

Le café

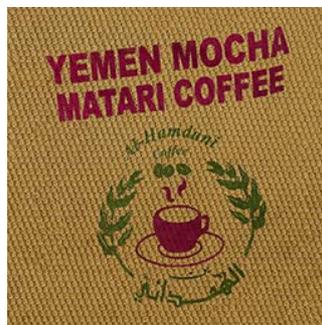


*« Noir comme le diable, Chaud comme l'enfer,
Pur comme un Ange, Doux comme l'Amour » ...*
Charles-Maurice de Talleyrand



1/ Origines du café

La légende raconte que le café fut découvert au VIII^{ème} siècle au Yémen par un chevrier appelé Kaldi, dont les chèvres se regroupaient toujours près d'un arbuste arborant de jolies baies rouges. Le chevrier se rendit compte que les chèvres qui mangeaient ces baies avaient un regain d'énergie saisissant. Fier de sa découverte, il en apporta au monastère voisin, mais le prêtre déclara que ces fruits étaient l'œuvre du diable et les jeta dans le feu de la cheminée. Une odeur remarquable se dégagait aussitôt des grains qui chauffaient et charma les autres moines du monastère qui décidèrent de conserver ces grains noircis. L'un d'eux en infusa dans l'eau et fut surpris de leur effet sur le corps. Ce breuvage permettant aux moines de rester éveillés pendant les longues nuits de prières.



Originaire d'Ethiopie et plus exactement de la ville de Kaffa (d'où vient le nom café), le café est de consommation relativement récente.

Avant d'être consommé sous forme de boisson liquide, comme cela se fait aujourd'hui, les baies étaient récoltées encore verte puis séchées, grillées et réduites en poudre avant d'être pétries avec du beurre et salées. Les pains ainsi obtenus avaient la faculté d'ôter la faim et de tenir éveillé pendant les guerres.

Dès l'an Mille, les Arabes commencèrent à utiliser les cerises du café de façon innovante. Ils ne mangeaient plus les baies mais faisaient bouillir les grains dans l'eau pour préparer une infusion qui était surtout utilisée pour remplacer les produits à base d'alcool, comme le vin, qui étaient interdits par le Coran.

Au XVI^{ème} siècle, en même temps que les Turcs partent à la conquête de l'Europe, le café part à la conquête des gourmets.

Il faudra attendre le siècle suivant pour voir sa consommation se généraliser.



Café en Ethiopie



Technologie de pâtisserie - CAP

Si pour certains, c'est à Paris que le premier café public a été ouvert, cette information est fautive. Ramené de Turquie dans les bagages des explorateurs, le café, aussi surnommé « vin d'Arabie », est arrivé en Europe d'abord à Venise (Italie) au tout début du 17^{ème} siècle. La consommation s'est ensuite étendue aux autres pays du continent comme en Angleterre, en Allemagne ou encore en France. En réalité, le café débarque officiellement en France en 1644 dans le port de Marseille, à bord d'un navire venant d'Alexandrie. Au début, les savants de la faculté d'Aix-en-Provence jettent le discrédit sur cette nouvelle boisson pour éviter qu'elle ne devienne trop populaire. Mais, la population marseillaise, déjà rebelle contre sa sœur aixoise, en raffole et la consomme de plus en plus. Quelques années plus tard, en 1671, le premier établissement public destiné au débit de café ouvre enfin ses portes aux environs de « La Loge », quartier connu de nos jours sous le nom de la Bourse, entre le Vieux-Port et Belsunce. C'est un Arménien du nom de Pascali qui ouvre ainsi le premier « café » à Marseille. Bien que plutôt modeste, l'établissement a très vite prospéré. Le patron le cède alors pour aller s'installer à Paris, à la Foire Saint-Germain exactement... Toujours pour y vendre du café !



Le Vieux-Port peint par Vernet milieu 18^e



2/ Le caféier

Le caféier est cultivé dans les zones équatoriales et tropicales entre 30° de latitude nord et 30° de latitude sud.

