



APRÈS LE FAST-FOOD,
LE "FAST GOOD"



La folie du bon café envahit les zincs



Dans le Marais, La Caféothèque offre une des plus larges sélections de grands crus de café de Paris, à consommer sur place ou à acheter en grains.



7 000
euros pour la
Rolls des
percolateurs
professionnels



10
grammes
de café grand
cru moulu
à la demande



9
bars de pression
constante et
de l'eau filtrée
à 94° C...



Suivant une mode partie des Etats-Unis et d'Australie, une nouvelle génération de torréfacteurs et de cafetiers nous redonnent le goût du vrai petit noir.

La France, patrie de la bonne bouffe ? Oui, mais à condition d'arrêter le curseur... juste à la fin du dessert. Car, au-delà, ça se gâte : l'Hexagone n'a jamais été le pays du bon café. En Europe, le titre est depuis longtemps trusté par l'Italie, où la moindre gargote vous sert un espresso d'anthologie et où chaque famille possède sa «moka» à poser sur le gaz, qui donne un nectar autrement plus savoureux que le jus sorti des cafetières électriques. Chez nous, peu ou pas de culture du café. Qu'il s'agisse des paquets de 250 grammes ou des capsules individuelles, on se fie à une marque, ignorant tout ou presque de la provenance des grains ou de leur date de torréfaction... Dans les bars, c'est pire : laissant un goût amer, voire de vieux pneu - signe que le serveur a mal nettoyé le filtre -, le «p'tit noir» reste souvent imbuivable.

«Pourquoi le café est-il si mauvais en France?», se demandait il y a quelques mois le «New York Times». Dans les bistrotts, la faute incombe surtout aux grossistes, qui tiennent nos cafetiers sous leur coupe, leur fournissant «gratuitement» les onéreuses machines à espresso, les tasses, voire des prêts à l'installation. Moyennant quoi les tenanciers se retrouvent sous contrat pour vingt ans, contraints de servir le mélange basique livré, notamment, par le leader tricolore Richard, qui fournirait, dit-on, 70% des cafés parisiens. Ce qui n'empêche pas les

bistrotiers d'y trouver leur compte : le p'tit noir est LA boisson sur laquelle ils font les meilleures marges. Avec un kilo de café acheté entre 5 et 6 euros, ils confectionnent une bonne centaine d'expressos à 2 euros la tasse, prix moyen à Paris, pour un coût de matière première d'à peine 6 centimes... Et pour ce prix-là, on a rarement un sourire. Bref, le consommateur est marron sur toute la ligne.

Heureusement, les choses bougent. Depuis deux ans, torréfacteurs indépendants, «coffee shops» artisanaux et «baristas» - terme italien pour barman, tout à la fois «sommelier du café» et expert en confection d'expressos - commencent à sérieusement bousculer le paysage du petit noir. Dans la capitale, où une cinquantaine de nouveaux lieux ont ouvert, mais aussi en province. Or, surprise, ce mouvement nous arrive directement du pays du «jus de chaussette», les Etats-Unis. Sauf qu'ils ne méritent plus ce qualificatif depuis longtemps. Dans

LA FRANCE N'EST PLUS ÉPARGNÉE PAR LA "CAFÉMANIA"

beaucoup de villes américaines; en effet, on boit maintenant du bien meilleur café que chez nous. Un renouveau qui a démarré il y a plus de vingt ans à Seattle, avec la création de Starbucks, première chaîne

de dégustation de cafés présentés selon leur terroir d'origine. Dans la foulée, quantité de jeunes entrepreneurs ont flairé le filon. Avec à la clé un paquet de success stories nationales, comme Intelligentsia ou Stumptown. Cette nouvelle vague caféinée a ensuite déferlé au Canada, au Japon, en Grande-Bretagne, en Scandinavie, aux Pays-Bas et surtout en Australie, où règne aujourd'hui une véritable «cafémania».

En France, la relève a timidement démarré en 2006 grâce à une femme, Gloria Montenegro, ex-ambassadrice du Guatemala. Bien décidée à rester à Paris, elle y ouvre La Caféthèque, rue de l'Hôtel-de-Ville, dans le Marais, à la fois comptoir de torréfaction et de dégustation de cafés «pure origine», issus d'une plantation et d'une récolte uniques, qu'elle sélectionne elle-même dans les meilleures fermes d'Afrique

