

Peter Marko

Parlons café unique plutôt que caisse unique

Jadis et bien avant notre époque, l'épicerie villageoise de mon grand-père proposait tout ce dont les gens avaient besoin. La fine fleur des curies environnantes faisait elle aussi partie de sa clientèle. Ces messieurs savaient ce qu'était le café, et ils venaient même en déguster une tasse aux grandes occasions, le dimanche matin ou après un bon repas en compagnie de leurs invités distingués. Voilà pourquoi, dans l'assortiment de mon grand-père, on trouvait du café. Il était importé d'Arabie, d'Amérique du Sud ou d'Extrême-Orient, au gré des récoltes, des événements politiques ou d'autres circonstances. Du temps de mon enfance chacun devait torréfier son propre café, sinon l'arôme et d'autres caractéristiques étaient perdus, car la qualité du stockage et du conditionnement n'était pas aussi perfectionnée qu'aujourd'hui. Les grains de café, de couleur vert grisâtre, étaient torréfiés dans des poêles réservées à cet effet, pour éviter qu'ils ne prennent le goût d'autres aliments. Ensuite, juste avant la cuisson, il fallait les moulin à l'aide d'un petit moulin manuel tenu serré entre les cuisses. Il y avait différentes manières de préparer la cuisson du café; elle dépendait des invités et des envies du moment. Ainsi le goût du café variait-il souvent d'une fois à l'autre. Mais s'il était servi rapidement et en une seule fois, il présentait la même saveur pour tous et surtout, tous pouvaient le déguster fumant.

Peu à peu, l'univers du café s'est simplifié. D'innombrables variations sont apparues sur les présentoirs des commerces, déjà torré-

fumant,
bien brûlant,
pas assez brûlant,
chaud,
plus assez chaud

fiées, moulues ou non selon le désir du client, bien conditionnées et se conservant des années sans perte de saveur ni d'arôme. On s'est mis à préparer le café ou le thé pour plusieurs personnes dans des récipients spéciaux ou des cuves de capacité relativement grande, munis d'un robinet permettant de soutirer le breuvage après l'infusion. Les

premiers récipients pour bouillir le thé provenaient de la Russie où on les nommait des samovars, ce qui signifie autocuiseur. Ces progrès ont permis à chacun de se servir selon ses désirs, le thé ou le café restant toujours chauds et à la même température. Le café présenté au déjeuner de certains hôtels actuels peut être considéré comme un reliquat de cette période. Puis sont arrivées les machines à café. Elles ont fait leur première apparition dans les bars, les cafés et les restaurants. Elles facilitent le travail du personnel, car elles servent aussi bien à broyer les grains qu'à chauffer le liquide et à faire percoler une quantité plus ou moins grande de liquide dans les tasses selon l'intensité voulue par le client. Tout allait bien aussi longtemps qu'il s'agissait de servir une seule personne. Mais les problèmes commencent là où plusieurs clients sont pressés de boire au même moment un bon café qui fume et flatte les narines par la fraîcheur de son arôme. Dans un bar, il faut s'armer de patience et garder son calme. De toute façon, on n'a pas d'autre choix. Certains bars et cafés très fréquentés ont cherché à réduire raisonnablement le temps d'attente en multipliant les machines à café et en engageant du personnel de service pour les faire fonctionner. Les Italiens ont l'impression de résoudre quelque peu le problème en réduisant le volume du café à celui

d'un dé à coudre. Dans les restaurants libre-service, comme leur nom l'indique, chacun se sert soi-même. Dans un restaurant ordinaire, le nombre de commandes de cafés simultanées ne devrait jamais être trop grand, car les boissons risquent d'arriver refroidies et moins aromatiques. Il faudrait également éviter de commander le café en même temps que le dessert, afin de mieux pouvoir déguster et savourer l'un et l'autre. En général, on vous sert d'abord le café, qui n'est plus assez chaud, et on vous laisse encore attendre un bon moment avant de vous apporter le dessert.

Avec le thé c'est encore bien pire. Il faut se contenter du thé en sachet, même s'il s'agit d'une abomination pour le véritable amateur. De nos jours, on le prépare à partir d'un jet d'eau sortant de la machine à café/thé. Pour diverses raisons, l'eau n'est jamais vraiment bouillante: les fabricants de machines veulent faire des économies de courant, et partant, d'isolants. Manifestement, il faudrait pouvoir boire le thé et le café immédiatement et sans hésiter. Généralement, il est versé dans des tasses entassées à température ambiante et donc froides; et qui donc

prendrait la peine de les réchauffer au préalable. On invoque à tort des raisons d'hygiène pour déposer le sachet de thé à côté de la tasse, dont l'eau a eu tout le temps de refroidir sur le buffet avant d'être servie. Ce n'est pas ainsi que l'on prépare un thé: on n'obtient qu'un liquide insipide de couleur pastel. On pourrait tout aussi bien commander directement un thé ou un café glacés. Si un client accepte malgré tout de boire un thé dans ces conditions, il doit encore plonger lui-même le sachet de thé au fond de la tasse, car ses doigts sont considérés comme étant plus propres que ceux du personnel de service. Et pourtant nous savons aujourd'hui que les bactéries allogènes jouent parfois un rôle bénéfique contre les

Ce n'est pas ainsi
que l'on prépare un
thé: on n'obtient
qu'un liquide insipide
de couleur pastel.



© Ron Summers, Dreamstime.com

allergies. On commence même à en fonder artificiellement des colonies dans les intestins pour lutter contre diverses maladies.

