

Le café sans pression



L'Arbre à Café est sur le point de sortir une spécialité de café froid, qui sera servi au moyen d'une tireuse comme une bière pression.

Les méthodes dites slow coffee font particulièrement honneur aux profils organoleptiques des cafés de spécialité, et elles amènent de nouveaux rituels en parallèle de l'offre dominée par l'espresso.

Plutôt adoptée par une clientèle urbaine de jeunes actifs, la tendance s'installe chaque année un peu plus dans les moeurs. Le retour en force du café filtre prend corps dans une façon très différente de le consommer, plus proche de l'univers du thé. Selon Hippolyte Courty, fondateur de l'Arbre à Café, le premier marché du slow coffee est asiatique. « Cela s'explique par le fait que ce sont des régions où la tradition de l'eau chaude est massive. Les Japonais notamment ont démocratisé le café à la mode du thé. Les verrières comme Hario ou Yama ont décliné les gammes de matériel de préparation et d'accessoires, jusqu'à véhiculer l'idée fausse selon laquelle le siphon est une invention japonaise ! Les pays asiatiques représentent aujourd'hui un marché domestique énorme et font d'ailleurs monter les prix des cafés les plus aromatiques comme le Geisha ». Quand on interroge le spécialiste sur la mauvaise réputation du café filtre en France, il rappelle qu'elle est pourtant à l'initiative de la plupart des procédés d'extraction douce. « La France a inventé la filtration à partir d'une chaussette de coton, encore très utilisée en Amérique centrale, dont est issu le filtre tel qu'on le connaît aujourd'hui. Par ailleurs, la première cafetière à siphon, apparue en France au XIXe siècle, a été démocratisée par la marque Helle, idem pour la French Press, la cafetière à piston. Tout ce patrimoine, qui a été pendant des décennies habituel et familial, a par la suite périclité car la notion du bon café s'est imposée avec l'espresso italien et la notion de dolce vita. La France a comme une espèce de blessure narcissique vis-à-vis de l'Italie », s'amuse à raconter le torréfacteur. Aujourd'hui, les consommateurs connaissent un enthousiasme renouvelé pour le café façon « jus de chaussette », moins fort que l'espresso, et qui permet de déployer avec plus de finesse la palette aromatique d'un mélange ou d'un café. Cependant, s'agit-il d'un simple effet de mode ou cette façon de consommer le café va-t-elle se pérenniser et trouver un plus large public ?

Découvrir le café autrement

On trouve un premier élément de réponse en jetant un oeil aux cartes proposées dans les coffee shops. Les boissons préparées en mode « slow » sont présentées comme des produits innovants, quasi de rupture. Au-delà des recettes à déguster chaudes, les cafés froids et frappés commencent à se faire connaître sous l'impulsion de grandes enseignes telles que Starbucks. Après le lancement de plusieurs références « cold brew », le géant américain a innové en mai 2017 avec le Nitro Cold Brew, une spécialité à base d'un mélange d'Amérique latine et d'Afrique aux notes d'agrumes et de chocolat. Cette année, la préparation est déclinée avec l'ajout d'une mousse de lait nature ou saveur caramel. Le procédé consiste à laisser le mélange infuser à froid pendant plus de 20 heures avant d'être servi sous pression avec du nitrogène. Les méthodes douces permettent donc aux professionnels de la cafétéria de proposer une toute nouvelle expérience aux générations Y et Z qui envahissent leurs établissements d'une part, mais aussi de séduire les générations antérieures en jouant sur la corde nostalgique de ceux qui ont connu dans leur enfance les cafetières à filtre ou à piston de leurs grands-parents. La « vintagisation » du café est l'occasion pour les marques spécialisées de rafraîchir le design des accessoires tels que la Chemex, best-seller des curieux qui veulent eux-mêmes préparer leur café. D'après Marie Bisseuil, responsable communication de MaxiCoffee, les visiteurs du concept store développent d'ailleurs une certaine fascination pour l'objet, avant de se poser la question du goût que peut avoir une boisson préparée selon une méthode d'extraction douce. Ces consommateurs-explorateurs se pressent dans les allées de la première boutique physique du pure player, ouverte depuis un peu moins d'un an : « En revanche, leur démarche n'est pas encore spontanée », précise Marie Bisseuil. « En effet, ils ont l'habitude des boissons à l'américaine de type latte macchiato. Pour trouver la boisson qui plaira à un client, nos baristi l'aiguillent non seulement vers une typologie de café mais aussi et surtout vers une méthode d'extraction. Un espresso ou une méthode douce ne présentent pas du tout les mêmes caractéristiques et conviendront à des clients différents ». Hippolyte Courty corrobore le fait qu'il y a encore des efforts à fournir en termes de pédagogie, auprès des professionnels comme des consommateurs : « Nous allons sortir des tutoriels vidéos sur notre site pour que chacun soit capable de réaliser son café selon une méthode d'extraction douce. Dans notre école, L'Ecole Française du Café, depuis très récemment, nous l'enseignons également à nos clients de façon à populariser ce mode de préparation ». Cependant, cette offre n'est-elle pas phagocytée par celles de l'espresso et des boissons gourmandes ? « En France, l'espresso et le filtre cohabitent déjà dans les foyers, même si ce dernier est certes un peu dévalué. En ce qui concerne le secteur professionnel, l'extraction douce a longtemps été la norme dans la restauration patrimoniale. On avait en effet un service au guéridon ou au siphon comme chez Lasserre, Bocuse ou Chappelle. L'espresso a remplacé les extractions douces en restauration pour une raison économique ».



