



N

DÉGUSTATION PARFAITE

Nespresso s'engage à garantir la meilleure qualité à chaque stade du processus de production du café. La formation d'experts en contrôle-qualité régionaux dans les pays d'origine revêt à ce titre une importance capitale. Là où le vin a ses sommeliers, le café a ses goûteurs. Une incursion dans la vie de ces professionnels du goût révèle un monde de sensibilité extrême, de passion et de dévotion. Au cœur de la ceinture du café colombien, N Magazine a rendu visite à un consortium international d'experts en goût, rassemblé par l'équipe de café vert de Nespresso.

« Vous pouvez déceler les essences avec la langue, qui ne perçoit que cinq saveurs de base, mais un millier d'odeurs avec le nez. »

Alexis Rodriguez, Directeur du Café Vert chez Nespresso



Des goûteurs internationaux et des agronomes issus de cinq pays voisins sont venus approfondir leurs connaissances et partager leurs expériences au séminaire Nespresso AAA Sustainable Quality™ organisé à Manizales.



Alexis Rodriguez (à droite), Directeur du Café Vert chez Nespresso, et le Spécialiste Sensoriel Nespresso Edouard Thomas (à gauche), illustrent le processus d'Évaluation Sensorielle exclusive de Nespresso ainsi que la Méthodologie de dégustation du Café Vert.

Au coeur de la plus grande région productrice de café de Colombie, l'aube automnale se lève sur une cérémonie apparemment vouée au culte de la graine brune. Ici à Manizales, une ville qui s'est autoproclamée « capitale mondiale du café », des goûteurs de café professionnels venus du Mexique et de toute l'Amérique centrale et du Sud se tiennent calmement alignés autour de longues tablées communes, légèrement courbés au-dessus de napperons individuels sur lesquels reposent une petite bouteille d'eau et un crachoir, une serviette en papier d'un blanc immaculé, une cuillère spéciale en argent, de fabrication artisanale, dotée d'un manche allongé spécifique, et une série de cafetières et de tasses en céramique blanche.

Un silence religieux règne dans la salle. Puis soudain, cette sérénité est brisée par une rafale de cliquetis de céramique. À la manière d'un ballet vaguement chorégraphié, les experts en café se mettent à ouvrir, sentir, touiller puis refermer leurs cafetières. Certains se contentent d'humer le couvercle, d'autres s'imprègnent de l'arôme en enfouissant leur nez dans le récipient, tel un sommelier. D'autres encore reniflent les yeux fermés, comme pour tenter d'isoler le sens sollicité en obturant les autres. Un produit aussi complexe que le café – dont on dit qu'il contient un millier de substances identifiables – requiert une concentration totale. La première cafetière contient un standard de référence par rapport auquel les échantillons suivants sont jugés. Les goûteurs griffonnent quelques notes décrivant les parfums, calculent des scores. L'assemblée n'en est qu'à la première étape du processus de contrôle-qualité du café connu dans le secteur sous le nom de dégustation.

Ensuite commence la dégustation proprement dite. Au crépitement des cliquetis de céramique s'ajoute à présent une symphonie de bruyantes lampées. Chaque goûteur plonge sa cuillère dans la cafetière, aspire le liquide par la bouche, le fait circuler autour de la langue, puis l'aspire bruyamment pour le vaporiser dans toutes les parties de la bouche et du nez. L'aspiration-vaporisation a pour effet de diffuser les arômes. Il s'accompagne d'une remarquable cacophonie à mi-chemin entre le mouchage de nez et le sifflement dérangeant provoqué par un passager tentant désespérément de fermer la bouche d'air conditionné dans la cabine pressurisée d'un avion. Personne ne s'interrompt pour reconnaître à quel point cette pratique doit paraître bizarre aux non initiés. Imperturbablement, les experts plongent leur cuillère dans l'eau pour la rincer, puis réitèrent le processus avec l'échantillon suivant. Tous les esprits, les nez, les bouches sont concentrés sur les milliers de notes différentes que peut recéler le café. Les cliquetis se poursuivent.

