

Grâce à Nespresso, les amateurs de café peuvent préparer chez eux, simplement et à tout moment un espresso, un lungo, un café latte ou un cappuccino parfaits. Il faut pour cela un café de la plus haute qualité : les capsules de Grands Crus Nespresso.

Mais le mode de préparation conditionne le plein épanouissement des saveurs et des arômes. Le savant dosage entre température de l'eau, quantité d'eau et pression, doit être minutieux afin d'obtenir le meilleur résultat possible. Cette avancée qui nous semble aujourd'hui si naturelle, germa en fait il y a une vingtaine d'années, avec une idée qui allait révolutionner la préparation et la consommation de café.



LA RÉVOLUTION CAFÉ

« Peu importe la machine que l'on choisit, ce qui compte, c'est que l'espresso dans la tasse soit parfait ». Alfred Yoakim

Le défi La motivation de départ était d'offrir à tous les amateurs de café la possibilité de déguster un bon espresso à n'importe quelle heure et sans trop d'efforts, un privilège jusque-là réservé aux établissements italiens les plus réputés. C'est en 1976 qu'un ingénieur en Recherche et Développement de Nestlé, inspiré par un voyage en Italie, proposa une nouvelle idée révolutionnaire. Il avait observé un barista à l'oeuvre dans un café de Rome et avait été littéralement subjugué par la constance avec laquelle l'homme avait réalisé une série d'espressos plus parfaits les uns que les autres. L'équipe de recherche ne tarda pas à découvrir que le secret d'un espresso vraiment exquis résidait dans la combinaison parfaite d'air, d'eau et, bien sûr, de café. Pourtant, qui d'autre que les baristas italiens équipés d'immenses machines à café pouvait espérer atteindre une telle perfection, surtout à la maison, avec pour seul instrument, les machines à filtre traditionnelles ou les cafetières à piston simplement posées sur le fourneau ?

L'idée qui lui vint à l'esprit était relativement simple, mais jusqu'alors, personne n'avait encore songé à développer un système similaire à usage domestique. Le vrai défi consistait à créer un mécanisme infaillible qui ne laisserait rien au hasard. La température, la quantité d'eau et la pression de l'air devaient être réglées avec la plus grande précision et le tout dépendait bien entendu d'un café de première qualité, parfaitement moulu et, plus important encore, frais et riche en arômes. Un premier pas vers la perfection fut franchi avec le développement d'une capsule qui contenait la quantité exacte de café fraîchement moulu nécessaire pour une tasse Espresso. Afin de s'assurer que seul le café, sans le marc, terminerait sa course dans la tasse, les capsules furent munies d'un filtre. Les bases du café en portions venaient d'être jetées.

Dans un premier temps, la direction de Nestlé se montra réticente à mettre en pratique le concept imaginé par l'équipe R&D. Mais en 1984, le directeur de Nestlé Asie de l'époque

eut vent de l'idée, alors que l'ingénieur-inventeur se trouvait justement au Japon pour affaires. Son enthousiasme convainquit la direction de Nestlé quant au potentiel de ce concept pour le marché japonais et cette dernière mobilisa sans plus attendre des équipes sur le projet. Finalement, deux machines intégrant le nouveau système furent développées en collaboration avec la société Turmix ainsi que quatre variétés de café en portion. Initialement disponibles au Japon uniquement, les nouvelles machines furent bientôt introduites en Suisse et en Italie, sous le nom de marque Nespresso.

