

Juillet 2019

Tirage 155 264 ex - Audience 1 272 000

MAGAZINE **Eat**

SOPHISTICAFÉ

Has been, le petit noir au comptoir ? Entre « latte art », coffee shops et machines expressos design, le café s'est refait une beauté. Plus éthique, plus chic et plus qualitatif que jamais, il inspire les grands chefs et suscite des recettes excitantes.

PAR ALEXANDRA MICHOT - RECETTES ET STYLISME AUDREY COSSON - PHOTOS VIRGINIE GARNIER



IRISH COFFEE GLACÉ

COCKTAIL
« FRESHPRESSO »

MILKSHAKE CAFÉ
ET AVOCAT

LES 3
EN FICHE
RECETTE

Contact presse :

HELLO LA COM'

AGENCE D'INFLUENCE

Deuxième boisson la plus consommée dans le monde, le café est longtemps resté cantonné au rang d'utilité. On l'avait pour se donner un coup de fouet, sans vraiment être un amateur. Grand bol de café filtre le matin, express brûlant et amer au comptoir des bistrots, pas de quoi devenir accro... Or, c'est justement par le biais de l'expresso que la planète café a opéré sa révolution. Illy, Lavazza et bien sûr les dosettes Nespresso ont bousculé un marché un peu somnolent. Pouvoir se préparer aisément un expresso à la maison a changé notre perception de cette brune boisson, et le goût est devenu un critère de choix. Mieux, les marques équitables, telle Malongo, nous ont ouvert les yeux sur la diversité des origines et sur l'importance de rémunérer correctement les producteurs.

Provenance et traçabilité

« Un café ne peut être de qualité que s'il est traçable », clamaient en 2017 tous les baristas et torréfacteurs présents au Paris Coffee Show qui se tenait en mai dernier au Parc floral à Vincennes. « Le cours du café est régi par un marché international », explique Marjorie Canjura qui travaille avec les petits producteurs pour Belco, une entreprise familiale important des cafés verts durables et de grande qualité, issus de petites plantations du monde entier. « Or, les cours sont historiquement bas : 1 \$ (0,90 €) par livre (soit 454 g), quand le coût de production peut atteindre 2 à 3 \$ l'À ce prix-là, on ne vit pas de son travail, alors on fait de la quantité, pas de la qualité. Seule issue pour obtenir un bon café : payer un prix juste. » En France, 80 % du café consommé ne rémunèrent pas correctement les producteurs. « Quand un torréfacteur vend un paquet à 10 €, il vend de la qualité, du respect, de l'environnement et de l'éducation », résume le torréfacteur Christophe Servell.

Du latte art à l'art du café

Ultra-photogénique, le latte art s'est d'abord imposé dans les coffee shops où l'on commande un cappuccino pour le seul (ou presque) plaisir du dessin tracé sur la mousse de lait. Réseaux sociaux aidant, on a vu arriver toutes sortes de latte colorés (matcha latte, betterave latte, etc.) qui ne contenaient même plus de café, à l'image du célèbre « latte sans café » de Pierre Hermé. Sur le compte Instagram @designerlattes, on admire même des latte décorés des logos de grandes marques fashion. Ce qui prime ici, c'est le dressage, le goût importe peu. Reste que le marché hexagonal est moins sensible au latte. « Les Français aiment le café noir, fort en goût », explique Juliette Champenois, torréfactrice chez Dose, « dealer de café » à Paris. « Les gens arrivent au café par l'expérience sympa des coffee shops et, très vite, ils veulent en savoir plus, comprendre les provenances, les goûts, les méthodes de production et de torréfaction », renchérit Mihaela Iordache, torréfactrice en chef à la Belleville Brûlerie. « En France, on s'intéresse au terroir et à la transformation, se réjouit Hippolyte Courty, fondateur de l'Arbre à café. Il y a dix ans, le bon café n'existait pas, ni dans le grain (de mauvaise qualité et trop torréfié), ni dans la forme (peu de coffee shops). Aujourd'hui, on est capable de faire du café un produit d'excellence comme un autre. »

Semer les bonnes graines

Les Français, soucieux de traçabilité et de diversité, sont de plus en plus nombreux à acheter du café en grains pour moudre leur grand cru « minute ». D'où le boom des ventes de machines avec broyeur intégré. « C'est plus économique, plus écologique et plus facile pour personnaliser ses boissons », explique-t-on chez De'Longhi, leader mondial des machines à café. La vente de ces machines à broyeur a augmenté

de 30 % en 2018 et de 50 % depuis le début de l'année 2019 ! Une aubaine que saluent les torréfacteurs, de plus en plus jeunes et de mieux en mieux formés, qui prennent plaisir à échanger avec une clientèle friande de pédagogie. De Lyon à Bordeaux, en passant par Strasbourg, ces nouveaux « coffee addicts » apprécient de déguster un café frais, chic et éthique, torréfié dans leur ville.

Le retour du café filtre

On le croyait fini, balayé par la vague des expressos, mais le revoilà ! Dans les coffee shops, on le croise bien accompagné d'une pléiade d'accessoires design : cafetières transparentes Chemex, bouilloires en cuivre avec bec col-de-cygne, cafetière à dépression, extracteur à froid en goutte à goutte... Ce slow coffee est plébiscité par les torréfacteurs qui louent cette méthode douce révélant davantage les arômes. Et les consommateurs leur emboîtent le pas. « Les Français, historiquement, gardent une préférence pour les grandes tasses », note Ludovic Depie, expert café chez Nespresso. Les marques de café l'ont bien compris. Nespresso a récemment lancé sa machine Vertuo, conçue pour les amateurs de cafés longs, tandis que Maison du café a mis sur le marché de nouvelles capsules doubles permettant la confection d'un grand café filtre dans sa machine à expresso L'Or Barista... Court ou long, latte ou longuement infusé à froid, le café n'a pas fini de nous exciter !

