

Plaisirs essentiels

À l'image du vin, la culture de l'espresso peut être considérée comme un art majeur de la gastronomie.

Corby Kummer, rédacteur en chef du magazine « The Atlantic Monthly » et auteur du livre « The Joy of Coffee », a compilé pour N Magazine un petit guide à l'attention du connaisseur en café.



CUISINE ESPRESSO

Plus qu'une boisson pure et puissante dotée d'un pouvoir revigorant à nul autre pareil, l'espresso est également un art de vivre. Tout comme le bon vin se savoure dans un verre approprié, le plaisir d'un espresso est infiniment rehaussé par les accessoires adéquats, des tasses aux cuillères en passant par des accompagnements raffinés tels le chocolat, l'eau, et même, la grappa. Lorsque, pour le vin, le choix se cantonne à la température et au type de verre, en matière de café, les paramètres sont innombrables. Avec ou sans sucre ? Serré ou allongé ? L'eau de distribution convient-elle pour obtenir un bon espresso ou vaudrait-il mieux utiliser de l'eau en bouteille ? Et puis, il y a l'éternelle question du volume de lait à ajouter à l'espresso. Bien sûr, le plus important, c'est la personne avec laquelle vous le partagez. Mais sachez que l'endroit où vous le dégustez pourrait vous faire changer d'habitudes pour toujours.

L'Italie est le berceau de l'espresso. Enfin, pas tout à fait : les Français furent les premiers à faire breveter une machine utilisant le principe de la projection d'eau pressurisée au travers du café en 1843. Mais les Italiens ne tardèrent pas à s'accaparer l'invention. Le nom qu'ils lui donnèrent perdura également, puisqu'au départ, il désignait un café préparé

expressément pour vous, et non un café préparé rapidement. C'est à la pression de l'eau que l'on doit l'intensité sirupeuse du liquide extrait, et les Italiens, inventeurs invétérés, n'ont jamais cessé d'explorer de nouveaux moyens de le rendre meilleur et plus fort. Dès la fin du 19^e siècle, leurs machines à espresso exhibaient une foule de fantastiques attributs comprenant anses, robinets et brise-jets, des percolateurs tels qu'on en voit encore dans certains bars, où ils ont été remis en état avec amour, et dans les musées de machines à café. Les Italiens vouent aux machines à espresso une vénération proche de celle qu'ils ont pour les voitures de sport, et dès les années 1930, leur design rappelait celui des trains aérodynamiques, puis de voitures extravagantes et profilées.

Si la taille et la matière des tasses sont parfois un sujet délicat, les tasses fragiles ont pour leur part quasiment disparu car elles supportaient mal l'usage brusque et intensif qu'en faisaient les bars, ou l'épreuve tumultueuse du lavage en lave-vaisselle industriel. Maintenant que l'espresso a gagné la sphère privée, Ginori, Rosenthal et d'autres fabricants de porcelaine tels que Bernardaud pour Nespresso proposent de robustes tasses en céramique similaires à celles qu'ils réservaient autrefois uniquement aux établissements professionnels, souvent



Les tasses illustrées dans ces pages comptent parmi les accessoires de présentation du café les plus élégants et les plus classiques. Il n'existe pas meilleur moyen d'honorer vos invités, que ce soit après un repas ou dans l'après-midi.



décorées de motifs élégants et colorés. Tout bar dispose en permanence de deux tailles de tasses à espresso : un modèle relativement étroit, pour l'espresso pur et le caffè macchiato, arrosé d'une cuillère à dessert de lait chauffé à la vapeur et nappé d'une cuillère à café de mousse de lait, et une véritable tasse à cappuccino, indispensable pour les espressos allongés avec plus de lait que les quelques gouttes du macchiato. Le mot « véritable » a toute son importance ici, parce qu'en dehors de l'Italie, ces tasses sont quasi inexistantes. Elles sont moins larges que des tasses à thé et présentent des côtés incurvés, comme ceux d'une poêle à frire de chef, afin que l'espresso repose dans un bain dense au fond. Il sera ensuite rapidement adouci, épaissi et enrichi par la consistance soyeuse du lait délicieusement chauffé à la vapeur qui transforme l'espresso en un vrai cappuccino, ainsi appelé en référence au capuchon blanc et brun des moines capucins. Ces tasses semblent avoir été faites pour se blottir au creux de la main ; les tenir et en boire le contenu est un réel plaisir.

Les Viennois utilisent ces tasses pour leur propre version du cappuccino, appelée mélange, ainsi que pour leur Brauner, un café servi avec une petite carafe de lait chaud à part. Tout café commandé à Vienne s'accompagne d'un petit verre à facettes rempli d'eau fraîche du robinet. De par sa forme et sa taille particulières, ce verre se niche également au creux de la main et devrait être servi systématiquement avec tout espresso.

Les Italiens ne boivent du cappuccino qu'en matinée, avant onze heures, et même généralement avant dix heures. Il est souvent consommé seul, en guise de petit-déjeuner, ou alors avec un cornetto, pâtisserie en forme de cornet composée d'une pâte plus proche de la brioche que de la pâte feuilletée au beurre des croissants. Une fois midi passé, toute boisson

contenant davantage de lait qu'un macchiato est proscrite. Les Américains, habitués aux boissons chaudes grand format, affectionnent particulièrement les caffè latte, qui contiennent cinq ou six volumes de lait pour un volume d'espresso, là où le cappuccino observe une proportion stricte de trois pour un. En Italie, le caffè latte est servi dans un verre et non dans une tasse, tandis qu'en Amérique, il se boit dans un gobelet en carton géant ou dans une grande tasse. Une taille plus appropriée pour le café au lait consommé par les Français au petit-déjeuner, consiste en un bol de lait chaud avec un peu de café dilué dans lequel ils trempent leurs tartines, voire le restant de baguette de la veille, ouvert en deux et tartiné de beurre et de confiture.

