

xxx
xxx
xxx

85.



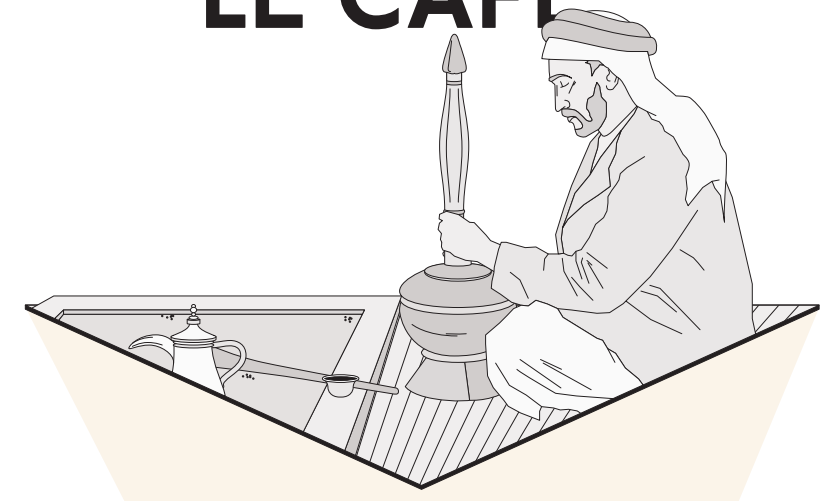
Trupin P.

Lambert F. v. d. p.

CAFÉ.

a. l. l.

FÈVE BLANCHE D'ABYSSINIE, LE CAFÉ



Balzac ne fut pas le seul à boire plus de cinquante tasses de café par jour! Voltaire l'avait précédé. D'autres artistes n'en burent peut-être pas autant mais fréquentèrent sans modération les cafés, lieux de rencontres et de discussions sans fin. «Le monde d'ailleurs se divise en deux classes: ceux qui vont au café et ceux qui n'y vont pas», affirmait Georges Courteline. Au-delà de la seule boisson, Eric Birlouez revient sur l'histoire d'une sociabilité du café, dont les codes ont bien changé depuis quatre siècles!



Éric Birlouez

Ingénieur agronome et sociologue de l'alimentation

FÉVRIER 2017, ÎLE DE SANTO ANTÃO, archipel du Cap-Vert. Sous la chaleur du début d'après-midi, je parcours l'un des étroits sentiers de ce « caillou » montagneux perdu dans l'immensité de l'Atlantique, entre Sénégal et Brésil. Une odeur familière et des volutes de fumée attirent mon attention... Au détour du chemin, accroupie sur le seuil de sa maison, une femme âgée torréfie des graines dans une poêle simplement posée sur des braises brûlantes. Ces grains qu'elle remue sans arrêt proviennent des caféiers voisins. Les arbustes, dispersés au milieu des pieds de manioc, de patates douces et de canne à sucre, sont protégés du soleil par l'ombre des manguiers et des arbres à pain. Introduit par les colons portugais, le café du Cap-Vert est réputé être un des meilleurs du monde. En raison de sa production très modeste, il n'est cependant quasiment pas exporté hors de l'archipel. Hélas, le café « domestique » que j'achetais ce jour-là se révéla bien décevant : mal maîtrisée, la torréfaction avait brûlé les grains et détruit les subtils arômes.

LE BERCEAU ÉTHIOPIEN

Mais qu'est-ce donc que le café ? D'où vient ce breuvage dont Talleyrand disait qu'il est « noir comme le diable, chaud comme l'enfer, pur comme un ange, mais doux comme l'amour » ? Cette boisson ambivalente, à la fois critiquée et adulée, est aujourd'hui consommée par deux humains sur trois. Il s'en boit chaque jour plus de deux milliards de tasses sur la planète ! Le premier ouvrage en langue française à en proposer une définition est le *Dictionnaire françois* de Richelet, publié en 1680. On peut y lire : « Café : espèce de fève blanche qui vient d'Arabie, qu'on rôtit adroitement, qu'on réduit en poudre, & dont on fait un breuvage qu'on prétend être utile à la santé. » On sait aujourd'hui que le véritable berceau de ces « fèves blanches » (les graines non torréfiées du caféier) n'est pas la péninsule arabique : les arbustes de l'espèce *Coffea arabica* proviennent en réalité de l'autre côté de la mer Rouge, plus précisément de l'Abyssinie (l'Éthiopie actuelle), cette région de la Corne de l'Afrique qu'Arthur Rimbaud rejoindra à l'âge de 25 ans et où il exercera le métier de négociant en... café.