19 JUIN 2018

Une progression plus lente dans le milieu professionnel

Les méthodes douces investissent plus sûrement les foyers que les établissements du CHR où elles présentent un certain nombre de contraintes. Hippolyte Courty explique que les procédés les plus rapides demandent un minimum de 5 minutes de préparation pour un nombre très réduit de tasses servies. Surtout, le slow coffee exige qu'une personne qualifiée soit entièrement mobilisée pour cette tâche, car il demande un savoir-faire solide. Mises à part les cafetières à filtre comme on en trouve dans le commerce, et qui connaissent des améliorations techniques importantes aujourd'hui tels que les siphons automatiques, les timers intégrés etc., les autres appareils dédiés au slow coffee sont plus longs à prendre en main. C'est une barrière pour le CHR, car les gérants sont habitués au confort et à la maîtrise rapide par leurs effectifs des machines automatiques ou semi-automatiques délivrant espressos et boissons gourmandes. Certains industriels pourtant mettent à disposition des équipements filtre fiables qui intègrent de nouvelles technologies, pensés pour absorber de forts débits. Par exemple, la machine Aurora de Bravilor permet de jouer sur de nombreux paramètres tels que le ratio café/eau, le temps d'infusion, la pré-infusion, la température de l'eau... pour obtenir différentes recettes de café filtre à partir d'un même café. Capable de servir 500 personnes en un temps record, le modèle W de la nouvelle ligne Combi-Line dispose d'un distributeur d'eau chaude de 60 litres par heure, pour gérer les débits très importants. Il est en outre équipé d'un écran qui permet entre autres de programmer les paramètres du café. Un dispositif totalement inédit arrive sur le marché avec l'élégante Aurelia Wave de Nuova Simonelli. « *Nos machines ont vocation à être utilisées dans les coffee shops. Devant l'essor du slow coffee, nous avons réfléchi à développer un équipement qui permette de répondre à cette tendance* », présente Nicolas Poirot-Crouvezier, gérant de la filiale France. « *Pour sortir les meilleurs arômes d'un café, il faut que la température de l'eau soit régulée aux alentours de 90 degrés. L'Aurelia Wave mime le travail du générateur d'eau chaude. Le fait que la chaudière soit ainsi embarquée représente un gain de place considérable, et une économie financière substantielle* ». Autre innovation que l'on trouve sur cette machine : l'utilisateur pourra lire la dureté de l'eau et son évolution en ligne. En effet, la qualité de l'eau est un facteur sine qua non d'une boisson réussie. Pour preuve, les spécialistes de la filtration de l'eau sponsorisent aujourd'hui les championnats nationaux et internationaux de barista. Ces événements surfent d'ailleurs sur la tendance slow coffee au point qu'elle devient une catégorie à part entière parmi les autres épreuves.