Comme dans les bars, les tasses devraient être chaudes, pour ne pas dire brûlantes. C'est le cas à Naples, où les baristas font tremper les tasses à l'envers jusqu'à mi-hauteur dans de l'eau légèrement bouillonnante. Dans le reste de l'Italie, les tasses sont empilées sur le dessus de la machine à espresso et généralement recouvertes d'un torchon propre sous lequel elles acquièrent une température idéale. Certaines machines à espresso de haute qualité pour usage privé (telles que Nespresso Le Cube et Nespresso Siemens by Porsche Design) sont désormais surmontées d'une plaque chauffante prévue à cet effet. Si votre machine est équipée de ce dispositif, utilisez-le ; sinon, remplissez préalablement vos tasses d'eau très chaude du robinet ou d'eau que vous aurez fait bouillir.

Les petites cuillères sont, elles aussi, essentielles dans la dégustation de l'espresso. Les cuillères à thé agitent la faible quantité de liquide et la refroidissent trop rapidement en la retournant et en l'exposant à l'air. Des cuillères fines mélangent plus efficacement le sucre au café et au lait et aident à préserver

Toute autre douceur accompagnant un espresso doit être sèche et croquante, comme des amaretti miniatures ou des biscuits durs comme le verre ; les noix légèrement grillées des amaretti et biscuits complètent mieux les notes torréfiées du café.



la répartition du lait du cappuccino (chauffé à la vapeur et émulsionné) sans en endommager la mousse. Même si les Italiens se moquent des étrangers qui osent commander des cappuccinos l'après-midi ou pire encore, Dieu leur pardonne, juste après le dîner, l'art de verser et de dissoudre le sucre fait souvent partie intégrante du rituel de dégustation. Alors que les Italiens s'écartent rarement du sucre fin, souvent exposé sur le comptoir dans des pots communs, les Suisses, Viennois, Allemands et même les Anglais ont des goûts plus évolués en matière de sucre, préférant souvent plonger délicatement un petit cube de sucre brun ou même un sucre candi pour le sucer dès que le café a été suffisamment remué. Dans certains quartiers viennois ou à Budapest, plus proche de la Russie, vous verrez fréquemment des gens tremper leur morceau de sucre dans le café chaud avant de le caler entre leurs dents pour aspirer le café délicieusement édulcoré jusqu'à ce que le cube s'affaisse sur la langue en une fine couche de cristaux.
(Note de la rédaction : Nespresso recommande l'utilisation de sucre cristallisé pour sucrer le café.)

Dans tous les restaurants dignes de ce nom, la tasse d'espresso en fin de repas s'accompagne d'un petit carré de chocolat amer. Cette tradition bien ancrée s'est répandue en Suisse, en France et en Angleterre, des pays qui révolutionnèrent les techniques de fabrication du chocolat avec la même ingéniosité dont firent preuve les Italiens pour les machines à espresso. N'importe quel chocolat fera l'affaire, même s'il est sucré, bien que la préférence du fin connaisseur aille au chocolat amer. L'amertume inhérente à l'espresso compensera la douceur du chocolat, surtout si le café est non sucré ou peu sucré. Le but du jeu est d'alterner une bouchée et une gorgée afin de laisser l'espresso faire fondre le chocolat et se dissoudre en une essence de moka qui pénètre

au cœur des papilles gustatives et y perdure tout au long de la conversation après le dîner. Les liqueurs fortes sont aussi très appréciées avec le café digestif. Le vin constitue un piètre compagnon parce que sa gamme de parfums floraux et fruités doit être appréciée pour elle-même. Mais une fois distillés, les tiges de raisin pressées et le vin réduit que l'on retrouve dans la grappa et le cognac tendent à intensifier l'arôme de l'espresso. Il n'est pas rare que les ouvriers italiens et français démarrent la journée avec un caffè corretto, un espresso « corrigé » avec une rasade de grappa, pour les aider à braver le froid matinal. Dans toutes les classes sociales, le petit verre de cognac ou de grappa, de la meilleure qualité possible, s'est imposé aux côtés de l'espresso car il stimule et détend la conversation. Le seul dilemme est de choisir quelle boisson sera la dernière pour la savourer le plus longtemps possible.

L'Italie est parvenue à exporter la plupart de ses traditions d'espresso avec une certaine constance. Certes, quelques entorses n'ont pu être évitées, comme l'apparition persistante du lait l'après midi, par exemple. Mais la coutume qui déroute les Italiens par-dessus tout est sans conteste l'association de l'espresso au zeste de citron. Une telle combinaison relève du sacrilège pour les Italiens : les huiles essentielles ajoutent un fruité âpre encore plus inapproprié que la confiture de groseilles ou un verre de vin pour rehausser le goût du raisin. Quant à savoir d'où cette coutume est originaire, les théories se bousculent. On raconte ainsi que les écorces de citron étaient initialement utilisées pour nettoyer les tasses dans les contrées pauvres en eau. Quoi qu'il en soit, elles sont à tenir à distance de toute tasse de bon espresso. Le chocolat est l'allié par excellence de l'espresso, et le lait est leur meilleur ami commun. Un bon espresso peut s'accommoder des deux, en fonction, bien entendu, du moment de la journée. ☕