Les tribus Oromos des hauts plateaux du Kaffa, au sud-ouest de l'Abyssinie, sont les premières à tirer profit des caféiers sauvages qui poussent spontanément et en abondance sur les riches sols volcaniques de la région. Ils en consomment les feuilles (en les mâchant ou sous forme d'infusion) ainsi que les fruits frais (rouges à maturité, ces derniers portent aujourd'hui le nom de « cerises »). À partir du XII^e siècle, des pèlerins et des marchands arabes

LES ARBUSTES

DE L'ESPÈCE COFFEA ARABICA

PROVIENNENT EN RÉALITÉ

DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA MER

ROUGE, PLUS PRÉCISÉMENT

DE L'ABYSSINIE

commencent à transporter ces feuilles et ces fruits depuis leur berceau éthiopien jusqu'au Yémen, l'ancienne « Arabie heureuse » des Grecs et des Romains. Ce premier transfert géographique s'accompagne d'un changement révolutionnaire dans la manière d'utiliser les fruits de l'arbuste. C'est dans les Émirats arabes unis actuels, sur le site de l'antique cité de Koush, qu'ont en effet été retrouvés les plus anciens vestiges de grains de café torréfiés (seul ce procédé consistant à faire griller les graines sur le feu permet d'en libérer tous les arômes).

Ces graines torréfiées réduites en poudre puis consommées sous forme liquide après décoction ou infusion séduisent les tribus arabes. Les marchands yéménites expédient leurs sacs de grains éthiopiens vers les grandes cités de la péninsule, et en particulier à destination des communautés soufies de Médine et de la Mecque – c'est d'ailleurs dans cette dernière que les toutes premières « maisons de café » font leur apparition dès 1430. Les religieux apprécient les vertus tonifiantes de la boisson, qui les empêche de sombrer dans le sommeil lors de leurs prières nocturnes. Face au succès rencontré par le breuvage, des paysans yéménites décident, vers le milieu du XVI^e siècle, d'acclimater le caféier sur leurs terres du Sud de l'Arabie. Ces agriculteurs sont les premiers à domestiquer l'arbuste sauvage et à inventer des modes de culture appropriés (terrasses, irrigation, techniques culturales). Dès lors, la production yéménite se développe et, en seulement quelques dizaines d'années, dépasse celle du berceau éthiopien.

Cet accroissement de la production permet aux négociants arabes de diffuser le café dans l'ensemble du monde musulman. Les récoltes éthiopiennes et yéménites sont transportées jusqu'au port de Moka (Mocha), situé à la pointe sud-ouest de la péninsule arabique. Les cargaisons remontent ensuite la mer Rouge jusqu'à la ville de Suez où elles sont à nouveau prises en charge par des caravanes de chameaux qui les acheminent jusqu'aux grands centres urbains du Proche-Orient. De nombreuses « maisons de café » voient le jour à Damas, Alep, Bagdad, au Caire et à Alexandrie. En 1554, Soliman le Magnifique, l'empereur des Turcs ottomans, autorise des commerçants syriens à ouvrir deux maisons de café à Constantinople. Quarante ans plus tard, elles seront au nombre de 500 ! Dans le monde musulman, ces lieux publics font rapidement concurrence aux mosquées – qui

ont tendance, elles, à se vider – : on s'y réunit tout autant pour boire du café, substitut aux boissons fermentées interdites par le Coran, que pour converser et échanger des idées. Considérés comme des lieux de débauche, de complots, de remise en cause des pouvoirs politiques ou de critique de la religion, les maisons de café – et parfois le café lui-même – sont régulièrement interdits par les gouverneurs locaux ou les sultans, mais rien n'y fait : le breuvage ne cesse de conquérir de nouveaux adeptes. Un proverbe arabe affirme qu'il « procure au musulman le ravissement avant même son entrée au paradis ». Outre son goût délectable, le café est aussi apprécié pour ses effets toniques ainsi que pour les innombrables vertus médicinales qui lui sont attribuées (il permet, pense-t-on alors, de guérir toutes sortes de maux, du rhume à la variole en passant par la constipation).

