

DÉCRYPTAGE

ENFIN L'HEURE DU CAFÉ DE TERROIR

Du soluble aux dosettes, le petit noir n'a jamais cessé de se réinventer. Aujourd'hui, la tendance est aux grains haute couture du café de spécialité. Adieu le goût de brûlé et l'amertume, bienvenue à la complexité aromatique !

Par Ophélie Franco

3

Joachim Morceau n'est pas du matin. Aussi les portes de Substance, son café à Paris, n'ouvrent pas avant 12h30. Ici, le torréfacteur-barista, seul aux manettes, propose des cafés entre 8 et 21 euros la tasse. « Sans sucre, ni tasse à emporter pour apprécier le terroir tel qu'il est », tel est son dicton. Sa clientèle – « 40% de Chinois, 40% d'Américains » – s'accoude au bar en U dans une ambiance japonisante. Au centre, le trentenaire fait le show. L'expresso du jour ? Un café acidulé du Kenya « aux notes végétales avec le goût de la tige de la tomate. Peut-être du yuzu aussi », décèle une cliente venue de Londres.

La carte accueille désormais l'un des meilleurs cafés du monde : un Geisha de la ferme Finca Deborah, au nord du Panama, cultivé à haute altitude sur un sol volcanique en biodynamie, sans essence ni électricité. « Une variété ancienne, pure et fragile, redécouverte il y a moins de vingt ans. Celui de cette ferme, c'est le Romanée-Conti du café à 500 euros le kilo », s'emballe le barista. Dans la tasse, un jus léger aux notes florales.

DE LA MACHINE À CAFÉ AUX TABLES ÉTOILÉES

Chez Substance, on déguste des cafés dits « de spécialités », dont la note est supérieure à 80 sur 100 d'après les critères définis par la Specialty Coffee Association – « au moins 88, ici », souligne Joachim. Pour réussir le test, les grains ne doivent avoir aucun défaut, être sains, gros et de la bonne couleur. Une excellence obtenue grâce à des caféiers de qualité, aux variétés parfois ancestrales, cultivés sur un terroir riche en biodiversité, humide et ombragé. Le grain est cueilli manuellement à parfaite maturité, quitte à ne pas tout récolter en une seule fois.

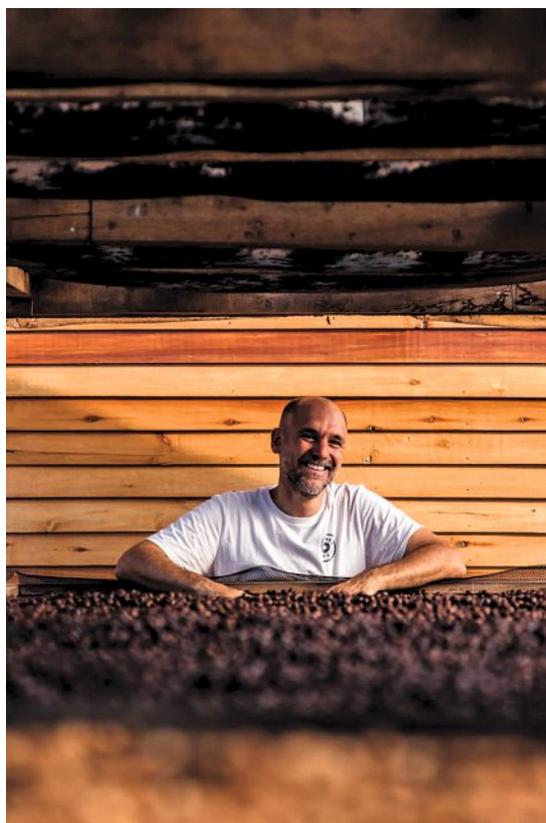
Joachim Morceau s'est formé chez Terres de Café, un coffee shop créé par Christophe Servell, un des précurseurs du café de spécialité en France. Depuis 2009, ce petit-fils



Cafetière en verre et filtre en papier sont les meilleurs alliés du café de spécialité, auquel ils permettent de développer tous ses arômes (ici, chez Terres de Café, à Paris).

de torréfacteur a ouvert huit adresses à Paris, et deux en Corée du Sud en 2023. « En France, ce sont les restaurants gastronomiques qui ont commencé à s'y intéresser », se souvient le passionné. Si le marché était quasi-inexistant quand il a ouvert sa première boutique, le café de spécialité représente aujourd'hui « 15 000 tonnes sur 300 000 tonnes de café importées, estime le syndicat Collectif Café. Et les perspectives de croissance sont énormes, quand on voit la consommation en Angleterre ou aux États-Unis, autour de 20%. »

Le comptoir de Substance Café, à Paris, et Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café et producteur au Pérou.



