

A Paris, la revanche du petit noir

LE MONDE | 13.04.2013 à 10h37 • Mis à jour le 14.04.2013 à 10h20 |



Dans les dernières années de sa vie, [Marcel Proust](#) se nourrissait pour l'essentiel de café au lait. Provenant des deux meilleurs torréfacteurs de Paris, son café était assemblé au gramme près, moulu fraîchement et extrait goutte à goutte selon un rituel immuable. Parfois, le verdict tombait, impitoyable : "*Céleste, comment avez-vous fait ? Ce café est proprement infect. Est-ce qu'il n'est pas trop vieux ?*" (*Monsieur Proust*, par Céleste Albaret, éd. Robert Laffont, 2001.)

Marcel avait raison ! Le café ne se bonifie pas avec le temps et doit être consommé très vite, dans l'année qui suit sa récolte (exactement comme une huile d'olive) et dans les trois semaines après sa torréfaction. Passés ces délais, le café moisit et perd ses arômes...

Pour [Antoine Netien](#), fondateur du Café Coutume, rue de Babylone à Paris, "*ce sont des évidences qui autrefois faisaient partie du bagage culturel normal. Jusqu'au début des années 1980, il y avait encore en France une tradition de la torréfaction artisanale. Les torréfacteurs vendaient leur café aux brasseries et aux boulangeries de quartier, les plus célèbres allant jusqu'à [fournir](#) l'Elysée et le Sénat. Avant que 95 % des cafés ne fussent vendus déjà moulus dans les grandes surfaces, les grands-mères possédaient encore un moulin, car elles savaient que le café perd ses arômes et s'oxyde cinq minutes après [avoir](#) été moulu*"...

LES FRANÇAIS NE SAVENT PLUS LE PRÉPARER

Si le café est détestable en France et si les Français ne savent plus le préparer, la responsabilité, pour Antoine Netien, en revient aux grands groupes industriels (Richard, Illy, Malongo, Lavazza, Segafredo et Nespresso), dont l'emprise sur le monde de la restauration est devenue totale.

"Appliquant des méthodes de dealers inspirées de la mafia italienne – on vous donne les machines et les tasses, en échange, vous vous engagez à [acheter](#) notre café ad vitam aeternam –, ces marques ont fini par [imposer](#) au public une certaine idée du café."



Le "Latte art" est la signature des vrais baristas. Ici un cappuccino, avec une feuille dessinée dans la mousse de lait. | Pour Le Monde

Eric Beaumard, vice-meilleur sommelier du monde et directeur du George-V, à Paris, confirme cette analyse, reconnaissant qu'il lui faut chaque mois [dire](#) "non" à des lobbies de plus en plus influents et avides de [faire](#) du plus célèbre des palaces parisiens leur vitrine de prestige. *"En France, la plupart des grands hôtels et des restaurants gastronomiques ont cédé à ces groupes et n'ont aucun scrupule à [proposer](#) du café en capsule. Au George V, c'est la passion qui nous guide. Le café mérite autant d'égards que le vin ou le thé. Jamais une capsule bourrée d'additifs n'égalera un grand café de terroir fraîchement moulu et torréfié !"*

Sans [compter](#) qu'en payant une capsule 39 centimes d'euro les 5 grammes, le kilo de café finit par [atteindre](#) 78 euros : le prix d'un café d'exception !