Le processus de dégustation consiste en une série de mouvements saccadés : chaque étape est exécutée rapidement et sans détour. Contrairement à la dégustation de vin propre aux sommeliers, le rituel de la dégustation de café est dépouillé de tout geste lent, semi-gracieux et de toute manipulation ostentatoire. (La dégustation de café reste un cérémonial plus privé et plus confidentiel que les dégustations de vin, plus publiques.)



Si les experts du contrôle-qualité arborent des tabliers, c'est premièrement parce que lors de la vaporisation du café opérée dans la bouche, on ne sait jamais très bien où les gouttelettes de café peuvent terminer leur course, mais aussi parce que, bien que la dégustation obéisse à une cadence spécifique, tout dérapage dans ce processus rapide pourrait faire des dégâts. L'extraordinaire symphonie de aspirations-vaporisations et de cliquetis de céramique qui rythment le cérémonial parvient cependant presque à étouffer l'exercice de concentration intense auquel se livrent les goûteurs.

« Nous sommes le filtre », commente Edouard Thomas en observant ses collègues durant la séance. L'expression employée par ce Spécialiste Sensoriel impliqué dans l'organisation du séminaire de Manizales, qui compare le rôle joué par ses collègues experts en contrôle-qualité dans l'exportation mondiale des précieuses graines à celui d'un composant bien connu de la machine à café, est à peine métaphorique. Un petit groupe de professionnels du goût, souvent inconnus du grand public, influence le café consommé aux quatre coins du monde.

Qui sont ces testeurs de café ? Ils sont rarement goûteurs à plein temps. La dégustation n'est qu'une des facettes d'un travail de contrôle-qualité plus large qui comprend la sélection du café, l'achat et la vente des grains et bien d'autres choses encore. Ces employés du contrôle-qualité goûtent néanmoins des centaines de tasses par jour. L'un des premiers défis de la dégustation consiste par conséquent à pouvoir se nettoyer la langue et l'esprit. Pour ce qui est de la langue, les crackers pauvres en sel, en sucre et en graisses et les tranches de pommes sont d'excellents neutralisants. Se préparer mentalement à la dégustation est toutefois autrement plus compliqué que de croquer dans une pomme. « Vous devez tenir un certain rythme » explique Harry Odio, négociant en café costaricain pour Café Capris, l'un des principaux fournisseurs de café de Nespresso. Odio, qui teste la bagatelle de 500 tasses de café par jour, est parvenu à standardiser sa propre procédure en s'imposant un rituel personnel. Le respect strict du rythme et des gestes établis l'aide à oublier temporairement le travail en cours pour se focaliser sur sa tâche de goûteur. Enchaîner les dégustations à une cadence aussi effrénée que celle qu'a connue Odio ces huit dernières années n'est pas

Le Dr Edgar Moreno González, l'un des experts en café les plus éminents de Colombie et par ailleurs Directeur de la Qualité auprès de la Fédération colombienne de café, teste les subtilités de l'arôme (au-dessus), tandis qu'Edouard Thomas (à droite) et Harry Odio, goûteur et négociant en café pour la société costaricaine Café Capris (à gauche) discutent des finesses du métier.



La dégustation de café consiste à aspirer-vaporiser tour à tour une seule cuillerée de chaque échantillon de café. Elle porte, non pas sur des échantillons du produit fini filtré, bu par les consommateurs, mais bien sur de simples grains de cafés très légèrement torréfiés et moulus, mélangés à un peu d'eau chaude.



« De la saveur et de l'arôme d'un café, un bon goûteur peut déduire la variété et l'altitude de la plantation, le type de mouture, les processus de séchage et de conservation, les conditions de torréfaction, le mélange et bien plus encore. »

Karsten Ranitzsch, responsable du Café Vert chez Nespresso



Le séminaire Nespresso AAA pour une qualité durable incluait également des conférences données par des experts et des excursions dans des plantations caféières locales où les participants ont pu observer la mise en pratique de procédés de production durables.