PS : l'écriture et la réalisation de ce dossier ont nécessité 9 expressos, 3 doubles express, 2 cappuccinos, 5 latte, 2 « cold brew » (infusion lente à froid) et le contenu de 4 cafetières filtre Chemex.



Contact presse :

HELLO LA COM'

AGENCE D'INFLUENCE

SNOBISMES CAFÉ

1. En faire des tartines :

Confiture Parisienne vient de lancer une pâte « Tartine Café », à base d'excellents crus de Terres de café. Pour tremper sa tartine café dans son café ! confiture-parisienne.com

2. Écrire avec des capsules :

Pas recyclable la capsule en alu ? La preuve que si, avec ce stylo-bille design Caran d'Ache fait de vieilles capsules Master Origin India de Nespresso. carandache.com

3. Croquer du café en barre :

Vincent Ferniot s'est associé au chocolatier François Pralus pour lancer une « Barre Infemale » au praliné noisettes et amandes enrichi au Carré de café®. addictifchocolats-pralus.com

4. Siroter des fleurs de café :

Hippolyte Courty, fondateur de l'Arbre à café, propose dans ses boutiques fleurs et feuilles de café à infuser comme du thé. larbreacafe.com

5. Se remettre au lyophilisé :

Pratique, nomade et furieusement tendance depuis que la Brûlerie Belleville a glissé dans de jolis sachets en papier un vrai bon café instantané. cafesbelleville.com

6. Fondre pour des glaces :

Emmanuel Ryon, le MOF glacier d'Une glace à Paris, a créé 3 recettes à base de 3 grands crus de chez Verlet, dont la crème glacée Moka Sidamo, à déguster à la brûlerie ou à emporter. verlet.fr

7. Lire « Corsé » :

À Montréal, le très pointu magazine « Corsé » nous met en joie. Surtout son dernier numéro, entièrement consacré aux femmes qui bousculent cette industrie. corsemag.com

8. Exposer sa Chemex :

Objet iconique du « slow coffee », la très design Chemex nous invite à revenir au café maxicoffee.com



GAMBAS MARINÉES AU CAFÉ, GINGEMBRE ET MISO (4 pers.)

Préparation : 30 mn ♦ Marinade : 30 mn ♦ Cuisson : 5 mn

♦ 8 grosses gambas ♦ 20 g de gingembre ♦ 1 gousse d'ail ♦ 3 cébettes ♦ 2 c. à soupe de pâte de miso ♦ 2 c. à soupe de café soluble instantané en poudre ♦ 5 cl de mirin ♦ 1 c. à café d'huile de sésame ♦ 3 c. à soupe d'huile de tournesol ♦ 1 bulbe de fenouil ♦ 1/2 concombre ♦ 1/2 échalote ♦ 1/2 bouquet d'aneth ♦ 100 g de yaourt grec ♦ 40 g de baies de goji ♦ le jus de 1/2 citron + 1 citron en quartiers ♦ fleur de sel ♦ poivre du moulin

1. Épluchez et hachez finement le gingembre. Épluchez, dégermez et hachez l'ail. Ôtez les racines des cébettes et ciselez-les. Dans un plat creux, mélangez le gingembre, le miso, le café soluble, le mirin, l'ail, 1/3 des cébettes, l'huile de sésame et l'huile de tournesol. Poivrez et ajoutez les gambas. Mélangez bien le tout, filmez et réservez 30 mn au frais.

2. Retirez le cœur du fenouil. Taillez finement le fenouil et le concombre à la mandoline. Épluchez et ciselez l'échalote. Ciselez l'aneth. Dans un bol, mélangez le fenouil, le concombre, le yaourt, le jus de citron, l'échalote, l'aneth et les baies de goji, salez, poivrez et réservez au frais.

3. Allumez le barbecue. Étalez les gambas égouttées sur la grille du barbecue et faites-les griller 1 mn sur chaque face (vous pouvez aussi les poêler 1 à 2 mn de chaque côté). Parsemez-les du reste de cébettes et servez-les avec le coleslaw, les quartiers de citron et le reste de marinade réduite quelques minutes à feu vif.

À CHAQUE PAYS SON STYLE

Selon Daniela Capuano, première femme à avoir décroché le titre de MOF dans la toute nouvelle catégorie « Torréfacteur, torréfactrice », on ne boit pas le même café selon qu'on habite en France ou en Scandinavie. « Le travail du torréfacteur consiste à adapter sa torréfaction et sa mouture aux goûts du client et à sa méthode de préparation. Dans l'Hexagone, les buveurs de méthodes douces

(filtre, piston, etc.) veulent de la fraîcheur et de l'acidité. Les amateurs d'expresso veulent, eux, de la rondeur et de la douceur. » En France, on a une préférence pour le café allongé. En Italie, pour le ristretto. L'Europe du Nord vote pour le café filtre très clair, l'Allemagne est réfractaire à la capsule. Quant aux USA, ils siroient un café filtre très sombre et costaud réalisé avec du café très torréfié...

Remerciements à Emery & Cie pour les carreaux de ciment (emeryetcie.com) et à Verlet Paris pour les grains et la cascara de café (verlet.fr).

Contact presse :

HELLO LA COM'

AGENCE D'INFLUENCE