INTÉGRISTE DU "MONO-VARIÉTAL"

Après s'être longtemps fourni chez Verlet (la plus ancienne brûlerie de Paris), [Eric Beaumard](#) fait aujourd'hui confiance à [Hippolyte Courty](#), fondateur de L'Arbre à café, dont la boutique vient d'ailleurs tout juste d'[ouvrir](#) ses portes rue du Nil, dans le Sentier. Pour cet intégriste du "mono-variétal", le café ne peut être qu'issu d'une seule variété, d'un seul terroir, d'une seule plantation et d'une seule récolte... *"Qu'ils viennent d'[Inde](#) ou du [Costa Rica](#), estime Eric Beaumard, les cafés d'Hippolyte sont tous fruités, fins et subtils, avec un goût naturel de cerise. Ils sont pleins de fraîcheur, on peut en [boire](#) des litres sans se [lasser](#) !"*

Ces derniers mois, une multitude de "coffee bars" sont apparus à Paris, pour le plus grand bonheur des étudiants et des touristes étrangers, trop heureux de [pouvoir](#) enfin déguster un bon café, loin des ignobles "petits noirs" à l'âcre odeur de suie qui vous laissent un goût de cigarette froide dans la bouche... Qu'il s'agisse de [Ten Belles](#), à deux pas du canal Saint-Martin, de Telescope, près du Palais-Royal, de [Black Market](#), à Montmartre, du Café Lomi ou du Café Coutume, ces nouvelles adresses fascinent par leur ambiance cosmopolite, la beauté de leurs machines Marzocco (fabriquées à Florence) et le professionnalisme de leurs baristas, souvent tatoués et musclés comme dans un film de [Quentin Tarantino](#)... Le barista est à la fois un barman et un sommelier du café, capable de sélectionner une plantation, de torréfier les grains et d'[entretenir](#) sa machine. Il maîtrise toutes les techniques du café (filtre, espresso, cappuccino, piston et siphon) et sait [dessiner](#) des arbres ou des fleurs dans la mousse de lait des cappuccinos (le "latte art" est la signature des vrais baristas).

LES BARISTAS SONT DES DEUX SEXES

Chez Coutume ou chez Lomi, les baristas sont des deux sexes, mais étrangers pour la plupart : Australiens, Américains, Norvégiens, Hollandais, Sibériens, Polonais, Japonais... Un vrai métier d'[avenir](#). Pour 2 euros la tasse seulement, ces experts vous serviront des cafés de rêve provenant des meilleures plantations du monde : Aida Battle au Salvador, Carmo Estate au [Brésil](#), la Esmeralda à Panama ou encore Tekangu Karagoto au [Kenya](#)... Pour Aleaume Paturle, fondateur du Café Lomi, [mettre](#) la main sur un café d'exception ne suffit pas, *"encore faut-il [savoir](#) le torréfier sans le [griller](#), afin d'en développer les arômes et les saveurs qui vont du fleuri à l'épicé, en passant par le beurre et le bois"*. En [Italie](#), estime-t-il, les cafés sont torréfiés à l'excès, ce qui permet de [dissimuler](#) les défauts des grains. *"Brûlé, le café devient amer et c'est pour ça que les Italiens le sucent."* En France, le problème est différent. *"L'espresso est préparé à [partir](#) d'une dose de café trop faible, avec un temps d'extraction trop court, le tout servi dans un trop grand volume d'eau : ce que l'on appelle un jus de chaussette !"* [Chez Lomi](#), en tout cas, les cafés sont torréfiés et extraits à la perfection. Onctueux, ronds et intenses, sans amertume, ils sont servis dans de jolies tasses en porcelaine blanche de chez Bauscher.

Pour [conclure](#) cette [enquête](#), un recul historique s'impose. Quand le café est apparu en France en 1669, ce fut, à en [croire](#) Jules Michelet (1798-1874), un grand moment de civilisation. Détrônant *"l'ignoble cabaret où se roulait la jeunesse entre les tonneaux et les filles de joie, le règne du café fut, nous dit-il, celui de la tempérance et de la causerie"*. Spiritualisant l'énergie et la sensualité, *"il augmenta la netteté et la lucidité, fit [jaillir](#) l'étincelle et l'éclair de la vérité : jamais la France ne causa plus et mieux"*. Et si cette renaissance du café à laquelle nous assistons aujourd'hui n'était que le symptôme d'une quête vers le vrai et le simple ?

Emmanuel Tresmontant