



Gala Gourmand / Mars Avril 2011



Caféologue

l'amour en grains

Gloria Montenegro Chirouze a fait de sa passion pour le café un métier. Mais pas n'importe lequel, juste les meilleurs du monde, ceux dits de "terroir" ou "fins".

Le rituel du matin de Gloria ? Moudre, humer et déguster un premier espresso du "cri" qui sera présenté comme le "café du jour" dans le salon de la caféothèque.

AVIS D'EXPERT



Chaque jour, le torréfacteur grille jusqu'à vingt crus différents, à raison de trois kilos par "broche". Le tout au fur et à mesure de la consommation pour garder au café sa fraîcheur.

Scène quotidienne dans une boutique près des quais de Paris. "J'aimerais un bon café, mais je n'y connais rien !".

Alors Gloria interroge : "Aimez-vous les arômes floraux, fruités, chocolatisés ou de tabac ?". Les goûts précisés, elle fait nommer les grains proposés parmi une courte sélection. Va pour un "suaveano" du Guatemala, aux arômes de fruits secs. Une subtile odeur de grille s'échappe du torréfacteur entouré de ballots de toile de jute remplis de grains verts du Brésil, d'Éthiopie, d'Inde... Nous sommes à la Caféothonque, le repaire de Gloria Montenegro. Chirouze devient, par le jeu du bouche à oreilles planétaire, le "meilleur café de Paris". Et pour cause, on découvre ici de rarissimes

cafés "fins", luxe ultime des amateurs, introduits en petites quantités. Parmi les anciens, Adam Ducasse qui présente le lien avec 200 autres adresses parisiennes dans son livre *J'aime Paris*. De plus en plus de chefs proposent ses crus à leur carte. Le public, lui, déguste ses fameux espressos dans l'arrière-salle. Ce "salon" est rempli de fauteuils et

Le café "fin", un produit à la subtilité méconnue

de tables déparpillées ; sur les étagères trônent les livres de gastronomie qui volent avec des guides de voyages. Face à une raffinée machine italienne, Gloria prépare le choix du jour, un "las ruvas" du Nicaragua, issu d'une plantation à 1600 m. d'altitude. "Il offre une belle vivacité, fruitée, à l'acidité éphémère". En spécialiste, "barista" à Mexico ou café-

logue en France. Gloria Montenegro Chirouze parle des cafés comme le fait un conologue des vins. Avec passion, elle évoque les "terroirs", les "grands crus", les "domaines", les "types de plantations" et la "rétro-olfaction". Normal, avec plus de 800 molécules dans le café, 600 dans le vin, les deux boissons ont en commun une incroyable complexité aromatique. Cette dame au petit accent hérité de son pays natal, le Guatemala, estime "qu'il faut appliquer au café un protocole œnologique", convaincue que les perceptions "d'arôme en bouche" ou "en fin de bouche" de sa boisson préférée peuvent être répertoriées de façon "scientifique". Elle a d'ailleurs créé une association aux buts explicites, "Connaissance du café", avec pour ambition de classer



Extraits de café

Moudre les grains au tout dernier moment, c'est le secret d'un bon café.



La torréfaction est un art délicat, qui met en œuvre trois sens, vue, odorat et ouïe, pour déterminer l'instant où le grain doit être laissé à refroidir.

Dorénavant, toute simple, des cafés réputés comme le très rare Jacu du Brésil.



La production de vingt plantations est présentée dans la boutique, et renouvelée tous les deux mois.

les crus. Une mission confiée à une Académie de six experts, tous pros de la gastronomie qui se réunissent chaque mois au Procope, premier café de Paris ouvert au XVII^e siècle... En dix ans, quelque 400 échantillons provenant du monde entier ont déjà été répertoriés avec leurs spécificités : arômes de fleur d'orange ou d'orchidée, de papaye ou de cerise, notes de champignon, de beurre ou de caramel... Le travail n'est pas fini puisqu'il existe 5 millions de plantations dans les 77 pays producteurs de café, même si les meilleurs grains, ceux auxquels Gloria se consacre exclusivement, ne représentent qu'1 % de la production mondiale. Le cercle d'amateurs éclairés s'accroît. "La France rattrape le temps perdu", se réjouit celle qui aime à dire que les écoles hôtelières forment des baristas en café au même titre qu'aux cocktails, si que le café fin occupe la place d'"l'élite". Si Gloria est inimitable sur les qualités de ces cafés, impossible de lui faire avouer une quelconque

préférence. Elle les aime tous. Pour elle, "le meilleur café du monde n'existe pas". Tout comme il n'existe pas de machine, de percolateur ou de filtre idéal ! Tout juste, concède Gloria avec le sourire, peut-être un petit favori pour l'espresso crémeux... dont elle boit six tasses par jour.

Rédaction
E. Jussépart
P. de Laet
P. F. Bostom



Le "café or" est le grain cueilli mûr, régulier, sans défauts ni traces de moisissure, donnerait amertume, astringence ou âpreté à la boisson.



Pour une tasse d'espresso, on compte 7 à 10 g de café moulu fin dans le porte-filtre, sur lequel on exerce, en tournant, une pression de 14 à 20 kg, à l'aide d'un compresseur manuel.



Une machine à espresso doit être réglée au millième. Le temps idéal d'écoulement de l'eau, pure et jamais bouillante, est de 25 secondes pour une demi-tasse.

Adresses en fin de numéro