Développement ultérieur – La perfection pas à pas

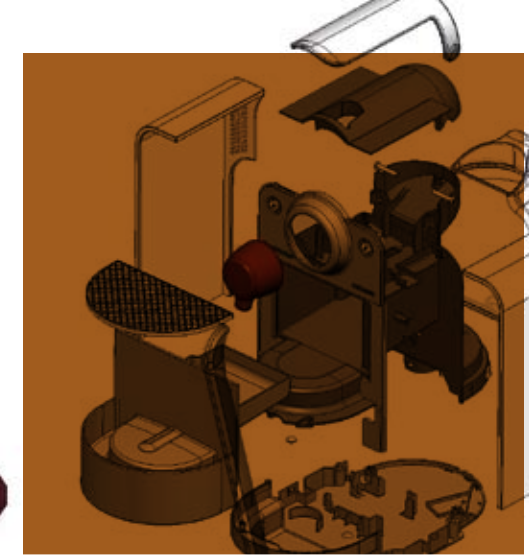
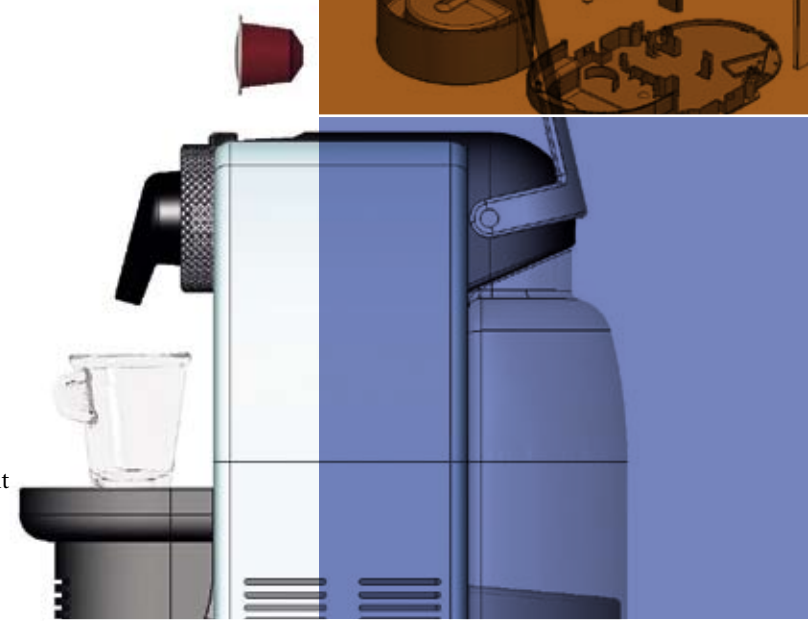
La direction de Nestlé mit du temps à accepter que Nespresso n'était pas seulement un produit de café de plus, mais bien un système totalement innovant et révolutionnaire qui allait redéfinir fondamentalement les habitudes de préparation et de consommation du café. Il fallut attendre 1986 pour que la marque Nespresso devienne une société à part entière baptisée tout naturellement Nespresso S.A. Établie en Suisse, elle avait pour modeste mission d'offrir aux clients rien de moins que l'espresso parfait ! Comme c'est le cas pour la plupart des idées révolutionnaires, des moyens considérables furent consentis en recherche et développement pour exploiter le filon ; après tout, lorsqu'on vise la perfection suprême, aucun détail, aussi infime soit-il, ne peut être négligé.

Le premier objectif consista à développer des machines spéciales pouvant accueillir les capsules, qui réguleraient à la fois la température et la pression – une tâche qui s'avéra très vite peu évidente. En effet, les premières machines ne parvenaient pas à maintenir de manière constante la pression minimale de 15 bars nécessaire pour obtenir un espresso parfait à la mousse crémeuse. L'objectif de perfection absolue que s'était fixé l'entreprise allait lui donner encore pas mal de fil à retordre.

Concept Machine.

Cette machine révolutionna littéralement l'esthétique des machines à café. Son « bec » singulier devint sa marque de fabrique et fait également office de dispositif d'insertion des capsules. Les capsules usagées sont automatiquement éjectées dans le collecteur prévu à cet effet.