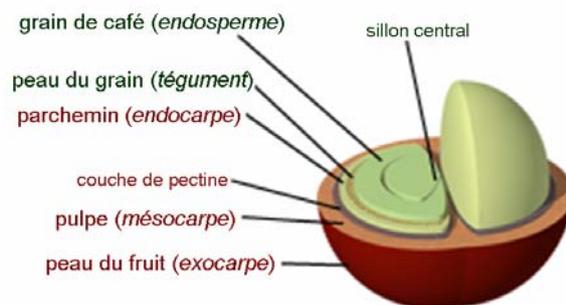
Il s'agit d'une plante de la famille des Rubiacées qui comptent différentes espèces. Les deux principales espèces commercialisées sont :

- Coffea Arabica (Arabica)
- Coffea Canephora (Robusta)

Elles produisent des fleurs rappelant celles du jasmin qui apparaissent groupées à la base des feuilles qui elles ressemblent à celle du laurier.



Les fleurs se transforment en baies qui s'apparentent à des cerises, constituées d'une pulpe molle et de deux grains recouverts d'une membrane et d'une pellicule argentée.



Le caféier présente un tronc de 5 à 10 cm de diamètre et mesure entre 4 et 6 m de haut. Il commence à produire des fruits au bout de trois ans, mais il faut attendre 5 ou 6 ans pour une récolte appréciable. Un arbuste mature produira 2.5 kilos de fruits qui donne 500g de grains de café verts (400 g une fois torréfiés).



D'innombrables qualités d'Arabica et de Robusta sont produites à travers le monde.

Les Arabica de haute altitude sont primés et plus recherchés, car plus fins et plus parfumés.

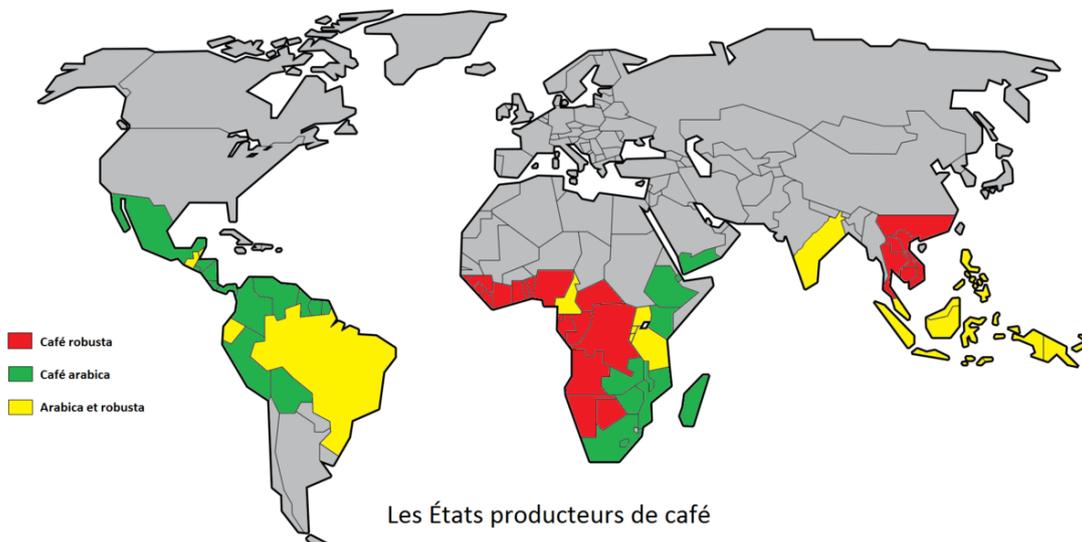
Plus la plantation se trouve en altitude, plus l'acidité du café va être accentuée et c'est cette acidité qui apporte la longueur en bouche. On peut donc dire que l'altitude accentue la complexité aromatique des grands crus de café.



3/ La récolte

Le caféier se cultive surtout au niveau de l'équateur et des tropiques. Le Brésil étant le premier producteur mondial de café. Le caféier a besoin de sols humides, de températures chaudes mais sans écarts, et n'aime pas être exposé au soleil. Les zones équatoriales n'étant pas marquées par les saisons, la récolte du café s'effectue tout au long de l'année. Une plante peut supporter des fleurs et des baies à différents stades de mûrissement.

C'est la cueillette qui détermine en grande partie le prix de revient du café. Elle doit être rapide, car les fruits pourrissent en quatre jours. En Colombie et en Amérique Centrale, les cueilleurs les récoltent à la main, un par un, pour en choisir les plus mûrs, et le déposent dans un panier fixé à leur ceinture. En Afrique et au Brésil, on préfère arracher tous les fruits d'une même branche, mais il faut ensuite les trier.



