

LE NOUVEL **Observateur**

Hollande
**Crise
de régime ?**

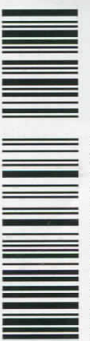
JFK **LA VÉRITÉ**



PHOTO : HENRY GROSSMAN/CAMERAPRESS/GAMMA

BELG 3.90 € / LUX 3.90 € / 5.90 FS / AUT 5.20 € / ESP 4.00 € / ITA 4.00 € / ALLE 4.80 € / PORT(CONT) 4.00 € / GR 3.90 € / PAYS-BAS 4.00 € / ANTILLES - RÉUNION 3.80 € / RCI 2800 CFA / SGAL 2800 CFA / ZONE CFA 2800 / MAROC 32 DH / TUNISIE 3.7 DTU / CAN \$6.50 / USA \$6.50 / TOM 720 XPF

M 02228 - 2558 - F: 3,80 €



DU 14 AU 20 NOVEMBRE 2013

LIEUX

LES SOMMELIERS DU CAFÉ

Finis l'amer Robusta avalé sans passion. Venu des pays anglo-saxons, l'art du bon café se répand dans l'Hexagone

PAR CLAIRE LEFEBVRE



Devant la boutique, des vélos à pignon fixe. A l'intérieur, du bon look, du rouge à lèvres, des barbes de trente jours. Du bois clair, du mobilier industriel. L'ambiance est moderne et chaleureuse. Mais ce qui attire le chaland, c'est le café qui y est servi. Rond, fruité, intense, sans amertume... celui du Lomi, dans le 18^e arrondissement de Paris, se déguste comme un bon vin. « Les grains sont moulus à la demande et utilisés dans les trois semaines qui suivent leur torréfaction, pour éviter qu'ils ne perdent leurs saveurs », explique le cofondateur du lieu, Aleaume Paturle, qui piste les meilleurs crus et hérite son matériel. Piston, filtre, siphon, capuccino, expresso... les *barristas* du Lomi connaissent par cœur les techniques d'extraction. Ils excellent aussi dans le « latte art », cet art de dessiner dans la mousse de lait. Ces sommeliers du café ont presque tous fait leurs armes aux États-Unis, en Angleterre ou en Australie. Des contrées devenues, sans

ADRESSES

- **CAFÉ LOMI**
(ci-dessus)
3 ter, rue Marcadet,
Paris (18^e)
- **COOGEE**
100, boulevard
Baille, Marseille (5^e)
- **GRAABENGO**
1, rue de Menin,
Marquette
-Lez-Lille (59)
- **CAFÉ MOKXA**
3, rue de l'Abbé-
Rozier, Lyon (69)
- **BRÛLERIE DE
BERNAY**
12, rue du
Général-de-Gaulle,
Bernay (27)
- **LA FABRIQUE
DU CAFÉ**
7, place Aine,
Limoges (87)
- **COFFEE'Z**
4, place du Pilon
Angers (49)

qu'on s'en rende compte, expertes du café de qualité. « Les Anglo-Saxons n'avaient pas d'endroit autre que les bars pour se retrouver en journée. Lorsqu'ils ont commencé à créer leurs bistros, ils se sont interrogés autant sur le lieu que sur le breuvage servi », explique Aleaume Paturle.

Pour Sébastien Lerat, gérant d'une brûlerie en Normandie et élu meilleur torréfacteur 2013, c'est aussi le résultat de la mainmise des industriels sur le marché. « Ils offrent des machines aux restaurateurs en échange de leur fidélité. Pour s'y retrouver, ils se sont mis à proposer des cafés moins chers, de moindre qualité. » Petit à petit, cependant, les choses changent. Nespresso et Starbucks ont été moteurs pour initier les changements de comportement. « Le premier a donné le goût du café aux gens. Le second a importé le concept du "coffee bar" », résume Jean-Jacques Leuner, président du Comité français du Café, qui a vu le nombre de micro-torréfacteurs doubler en sept ans. Et dans les

quartiers branchés des grandes villes – de Paris à Marseille en passant par Lyon, Lille et Limoges – les « coffee shops » s'imposent désormais comme le nouveau salon de thé. Mais inutile de pleurer le bistrot-café à la française. Celui-ci n'a jamais aussi bien porté son nom. « Les brasseurs ont compris que proposer une boisson de qualité apporterait une valeur ajoutée à leur service », assure-t-on chez Lomi, où de plus en plus de restaurateurs viennent prendre des cours. Poussés par cette exigence nouvelle, les industriels Richard, Malongo, Illy et Lavazza ouvrent à leur tour des centres de formation. Bref, c'est toute la chaîne qui s'adapte. Amateurs du petit noir avalé à la va-vite au comptoir, vous voilà sauvés. ■

PARIS DERNIÈRE

« Le road-movie » culte de la nuit.
FRANÇOIS SIMON restitué à la nuit sa
dimension sensorielle & imprévisible...
Rendez-vous tous
les vendredis à 00h00

