

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 40 (1960)
Heft: 6

Artikel: Le café instantané : un exemple caractéristique des aliments solubles modernes
Autor: Bornand, Georges
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-887533>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Un exemple
caractéristique
des aliments
solubles
modernes

LE CAFÉ INSTANTANÉ

par

Georges Bornand

On désigne généralement, sous le vocable d'« aliments solubles », tous les aliments liquides qui sont déshydratés pour être conservés, habituellement sous forme de poudre, et retransformés à l'état liquide par adjonction d'eau (éventuellement de lait) avant leur consommation. Et, pour illustrer le rôle de plus en plus important que jouent ces aliments solubles dans la vie moderne, nous nous bornerons à présenter ici le plus caractéristique d'entre eux, le café instantané ou extrait de café en poudre, en laissant de côté les autres produits du même genre — laits en poudre, cacao soluble, bouillons et potages, etc. — qui nous entraîneraient vers de trop longs développements.

UNE INVENTION DÉJÀ CINQUANTAIRE

C'est en 1899 que le Dr Sartori Kato, de Tokyo, a mis au point le premier un thé soluble au Japon. Puis il s'est installé à Chicago où il a développé également le premier café soluble. Cette nouveauté a été présentée à la Pan American Exposition de 1901, puis brevetée en 1903. Elle a trouvé une première utilisation pratique lors de l'expédition antarctique de Ziegler.

En 1906, G. Washington, de New York, chimiste au Guatemala, produit un café soluble amélioré qui est mis en vente trois ans plus tard. Mais il faut attendre la guerre de 1914-1918 pour assister à la première utilisation du café soluble sur une certaine échelle :

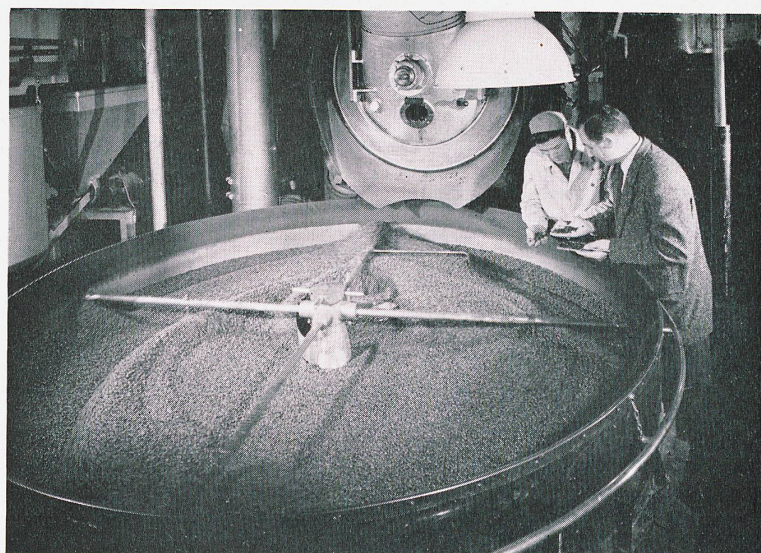
la G. Washington Coffee Refining Co fait d'importantes livraisons à l'armée américaine d'un produit qui donne toutefois un breuvage encore assez éloigné d'un bon café (1).

Il faut attendre les années 1930 pour que le café soluble franchisse une étape décisive de son histoire. C'était, au Brésil, l'époque des « quemadas », c'est-à-dire de la destruction systématique, pour éviter l'effondrement des cours, des énormes stocks excédentaires de café en grains, livrés par millions de quintaux au feu et à la mer. Approchée par un représentant de l'institut brésilien du café, dans l'espoir de trouver un remède à cette situation, la grande entreprise suisse de l'industrie alimentaire qu'est Nestlé se mit alors à rechercher comment l'on pourrait techniquement stabiliser l'arôme du café tout en le présentant sous la forme d'un extrait en poudre instantanément soluble. Il a fallu huit ans pour que ces travaux aboutissent enfin à la production d'une poudre susceptible de s'imposer au grand public, à l'échelle internationale. Le « Nescafé » était né et cette marque suisse se partage aujourd'hui le marché mondial avec les produits de quelques grandes entreprises américaines et des centaines d'autres cafés solubles de diverses origines.

