



C'est un paradoxe, mais l'express, produit-phare de la profession, est banalisé au point que sa qualité est trop souvent négligée. L'amélioration de sa qualité est un point de passage obligé pour assurer le renouveau de la profession.

## Un bon café au café !

**L**e café est entré dans les habitudes de consommation depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle et s'est répandu dans les foyers au XX<sup>ème</sup>. Mais, longtemps, on s'est peu préoccupé de ses qualités gustatives. La France s'approvisionnait plus avec le souci de soutenir l'économie coloniale que de ravir les consommateurs. Le café était avant tout une boisson qui tient chaud et aide à rester éveillé.

Les 30 dernières années ont modifié la donne. Dans le commerce de détail, le public a pu découvrir des cafés d'autres provenances, mieux torréfiés avec des arômes jusqu'alors inconnus. Puis avec l'arrivée de machines à espresso grand public, le consommateur est devenu plus exigeant... et souvent déçu par l'express servi au comptoir qui n'a pas toujours suivi l'évolution des goûts du marché.

Or au café comme à l'hôtel ou au restaurant, il est entendu que le consommateur exige de trouver mieux qu'à la maison.

*« Malgré une qualité améliorée depuis 10 ans, les cafetiers font trop peu cas de ce produit »,* déplore Vincent Pateux, expert en caféologie auprès des CHR. À cela plusieurs raisons : manque de connaissance, de respect du produit. Car contrairement aux alcools, le café est issu d'une transformation sur place qui requiert un savoir-faire.

*« Les reproches les plus fréquents, sont une fadeur due au sous-dosage ou une amertume exacerbée qui vient d'un café brûlé. »* Dans ces conditions, l'interdiction de fumer n'est pas la seule explication au recul de la consommation du petit noir au comptoir.