Suite page 46 ►


25
secondes
d'extraction
pour un
espresso parfait

PHOTO: LIONEL CHARRIER / ANVOP

Il y aurait 800 arômes dans le café, contre

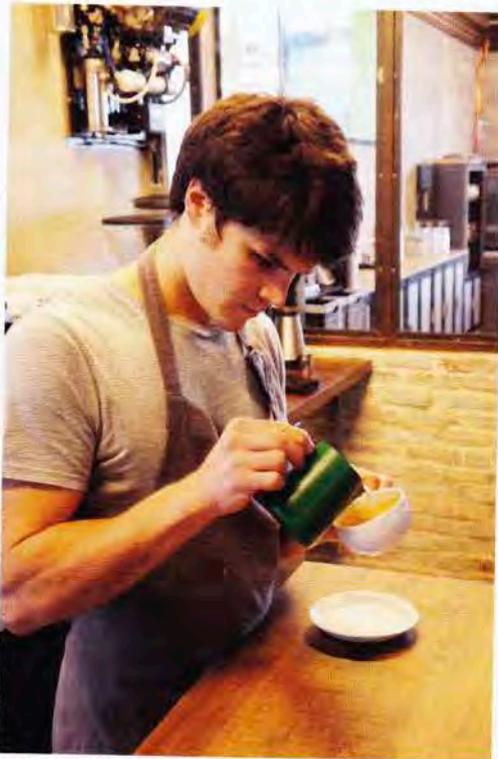
► Suite de la page 45

(Ethiopie, Rwanda, Malawi...) ou bien d'Amérique (Brésil, Honduras, Colombie, Costa Rica, Pérou, Guatemala...). Son ambition? Convertir les Français à la culture du bon café en les initiant, comme pour le vin, aux différents terroirs d'origine et à leur influence sur le goût. Ainsi l'altitude donne plus d'acidité, la proximité de la mer ou de la forêt des notes iodées ou boisées. Le calendrier, aussi, a son importance: pour libérer tous ses arômes, un café doit être consommé l'année de sa récolte, et dans le mois qui suit sa torréfaction.

Gloria la pionnière a aussi formé toute une génération de baristas. Incollables sur la provenance, la variété botanique (l'équivalent du cépage), la technique de récolte et de séchage de chacun des crus, ces experts passent leur temps, comme les sommeliers, à déguster des nouveautés à l'aveugle, seuls ou lors de compétitions entre pairs, de plus en plus nombreuses. Comme leurs collègues de la vigne, ils savent déceler, dans 2 centilitres d'expresso, des notes de pain grillé, de litchi, de pêche ou de réglisse... Mieux, il y aurait 800 arômes dans le café, contre 400 seulement pour le vin.

Aujourd'hui, beaucoup de ces jeunes passionnés, dont pas mal d'Anglo-Saxons, sautent le pas et ouvrent leur propre coffee shop. Ten Belles, Coutume Café, Télescope, Black Market, Café Lomi, The Broken Arm... la capitale compte déjà plusieurs dizaines de ces nouveaux lieux qui proposent aussi une petite restauration de sandwiches, brownies, muffins... le tout maison et à base de bons produits. On peut s'y régaler d'un cappuccino mousseux à souhait ou d'un café filtre à l'ancienne. On peut également y acheter du café fraîchement torréfié et moulu à la de-

Au café parisien Lomi, on maîtrise l'expresso du grain à la tasse



PHOTOS: SEBASTIEN MALGA - MARTINE MURAT

Le barista Paul Arnephy a été sacré champion de France 2011 du «latte art», l'art de la mousse de lait à verser sur le café.

46 Hors-série Capital Juillet-Août 2013



Le même Paul Arnephy, ici en train de torréfier les grains, est aussi champion de France de cette discipline.



Installé dans le XVIII^e arrondissement, le Café Lomi propose également des formations et fournit de nombreux restaurants parisiens.

400 seulement pour le vin

mande, voire un moulin manuel ou une cafetière à piston. Et, bien sûr, pour le prix d'un petit noir au troquet voisin, on vous sert un expresso d'exception, préparé avec des grains moulus à la commande, de l'eau filtrée et chauffée à 94 °C, puis extrait en 25 secondes sur une machine rutilante et réglée à la perfection, généralement de la marque florentine La Marzocco, cultissime dans la profession - comptez 7 000 euros la bête. Rien à voir avec la démarche des cafetiers

français traditionnels: «On se fournit exclusivement auprès de petits importateurs, aussi passionnés que nous, confie Anselme Blayney, cofondateur avec Thomas Lehoux, en 2012, du Ten Belles. Et, avec un kilo de café acheté 20 euros, on ne fait pas plus de 50 à 70 expressos, soit 16 grammes de mouture par tasse, alors que le dosage standard est de 7 grammes!» Prochaine étape pour les deux trentenaires: se lancer dans la torréfaction pour créer leurs propres «blends» (assemblages).

