Le sommet de la saveur

Autor(en): **C.Pz / Bloch, Marc-A.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 2

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-826343

Nutzungsbedingungen

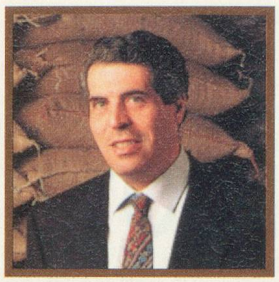
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Marc-A. Bloch

Le sommet de la saveur

Torréfiés à 1000 mètres d'altitude, les cafés *La Semeuse* veulent redonner aux Suisses le goût authentique de ce nectar.

Le café, il est né dedans. Petit-fils du fondateur de La Semeuse, Marc-A. Bloch a repris la direction de l'entreprise familiale en 1982. Son grand-père, Marc Bloch, l'avait créée en 1900, pour l'importation et la distribution d'huile d'arachide. Mais il meurt pendant la Première Guerre mondiale. Sa veuve, Hortense, reprend les rênes de l'entreprise et se lance dans la torréfaction du café, qui deviendra peu à peu la spécialité de La Semeuse. La tradition a survécu à trois générations.

– Quel est votre premier souvenir lié au café?

– Marc-A. Bloch: Son odeur, lorsque, tout jeune, j'allais travailler dans l'entreprise familiale. Peu à peu, je me suis passionné pour le produit. Pourtant, sans La Semeuse, je ne crois pas que je serais devenu un consommateur de café.

– Etes-vous seulement un consommateur «professionnel»?

– Je le bois aussi par plaisir. Je l'aime très serré, très court, juste trois gorgées, et pur: pas de sucre ni de lait. La plupart des établissements le font bien. Nous avons du très bon café en Suisse, et une grande variété.

– On dit les Suisses grands consommateurs. Y a-t-il une explication à cela?

– Les gens boivent beaucoup de café dans les établissements publics. Ils sont aussi très bien équipés pour le faire, dans les bureaux, à leur domicile. Je pense que la consommation de café est liée à notre tendance calviniste du travail, puisque c'est un produit très stimulant. Son essor coïncide avec les débuts de la société industrielle. Lorsqu'il est introduit en France au 18e siècle, il provoque une véritable polémique entre l'aristocratie oisive, plutôt catholique, qui reste au traditionnel chocolat chaud, et les protestants industrieux, cette nouvelle bourgeoisie naissante, qui consomment du café. Ce dernier s'est imposé comme la boisson des gens qui travaillent. Et la Suisse est un pays de travailleurs.

– Adaptez-vous vos cafés au goût des Suisses?

– En fait, nous travaillons à contre-courant. Je ne vends que des produits qui me conviennent. Ce sont des produits moins faciles, moins flatteurs que d'autres, mais plus authentiques. Un café doit avoir le goût du grain de café que l'on croque, et une amertume qui puisse neutraliser une éventuelle acidité. Les consommateurs ont souvent perdu le vrai goût du café, comme celui de bien d'autres produits d'ailleurs. De plus, nous avons en Suisse cette habitude de la crème, qui le rend extrêmement indigeste. Il vaudrait mieux prendre le café pur, ou alors avec un nuage de lait, voire un tout petit peu de sucre, qui est un exhausteur de saveur.

– Inventer un café, est-ce comme inventer un parfum?

– Notre métier se rapproche plutôt de celui du vigneron, de l'assembleur. A partir de différents «cépages», nous opérons une sorte de vinification-torréfaction. C'est là que tout va se jouer. Il y a la qualité du produit de base, puis le tour de main de la torréfaction, après avoir mélangé les grains de différents cafés. A La Chaux-de-Fonds, nous torréfions à 1000 mètres d'altitude, où l'eau bout à 97 degrés déjà. Cela nous permet une torréfaction plus douce, en brûlant moins les arômes.

– Hormis le choix du café, y a-t-il un secret pour bien le réussir chez soi?

– Idéalement, il devrait être frais moulu. Avant la machine à café, il serait bon d'acquérir un moulin à café. Sinon, les petites portions individuelles sont la meilleure solution, celle qui préserve le mieux l'arôme, puisque la poudre n'entre pas en contact avec l'air. Si vous achetez votre café moulu, la mouture doit être adaptée à la machine que vous utilisez. Ensuite, la réussite finale dépendra du dosage, de la petite cuisine que vous faites de votre côté. La préparation d'un bon café demande du soin, c'est un peu comme un cérémonial. Vous pouvez acheter un merveilleux café... et le ruiner en ne sachant pas le préparer!

– Quel est le meilleur procédé pour obtenir un bon café?

– Un bon café, vous pouvez l'obtenir de toutes les manières. Café-filtre, cafetière à pression, cafetière italienne, tous ces procédés font des cafés exceptionnels, même si la machine espresso électrique a cet avantage de garantir une meilleure extraction, avec cette émulsion graisseuse qui constitue la mousse du café.

– Le décaféiné demeure-t-il un vrai café?

– Grâce aux méthodes de décaféinisation à l'eau de source, on conserve toutes les qualités propres au café. Gustativement, il ne doit y avoir aucune différence. Dans le cas d'un café normal, il faut savoir qu'un café court est meilleur. Il ne sert à rien de l'allonger en croyant le rendre moins fort. C'est une erreur. La caféine étant soluble dans l'eau, plus le café est grand, plus on en ingurgite. Il vaut mieux tirer un ristretto et l'allonger à volonté avec de l'eau du robinet.

C. Pz