Deuxième produit (en valeur) échangé dans le monde après le pétrole et avant le blé, le café est produit dans une soixantaine de pays et représente environ 15 milliards de dollars. Le café vert est coté chaque jour à la Bourse de New York (arabicas) et à celle de Londres (Robustas). L'arabica représente les trois quarts de la production mondiale. Il est cultivé en Amérique du Sud, en Amérique Centrale, dans les Caraïbes, en Afrique de l'Est, en Inde et en Papouasie Nouvelle-Guinée. Sa teneur en caféine est inférieure à celle du robusta. L'un des arabicas les plus réputés est le moka, du nom d'un port du Yémen. Il y a plus de 200 variétés d'arabica. Le robusta doit son nom à sa bonne résistance. Il est surtout cultivé en Afrique Centrale et de l'Ouest, au Sri Lanka et aux Philippines.



4/ Fabrication du café

- La récolte des grains issus des plantations.
- Extraction de la graine selon deux procédés :
 - La méthode humide, la graine est abondamment lavée, brassée afin d'être débarrassée de sa coque.
 - La méthode sèche, sur le site de la récolte, la graine est exposée à l'action du soleil et fréquemment brassée manuellement. Un début de fermentation permet d'isoler la graine.
- Triage mécanique, il élimine les résidus parasites, cailloux, végétaux, feuilles...
- Stockage et transport. Le café vert, sec peut être stocké de 2 mois à 5 ans, dans des conditions hygrométriques favorables. Il est acheté et échangé sous cette forme.
- La torréfaction : les grains verts sont torréfiés en 6 à 20 minutes. C'est l'étape la plus essentielle pour relever les qualités aromatiques du café. En fin de torréfaction, les grains sont soumis à une température de 230°C, qui leur confère leur brillance et leur couleur brun foncé caractéristique (couleur « robe de bure »). Le refroidissement rapide permet d'éviter un rôtissage excessif, nuisible aux arômes.
- La mouture : le café est moulu selon une granulométrie précise en fonction de son usage. Chaque cafetière mérite sa mouture : la finesse de la mouture est essentielle à la qualité de la boisson qui se retrouvera dans la tasse. Elle doit être adaptée à la méthode d'extraction utilisée, les deux principales méthodes étant la macération et la percolation. Dans le premier cas, le café macère quelques minutes dans l'eau avant d'être filtré, comme une cafetière à piston. Dans le cas de la percolation, un filet d'eau passe à travers le café avec lequel elle reste plus ou moins longtemps en contact, selon le type de cafetière (espresso, filtre, italienne). Plus l'exposition à l'eau brûlante est courte (espresso), plus la mouture doit être fine pour libérer rapidement les arômes, alors que si le contact avec l'eau est prolongé (piston, filtre), la mouture doit rester plus épaisse pour éviter de produire un café trop imprégné, au goût fort et amer. Cependant, si la mouture est vraiment trop grossière, il ne peut en résulter qu'une boisson insipide et délavée.
 - Mouture farineuse : café turc
 - Mouture fine : espresso
 - Mouture moyenne : cafetière filtre ou à piston
 - Mouture grosse : percolateurs



Filtre



Piston



Italienne



Espresso



Percolateur



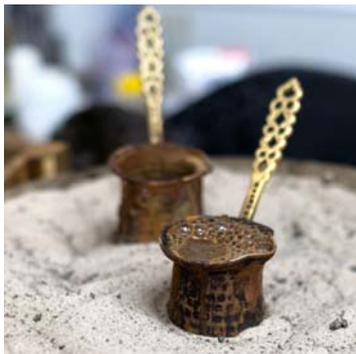
Turque

- Le conditionnement est proposé aux consommateurs selon plusieurs types d'emballages : sous vide ou au contraire avec de l'air pour conserver une hydratation suffisante. Le café torréfié se dégrade vite au contact de l'air et de l'humidité. Pour éviter qu'il ne perde son parfum, il est conseillé de le congeler.



Technologie de pâtisserie - CAP

Comment boit-on le café dans le monde ?