Il faut aussi veiller au nettoyage et à la maintenance des machines à café/thé. Un beau jour de printemps, début mars, par ciel dégagé et temps froid, nous sommes allés visiter un village de montagne toscan, ancien et pittoresque. Après le voyage, l'envie nous prit de nous réchauffer et nous sommes entrés dans un restaurant où les serveurs couraient dans tous les sens. Nous avons commandé un café lungo, qui correspond à environ la moitié du volume de notre café crème mais qui est trois fois plus fort, et un thé noir. Nous étions quelque peu étonnés de leur goût, mais nous l'avons mis sur le compte d'une spécialité locale, ou du restaurant même. Peu après, nous avons dû interrompre notre programme touristique, moi d'abord puis ma femme, car nous étions saisis par des malaises et des maux de ventre. Nous gisions presque comme des cadavres sur l'escalier du plus bel édifice. Nous n'avions plus aucune attention pour la beauté du paysage qui s'étalait devant nous. Ce cauchemar cessa après une heure et demie. Affaiblis et sans entrain, nous avons regagné nos chambres. Et pourquoi cette indisposition? Ce jour-là, le restaurant venait d'ouvrir ses portes après la pause hivernale, et le personnel n'avait pas encore nettoyé la machine à café/thé. Les malheureuses bactéries et virus toxiques avaient eu largement le temps de se multiplier dans l'eau stagnante et d'y libérer leurs malfaisantes substances.

Il n'y a pas si longtemps un fabricant eut l'idée de construire de petites machines destinées à l'usage privé et de les combiner avec de petites capsules de café en monodose pour simplifier le travail et faire gagner du temps à l'utilisateur. Cette solution convient parfaitement aux personnes vivant dans un espace commun où elles boivent du café plusieurs fois par jour. Plus les gens désirant leur café au même moment sont nombreux et plus la distance à la machine est grande, plus on se retrouve avec des temps d'attente et des cafés refroidis. Encore une fois, si l'on veut savourer à plusieurs un café accompagné d'un bon dessert pour les quatre heures, on se heurte aux mêmes difficultés qu'au restaurant, avec la différence que c'est celui qui invite qui en porte la responsabilité.

Au vu du succès de cette capsule, le fabricant s'est également lancé dans la production et la distribution de capsules de thé à insérer dans des machines similaires. Comme pour le café, le marché propose diverses sortes de thés en capsule. Le progrès culmine dans les variations de tisanes élaborées à partir d'arômes, de colorants et d'édulcorants artificiels, et dont le goût fait penser aux bonbons aux fruits. Quelle que soit la capsule utilisée, la délicieuse attente entre le moment où nous tenons un café fumant ou un thé bouillant entre nos mains et celui où nous pouvons délicatement le porter à la bouche et le boire par petits coups appartient désormais à une époque révolue.

Outre ces inconvénients d'ordre culinaire, il faut encore consacrer du temps à l'entretien des machines à café/thé, et dépenser beaucoup plus d'argent pour les capsules que pour le simple café; il faut encore compter avec une pollution environnementale, quels que soient les matériaux de fabrication, et même si l'on a remplacé l'aluminium, susceptible de nuire à la santé, par des matières plastiques. Rien de tout cela ne freine fabricants et adeptes de la capsule dans leur élan missionnaire conduisant vers le succès de ce genre de cafés/thés. Pour préparer un café à l'ancienne, pour



© Andrey Semenov, Dreamstime.com

qu'il soit à son goût, corsé ou non, pour y ajouter l'un ou l'autre ingrédient selon les envies et les humeurs du moment, dans des cafetières ou des pots bientôt recherchés comme des antiquités, il faut quasiment le faire dans le secret. Celui qui ose offrir à ses invités ce genre de café un peu spécial, individuel, distinctif, est bien vite taxé d'original, de passéiste et d'alchimiste. D'où la question: n'avez-vous point de machine à café? Si vous répondez par la négative, on vous en fera cadeau sans tarder. Et au plus tard à la prochaine visite du donateur, vous n'y échapperez pas: il vous faudra servir un café préparé par cette machine.

Nous nous étonnons que nos ancêtres aient pu croire que la terre était plate et que les sorcières existaient. A notre époque, on croit à la machine à café/thé. Mais tout n'est pas perdu: certains baristas, barmen spécialement compétents en matière de préparation du café, possèdent le doigté qu'il faut pour préparer différents cafés au goût du client dans des tasses préchauffées. Ils travaillent sur des machines à café valant plusieurs milliers de francs. Ces cafés se paient au prix fort, mais ils maintiennent la réputation du bon café à un niveau supérieur.

Postface

Notre machine à café a rendu l'âme peu après la rédaction de cette élégie. Elle avait servi plus de trois ans, mais pour les raisons évoquées plus haut nous l'utilisions très peu, pas plus qu'un usager normal ne l'eût fait durant un seul mois. Les mauvaises langues prétendent que les fabricants programment la mort des appareils ménagers, un peu comme chez êtres vivants, chez qui le processus est naturel. J'ai plutôt tendance à croire que notre machine à café n'a pas supporté mon aversion à son égard. Je voudrais qu'aucune machine à café n'entre plus dans notre petite cuisine. Et pour m'en assurer, je lis cette petite histoire à mes invités.

Correspondance:

Dr Peter Marko
Bruggwaldstrasse 39e, 9008 St. Gallen
p.marko[at]bluewin.ch

Action is the last resource of those who know not how to dream.

Oscar Wilde