ventes de machines expresso avec broyeur. Mais les origines restent opaques sur les emballages, car il n'est pas nécessaire de les préciser. Seule la variété du café doit être indiquée : robusta ou arabica, mais celle-ci ne nous apprend rien. Il faut sortir du paradigme robusta signifie café médiocre et arabica café de qualité. Le café arabica regroupe en vérité une vingtaine de variétés différentes. Même si la variété arabica est indiquée, elle n'informe pas sur l'origine du café (l'arabica peut venir d'Éthiopie, du Brésil...). Elle n'informe pas non plus sur le processus de fermentation des grains verts ni sur les conditions de travail des producteurs.

Vous militez pour qu'on aille à la rencontre des torréfacteurs...

La meilleure analogie pour comprendre, c'est encore le vin. En grande surface, c'est comme si vous achetiez une bouteille qui indiquerait uniquement le cépage, sans préciser ni le domaine, ni la région. Mais le caviste a fait une sélection et peut vous renseigner sur la provenance et les goûts. C'est le même principe avec les brûleries. Le torréfacteur est le garant de la traçabilité. En fonction des variétés, des fermentations opérées, de l'humidité des grains, il adapte sa torréfaction. Il cuit un produit qui lui arrive cru. Son rôle est de faire ressortir le terroir et de répéter l'opération pour atteindre une régularité. S'il est convenu que les cafés d'Éthiopie donnent des cafés plutôt riches et épicés, ceux d'Amérique du Sud sont plus doux. Le torréfacteur s'adaptera à vos goûts et à votre budget.

À quel prix justement ?

Le moins cher sur le marché est un assemblage de cafés de spécialité 100 % arabica ou une pure origine type Brésil, il faut compter entre 35 et 40 euros le kilo (NDLR, deux fois plus cher que les grandes marques de café moulu en grandes surfaces). On le voit d'année en année, les consommateurs passent le cap et prennent le réflexe d'acheter leur café dans les brûleries. Nous entrons dans une seconde révolution du café qui est celle du terroir. Après les dosettes, nous revenons aux grains, comme nos aînés, pour mieux apprécier les différences de goûts et comprendre ce que nous buvons.



© FABRICELENGUET - TERRES DE CAFÉ



LE GOÛT
DE L'ÉPOQUE

Quelle machine est faite pour vous ?

Vous êtes un aficionado de l'expresso

Donc, vous avez déjà une machine expresso à dosettes dans votre cuisine. Privilégiez les **dosettes compostables** (en papier ou désormais les boules de café compressé sans emballage) Pour rappel : selon l'ADEME une capsule de café en aluminium génère dix fois plus de déchets qu'un paquet de café classique. Pour partir à la découverte des goûts du café, optez pour une **machine expresso avec broyeur**. Elle offre la possibilité de moudre

fraîchement et automatiquement votre café avec une pesée de la mouture intégrée et idéalement pensé pour préparer un expresso. Les marques Delonghi, Philips ou Krups pratiquent des tarifs entre 250 et 300 € pour leurs premières machines en entrée de gamme. À noter : pour profiter pleinement des arômes de votre café, pensez à utiliser une eau avec le moins de calcaire ou de chlore possible, en la filtrant au préalable, par exemple.

Vous êtes un amateur de café, quelle que soit la tasse

Qu'importe la tasse, pourvu qu'il y ait le goût, tel est votre adage. Inutile alors de vous équiper davantage, vous avez sûrement déjà dans vos placards

une cafetière à filtre, une moka italienne ou une cafetière à piston. Les trois peuvent tout à fait vous permettre de tirer le meilleur du café en grains que vous venez d'acheter, à condition de le moudre. Pour cela, il y a toujours le bon vieux moulin de grand-mère, mais il existe aussi des moulins automatiques. Pour obtenir un café équilibré, il vous faut une recette : comptez 10 g de café pour 10 cl d'eau, quelle que soit l'une des trois machines que vous utilisez.

Vous aimeriez faire un latte macchiato comme au coffee shop !

Certes, mais **inutile d'investir dans des machines semi-pro ou même pro** au coût très élevé (jusqu'à 1 500 € !). La différence avec les entrées de gamme est dans la pluralité des boissons qu'elles proposent (du cappuccino avec buse vapeur intégrée jusqu'au café frappé) toujours en moulant les grains automatiquement. Il existe là encore des machines

à moins de 400 € qui pourront réaliser ces recettes. Une petite mise en garde toutefois : qui dit plus de fonctionnalités, dit aussi plus d'entretien. Si vous passez d'une machine expresso à dosettes à une machine avec broyeur automatique aux options nombreuses, gardez en tête qu'il faudra la bichonner, en la nettoyant et en la détartrant régulièrement.

