

madame.lefigaro.fr/cuisine

madame FIGARO CUISINE

**BLUFFANT
ET INRATABLE
PASSION
CHOCOLAT**

Exclusif
**Un menu étoilé
Adeline
Grattard
twiste
6 classiques**

**GOURMAND
& ANTIGASPI**

LE PAIN

N'EST JAMAIS

PERDU !

#MADFOR HORS-SÉRIE - MADAME FIGARO CUISINE - 2^e SEMESTRE 2024 - COMMISSION PARITAIRE N° 0626 K 90925

Belgique et Luxembourg : 9 € - Suisse : 11 FS

M 05258 - 15 - F : 5,50 € - RD



Spécial fêtes

100 RECETTES FACILES

FORT DE CAFÉ

HIPPOLYTE COURTY, CRÉATEUR DE L'ARBRE À CAFÉ, À PARIS, NOUS PROPOSE SON PETIT LEXIQUE POUR APPRÉCIER CETTE BOISSON DANS TOUTE SA COMPLEXITÉ. LE BON GRAIN DÉLIVRÉ.

FINI LE JUS DE CHAUSSETTE OU LE "KAWA" QUI TORD LES BOYAUX !

Depuis le début des années 2000, le café connaît une véritable révolution. Pour décrypter le phénomène, qui mieux qu'Hippolyte Courty, pionnier français des « cafés de spécialité » avec la création de L'Arbre à café, à Paris, en 2009 ? Auteur de plusieurs livres sur le sujet, fournisseur de chefs étoilés, le torréfacteur est aussi producteur grâce à sa plantation péruvienne, Finca Mariposa. On lui a demandé comment faire un bon café, en un mot comme en dix.

ALTITUDE

« Elle est déterminante. Un café qui pousse à 1 200 ou 1 400 mètres développera une très grande palette d'arômes, une complexité de ses acides, qui vont le dynamiser, lui donner du volume, de la profondeur. C'est ce que cherchent les amateurs, les aventuriers du café... En revanche, si on aime l'expresso, les cafés ronds, mieux vaut s'orienter vers le Brésil, où les plantations ne prennent jamais de hauteur. On aura alors quelque chose de doux, de consensuel. »

ORIGINE

« Par ce terme, on désigne les grandes régions de production : Éthiopie, Kenya, Guatemala, Costa Rica, Panama, Brésil, Colombie... Chacune, au fil du temps et de l'export, a façonné et développé sa signature gustative. Pour la Colombie, on va avoir des notes d'acide citrique très prenantes en début de bouche, donnant d'emblée un "kick" (un coup) ; avec le Kenya, on est sur la mûre, la myrtille, et un côté un peu poudreux ; avec le Brésil, sur l'amande... »

Aujourd'hui, au-delà de ces grands marqueurs, on parle beaucoup de "single origine", de "single farm", mettant en avant – à la façon des grands crus dans le vin – une plantation ou un producteur unique, la locution "café d'origine" devenant, dès lors, synonyme de café d'exception. »

FERMENTATION

« Comme pour le thé ou le vin, le café va laisser libre cours à ses aromatiques en fonction du type et de la durée de la fermentation. Il existe plusieurs méthodes : diminuer l'oxygène (anaérobie) ou la température, ou encore la macération carbonique. Pour cette dernière, les cerises (les fruits) sont dépulpées, placées quarante-huit heures dans un fût étanche, puis mises à sécher au soleil. Le café opère alors une vraie transmutation, comme un vin. »

CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

« Qu'on les appelle "d'origine", "d'exception" ou "de spécialité", il s'agit de cafés de haute qualité. Peu à peu, on a vu émerger un système d'appellations contrôlées. Par exemple en Éthiopie, avec le yirgacheffe, aux notes jasménées et de fruits à noyaux ; le sidamo, et sa dominante abricot ; le guji, où l'on retrouve le jasmin, mais aussi de la lavande, de l'agrumes... Origine, altitude, variétés (bourbon, blue mountain, tarrazu, geisha, il en existe une multitude !), mode de culture, sélection des grains, fermentation, torréfaction, c'est en fait l'incroyable complexité de toutes ces étapes qui signe un café rare. Pour intégrer cette catégorie, il faut obtenir la note minimum de 80/100 auprès de la Speciality Coffee Association (SCA). »



Hippolyte Courty (ci-contre) a lancé en 2018 au Pérou la Finca Mariposa, une ferme bio et engagée dédiée au café. Il maîtrise ainsi toute la chaîne de production, depuis la culture des caféiers jusqu'à la torréfaction des grains, en passant par toutes les étapes du processus de fermentation.



PHOTOS SÉBASTIEN SINDEUD.R.

