SOS consommateurs : le café... noir comme le diable...

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **22 (1992)**

Heft 1

PDF erstellt am: **05.06.2024**

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

Le café... noir comme le diable...

«... Chaud comme l'enfer, doux comme l'amour, pur comme un ange», disait Talleyrand, qui, tout comme Mme de Sévigné, Voltaire, Bach, Balzac, Proust et bien d'autres, ne pouvait se passer de ce stimulant.
Ceux que l'histoire du café (passionnante), sa culture, sa provenance, sa préparation intéressent, peuvent lire un des ouvrages signalés en fin d'article*. Contentons-nous ici de quelques informations générales.

Le café, comme le vin...

a ses crus, ses terroirs, ses méthodes de culture. De la cerise (c'est ainsi qu'on appelle le fruit du caféier) à la tasse, il y a toute une suite d'opérations, comme de la grappe au verre.
L'espèce botanique. On en distingue deux: l'arabica et le robusta (voir encadré).
Le provenance, le terroir, l'altitude, qui feront la qualité.
Le mélange des deux variétés ou des provenances d'une variété.
La torréfaction, qui fait ressortir la saveur et non l'amertume! Torréfier est un art.
La mouture qui doit correspondre à l'usage prévu et à la cafetière. Si vous achetez votre café en grains, préférez un moulin à main (mais oui) ou un moulin électrique à meule (et non à couteaux qui échauffent les grains).
La conservation. Respectez la date. Bien refermer le paquet ou le bocal. Conservez dans une boîte hermétique spéciale avec étrier (on en trouve déjà pour moins de Fr. 5.–) au frais.
La cafetière ou la machine choisies.
Et n'oubliez pas que, lors de démonstrations, ou utilise en général du très bon café...
L'eau, qui ne doit pas être calcaire (les vrais amateurs la filtrent), pas trop chlorée, et ne doit pas bouillir. Versez-la juste avant l'ébullition et comme le rappelle un peu rudement le dicton populaire: «Café ***boullu,*** café foutu.» On ne réchauffe pas le café...

Infos-paquets

L'emballage devrait vous renseigner. Une récente enquête de la FRC montre que c'est loin d'être le cas. Nous exigeons donc (et il faut si possible favoriser les distributeurs qui le font) la DATE de vente ou de consommation, variétés et provenance, utilisation (pour quels types de café).
Le café décaféiné n'est pas chimiquement décaféiné, selon une légendde tenace! En grains ou soluble, cette opération se fait à la vapeur d'eau. Il est donc parfaitement pur. On trouve aussi de la caféine ailleurs. Attention au cola donné aux petits enfants! Ainsi pour une tasse (120 ml): arabica = 60 mg de caféine – robusta = 150 mg café soluble = 50-100 mg – thé = 40-60 mg – chocolat = 15-30 mg et un verre de cola = 35-50 mg. Et, le saviez-vous, les cafés très concentrés (le petit noir espresso et ristretto) contiennent moins de caféine que les filtres ou normaux. La quantité dépend de celle du liquide et de la rapidité de filtrage.
Le café au lait que chantait Pierre Dudan est bien plus indigeste qu'on ne pense, et certains qui souffrent de troubles gastro-intestinaux variés ne songent peut-être pas à l'incriminer. Le café contient des tanins qui, en milieu acide (estomac) précipitent les protéines du lait en gros grumeaux qui peuvent provoquer des réactions du système digestif.
Enfin, la chicorée, qui peut remplacer totalement le café ou être ajoutée, n'a en fait aucune valeur particulière. C'est un succédané. Il en existe d'autres, en général à base de céréales (malt surtout) que certains qui doivent renoncer au café boivent avec plaisir. On a fait des progrès depuis le fameux «café de guerre»! ■

Arabica

(¾ production)
Café original qui poussait sauvage en Abyssinie
Grain allongé, plat.
Culture en haute altitude 1000/2000 m
(plus il est haut, meilleur il est).
Variétés: bourbon, moka, maragocype.
Provenance: Brésil, Equateur, Venezuela, Am. centrale, Colombie, Haïti, Jamaïque et aussi Kenya, Inde, Cameroun.
Goût doux, parfumé.
Torréfaction: grain clair.

Robusta

Plus robuste, moins sensible aux maladies.
Grain petit, rond.
Culture en basse altitude (jusqu'à 1000 m).
Provenance: Afrique, surtout. Côte-d'Ivoire, Zaïre, Ouganda, Angola, Madagascar, Tanzanie et aussi Indonésie.
Goût fort, amer, corsé.
Torréfaction: foncé, en général.

ALPHA MENAGER
GAZ-ÉLECTRICITÉ VENTE-DEVIS-RÉPARATION
Av. du Rond-Point 18, 1006 Lausanne
Tél. 021/26 58 64

Notes

J. Burgess: «Le livre du café» M. A. Editions, 82 pp., Fr. 14.90.
L. Chabouis: «Le livre du café», 160 pp., Bordas, Fr. 52.80.
M. Schiaffino: «L'heure du café», Gentleman, 107 pp., Fr. 23.70.