uniquement une démonstration de compétences impressionnantes, c'est une nécessité. Indépendamment de la quantité – et chaque goûteur teste facilement plusieurs centaines d'échantillons par jour – la dégustation de café fait partie inhérente du travail des contrôleurs-qualité au quotidien parce que de nouvelles cargaisons arrivent constamment. « Tous les lots sont différents », explique Odio, « chaque lot doit donc être apprécié en termes de qualité générale puis de caractéristiques particulières susceptibles de correspondre aux exigences gustatives d'un client. Cette préférence du client pour un café provenant d'une région particulière est ce qu'on appelle un profil. Chaque site tend à standardiser la procédure de dégustation de façon à ce que les évaluations du goûteur soient cohérentes. Ce que les experts testent, ce ne sont pas des échantillons de café filtré, mais bien de l'eau chaude avec quelques grains moulus. Il est capital que chaque échantillon soit torréfié et moulu de la même façon. La température de l'eau, le type d'eau (douce) et les récipients dans lesquels les échantillons sont versés (généralement en céramique) sont également standardisés.

La tâche des goûteurs de café s'apparente fortement à celle des sommeliers. Les méthodes d'évaluation sont bien souvent similaires et le rôle fondamental que joue l'odorat dans la sommellerie est peut-être encore plus important dans le métier d'expert en café. Dans une optique plus large, cependant, le but de la dégustation (qui ne teste pas le produit fini) est rarement de récompenser ou de classer le café. Les grains rejetés par un client trouvent toujours un repreneur dans une autre région du monde. Aussi standardisé que le processus de dégustation puisse être dans les différents sites, dès que le premier couvercle est soulevé, la passion humaine vient fausser l'équation. Marcia Zacharkiv, responsable d'un centre de contrôle-qualité au Brésil, qui teste des échantillons de quelque 1,5 million de sacs de café brésilien consommés chaque année, tient à sa cuillère comme à la prunelle de ses yeux. « Je l'ai toujours sur moi », confie-t-elle. Et dès qu'elle déballe l'ustensile et le touche, elle arrive à faire le vide autour d'elle et peut se concentrer sur les échantillons-tests. « On ne sait jamais tout, on apprend continuellement »,

dit-elle en parlant du café. « Chaque jour est une nouvelle aventure. C'est comme un bon vice. » Pour le goûteur, le processus de dégustation consiste à entretenir une conversation avec le café. « Pour moi, découvrir la spiritualité de la boisson implique le développement d'une relation avec cette boisson » affirme Ricardo Piedrahita, goûteur colombien et directeur du contrôle-qualité. « Vous vous servez de tous vos sens pour tenter de percevoir ce que le café a à vous révéler ». Piedrahita n'est pas le seul à déceler une note transcendante dans le café. « Quand je déguste un café, si son goût me plaît, je ne le recrache pas », ajoute Odio. « Je le bois. Et quand je l'avale, c'est là que me vient cette sensation spirituelle. »

Les goûteurs de café forment certainement une caste à part. Dans les autres aspects de la vie, ils auront toujours plus tendance à se fier à leur nez. La plupart d'entre eux s'imprègnent de l'odeur d'un repas bien avant de saisir leurs couverts. Le Dr. Edgar Moreno González, l'un des plus éminents experts en café de Colombie, par ailleurs Directeur de la Qualité auprès de la Fédération colombienne de café, avoue aller encore plus loin. « Lorsque je me trouve près d'une femme », confesse-t-il, j'essaie d'identifier mentalement ses parfums et arômes caractéristiques ». González – un goûteur de café invétéré tantôt sérieux lorsqu'il hume le couvercle d'une cafetière avec une noblesse tranquille, tantôt drôle lorsqu'il enfonce sa cuillère dans sa joue gonflée pour faire sortir l'air de sa bouche à la manière d'un enfant – admet que ses habitudes « peuvent être agaçantes, surtout pendant les réunions entre amis ». Il est conscient que les goûteurs « possèdent une curiosité et une capacité de perception très développées » qui peuvent malencontreusement provoquer des situations embarrassantes, mais il considère encore toujours ses pairs et lui-même comme « des gens normaux ». En fin de compte, cette chasse aux odeurs est motivée par une soif de découverte. Chaque inhalation est un enseignement. Comme s'en est aperçue Zacharkiv lorsqu'elle commença à travailler dans le café et la dégustation en 1998, « plus vous en apprenez sur le café, plus vous voulez en savoir. Si vous vous laissez prendre, vous n'en sortirez plus. »

QUESTIONS ? RÉPONSES

Questions de Connaisseurs, Réponses d'Experts.