Café turc



Finlande
Avec des cubes de fromage



Vietnam
Avec un jaune d'œuf



Mexique
Avec de la cannelle



Technologie de pâtisserie - CAP



Argentine

Un soupçon de café dans le lait



Grèce

Glacé avec lait concentré



Espagne

Expresso avec lait concentré



Inde

Mousse de lait bouillie et café



Hong-Kong

Café au thé



Guinée

Café au poivre et piment



Latte ou café latte



5/ Utilisation en pâtisserie

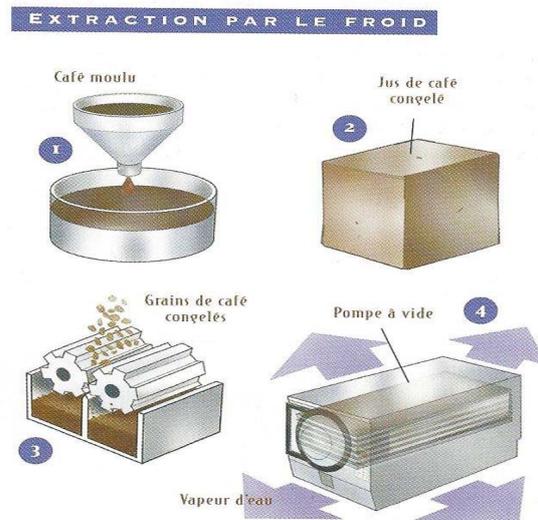
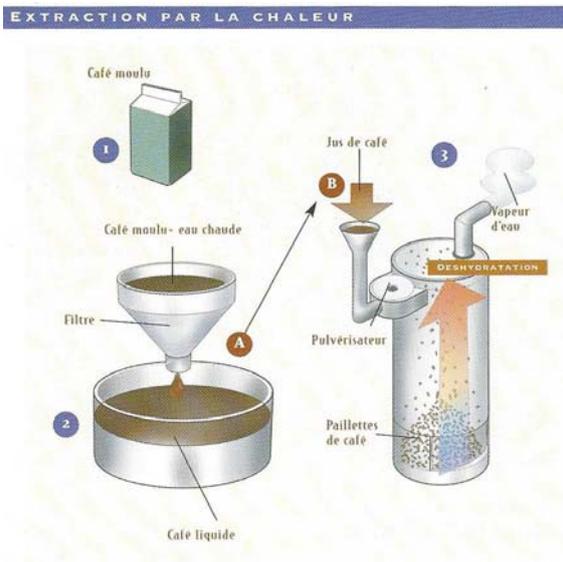
- Extrait liquide : On le fabrique en faisant circuler de l'eau chaude sous pression dans une série de filtres contenant du café moulu. Une cuillère à café d'extrait équivaut à 10 cl de café. En moyenne on parfume une préparation avec 40 g d'extrait liquide pour une masse de 1 kg. Produit bas de gamme très amer. Il est préférable d'utiliser un véritable café corsé pour parfumer.
- Pâte de café : elle est obtenue par le broyage des grains de café, elle est plébiscitée par un grand nombre de pâtissiers et de chocolatiers, c'est un produit extrêmement concentré. Attention au dosage.
- Arôme de café : à condition qu'il soit d'origine naturelle et de préférence bio, l'arôme de café a une très grande facilité de dosage. En effet, les flacons sont accompagnés d'un goutte-à-goutte, ce qui permet à chaque pâtissier de goûter au fur et à mesure et de décider de renforcer ou pas le goût qu'il souhaite donner à sa préparation.
- Le café décaféiné : Mis au point par Ludwig Roselius en 1905, ce procédé assez complexe consiste à extraire la caféine du café vert, sans modifier son arôme. Les fèves sont rendues poreuses par un traitement à la vapeur qui les fait gonfler, puis on les baigne dans des solvants. Il ne doit pas rester plus de 0.02 à 0.05 % de caféine (-1 à 2% au naturel). Les grains sont ensuite rincés, séchés et torréfiés.
- Le café soluble



6/ Le café soluble

Le café soluble, ou instantané a été inventé en 1901 par le japonais Sartoki Kato, cette poudre est directement soluble dans l'eau.

- Déshydratation :
 - 1 : réception du café, les grains sont moulus.
 - 2 : fabrication du café, le jus de café s'écoule à travers le filtre.
 - 3 : déshydratation par la chaleur, le jus est pulvérisé dans un flux d'air chaud. L'eau s'évapore, il ne reste que les paillettes du café.