UN BREUVAGE DE LÉGENDE

La découverte du café et de ses vertus tonifiantes a donné lieu à de nombreuses légendes. Une des plus connues se situe au IX^e siècle et met en scène un gardien de chèvres yéménite (!) nommé Kaldi. Le jeune berger avait remarqué que ses chèvres, après avoir mangé les fruits rouges de certains arbustes, étaient devenues très agitées et avaient gambadé et sauté toute la nuit. Intrigué, Kaldi décida de goûter les étranges fruits et ressentit lui-même une grande excitation. Il en parla à un imam qui eut l'idée d'en griller les graines, de les broyer et d'en faire une décoction qu'il but d'un trait. La boisson lui permit de prier toute la nuit sans être à aucun moment gagné par le sommeil. Un autre récit relate qu'Allah dépêcha un jour l'ange Gabriel au secours de Mahomet. Le prophète de l'Islam avait en effet contracté une grave maladie... dont il guérit aussitôt après avoir bu le remède de couleur noire administré par l'envoyé divin. Le breuvage redonna à Mahomet une telle vigueur qu'il parvint à anéantir 40 cavaliers ennemis, puis, dans la foulée, à honorer 40 femmes !

LES EUROPÉENS DÉCOUVRENT TARDIVEMENT LA « LIQUEUR NOIRE »

Au cours du XVI^e siècle, le café voyage dans le sillage des armées de Soliman le Magnifique. Les guerres de conquête du sultan ottoman font connaître le breuvage aux populations des Balkans, d'Europe centrale et orientale. En 1600, des sacs de café en provenance du Yémen sont débarqués à Venise, la porte de l'Orient. C'est la toute première fois que la « liqueur noire » est dégustée au sein de l'Europe occidentale chrétienne. Des marchands ambulants commencent à le proposer dans la rue et en 1645 s'ouvre dans la cité des Doges le tout premier « café » européen, la *Bottega del Caffè*.

Dès les années 1610, des marchands anglais et hollandais se précipitent au Yémen pour s'approvisionner directement sur place. En 1616, une cargaison de café vert (non torréfié) est déchargée dans le port d'Amsterdam. En ce qui concerne la France, c'est seulement en 1644 que sont débarqués, à Marseille, des sacs de café. Le véritable déclic survient en 1669. Cette année-là, Louis XIV reçoit Soliman Aga, l'ambassadeur turc qui tient salon et propose à la haute société de découvrir les loukoums, les sorbets ainsi que la « liqueur arabesque » qu'il fait servir avec magnificence et délicatesse. Une partie de la cour s'entiche de ce breuvage issu d'un Orient qui fascine par son luxe et son raffinement – Madame Palatine, la belle-sœur du Roi-Soleil, trouve en revanche le café aussi répugnant que l'haleine de l'archevêque de Paris ! L'ambassadeur à peine reparti, des « maisons de café » sont créées dans la capitale et des vendeurs ambulants apparaissent dans les rues. En 1714, le bourgmestre d'Amsterdam offre au vieux roi Louis XIV quelques plants « d'arbres à café ». Le souverain confie ces plants au botaniste Antoine de Jussieu, qui les fait acclimater au Jardin des Apothicaires du Roi (l'actuel Jardin des Plantes de Paris).

En ce début de XVIII^e siècle, le café ne fait néanmoins pas l'unanimité auprès des Européens occidentaux. Il compte, parmi ses détracteurs les plus virulents, nombre de médecins et d'hommes d'Église. Lorsque ces derniers entendent parler du café, ils se méfient d'emblée de cette « boisson sombre de l'Islam qui nous vient du diable »... jusqu'à ce que le pape Clément VIII close la controverse en déclarant, après l'avoir dégusté, que « l'arôme du café est bien trop agréable pour être l'œuvre du Malin ». Quant aux membres de la Faculté, ils sont divisés : si certains attribuent au café toutes les vertus thérapeutiques imaginables, d'autres s'interrogent sur les méfaits du café sur la santé. En 1675, un jeune médecin soutient même une thèse dont l'intitulé se lit : « Savoir si l'usage du café est nuisible aux habitants de Marseille. »

LE CAFÉ TRAVERSE L'ATLANTIQUE...