N

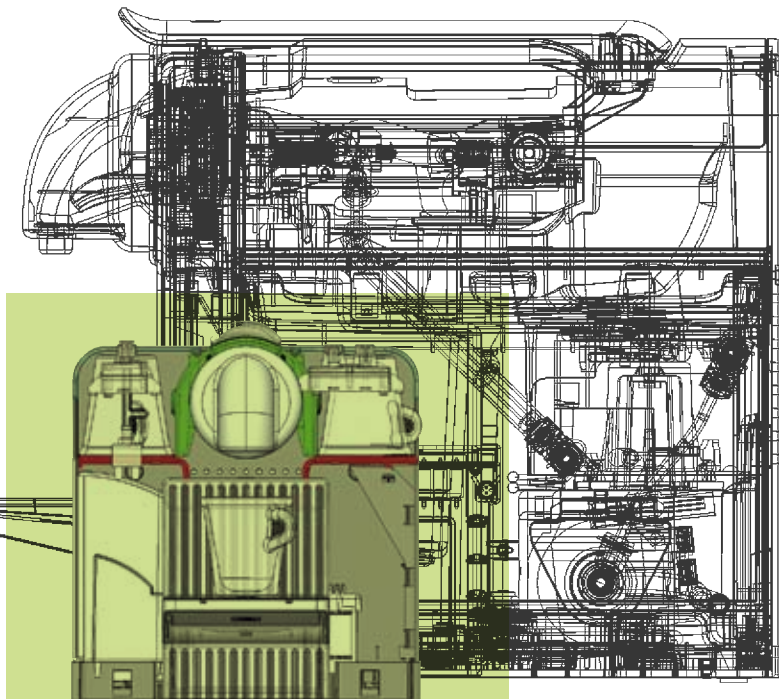


Essenza.

Comme l'indique son nom, cette machine est l'essence d'un design compact et ergonomique combiné à une technologie de pointe. Le compagnon idéal pour se préparer un espresso parfait, par pression d'une simple touche.



« Après tout, la machine à café est l'un des appareils les plus essentiels et les plus sollicités de toute la cuisine ». Alfred Yoakim



Le Cube.

Sous son enveloppe cubique aux lignes pures, Le Cube cache une technologie innovante extrêmement sophistiquée. Grâce à ses détails fonctionnels tels que le plateau chauffé-tasse intégré et l'égouttoir ajustable, la préparation d'un espresso devient un réel plaisir.

Dans le même temps, la nouvelle d'une méthode de préparation inédite radicalement différente de celle du café filtré ne tarda pas à se répandre comme une traînée de poudre parmi les connaisseurs. L'explosion de popularité conduisit à la fondation du Club Nespresso en 1989.

Entre-temps, les départements R&D de Nespresso poursuivirent leur travail avec zèle. En 1986, Alfred Yoakim rejoignit Nespresso et consacra son ingéniosité à l'amélioration des deux machines et de leurs capsules. En 1990, la première machine signée Nespresso, la C200, fut présentée, suivie en 1993 de la C125. Cette même année fut également marquée par les premières collaborations avec les sociétés Philips, Koenig et Gaggia pour la production de machines à café compatibles avec la technologie des capsules.

La capsule elle-même fut revue et une seconde génération de capsules vit le jour en 1991. Le principe de base avait été conservé, mais le filtre incorporé à la capsule avait disparu. En lieu et place, une plaque fut intégrée directement au support à capsule pour perforer le dessous de cette dernière une fois la pression idéale de 19 bars atteinte. Ce nouveau dispositif empêchait non seulement les fuites de marc, mais garantissait également la consistance parfaite de la mousse de l'espresso. Chacune des capsules des 12 variétés de Grands Crus Nespresso renferme au grain près la quantité de café moulu nécessaire pour obtenir une tasse d'espresso parfaite.

Révolution esthétique La révolution ne se cantonnait cependant pas à l'aspect technique. La nouvelle technologie présentait l'avantage non moins important de permettre un remodelage complet du design des machines à café traditionnelles. Dans ce domaine, la vision du designer suisse Antoine Cahen, en collaboration étroite avec les équipes marketing et R&D de Nespresso, montra la voie à suivre. Il avait reçu carte blanche du point de vue de la créativité - condition indispensable à un design de qualité - pourvu que la machine soit la plus fonctionnelle, sophistiquée et ergonomique possible. Sur la base de ces critères, l'équipe mit au point une machine ayant pour nom de code « Pelican » (mais plus connue sous celui de Concept Machine), qui redéfinissait complètement



Certains le désignent comme **le père du système du café en portions**, un titre qu'il est trop modeste pour accepter. Pour lui, ses réalisations font simplement partie de son travail, un travail, souligne-t-il, effectué en équipe, précision à laquelle **Alfred Yoakim** attache une importance capitale. « Sans travail d'équipe, pas d'innovation », telle est sa devise. Yoakim et son équipe travaillent sans relâche au développement du système Nespresso depuis 1986.

Sous sa conduite, Nespresso fit enregistrer pas moins de 37 brevets, parmi lesquels ceux de la seconde génération de capsules, de la machine « Pelican », du système d'insertion de capsules « Balcony » et de l'unité d'extraction compacte à la base de toute machine Nespresso. En 2006, Nestlé et Nespresso lui décernèrent le prix de l'innovation en récompense de ses accomplissements et de son application permanente à repousser toujours plus loin les limites de la perfection.