TORRÉFACTION

« C'est l'épreuve du feu ! Pour obtenir un grand café, à chaque grain sa cuisson. C'est ce que l'on appelle le "profil de torréfaction". Celui-ci répond aussi au goût de l'époque. Pionniers des cafés de spécialité pointus, les Scandinaves – plus grands buveurs de café du monde, ils en avalent deux fois plus que les Italiens ! – ainsi que les Américains de la côte Est, les Australiens et les Néo-Zélandais apprécient la tendance *light roast*, des cafés peu torréfiés, aux arômes de pois, de concombre, très végétaux. La *West Coast* américaine aime plutôt les cafés bien rôtis, quand l'Italie va pencher pour le floral, qui sied à l'expresso. À L'Arbre à café, ce que nous cherchons, c'est un "goût français" alliant complexité, gourmandise et longueur en bouche. Cette dernière peut durer 20 minutes, battant à plates coutures celle du vin ! L'important, c'est de goûter, d'explorer, de se libérer des attendus... À chaque moment, à chaque envie, son café. »

MOUTURE

« Même si on est passionné de café, on n'a pas besoin d'investir illico dans une machine haut de gamme, mieux vaut mettre le prix dans un excellent moulin. Car la taille de la mouture n'a rien d'anecdotique : elle change tout à la dégustation. Pour une préparation filtre, elle doit être environ de même calibre que du sucre en poudre ; pour une cafetière à piston, un peu plus grossière ; et, à l'inverse, pour une cafetière italienne, très fine. Et contrairement à une idée rebattue, ne jamais conserver le café moulu au frigo : il déteste l'humidité, autant que l'air et la lumière. »

EAU

« Le café, c'est 80 à 98 % d'eau, autant dire que qui devient spécialiste du café devient spécialiste de l'eau ! À L'Arbre à café, l'eau est purifiée par osmose inversée et dynamisée. À défaut d'osmoseur, je conseille donc aux gens d'utiliser de la Volvic pour les extractions douces, ou de la Mont Roucouis pour les machines expresso. »

EXTRACTION DOUCE

« *Slow coffee* (extraction lente), *brewing* (infusion), *drip coffee* (goutte-à-goutte), *pour over* (où le filtre est posé à même la tasse), PureBrew (machine à expresso et à café filtre inventée par Victoria Arduino)... Les mots se bousculent, mais le principe reste le même : une infusion lente, par filtration ou immersion, permettant d'extraire les saveurs de façon optimale. Du coup, c'est le grand retour du filtre (mais on oublie la cafetière électrique !), cannelé, en inox, en céramique..., et des carafes, comme la Chemex en forme de sablier, star des années 1940, mais aussi du siphon, avec la spectaculaire Cona, et des cafetières à piston, où le café, infusé quelques instants avant d'être filtré, exprime des équilibres gourmands très agréables. Dernière innovation : l'AeroPress, l'objet le plus laid au monde mais aussi le plus fabuleux ! Une grosse seringue, hyperlégère, incassable, et qui fait un café formidable. »

FLAT WHITE

« C'est "la" boisson du moment, dont Australiens et Néo-Zélandais revendiquent la paternité. On se souvient du cappuccino à l'ancienne : on montait le lait en une mousse très oxygénée, on le déposait en nuage sur le café, on le saupoudrait de chocolat, et basta. Le *flat white*, ce "café latte du connaisseur", c'est le contraire : la texture du lait, monté à la vapeur, est microbullée et il ne mousse que très peu. Exit la notion de texturage ! »

CAFÉS AROMATISÉS

« À l'instar des thés, on voit de plus en plus de cafés parfumés à la cannelle, à la pastèque, à la noix de coco... Ils sont obtenus soit par cofermentation, soit, le plus souvent, par infusion dans un bain aromatique. Les puristes crient au sacrilège, mais la tendance existe aussi bien dans le bas que dans le très haut de gamme... À suivre, donc ! » •

Parmi les ouvrages signés par Hippolyte Courty : « Café », Éd. Hachette Pratique, et « Les 101 Mots du café à l'usage de tous », Éd. Archibooks.

PHOTOS STUDIO ROCCHI ET S.P.

DEUS EX MACHINA

Il existe aujourd'hui des machines expresso automatiques, qui permettent d'affiner de nombreux paramètres, notamment la mouture, la quantité d'eau et la température, pour arriver à un vrai résultat barista. Quelques exemples.



SPECIALISTA TOUCH, DE DELONGHI
Mouture ultraprécise avec 15 réglages, tassage optimal, écran tactile, 9 recettes prédéfinies... Elle offre une expertise et une précision « coffee shop » à la maison. 799 €, delonghi.com



MYTICO, DE FRANKE
Design italien et qualité suisse, cette machine professionnelle est dotée d'un système exclusif d'infusion, qui distille arôme, saveur et corps de chaque type de grain. Prix sur demande, frankes.com

X1 ANNIVERSARY, BY ILLY Conçue par Luca Trazzi, compatible avec des dosettes recyclables et du café moulu, elle est en première place du TopTen Europe, qui compare les produits européens en termes de technologie et d'efficacité énergétique. 649 €, illy.com



Vivez la nouvelle émotion chocolatée française !



Confectionnée de la fève de cacao au chocolat, cette collection d'une grande finesse est le reflet du **savoir-faire artisanal français** de Weiss depuis 1882.

À découvrir dans nos boutiques et sur weiss.fr

Weiss
FRANCE 1882

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr