



NOUVEAUX CAFÉS AROMATISÉS

Plaisir des sens

Comment obtient-on un arôme ? L'expert mondial en épices Ian Hemphill partage avec nous les impressions fascinantes et délectables que lui procurent les trois épices vedettes de la saison.

Apprêtez-vous à vivre une aventure sensorielle inédite avec les nouvelles Variations de Nespresso.

PHOTOGRAPHE : ULRIKE HOLSTEN

Variations Nespresso : des voyages aromatiques au travers de la nouvelle gamme de cafés aromatisés

Cette saison, Nespresso a combiné pour la première fois des arômes naturels d'épices et de fruits à la saveur du Grand Cru Livanto pour obtenir trois délicieux parfums pour tous les goûts : choisissez entre le contraste rafraîchissant de l'anis, la douceur sucrée de la vanille ou la saveur aigre-douce de la pomme-cannelle.

Vanille

Mêlée au velouté du Grand Cru Livanto, la douceur crémeuse de la vanille caresse le palais de ses notes fleuries et voluptueuses. Composée d'un mélange d'arômes naturels, la Variation Vanille vous transporte au coeur d'un paradis tropical sur l'île de La Réunion.

Pomme-cannelle

Sucrée et délicatement épicée, cette saveur saura faire fondre les cœurs les plus glacés... La Variation Pomme-Cannelle marie harmonieusement l'authenticité de l'écorce de cannelle naturelle à la douceur voluptueuse de la pomme. Une symphonie de saveurs chaleureuses rappelant l'intérieur douillet des chalets alpins.

Anis

Superposée aux arômes veloutés du Grand Cru Livanto, la Variation Anis révèle un raffinement insoupçonné. Cette alliance élégante à base d'extraits naturels d'anis évoque l'ombre rafraîchissante d'un palais du Rajasthan.





Origine et histoire

L'anis vient du Moyen-Orient et est largement cultivé sous les climats tempérés, notamment en Afrique du Nord, en Grèce, dans le sud de la Russie, à Malte, en Espagne, en Italie, au Mexique et en Amérique centrale. L'anis fut probablement découvert en Egypte dès 1500 avant Jésus-Christ et, au premier siècle de notre ère, il était très apprécié à Rome pour ses propriétés digestives attribuées à l'huile volatile présente dans sa composition, l'anéthol, une substance que l'on trouve également dans les graines de fenouil et l'anis étoilé. À la fin de leurs somptueux banquets, les Romains, qui ne disposaient pas de médicaments contre les aigreurs d'estomac et les problèmes de digestion, avaient coutume de consommer des gâteaux préparés avec des graines d'anis et d'autres épices aromatiques pour faciliter la digestion et rafraîchir l'haleine. Au Moyen Age, la culture de l'anis se propagea en Europe, mais la plante ne fleurit et ne donne des graines que sous des climats plus chauds. La graine d'anis était souvent utilisée pour aromatiser la nourriture des chevaux et du bétail. Les chiens aussi l'apprécient, et on en trouve dans les boîtes de nourriture pour chiens. On prétend qu'un peu d'anis attire les souris vers les pièges à souris ! L'anis est aujourd'hui abondamment utilisé dans la préparation de friandises (l'huile d'anis donne souvent aux bonbons leur parfum de réglisse), de pastilles contre la toux, d'une liqueur française appelée anisette et de toute une série de boissons alcoolisées parfumées à l'anis comme l'ouzo, le pernod, le pastis et l'aguardiente, un apéritif très apprécié en Amérique latine. La graine d'anis ou anis vert ne doit pas être confondue avec l'anis étoilé, cette épice essentiellement chinoise, bien que l'huile essentielle de l'anis étoilé soit souvent utilisée comme substitut de la graine d'anis.

Traitement

L'anis ne donnera des fleurs et des fruits qu'après un été long et chaud, conditions climatiques qui sont également excellentes pour sécher les graines. Les têtes contenant les graines sont récoltées et mises à sécher dans un endroit chaud et bien aéré bénéficiant d'un peu d'ensoleillement direct. Une fois que les têtes sont sèches et craquantes, on les frotte pour séparer les graines des fleurs et des morceaux de tige, puis on passe les graines au tamis avant de les stocker. La graine d'anis s'achète de préférence entière, car elle garde alors tout son arôme pendant trois ans. Conservez-la dans un emballage hermétique, à l'abri de tout excès de chaleur, de lumière et d'humidité, qui accélérerait la dégradation et la perte de fraîcheur.

Emploi

Les notes fraîches de la graine d'anis, au net parfum de réglisse et de fenouil, en font une épice idéale pour les préparations indiennes de légumes et de fruits de mer, même si les Indiens lui préfèrent souvent son proche cousin le fenouil. Son doux parfum de réglisse agrémenté les biscuits et les gâteaux ; l'anis est présent dans la pâtisserie traditionnelle tant en Allemagne qu'en Italie. Le pain de seigle scandinave contient de l'anis, tout comme une vaste gamme de friandises. Une petite dose d'anis entier ou moulu peut être ajoutée dans les potages de légumes, les sauces blanches et les tourtes au poulet et aux crustacés. La fraîcheur de l'anis équilibre la richesse des plats au fromage et est employée pour couper l'impression de gras de certains ingrédients de la cuisine marocaine.

Anis

L'anis, qui compte parmi les herbes aromatiques les plus délicates, est une plante grêle qui peut atteindre 50 cm de haut, a des feuilles duveteuses, plates et dentelées rappelant un peu le persil italien et porte à la fin de l'été des fleurs blanc cassé sur de fines tiges. L'épice qu'est la graine d'anis (récoltée après la floraison) se compose de deux minuscules graines ovales, en forme de croissant, de quelque 3 mm de long, dont beaucoup, une fois ouvertes, conservent la fine queue qui passe au centre du fruit, lui donnant, à y regarder de près, l'apparence d'une minuscule souris. Les graines brun clair aux délicates nervures plus pâles ont un goût délicat de réglisse ni trop âcre, ni trop insistant.

Vanille

Imaginez un peu ce qu'a dû ressentir l'Espagnol Cortés lorsque ses sens ont fait pour la première fois l'expérience du goût de la vanille et du chocolat ! C'était en 1520, le jour où l'empereur aztèque Montezuma lui servit une boisson exotique au chocolat et à la vanille, le tout adouci au miel. Les Espagnols furent tellement impressionnés par cette découverte qu'ils créèrent en Espagne des entreprises de fabrication de chocolat aromatisé à la vanille importée du Mexique. Depuis lors, la vanille n'a pas cessé de fasciner les cuisiniers, petits et grands, et les fabricants de nourriture. Aujourd'hui encore, elle reste une des substances aromatiques les plus populaires au monde.

La plupart des consommateurs de vanille seront surpris d'apprendre que le vanillier est en fait une orchidée grimpante tropicale (*Vanilla planifolia*). Les gousses de vanille sont suspendues à la plante en grappes. Lorsqu'elles sont fraîches et vertes, elles n'ont absolument aucun arôme et aucun goût de vanille ; c'est seulement une fois séchées que les gousses de vanille révèlent leur véritable arôme de vanille. Une gousse de vanille séchée prend une couleur brun foncé ou noire et, lorsqu'elle est fendue dans le sens de la longueur, elle laisse entrevoir une masse foncée et gluante faite de millions de graines microscopiques. L'arôme d'une gousse de vanille est parfumé, floral, doux et extrêmement agréable, ce qui explique peut-être pourquoi on lui prête de puissantes propriétés aphrodisiaques.

Origine et histoire

La vanille est originaire du Mexique et d'Amérique centrale. Bien que des vanilliers aient été importés en Angleterre dès 1733, puis réintroduits dans le pays au début du XIXe siècle, toutes les tentatives sérieuses entreprises pour que les plantes produisent des gousses en dehors de leur habitat naturel se soldèrent par un échec. Au milieu du XIXe siècle, on découvrit que cette stérilité était due à l'absence de pollinisateurs et on mit au point une méthode satisfaisante de pollinisation manuelle. Dès le début du XXe siècle, la vanille était cultivée à la Réunion, à Tahiti et dans certaines parties de l'Afrique et de Madagascar. Aujourd'hui, la vanille pousse dans de nombreuses régions tropicales de par le monde.

Traitement

Bien que la vanille soit un arôme largement utilisé et très populaire, sa production reste une activité qui demande énormément de main-d'œuvre. Tout commence par la fertilisation manuelle des fleurs et se termine par le séchage des gousses selon une méthode traditionnelle qui demeure inchangée depuis des siècles. Juste après leur récolte, les gousses vertes et insipides sont chauffées de manière à lancer le processus de séchage au cours duquel des enzymes naturelles créent le composant aromatique de la vanille, la vanilline. Ensuite, les gousses de vanille sont étalées au soleil sur des couvertures de laine. À la fin de la journée, les gousses sont rassemblées et enveloppées dans des couvertures, puis mises à égoutter sur des grilles pour la nuit. Les gousses subissent ce traitement pendant 28 jours environ, puis sont entreposées pendant trois mois, jusqu'à ce qu'elles deviennent presque noires à la fin du séchage. Pour obtenir de l'extrait de vanille, on fait tremper les gousses ouvertes dans de l'alcool, ce qui donne une solution en suspension dans le liquide.

Emploi

Les gousses de vanille parfument crèmes anglaises et compotes de fruits, gâteaux et biscuits, ainsi que la crème fraîche. N'utilisez que des gousses qui sont foncées, molles, flexibles et odorantes, et si vous voulez donner le goût de vanille à des aliments sans altérer leur couleur, servez-vous d'une gousse entière. Pour rehausser vos préparations d'un goût naturel et concentré de vanille, fendez la gousse en deux et extrayez-en les petites graines gluantes. Ne jetez pas la peau pour autant, conservez les peaux restantes dans un pot de sucre en poudre, histoire de faire votre propre sucre vanillé pour vos pâtisseries maison. Après avoir cuisiné à la vanille, vous pouvez aussi nettoyer votre réfrigérateur avec de l'extrait de vanille pour enlever les mauvaises odeurs !



Cannelle

Pensez tarte aux pommes, et le premier arôme qui vous vient à l'esprit est celui de la cannelle. Beaucoup de cuisiniers, toutefois, ignorent qu'il existe deux types de cannelle. La cannelle de Ceylan, vient du Sri Lanka (*Cinnamomum zeylanicum*) et la cannelle de Padang – ou casse - vient du sud de la Chine et de l'Asie du Sud-est (*C. cassia*). Les bâtonnets de cannelle, de 8 cm de haut, sont souvent faits de multiples couches concentriques d'écorce fine comme du papier formant un cylindre de 1 cm de diamètre. La couleur de la cannelle est brun clair uniforme. Son odeur est douce, parfumée, chaude et agréablement boisée, sans trace d'amertume ou d'âcreté excessive. La casse, en revanche, se présente sous deux formes différentes. Tantôt, il s'agit de morceaux plats d'éclats brun foncé, lisses d'un côté et rugueux de l'autre. Tantôt, il s'agit de bâtonnets lisses, semblables en apparence à ceux de la cannelle, à l'exception de l'épaisseur de la spirale d'écorce (2 mm, mince comme du papier) et de la couleur brun rougeâtre. L'arôme de la casse moulue (l'opération libère les huiles volatiles et rend l'odeur plus prononcée) est parfumé, pénétrant, doux et persistant. Son goût agréable est à la fois chaud et piquant.



Origine et histoire

La cannelle compte parmi les épices les plus anciennes. Son usage est avéré depuis 2500 ans, époque où elle était utilisée pour l'embaumement au pays des pharaons. En 1500 avant Jésus-Christ, les Egyptiens se rendaient en bateau jusqu'au « Pays de Pount » (la Somalie actuelle) pour s'y approvisionner en métaux précieux, ivoire, animaux exotiques, épices et cannelle, qui était sans doute arrivée là, grâce à la proximité géographique des marchands arabes. Les recherches sur les origines véritables de la cannelle et de la casse dans l'antiquité sont enveloppées de mystère, puisque les marchands colportaient

nombre d'histoires invraisemblables pour garder secrètes leurs sources d'approvisionnement. Les Grecs et les Romains de l'Antiquité disposaient probablement de cannelle et de casse. L'emploi de la casse en Chine est connu dès 4000 avant Jésus-Christ. À Batavia (ou Java), elle poussait à l'état sauvage dans les îles indonésiennes de Sumatra, Java et Bornéo. Aujourd'hui, la meilleure cannelle provient toujours du Sri Lanka, tandis que diverses qualités de casse proviennent essentiellement de Chine, d'Indonésie et du Vietnam.

Entretien délectable avec un expert en café

L'experte en café Nespresso Sylvia Ohresser est Chef de projet au Centre de Compétence Technologique Café de Nestlé à Orbe en Suisse. N Magazine l'a rencontrée pour obtenir un avant-goût des nouvelles Variations Nespresso qui ont nécessité pas moins de 50 recettes test et deux ans de recherche et de développement.

Traitement

Le traitement de la cannelle au Sri Lanka est peut-être l'une des opérations les plus délicates encore pratiquées par les artisans du commerce des épices aujourd'hui, et c'est par ailleurs un spectacle fascinant à regarder. À l'aide d'un instrument métallique rudimentaire, un éplucheur racle la couche extérieure de l'écorce, qui ressemble à du liège, et s'en débarrasse. Il frotte ensuite la tige avec une baguette en laiton, froissant et détachant la couche restante de cannelle, mince comme du papier, en préparation à son épluchage. Puis il enlève soigneusement des bandes de cette fine écorce, qui sont exposées au soleil pendant une heure au plus afin de durcir et sécher partiellement. Les éplucheurs se mettent alors à emboîter une feuille d'écorce de 30 cm de long dans une autre et ainsi de suite, jusqu'à former un tuyau de plusieurs mètres de long qui sera séché.

La casse est récoltée différemment de la cannelle, puisque les arbres sont dépouillés de leur écorce au début de la saison des pluies, quand l'écorce est la plus facile à enlever. Celle-ci est coupée en sections, l'arbre abattu et l'écorce restante enlevée de la même manière.

Qu'elle soit de Ceylan ou de Padang, la cannelle ne se moule pas facilement, donc si vous avez besoin de cannelle moulue pour une recette, achetez plutôt une poudre de bonne qualité.

Emploi

On utilise des bâtonnets entiers de cannelle dans les plats où l'arôme doit infuser dans du liquide. Donc, lorsque vous préparez une compote de fruits ou une tarte aux pommes, un plat de riz épicé au curry comme le biriyani ou même du vin chaud, utilisez des bâtonnets entiers de cannelle de Ceylan ou de Padang. La poudre est d'usage très courant dans les pays occidentaux lorsque la cannelle est mélangée à d'autres ingrédients pour parfumer des gâteaux, des pâtisseries, des tartes aux fruits, des puddings au lait, des poudres de curry, du garam masala et divers mélanges d'épices. Le goût plus piquant de la cannelle de Padang (aussi appelée « cannelle du boulanger » ou « cannelle hollandaise ») est aujourd'hui souvent présent dans des pâtisseries commerciales comme les beignets, les chaussons aux pommes, les petits gâteaux aux fruits et le pain d'épices.

Le choix de l'une ou l'autre cannelle est une simple question de préférence personnelle ; rappelez-vous simplement que la cannelle de Padang est plus fortement parfumée et piquante que la cannelle de Ceylan, il est donc préférable de l'utiliser avec d'autres ingrédients au parfum prononcé comme les fruits secs. La cannelle de Ceylan, en revanche, se marie bien avec des ingrédients frais comme les pommes, les poires et les bananes.

N Magazine : D'où vous est venue l'idée de créer ces parfums-là en particulier ?

Sylvia Ohresser : En fait, nous avons essayé plusieurs arômes, en diverses concentrations. Certains ne s'accordaient pas idéalement avec le café. Pour d'autres goûts imaginés initialement, tels que le Tiramisu, il était difficile de trouver des arômes naturels. Finalement, nous avons abouti à une présélection d'arômes et avons décidé de sortir trois nouveaux goûts en même temps. Nous voulions en outre couvrir plusieurs catégories : il nous fallait un arôme épicé, un autre plus commun, comme la vanille, et enfin une variété plus originale, représentée par l'anis.

N : Les arômes choisis – vanille, anis et pomme-cannelle – sont-ils naturels ?

O : Tous les arômes que nous utilisons sont naturels, ce qui signifie qu'ils proviennent d'extraits naturels de plantes. L'arôme naturel d'anis, par exemple, est produit à partir de graines d'anis.

N : Qu'est-ce qui vous a motivé à opter pour le Livanto plutôt que pour l'une des onze autres variétés comme base de ces cafés aromatisés ?

O : Premièrement, nous devions trouver une base de café idéalement dosée et se combinant parfaitement avec les arômes... Après avoir testé différents mélanges avec les arômes, nous avons remarqué qu'un café possédant une saveur plus torréfiée et moins acide se mariait le mieux aux arômes. Nous avions l'impression que ces derniers rehaussaient l'acidité du café, donc il valait mieux choisir un café peu acide dès le départ. Cela nous permettait de conserver le goût du café dans le produit final : la saveur du café n'est pas masquée par l'arôme qui y est associé.

N : Dernière question : Bon nombre de gens ajoutent de la crème ou du lait dans leur café. Cela ne risque-t-il pas d'affaiblir l'arôme ?

O : C'est une très bonne question. Le sucre tend à rehausser l'arôme, tandis que le lait provoque l'effet inverse. Pour nous adapter aux préférences des consommateurs, nous avons optimisé la concentration d'arôme de manière à ce qu'il soit toujours perceptible même dans un format de tasse Lungo. Les recettes ont donc été développées pour le format expresso (40 ml), mais peuvent très bien se déguster dans une tasse Lungo (110 ml).