En quoi le système Nespresso se distingue-t-il vraiment des machines à café conventionnelles?

Alfred Yoakim: Avec les machines conventionnelles, il est souvent difficile de maintenir un équilibre constant entre tous les principaux composants. La quantité de café utilisée n'est pas toujours identique, la mouture n'est pas toujours la même, la pression et la température peuvent, elles aussi varier. Avec nos capsules et nos machines, tous ces composants sont dosés de manière immuable, et c'est ça qui garantit la qualité constante de nos espressos.

Cela signifie-t-il également que ces composants essentiels sont les mêmes pour toutes les machines Nespresso?

Alfred Yoakim: Absolument. Nous avons toujours voulu que, quelle que soit la machine achetée, le résultat soit toujours le même. Après tout, ce qui compte, c'est la qualité du café dans la tasse, et elle doit toujours être parfaite!

La capsule joue un rôle déterminant dans ce processus. Pourquoi avez-vous décidé de la modifier ?

Alfred Yoakim: Si nous avons voulu enlever le filtre, c'était dans le but de simplifier le processus de production des capsules. Cette seconde génération de capsules est aussi nettement plus légère, ce qui nous a permis de réduire de moitié la quantité d'aluminium contenue dans chaque capsule. De l'extérieur, ces changements sont quasi imperceptibles, ce qui était important pour le système dans son ensemble. La précision est tellement millimétrique que si l'on modifie le moindre élément, il faut généralement adapter tout le mécanisme.

Le nouveau système offrait également de nouvelles possibilités sur le plan esthétique.

Alfred Yoakim: Oui, c'est évident. Nous sommes parvenus à faire table rase de nos conceptions antérieures et à tenter de nouvelles approches. Au début, nous étions un peu sceptiques quant à la réaction du public. Il ne faut pas oublier qu'à l'époque, les

machines à espresso n'avaient subi aucun réel changement depuis des décennies. Les gens étaient tellement habitués à leur aspect et à leur fonctionnement. Pourtant, nos machines furent très bien acceptées, et ce, dès le tout premier jour.

Après tout, un outil simple et foncièrement fonctionnel venait de se transformer en un objet de design...

Alfred Yoakim: L'évolution tombait probablement à pic. Le design prenait à l'époque une place de plus en plus importante dans la vie de tous les jours. Et n'oublions pas que la machine à café est l'un des premiers objets que voient la plupart des gens en se levant le matin. Sans compter que c'est l'un des appareils les plus essentiels et les plus sollicités de toute la cuisine.

C'est peut-être pour cela que l'accent a été mis sur la facilité d'emploi durant la phase de développement ?

Alfred Yoakim: Oui, absolument. La simplicité est l'un des maîtres atouts de notre système. C'est pour cela que nous avons développé l'éjection automatique de capsules, par exemple. Cependant, il faut garder à l'esprit une chose : au final, les gens veulent pouvoir se préparer leur tasse d'espresso eux-mêmes, ça fait partie de leur rituel de dégustation.

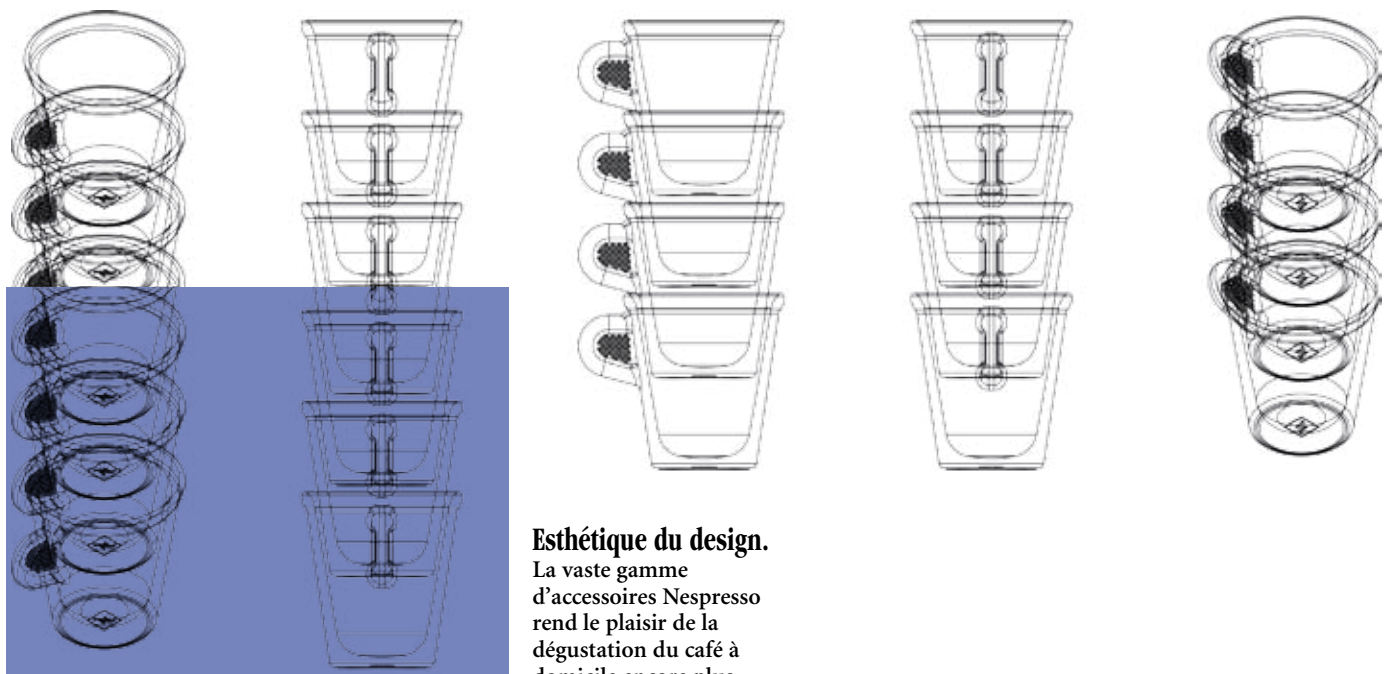
Tant qu'on en parle, à quoi ressemble votre propre rituel de dégustation du café ?

Alfred Yoakim: Pour être honnête, je n'observais pas de rituel avant d'entrer chez Nespresso ! Je bois mon café noir et serré, à la fréquence de deux à dix tasses par jour, selon le nombre d'heures que j'ai dormi.

Et comment voyez-vous l'avenir de la consommation de café ?

Alfred Yoakim : Je pense que la capsule deviendra bientôt aussi indispensable que le sachet de thé. Nous sommes parvenus à développer un excellent produit au cours de ces 20 dernières années, et je crois que nous réussirons à l'améliorer encore durant les 20 prochaines années.





Esthétique du design.

La vaste gamme d'accessoires Nespresso rend le plaisir de la dégustation du café à domicile encore plus parfait, quelle que soit l'occasion ou la variété. (voir pages 76-80)



l'image traditionnelle des machines à café et dont l'allure et le design étaient aussi éloignés de ses prédécesseurs que leur mode de fonctionnement.

« Cette machine marque un tournant décisif dans la fonctionnalité et le design des machines à espresso », explique Antoine Cahen, co-concepteur, avec Alfred Yoakim et son équipe, de ces machines mi-pratiques, mi-artistiques. Le « bec » qu'ils imaginèrent (le dispositif d'insertion de la capsule) allait devenir leur marque de fabrique esthétique. Aujourd'hui, le corps de toutes les machines se compose de l'unité d'extraction compacte et de la pompe à haute pression de 19 bars. Les nouvelles lignes entraînent naturellement dans leur sillage une fonctionnalité repensée qui simplifiait et facilitait encore davantage le processus de préparation du café. Le design compact et la conception ergonomique de l'Essenza se concentrent ainsi sur l'essentiel (d'où son nom) et délivrent un espresso sur simple activation d'une touche. L'élégante Le Cube (dont le nom renvoie à la forme), avec ses lignes claires, offre des détails fonctionnels supplémentaires tels qu'un plateau chauffant pour garder les tasses à la bonne température. Le modèle haute technologie par excellence est la Nespresso Siemens by Porsche Design, impressionnante tant par son carénage métallique brossé que par sa facilité d'emploi. Grâce à son allure particulière, chaque modèle de machine trouve sa place dans toutes les cuisines dernier cri et une fois que vous en aurez adopté une, vous ne voudrez plus vous en séparer. Comme l'affirme Alfred Yoakim, « une machine Nespresso peut réellement changer votre vie ».

Et pourtant, ces 20 dernières années ne sont qu'un chapitre dans la quête de Nespresso vers le plaisir ultime du café et la facilité absolue. L'aventure se poursuit, dans un souci permanent des moindres détails, susceptibles de rendre le bonheur parfait encore plus que parfait. ☘

QUESTIONS ? RÉPONSES

Questions de Connaisseurs, Réponses d'Experts.

Que fait Nespresso pour garantir une expérience café unique?

Notre objectif d'imposer Nespresso comme « l'icône du café parfait » au plan mondial, nous engage à délivrer un café de la plus haute qualité à chaque étape, depuis le grain jusqu'à la tasse. L'engagement de Nespresso repose sur deux piliers. Le premier est le programme Nespresso AAA Sustainable Quality™, mis en place en 2003. Nous n'achetons pour produire notre sélection de cafés Grand Cru que les cafés les plus purs et rares de la planète. Le second est la technologie brevetée du café en portions, qui utilise des capsules en aluminium scellées hermétiquement. Le système des capsules permet de préserver l'arôme du café fraîchement torréfié jusqu'au moment où il est extrait et versé dans la tasse. Pour Nespresso, seul l'arôme d'un café fraîchement moulu, préparé à partir de grains de café vert de la plus haute qualité, est à même de procurer « l'expérience d'un café d'exception » que nous nous sommes engagés à fournir à tout moment, en tout lieu et en toutes circonstances aux membres de notre Club.

Quels sont les facteurs qui influencent la fraîcheur du café?

L'exposition à l'oxygène, à l'humidité et/ou à la lumière sont des facteurs qui contribuent fortement à une détérioration rapide de l'arôme précieux du café frais. Une conservation prolongée du café moulu et torréfié requiert des matériaux de conditionnement et des conditions de stockage spécifiques. Cependant, cette protection disparaît à l'ouverture de l'emballage.

Comment Nespresso évalue-t-elle la fraîcheur de son café?

Les experts en café des centres de recherche Nestlé Nespresso d'Orbe et de Vers-chez-les-Blanc, en Suisse, ont mené des études approfondies sur la fraîcheur du café et la conservation de son arôme. Ils ont identifié plusieurs indicateurs de fraîcheur qui contribuent significativement à l'aspect frais du café. Il s'agit de composés aromatiques clés sensibles à l'oxydation (air et/ou humidité). Le goût de certains composés apparaît également au fil du temps suite à une réaction d'oxydation et contribue au développement de notes rances. En analysant la disparition

de la première famille de composés aromatiques clés et l'apparition de la seconde famille d'indicateurs d'oxydation, nos experts en café veillent à ce que nous offrions aux membres de notre Club des Grands Crus de café de première fraîcheur, jour après jour, tasse après tasse.

Comment le système des capsules Nespresso permet-il de préserver la fraîcheur du café?

Le système des capsules Nespresso assure la préservation idéale en termes d'équilibre et d'intensité des composés aromatiques les plus sensibles, indispensables à la fraîcheur et à la saveur particulière des variétés Grands Crus. Les capsules maintiennent le café fraîchement torréfié et moulu à l'abri de l'air (oxygène) et de l'humidité, deux facteurs nuisibles aux composés aromatiques clés si fragiles du café. Les capsules protègent également la mouture de la lumière, qui atténue l'arôme du café avec le temps. La technologie des capsules garantit ainsi la fraîcheur et la qualité du café tout au long de sa conservation. C'est cette célèbre technologie des capsules qui, combinée au café vert de la plus haute qualité, constitue le secret de la qualité de café inégalée que nous nous sommes engagés à procurer aux membres de notre Club.

Les grains de café se conservent-ils plus longtemps que le café moulu?

De nombreuses études ont montré que le grain entier se conservait légèrement mieux qu'une fois moulu. Cependant, dès l'ouverture du paquet, la fraîcheur et l'arôme chutent rapidement après un ou deux jours à cause de l'air et de l'humidité.