- Lyophilisation :
 - 1 : fabrication du café, le jus de café s'écoule à travers le filtre. Jus de café.
 - 2 : jus de café congelé
 - 3 : concassage, broyage des grains de glace
 - 4 : déshydratation par le froid : enceinte sous vide, la basse pression régnant dans l'enceinte permet la transformation directe de la glace en vapeur (sublimation).
- La lyophilisation permet de mieux préserver les arômes que l'extraction par la chaleur.



Technologie de pâtisserie - CAP

- Au nom du café :



En France on utilisa quelques temps les mots cahouin et cahoa, tous les deux dérivés de l'arabe qahwa, avant que le café n'apparaisse, à la fin du XVIIème siècle.

On retrouve les mêmes racines dans de nombreuses langues :

Espagnol : café

Portugais : café

Italien : caffè

Anglais : coffee

Allemand : kaffee

Hollandais : koffée

Danois et suédois : kaffé

Finois : kahwi

Polonais : kawa

Roumain : cafea

Hongrois : kavé

Russe : kaphe

Turc : kahveh

Chinois : kai-fey

Japonais : kehi

Malais : kawa



Technologie de pâtisserie - CAP

- *Faux cafés*

Guerres napoléoniennes, révolte des esclaves à Saint-Domingue (autrefois le principal fournisseur de la France en café) ou guerres mondiales, toutes les périodes de pénurie ont vu fleurir des contrefaçons ou succédanés de café.

Des négociants peu scrupuleux augmentaient le poids des grains en les enrobant de sucre, quand ils ne mêlaient pas des fèves avariées, voire des cailloux, au bon café.

Entre 1789 et 1836, on recensa des « cafés » de sarrasin, seigle, maïs, glands, genêt, marrons, semences de glaïeul, blé et mélasse, et même un mélange de châtaignes, betteraves et olives !

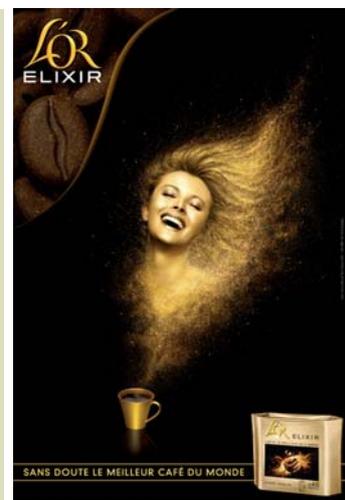
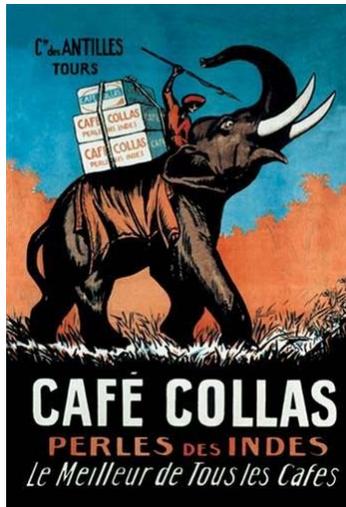
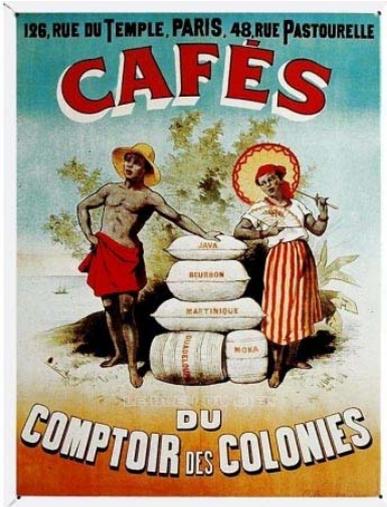
Certains commerçants fabriquaient de faux grains de café dans des moules, avec une pâte de féculents additionnée de marc de café.

La chicorée demeure le seul succédané digne d'intérêt, pour sa saveur et ses vertus préventives et curatives. Sa racine torréfiée est toujours appréciée dans le Nord de la France, où on en mélange au café pour donner une boisson plus légère et digeste.



Technologie de pâtisserie - CAP

- *Publicité*



Fiche de révision : le café

#

- 1 : De quel pays est originaire le café ?
- 2 : Quelles sont les deux grandes familles de café ?
- 3 : Citer 4 différentes présentations du café pour la pâtisserie.