Devenus majoritairement « accros » au café, les Européens n'ont qu'une idée en tête : produire eux-mêmes, dans leurs colonies d'outre-mer, ces grains trop rares et, par conséquent, trop coûteux. Bien entendu, les sultans ottomans qui dominent le monde musulman font tout pour préserver leur monopole de production. Afin d'éviter que des graines ne soient ressemées dans des contrées étrangères, ils font ébouillanter les grains de café destinés à l'exportation, empêchant ainsi leur germination future. Ils font par ailleurs surveiller très attentivement plantations et récoltes. Toutefois, ces précautions ne suffisent pas... En 1696, les Hollandais parviennent à se procurer des plants de caféiers et à les introduire sur l'île indonésienne de Java. Ces plants « importés » venaient probablement d'Inde, où des pèlerins indiens les avaient acclimatés quelques décennies plus tôt. Java offrant des conditions très favorables à la caféiculture, les Indes néerlandaises ne tardent pas à concurrencer le café du Yémen. Le monopole des marchands arabes sur le commerce du café est, lui aussi, définitivement brisé.

Les Hollandais sont également les premiers à faire traverser l'Atlantique à des plants de caféier. En 1715, ils en implantent avec succès dans leur colonie du Surinam (l'ancienne Guyane hollandaise). Les Français tentent de faire de même. En 1721, l'officier de marine Gabriel de Clieu décide d'introduire en Martinique une bouture d'un des plants offerts sept années plus tôt par le bourgmestre d'Amsterdam au Roi-Soleil, mais le voyage en bateau se transforme en vrai cauchemar : attaques de pirates, tempêtes, absence totale de vent, chaleur écrasante et... rationnement drastique de l'eau potable, qui commence à manquer fortement. La légende dit que le jeune Clieu n'hésita pas à sacrifier une partie de sa maigre ration d'eau pour sauver son caféier. Implanté avec succès sur le sol martiniquais, l'arbuste fournit des graines qui sont ensuite semées dans les possessions françaises des Antilles. Elles y donneront naissance à des millions de caféiers ! En 1790, ceux-ci produisent 45 000 tonnes de grains par an, auxquelles il faut ajouter quelques milliers de tonnes récoltées sur l'île Bourbon (l'actuelle île de la Réunion, qui produit aujourd'hui un café exceptionnel : le Bourbon pointu). Ce volume fait du royaume de France le tout premier producteur mondial de café. Après les Hollandais et les Français, les Portugais plantent à leur tour des caféiers dans leur colonie du Brésil (1727). Trois ans après, les Anglais font de même en Jamaïque, devenue aujourd'hui le berceau d'un des meilleurs cafés du monde : le Blue Mountain, conditionné en fûts de chêne. En quelques décennies, la caféiculture s'étend dans toutes les Caraïbes et dans une grande partie de l'Amérique centrale et du Sud.

Mais cette production s'accompagne d'une face sombre : comme celle des autres denrées « coloniales », l'exploitation des caféiers repose sur l'exploitation des hommes. L'effroyable traite des Noirs et l'esclavage sont la règle dans les plantations des colons, ce qui fait écrire en 1773 à Bernardin de Saint-Pierre que « ce qui sert à vos plaisirs est mouillé de nos larmes ». Quinze ans plus tard, la Révolution française éclate et la Convention de 1794 abolit l'esclavage. À Saint-Domingue (Haïti), principale zone de production, de violents conflits opposent les propriétaires blancs à leurs anciens esclaves, provoquant la destruction ou l'abandon des plantations de caféiers.

LES MÉTROPOLIS EUROPÉENNES SE COUVRENT DE CAFÉS, NOUVEAUX LIEUX DE CONVIVIALITÉ

Au cours de la seconde moitié du xvii^e siècle, le café devient, avec le chocolat et le thé, une des boissons à la mode chez les élites sociales européennes. Les établissements publics où l'on peut le déguster se multiplient rapidement. Le premier café du Vieux Continent est créé à Oxford en 1650, à l'initiative d'un commerçant juif originaire du Levant. Moins de cinquante années plus tard, 2000 coffee houses sont déjà répertoriées en Angleterre : la boisson chaude y concurrence sérieusement la bière (elle-même sera supplantée ultérieurement par le thé). D'autres cafés ouvrent leurs portes à Amsterdam (1670), Brême (1673), Venise (1683), ainsi qu'à Vienne (1685), célèbre aujourd'hui encore pour ses délicieux cafés... viennois. À Paris, l'un des tout premiers cafés est ouvert en 1672 à la foire Saint-Germain par un Arménien dénommé Pascal, mais le plus couru des établissements parisiens est sans conteste le Procope (aujourd'hui situé rue de l'Ancienne-Comédie, dans le quartier de l'Odéon). Fondé en 1686 par le sicilien Procopio dei Coltelli, l'établissement possède un magnifique décor de lustres en cristal, de glaces, de marbres colorés. Outre du café, il propose du thé et du chocolat, des fruits confits, des pâtisseries, des crèmes à la rose et aux fleurs d'oranger, des glaces et des sorbets... ainsi que les nouvelles du jour ! Au fil du temps, l'établissement devient le rendez-vous favori des gens de théâtre, des écrivains et philosophes des Lumières (Diderot, Voltaire, Rousseau, Beaumarchais...) puis des grandes figures de la Révolution (Danton, Desmoulins, Marat et Robespierre ont coutume de s'y retrou-