Pour se faire une idée du développement actuel du café soluble dans le monde, il suffit de relever qu'en 1959, sa participation à la consommation totale du café a pu être estimée à 36 % aux États-Unis, 49 % au Canada et 78 % en Australie. En Europe, la moyenne s'établit seulement pour le moment aux alentours de 10 à 12 %, avec en tête l'Angleterre où le 83 % de la consommation globale de café est faite sous la forme de café soluble, suivie de la Suisse (26 %), des Pays-Bas (11 %), de l'Allemagne, de l'Autriche et de l'Espagne (9 %), etc. C'est en Scandinavie que le café soluble est le plus en retard, compte tenu du fait que les Danois, les Suédois et les Norvégiens figurent par tête d'habitant, et par an, parmi les plus gros consommateurs de café au monde.

UN PRODUIT PRATIQUE, MAIS EST-IL BON ?

Les extraits de café soluble se sont imposés — et continuent leur expansion — grâce, en premier lieu, à leurs *côtés pratiques*. Ils offrent tout d'abord de bien meilleures possibilités de conservation. On sait, en effet, que le café en grain torréfié se conserve mal : moulu ou non, il prend au bout de deux à trois semaines, un goût de vieux, de ranci (que les spécialistes appellent



La torréfaction, opération essentielle

« stale ») dû au fait que les graisses contenues dans le café s'oxydent au contact de l'air. Seuls des emballages sous vide, hermétiquement fermés, permettent de conserver un café torréfié plusieurs mois. Le café soluble, en revanche, se conserve facilement deux ans tant que la boîte ou le bocal de verre n'a pas été ouvert. Et, après avoir été utilisée une première fois, cette poudre est encore propre à la consommation pendant un ou deux mois.

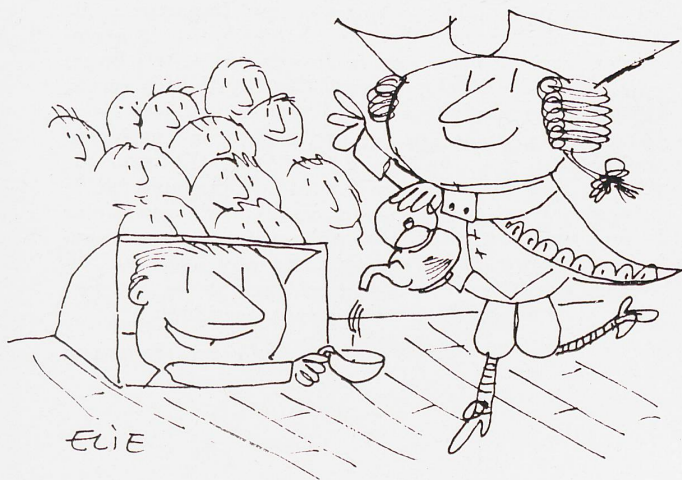
Le café instantané a ensuite l'avantage de se présenter sous un volume réduit. Une boîte normale de 50 grammes permet la préparation de 25 à 30 tasses de café suivant le dosage, ce qui correspond pratiquement à la consommation d'une demi-livre de café en grains, sensiblement plus encombrante.

Enfin, et surtout, le café soluble est d'une facilité de préparation étonnante : une cuillère de poudre, un peu d'eau chaude et la tasse est prête. Rien n'est plus pratique pour la ménagère pressée ou prise de court par une visite inopinée, pour la « pause-café » au bureau ou à l'atelier, pour l'infirmière ou le médecin en service de nuit, pour les sports et le camping, en bref, chaque fois qu'une bonne tasse de café s'impose ou fait plaisir alors que ce serait compliqué de la préparer à partir d'un café moulu ordinaire.

Mais, le café soluble est-il bon ?

De gros efforts ont été faits par ses fabricants pour se rapprocher le plus possible des *qualités de goût* d'un café ordinaire et l'on peut objectivement observer que les écarts, qui étaient sensibles au début, ont été maintenant considérablement réduits. Ils le seront de plus en plus d'ailleurs, bien que déjà maintenant l'on puisse facilement surprendre un amateur de café en lui offrant un café soluble de qualité et bien préparé sans qu'il s'en aperçoive. Il faut reconnaître aussi que certains breuvages servis dans de nombreux établissements publics ont souvent moins les caractéristiques d'un bon café qu'une boisson faite à partir d'un bon extrait en poudre.

(1) W. UKERS : All about coffee, Tea and Coffee Trade General N. Y., 1935.





La sélection des cafés.

