

Le marché du café ne déprime pas, selon les professionnels, et les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la qualité.



Le café monte en gamme

Il a ses crus, ses propres sommelières et même son salon. Regroupant 150 pros du petit noir, le World of Coffee, dévoilant les dernières tendances, s'est achevé hier à Nice.

NICE (ALPES-MARITIMES)
De notre correspondant

Le petit noir n'est pas prêt de disparaître. Mieux, il s'améliore. Deuxième boisson la plus bu après l'eau, le café devient un objet de mode, voire de luxe, comme le montrent les tendances dévoilées lors du World of Coffee, organisé jusqu'à hier à Nice (Alpes-Maritimes). Les boutiques de torréfacteurs se multiplient et le moulin à café revient dans les cuisines. « Les consommateurs, de plus en plus connaisseurs, exigent une qualité croissante, estime Benoît Michéa, directeur du département boutiques et formation de Malongo. On connaît actuellement ce qui s'est passé avec le vin il y a vingt à trente ans. On parle désormais de grands crus, de petits terroirs, de petites plantations, comme pour les cépages. »

■ Création d'un label

Surfant sur cette tendance du « bon » café, les professionnels de la filière s'organisent, à l'image du label Origine Café certifié lancé par le Comité français du café (CFC) qui rassemble torréfacteurs, importateurs, industriels... Mais aussi à travers la formation des barista qui explose. « Ce sont des barmen, véritables sommelières du café, capables de torréfier, dégager, extraire devant le client, et sachant régler la machine pour faire de l'excellent café, aussi bien dans les PMU que dans les palaces », détaille Ludovic Loizon, directeur du centre de formation Barista Bartender Solutions. Le marché, « pas vraiment à la déprime », selon Jean-Jacques Leuner, président du CFC, échappe donc à la crise. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 90 % des Français en consomment régulièrement plusieurs kilos chaque année. Rien que dans les cafés, hôtels, restaurants, 8,5 milliards de tasses sont servies par an, sans compter le milliard de dosettes et autres capsules achetées par les particuliers en 2011.

SÉLECTION DE MATTHIAS GALANTE



Des capsules de petits producteurs

Les utilisateurs de machines compatibles Nespresso en quête de capsules de café artisanal vont pouvoir trouver la perle rare dans les épiceries fines et petits commerces de proximité avec les

nouvelles capsules compatibles Nespresso Cap'Mundo. Au choix, cinq cafés dont un bio issus de petits producteurs avec « un processus de torréfaction lente en vingt minutes au lieu de dix pour

les cafés industriels », affirment ses représentants. Cerise sur le café, la capsule et la torréfaction sont garanties 100 % made in France (à partir de 29 centimes la capsule, www.cap-mundo.fr).

Devenez un nez

Comme pour les vins, les Editions Jean Lenoir proposent à destination des amateurs de café (et des pros) des livres-objets contenant 6 ou 36 arômes (dans des petites fioles) que l'on peut retrouver dans les différents cafés. Un guide explicatif permet d'orienter et de guider les apprentis nez dans la bonne direction. « Plusieurs centaines de cafés de la planète ont été goûtés, analysés et catalogués pour rédiger les notes de dégustation de ces ouvrages réalisés avec la collaboration de scientifiques et de producteurs de cafés colombiens », assure l'éditeur (de 25 à 590 €, www.lenez.com).



Torréfiez maison

Il y avait la machine à faire du pain, à faire des yaourts. Il y aura bientôt la mini-machine à torréfier directement le café vert dans sa propre cuisine. La société ukrainienne Coffeelaktika a présenté son prototype d'un modèle conçu pour le grand public qui devrait sortir en fin d'année. Vendu aux alentours de 500 €, il permettra de transformer 100 g de café en vingt minutes, promet le fabricant et de plus ou moins maîtriser cet art très compliqué.



(Média: Sauter/Danièle Linares)

Haute technologie

Dans les bars, les machines à café vont devenir high-tech avec ce modèle étonnant développé par Cimbali. Il est doté d'écrans tactiles permettant de tout programmer ou presque (température, temps de coulée, pression, qualité de la mousse du cappuccino...) Mais aussi d'une connexion Bluetooth avec le moulin, lui aussi connecté sans fil. Tous les dix cafés, les deux machines analysent et décident ce qu'il faut faire pour obtenir l'expresso parfait en



(Média: Sauter/Danièle Linares)

adaptant par exemple la granulométrie, les doses et la façon de mouler sans intervention du barman... moyennant une somme comprise entre 8 000 et 13 000 €.

Arômes à inhaler



Une nouvelle façon de consommer du café sans en boire un, tout en ayant le goût et l'effet tonique ? C'est possible avec l'Aerolife Coffee. Il suffit d'aspirer des saveurs de café avec des capsules biodégradables, il contient 80 mg de caféine, soit l'équivalent de deux espressos. En inhalant, on a vraiment l'impression de siroter un café. Il existe même une autre version plus... gourmande. Le café à inhaler se cache dans un chocolat que l'on peut croquer à la fin ! (De 18 € à 24 € les kits avec trois cartouches, Virtualcoffeelab.com).

A laisser infuser

Une dose de café frais moulu individuelle emballée dans un sachet-filtre très pratique : c'est ce que propose Pronto Café, une entreprise de Haute-Savoie. La dose est conservée dans un emballage hermétique rempli d'azote pour conserver les arômes. On ouvre, on sort le petit sachet-filtre qui est doté d'accroches pour le fixer sur la tasse, on y verse de l'eau chaude, on laisse (un peu) infuser comme on le ferait avec un sachet de thé ou de tisane et le tour est joué : un café 100 % arabica servi en un tournemain et sans cafetière (5,50 € les 10, www.prontocafe.eu).



(Cofine: M. Kogel/Robert D'Almeida)