



Notre expert pour cet article, Vincent Pateux, sommelier, conseiller et formateur en vins, cafés, spiritueux et gastronomie. Il est co-auteur du livre *Café Accords Gourmands* paru aux éditions Noesis.

Photo : Vincent Pateux-Vincent Dayde.
Droits réservés.

100 % arabica : pas incontournable

D'abord en cause, la qualité des grains. Mais là, notre expert pense qu'il s'agit d'une affaire de goût, pourvu qu'on ne cède pas à la facilité du bas de gamme. « *Contrairement à une idée reçue, le 100 % arabica n'est pas incontournable, un assemblage avec de bons robustas permet un produit de qualité. Les fournisseurs traditionnels ont suffisamment de bons produits pour qu'on y trouve son bonheur. Pourquoi ne pas faire déguster plusieurs qualités à des clients avant de se décider ?* » Dans la pratique, estime Vincent Pateux, un express laisse suffisamment de marge brute pour choisir un bon produit ; un bon café, on en redemande. Cette liberté de choix est mise à mal par les contrats obligeant à s'approvisionner chez le même fournisseur en échange du dépôt de la machine. « *C'est une erreur de calcul, d'autant que des prix d'achats plus élevés vont de pair.* »

À l'extrême, Vincent Pateux estime qu'on peut proposer un café haut de gamme à 25/30 euros/kg, ce qui porte le coût de revient à 22 centimes par tasse, 26 avec le sucre et le speculoos. À 1,50 euro au comptoir, il reste une marge confortable... et des volumes de vente plus importants.

Défauts classiques... et facilement remédiables

Lorsque l'amertume exagérée ne tient pas à une torréfaction excessive notamment des robustas (défaut de qualité du fournisseur), il faut chercher la faille dans un entretien insuffisant des machines. Hormis le remplacement trop tardif des recharges de l'adoucesseur, une résistance entartrée, une douchette encrassée produisent une eau trop chaude qui additionnée à la vapeur, crame le café. « *C'est visible sur la crème qui est très brune et s'évanouit vite.* »

Dans la pratique, un nettoyage fréquent des machines est indispensable, à raison de plusieurs cycles par jour. « *En laissant la poignée porte-filtre sur la douchette, elle reste en température, ce qui évite de voir la chaleur partir dans la poignée. L'idéal est de réaliser plusieurs fois par jour un flush : appuyer sur la touche espresso avant de ré-enclencher la poignée, pour nettoyer la douchette* », conseille Vincent Pateux.

Les groupes (porte-filtre + douchette) doivent être nettoyés après chaque service en utilisant un porte-filtre aveugle : l'eau circule et nettoie le groupe (la partie qui reçoit le porte-filtre), c'est l'affaire de 15 secondes. Encore faut-il posséder cet accessoire.

Gare à la mouture ! Inutile de dire qu'elle doit être fine à très fine. L'entretien de la machine à grains est trop souvent négligé. En effet, la trémie contenant les grains se charge rapidement d'une graisse qui rancit et devient malodorante. Celle-ci doit être régulièrement enlevée pour ne pas parasiter les arômes.

Des détails, certes, mais qui ne coûtent rien et peuvent tout changer. ● S.H.

Le rôle de la tasse

La tasse doit mettre le produit en valeur. Ce qui n'est pas le cas quand elle est usée par les lavages, et a perdu de sa blancheur. Quant à sa forme, « une tasse épaisse est plutôt un signe de qualité » pour Vincent Pateux, ce qui permet d'éviter que la chaleur s'évade trop vite. De même, préférez une tasse au fond convexe qui fait mieux monter la crème.