C'EST EN ALIMENTATION QUE LES PRÉJUGÉS SONT LES PLUS SOLIDES

Il est certain que les habitudes n'ont nulle part autant force de loi que dans le domaine de l'alimentation et c'est bien là que les préjugés sont les plus difficiles à combattre. Pour sa part, le café soluble se heurte encore, dans le public, à plusieurs de ces préjugés : il y a toujours certains consommateurs qui ne le croient pas vraiment naturel, alors qu'*aucune substance étrangère* n'est ajoutée à leur fabrication. Il s'agit en fait d'un café préparé avec des grains de haute qualité, soigneusement sélectionnés, que l'on déshydrate suivant des procédés qui varient d'un fabricant à l'autre, chacun cherchant évidemment à fixer le mieux possible l'arôme et le goût du café dans la tasse.

Puis, la ménagère a encore souvent un peu honte de servir chez elle un café soluble à son mari ou à ses invités. Elle a peur d'être taxée de paresseuse ou de négligente, de paraître rechercher les solutions de facilité au détriment de la satisfaction de ses hôtes. Ce *défaut d'acceptation sociale* des cafés solubles est encore assez sensible en Europe, mais il diminue constamment et un jour viendra certainement où, comme en Amérique, l'emploi de ce produit sera complètement entré dans les mœurs. Les potages déshydratés ont été aussi synonymes de « ménagère paresseuse » mais ce préjugé a pratiquement disparu aujourd'hui, en tous cas, dans la plupart des principaux pays européens.

Il a existé, et il existe encore, dans certains pays *une opposition de la part des torréfacteurs* au développement des cafés solubles. En fait, cette attitude du commerce traditionnel du café n'est pas solidement justifiée si l'on songe que les extraits de café en poudre permettent un très grand nombre d'utilisations supplémentaires du café qui n'existeraient pas si le consommateur devait chaque fois préparer sa boisson, à partir du café habituel. D'autre part, la facilité de préparation du café soluble pousse incontestablement le consommateur à une plus grande fréquence de consommation. L'extrait de café a même permis de recruter de nouveaux consommateurs et a pratiquement ouvert certains marchés à ce produit, tel le marché anglais. Bref, on peut affirmer que les cafés solubles contribuent pour une bonne part à augmenter la consommation du café et les milieux intéressés — certains l'ont d'ailleurs déjà fort bien compris — ne peuvent qu'en profiter.

CONCLUSIONS

Le plus frappant est certainement le fait que tous les aliments solubles prennent une importance de plus en plus grande dans les habitudes de consommation, tout en ayant encore devant eux de très larges possibilités de développement. Ces possibilités seront certainement exploitées complètement un jour pour la raison essentielle que ces produits répondent incontestablement aux besoins modernes de l'homme de plus en plus pressé, de la femme qui travaille, de la ménagère pour qui la cuisine est de moins en moins la préoccupation essentielle, du tourisme qui se popularise toujours davantage, etc. Et ceci sans que les valeurs nutritives essentielles et surtout les satisfactions de goût et de qualité soient sacrifiées.

Georges BORNAND

Les fabricants de café soluble s'efforcent toujours, dans la mesure du possible, d'adapter le goût de leur produit à celui du public auquel ils s'adressent. On sait en effet que les Allemands n'ont, d'une manière générale, en matière de café, pas les mêmes préférences que les Français ou les Scandinaves. Pour les premiers, ce sont surtout les cafés fins d'Amérique centrale et d'Afrique orientale, pas trop torréfiés, qui font prime, tandis que le public français est très habitué maintenant aux qualités africaines de Robusta fortement grillées. Ce sont là, par exemple, deux directions de goût totalement différentes, et les poudres solubles vendues sur ces deux marchés en tiennent largement compte.

Cette adaptation aux goûts particuliers des divers publics est toutefois vite limitée par le fait qu'un fabricant de poudre soluble ne peut pas tenir compte des préférences de chacun et doit bien se décider, pour rester rationnel sur le plan de la production, à fabriquer une poudre qui s'adapte le mieux possible au goût moyen d'un marché suffisamment large pour être rentable. Cette standardisation pratiquement inévitable du goût des poudres solubles est, à notre avis, l'une de leurs plus grandes faiblesses à l'égard des cafés en grains qui offrent à la ménagère des possibilités de mélanges et de choix aux variantes innombrables. Et c'est certainement à cette préoccupation que répond le lancement récent, par l'un des principaux fabricants de café soluble en Europe, de nouveaux types de qualité « Espresso », « Goût Brésilien », ou « Extra », à côté des qualités décaféinées déjà vendues depuis longtemps pour les gens sensibles aux effets de la caféine.