Quand le programme AAA Sustainable Quality™ fut-il initié ?

En 2003, Nespresso annonça le lancement de son programme de qualité durable AAA Sustainable Quality™ et signa un mémorandum d'accord avec ses principaux fournisseurs de café vert, aux termes duquel toutes les parties s'engageaient en faveur d'une sélection du café vert respectueux de critères de qualité et de durabilité clairement définis. Pour les plantations qui cultivent les grains de café de la qualité et du profil aromatique requis pour nos Grands Crus, nous avons développé un plan en plusieurs phases en collaboration avec nos fournisseurs de café vert et l'organisation environnementale internationale Rainforest Alliance en vue d'optimiser la durabilité de la production de café vert.

Quels sont les principaux accomplissements du AAA Sustainable Quality™ à ce jour ?

Nous avons déjà accompli beaucoup de choses, mais nos deux plus grandes réalisations sont l'expansion globale du programme AAA et l'accroissement des quantités de café importées par ce canal. Le programme regroupe actuellement cinq pays – le Brésil, la Colombie, le Costa Rica, le Guatemala et le Mexique – et 14.980 fermes caféières de la région. Grâce à nos partenaires de Rainforest Alliance et à nos fournisseurs de café vert, nous disposons à présent d'une équipe de plus de 40 agronomes établis dans ces pays producteurs de café pour conseiller les exploitants et analyser les plantations.

Le premier séminaire Nespresso AAA Sustainable Quality™ s'est tenu en septembre 2006 au centre de formation de la Fédération des producteurs

de café colombiens, à Manizales. Quel était le but de ce séminaire ?

L'événement rassembla des délégués des cinq pays participant actuellement au programme AAA : le Brésil, la Colombie, le Costa Rica, le Guatemala et le Mexique. Ces délégués représentaient deux disciplines d'importance cruciale pour garantir un café de la meilleure qualité : l'agriculture et l'expertise sensorielle en café vert. En plus de la formation de haut niveau dispensée, le séminaire insistait sur l'importance d'une collaboration étroite et d'un échange constant entre ceux qui travaillent avec les agriculteurs pour produire une qualité durable et ceux qui goûtent et jugent la qualité du café.

Combien de café Nespresso importe-t-elle via son programme AAA ?

En 2006, 30 pour cent du café que nous avons acheté provenaient du programme

AAA, soit une progression de 10 pour cent par rapport à 2005. D'ici fin 2010, nous espérons pouvoir importer jusqu'à 50 pour cent de la totalité de notre café vert via le programme AAA.

Quels cafés Grands Crus peuvent être considérés comme 100 pour cent AAA ?

Depuis novembre 2005, notre Grand Cru Volluto est fabriqué à partir de café 100 pour cent AAA, et depuis novembre 2006, le Caffè Forte destiné au marché professionnel est devenu notre second Grand Cru 100 pour cent AAA.

En novembre 2006, Nestlé Nespresso et l'International Finance Corporation (IFC), membre du World Bank Group, ont annoncé un investissement conjoint de 500.000 \$ sur deux ans dans le développement du programme Nespresso AAA Sustainable Quality™ en Amérique centrale. Quels objectifs espérez-vous atteindre durant cette période ?

L'Amérique centrale produit une grande partie du café de haute qualité utilisé pour les Grands Crus Nespresso. Le financement servira à étendre considérablement la portée du programme AAA et à améliorer substantiellement la qualité et la durabilité des pratiques agricoles dans trois importants pays producteurs de café : le Costa Rica, le Guatemala et le Mexique. Nespresso évaluera la performance agricole au regard de la durabilité et des meilleures pratiques agricoles au moyen du TASQ™ (Tool for the Assessment of Sustainable Quality™), son nouvel outil d'évaluation de la qualité durable. En outre, Nespresso organisera une série de séminaires d'assistance technique couvrant des sujets tels que la conservation de l'eau et la réglementation du travail. Aucun coût ne sera répercuté sur les paysans.

