

La poudre de la révolution

Autor(en): **C.Pz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-826341>

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>

HISTORIQUE

La route du café

Au début était la chèvre. Selon une vieille légende, le café aurait plus de mille ans et il aurait été découvert, bien fortuitement, par une chèvre éthiopienne qui avait croqué des baies inconnues, cause d'une certaine excitation. Voyant cela, des moines du couvent voisin goûtèrent les baies, les trouvèrent terriblement amères et les jetèrent au feu. Un parfum délicieux s'éleva dans l'air. Ils venaient d'inventer la torréfaction et, par conséquent, le café.

Plus sérieusement, le café nous vient du Moyen-Orient, où s'ouvre le premier débit de café, au milieu du 16^e siècle. Un siècle plus tard, des Turcs abandonnent à Vienne des sacs remplis de grains. La tradition allait naître et s'emparer de toute l'Europe. Les Hollandais commencent à planter du café à Java et en Amérique du Sud. Peu à peu, sa production se développe dans toutes les régions à climat tropical et subtropical.

Aujourd'hui, le café est cultivé dans une quarantaine de pays, en Amérique centrale, en Amérique du Sud, en Afrique et en Asie. Deux variétés seulement se partagent le marché mondial : l'arabica est aromatique et plutôt doux, alors que le robusta est un peu plus âpre et se prête bien aux mélanges à espresso. Mûr, prêt pour la récolte, le café ressemble à des cerises, dont chacune contient deux grains. Pour arriver dans nos tasses, il lui faudra passer par de nombreuses transformations. Après récolte, les cerises sont soumises à un traitement qui permet d'extraire les grains. Ce café vert – c'est ainsi qu'on le nomme – est ensuite exporté pour être torréfié directement dans les pays consommateurs. **C. Pz**

A lire : *L'amateur de café*, de Jon Thorn, Editions Soline.

La poudre de la révolution

Le café soluble a ses adeptes depuis soixante ans. C'est en effet l'âge du célèbre Nescafé.

Chaque année, plus de 100 milliards de tasses de Nescafé sont bues dans le monde, ce qui représente plus de 3000 tasses à la seconde. Un tiers des Suisses consommateurs de café ont opté pour cette catégorie de café, qui nécessite seulement une tasse, une cuillère et de l'eau à ébullition. On ne fait pas plus simple, ni plus économique.

Tout a commencé en 1930. Le Brésil connaît alors une importante surproduction de café. Comment le conserver ? En faisant appel à l'entreprise suisse Nestlé, déjà spécialiste de la conservation du lait. Huit ans plus tard, le premier Nescafé sortait de la fabrique d'Orbe. Depuis lors, le procédé n'a cessé d'être perfectionné, pour parvenir à un café soluble au riche arôme.

Le procédé par lequel on obtient du café soluble ressemble à la préparation du café filtre. Dans le cas du café filtre, l'eau bouillante s'écoule goutte à goutte à travers le café moulu afin d'en extraire la couleur et les principales substances aromatiques qu'il contient. La fabrication du café soluble obéit au même prin-

cipe, à la différence que l'opération se termine par la déshydratation du café. A la fin du processus, il ne reste plus que du concentré de café en poudre, lequel se dissout rapidement et intégralement dans l'eau chaude et garde tout son arôme.

Contrairement à ce que l'on croit souvent, le café soluble n'a rien d'un succédané de café. Il s'agit bel et bien de café pur à 100%. Dans le cas de certaines marques, cependant, une partie du café est remplacée par de la chicorée, ce qui rend le café plus digeste et plus doux. **C. Pz**



Le café solidaire

Le «Max Havelaar» est un café pas tout à fait comme les autres. Il est apparu dans nos magasins il y a une dizaine d'années. C'est en Suisse qu'il a trouvé le plus de consommateurs, puisqu'il représente aujourd'hui 5% du marché.

L'Association Max Havelaar a été créée en 1988 en Hollande, avec pour objectif de favoriser le commerce équitable du marché. Son activité s'est rapidement étendue en Belgique, en Suisse, en Allemagne, en

France, en Grande-Bretagne. L'association est née grâce à des consommateurs qui souhaitaient non seulement acheter du café, mais aussi contribuer à améliorer la situation des producteurs de cet incomparable nectar dans les pays en voie de développement. Le café Max Havelaar est donc devenu ce que l'on peut appeler un produit alternatif, mais distribué de façon tout à fait normale, puisqu'on le trouve dans les supermarchés.