xxx
xxx
xxx

COFFEE - PRODUCTION & CONSUMPTION



ver). À l'époque révolutionnaire, la capitale compte près de 2000 lieux de ce type. Aux XIX^e et XX^e siècles, nombre de grands esprits continuent de vouer un véritable culte au café, tel Balzac qui boit 50 tasses par jour de son « torréfiant intérieur » et voit dans les cafés « le parlement du peuple ». Avec humour, l'écrivain caféinomane Alphonse Allais affirme quant à lui que « le café est un breuvage qui fait dormir quand on n'en prend pas ».

XIX^E ET XX^E SIÈCLES : LA PRODUCTION DE CAFÉ EXPLOSE ET L'INDUSTRIE DE LA TORRÉFACTION SE CONCENTRE

Au milieu du XIX^e siècle, des botanistes découvrent en Afrique équatoriale une nouvelle espèce de caféier : le *Coffea canephora*. L'une de ses variétés, le *robusta*, a la particularité d'être particulièrement résistante aux maladies (d'où son nom). Supportant également mieux la chaleur et le soleil que les *Coffea arabica* originaires des hauts-plateaux d'Éthiopie, ce *robusta* peut être cultivé en plaine, à faible altitude. La découverte tombe à point nommé : les *robusta* vont pouvoir remplacer les *arabica* que les Hollandais avaient implantés en Indonésie mais que la rouille, une grave maladie du feuillage causée par un champignon microscopique, ravageait sans cesse.

Le Brésil quant à lui est épargné par ce fléau. Pouvant compter sur des dizaines de milliers d'esclaves africains, le pays développe ses plantations de manière considérable. Si l'abolition de l'esclavage, en 1888, menace dans un premier temps la production brésilienne, le pays bénéficie cependant de l'arrivée rapide et massive d'immigrés pauvres en provenance d'Europe. Grâce à cette main d'œuvre bon marché, le Brésil devient le premier producteur mondial de café, rang qu'il n'a jamais quitté jusqu'à aujourd'hui. Lorsque 'au tournant du XX^e siècle, les Américains se mettent à boire massivement du café... c'est du Brésil qu'ils l'importent. Les Français de la Belle Époque font de même, jusqu'à ce que le gouvernement décide d'implanter des *robusta* dans les colonies françaises du Cameroun, du Togo, du Bénin, du Congo et de la Côte d'Ivoire.

Après la Seconde guerre mondiale, la concentration de l'activité de torréfaction s'intensifie fortement : aujourd'hui, cinq groupes multinationaux achètent à eux seuls plus de la moitié de la production mondiale de café « vert » (principalement du *robusta*, lequel représente aujourd'hui 75 % du volume total). Après torréfaction et transformation (café moulu, soluble, etc.), ces géants de

LORSQU 'AU TOURNANT

DU XX^E SIÈCLE, LES AMÉRICAINS

SE METTENT À BOIRE

MASSIVEMENT DU CAFÉ...

C'EST DU BRÉSIL

QU'ILS L'IMPORTENT.



xxx
xxx
xxx

l'alimentation vendent le café aux enseignes de la grande distribution à un prix accessible au plus grand nombre de consommateurs. Depuis quelques décennies, de nouveaux acteurs sont néanmoins apparus, qui cherchent à promouvoir des cafés de haute qualité (principalement des *arabica*, aux arômes plus subtils) et s'engagent dans des démarches nouvelles : cafés de terroir, commerce équitable, circuits courts ou encore production biologique.

Quel sera l'avenir du café ? Seul un adepte de la cafédomancie – l'art de lire l'avenir dans le marc de café – pourrait le dire. Les voies du futur seront peut-être inattendues... D'ores et déjà, des ingénieurs australiens sont parvenus à recycler le marc de café en un matériau utilisable pour la construction des routes. En 2010, un groupe taïwanais a quant à lui breveté une fibre textile élaborée, elle aussi, à partir de marc de café : la S.Café, une fibre révolutionnaire qui contrôle les odeurs, protège contre les uv et sèche ultra-rapidement. ^