D'autres entrepreneurs du petit noir ont d'ailleurs commencé par là. C'est le cas d'Antoine Nétien (Coutume Café), qui a appris le métier à Melbourne, en Australie; du duo franco-australien Paul Arnephy et Aleaume Paturle (Café Lomi), dont le lieu, dans le XVIII^e arrondissement, abrite à la fois une brûlerie, un coffee shop et un centre de formation de baristas; ou encore d'Hippolyte Courty (L'Arbre à café), spécialiste du bio haut de gamme, qui commercialise les nectars les plus chers du monde, comme le bourbon pointu de la Réunion, dont la récolte annuelle n'excède pas quelques quintaux, vendu aux alentours de 450 euros le kilo. Les villes de province, elles aussi, se mettent au bon café. Avec Coffee'Z à Angers, Mokxa à Lyon ou La Fabrique du café à Limoges, les aficionados de grands crus peuvent enfin se régaler.

A défaut d'un torréfacteur près de chez soi, on peut désormais commander des «cafés de terroir» en ligne. Sur le site de Terres de café, par exemple, qui

TROP DE BISTROTS SERVENT ENCORE DU MAUVAIS CAFÉ

en propose une vingtaine, dont le malabar venu d'Inde, puissant et boisé, séché au vent de la mousson. Cela dit, les meilleures ventes de cette entreprise florissante (2 millions d'euros de chiffre d'affaires prévus en 2013) sont ses capsules «compatibles Nespresso». La gamme offre six variétés, trois «pure origine» (6,90 euros la boîte de dix) et trois assemblages (3,80 euros), soit 10 à 20 centimes de plus que les Nespresso. Pas un obsta-

cle pour les puristes. «La moitié de nos clients sont des déçus de Nespresso, assure Christophe Servell, fondateur de Terres de café, qui compte déjà quatre boutiques. Certes, la marque a lancé la culture de l'expresso à domicile, mais celui-ci reste cher et pas toujours qualitatif.» Avec 5 grammes de mouture par capsule, quand celles de Terres de café en contiennent un demi-gramme de plus, le café préféré de George Clooney revient en effet à... 80 euros le kilo.

Cependant, à une trentaine de centimes la dosette, il reste toujours moins cher et meilleur que les jus noirs servis dans la plupart des bars-tabac, direz-vous. «Si on continue d'y boire des cafés, c'est juste parce que c'est la moins chère des consommations», déplore un jeune couple installé à la terrasse d'un estaminet montmartrois. Pourtant, avec l'évolution du goût des consommateurs et la nouvelle concurrence des coffee shops, les cafés-PMU d'un autre âge ont du souci à se faire. D'ailleurs, quelque 6 000 cafés hexagonaux baissent le rideau chaque année, dont le tiers à Paris et en Ile-de-France.

Alors pour faire bouger les choses, nos néotorréfacteurs ont décidé de passer plutôt par les jeunes chefs. Si sourcilieux sur la qualité de leurs ingrédients, ceux-ci ont compris que cette exigence ne devait pas s'arrêter au dessert. Terres de café fournit déjà quelques bonnes tables de la capitale, comme Yam'Tcha, Spring ou Claude Colliot. Quant aux stars de la bistronomie (Saturne, L'Ami Jean, Le Verre volé, Le Chateaubriand...), elles craquent pour les crus d'Hippolyte Courty (L'Arbre à café). Vivement que la liste s'allonge! Le jour où le «repas gastronomique à la française» se terminera aussi par un nectar irréprochable, il aura vraiment mérité son classement au patrimoine immatériel de l'Unesco...

Louise Dagon ●

Nos adresses pour déguster un bon café

À PARIS

- **Télescope**, 5, rue Villedo, 75001.
- **The Broken Arm**, 12, rue Perrée, 75003.
- **Café Loustic**, 40, rue Chapon, 75003.
- **La Caféthèque**, 52, rue de l'Hôtel-de-Ville, 75004.
- **Coutume Café**, 47, rue de Babylone, 75007.
- **Kooka Boora**, 53 av. Trudaine, 75009.
- **Ten Belles**, 10, rue de la Grange-aux-Belles, 75010.
- **Tuck Shop**, 13, rue Lucien-Sampaix, 75010.
- **Terres de café**, 13 rue d'Aligre, 75012.
- **Black Market**, 27, rue Ramey, 75018.
- **Café Lomi**, 3, rue Marcadet, 75018.

EN RÉGION

- **Café Mokxa**, 3, rue de l'Abbé-Rozier, 69001 Lyon.
- **La Fabrique du café**, 7, place d'Aine, 87000 Limoges.
- **Coffee'Z**, 4, place du Pilon, 49100 Angers.



Christophe Servell est le torréfacteur de Terres de café, qui compte déjà quatre boutiques à Paris.