800

Le nombre de marqueurs aromatiques que recèle le café torréfié, quand le vin en dénombre 500.

fondateur en 2021 du coffee shop La Tisserie dans le quartier de pêcheurs d'Endoume, à Marseille. Désormais, la torréfaction se fait à plus faible degré « pour révéler le goût du terroir » et joue sur l'acidité. « On l'adapte aussi en fonction de l'altitude, du climat et du type de fermentation qu'a connu le grain. Ces dernières années, les agriculteurs jouent aux chimistes, ils font fermenter le café au soleil avec la pulpe de fruits exotiques, par exemple. Finalement, beaucoup de gens, au début piqués et curieux, n'arrivent plus à revenir au café industriel, car ils ne veulent plus de l'expérience du brûlé. »

Pour en dénicher, direction les coffee shops (comme le Café du Clown et KB Coffee Roasters à Paris ou Deep à Marseille), mais pas que... On en trouve dans les épiceries fines, à la machine à café de la bibliothèque Richelieu à Paris, à la carte du restaurant trois-étoiles AM par Alexandre Mazzia à Marseille ou du palace du Crillon. Le pâtissier star Pierre Hermé en utilise même dans ses macarons. Loin de l'époque où il était en apprentissage: « Dans la crème pâtissière, c'était un mélange de Nescafé, de café soluble et d'eau. »

DES ARÔMES MALMENÉS PAR L'INDUSTRIE

Ce nouveau goût du café, Pierre Hermé l'a expérimenté pour la première fois en 2013 avec un Iapar rouge du Brésil aux arômes de chocolat et de noisette: « Ce fut un choc. Avant cela, pour moi, le café se résumait surtout à son amertume », admet le pâtissier. Si le potentiel du café comme mets gastronomique a longtemps été ignoré (alors qu'un café torréfié possède plus de 800 marqueurs aromatiques, contre 500 pour le vin), c'est parce que, depuis près d'un siècle, pour répondre à une demande massive, l'industrie du café a privilégié la quantité à la qualité. Environ 2,25 milliards de tasses sont bues chaque jour

dans le monde, faisant du café la boisson la plus consommée après l'eau.

Dans le petit noir du bistrot, les grains sains, déjà de moindre qualité, et ceux défectueux sont mélangés. Les récoltes se font sans précaution et les variétés sont choisies pour leur productivité et leur résistance. Considéré comme une matière première, la deuxième la plus échangée après le pétrole, le café est d'ailleurs acheté à un prix fluctuant en Bourse, soit environ 4 euros le kilo actuellement.

Le café de spécialité, au contraire, est vendu en direct ou via un importateur à un prix négocié avec le producteur en fonction de la qualité du grain. Le cercle est vertueux. La meilleure rémunération des agriculteurs les encourage à soigner leur terroir.

Cette nouvelle route du café, plus gastronomique et éthique, inspire une nouvelle génération de microtorréfacteurs « avec une dizaine de créations par an », selon le Collectif Café. Pour eux, plus question de brûler le grain au moment de la torréfaction, comme il est d'usage de faire pour cacher les défauts du produit... « C'est ce type de cuisson qui donne au café que nous avons l'habitude de boire son goût amer et sa couleur très noire. Le goût du brûlé », explique Gallien Jeanroy, 33 ans,

LE RETOUR AU BON VIEUX FILTRE

À La Tisserie, comme dans la plupart des coffee shops, le café de spécialité s'accompagne d'un retour à un mode de préparation ancestral: le barista se munit d'une cafetière en verre et d'un porte-filtre équipé d'un filtre en papier. « C'est le moyen qui permet de rencontrer la plus grande richesse aromatique du café, car on peut maîtriser tous les paramètres d'extraction, souffle Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café et producteur de cafés de spécialités au Pérou. C'est la tendance du slow coffee, on reprend le temps de faire et d'apprécier le café. »

Démonstration: après avoir moulu grossièrement des grains de Geisha pour éviter l'amertume, le barista, un œil sur sa balance, l'autre sur son chronomètre, verse l'eau filtrée sur la mouture – « il faut environ 60 g de café pour un litre d'eau » – à intervalles réguliers. Résultat: un café frais et clair aux notes de jasmin et de chèvre-feuille, « qui tirent rapidement vers la carotte et le curcuma ». Après une dizaine de minutes, les arômes évoluent pour laisser en bouche comme un jus de kaki ou de datte. Même tiède, le café de spécialité se déguste. ●

Plus d'infos sur lesechos.fr/weekend