

- **Les deux variétés les plus cultivées sur la planète** ne se retrouvent pas à égalité dans la tasse.

L'**arabica** représente en effet 75% de la production et de la consommation mondiale. Il faut dire qu'il donne un café plus doux, très parfumé et fruité.

La variété **robusta**, issue d'un caféier plus résistant, d'où son nom, contient d'avantage de caféine. Son goût corsé plaît surtout aux amateurs du fameux expresso italien à la préparation duquel il est indispensable.

- **Les caféiers affectionnent les climats chauds et humides.**

L'**arabica** se cultive en Amérique latine et centrale, en Afrique et Asie. Selon les années, le Brésil assure, à lui seul, un tiers de la récolte de la planète. Autre producteur important d'**arabica** : la Colombie. En revanche le **robusta**, n'aime guère l'altitude. Ses grands producteurs sont le Viêt-nam, l'Indonésie, l'Ouganda, la Côte-d'Ivoire et l'Inde.

- **Le café est coté chaque jour en Bourse.**

Le cours de l'**arabica** est fixé à New York, celui du **robusta** à Londres. Les aléas climatiques (gelées et sécheresse) dans les pays producteurs influent sur le marché. En 1994 le prix au kilo de l'**arabica** a doublé, en 1997 il y eut encore une flambée des prix qui fit baisser la consommation en France de 8%. Les aléas du marché boursier profitent à la sphère financière internationale, mais les producteurs de café subissent, quant à eux, la situation.

La plupart disposent de petites plantations d'un ou deux hectares, ils se regroupent en coopératives, mais le marché leur mène la vie dure. Depuis 1988 une association hollandaise mène un combat exemplaire pour contrer les inégalités. Max Havelaar préfinance les récoltes de petits producteurs de par le monde et leur garantit un prix d'achat minimum, supérieur à celui du marché. En contre partie, ces derniers s'engagent à fonctionner en coopératives démocratiques, indépendantes des partis politiques ou des groupes religieux, à garantir des délais de livraison, à produire de la bonne qualité. Les produits labellisés sont diffusés dans 15 pays sous trois appellations (Max Havelaar, Transfair, Fairtrade).

- **Le torréfacteur** reçoit le café en sacs, c'est son savoir-faire qui va révéler tous les arômes du café.

Les grains verts sont cuits lentement, entre 180°C et 250°C, dans un cylindre qui les brasse tout au long de l'opération. Sous l'action de la chaleur, ils passent du vert au marron plus ou moins foncé. Le café torréfié, qui a encore perdu 20% de son poids, est ensuite versé dans un refroidisseur et conservé dans des sachets hermétiques.

- **Les Pays consommateurs**

Bizarrement les pays qui produisent le plus de café en consomment très peu. Seul le Brésil fait exception à cette règle. La Finlande et la Suède sont de gros consommateurs : 13 kg par an et par habitant, suivis de peu du Danemark et de la Norvège : 11kg, les Pays-Bas, la Belgique et l'Allemagne : 8kg. Les Français boivent en moyenne 2 tasses et demie par jour, ils sont en quatrième position avec 6kg de café par an et par habitant. Quant à l'Italie dont la réputation du célèbre expresso n'est pourtant plus à faire, elle arrive seulement au cinquième rang avec 4,5kg. Les Anglais, eux, préfèrent le thé.

- **Les règles de l'art pour faire un petit noir :**

Il existe mille et une façons de préparer le café. En Turquie il est adouci de sucre et de miel, en Italie il se boit serré, aux Etats-Unis c'est allongé, en Suède c'est carrément bouilli. On le consomme parfois salé ou poivré au Maroc et plutôt alcoolisé en Grande-Bretagne. Pour faire un bon café, n'hésitez pas de franchir le seuil de la boutique d'un torréfacteur ! Lui saura cerner vos goûts et vous proposer le mélange le mieux adapté à vos attentes. Le mieux est d'acheter du café en grains et de le moulinner juste avant de le préparer. Si vous achetez votre café moulu, sitôt le sachet ouvert conservez-le à l'abri de la lumière, de l'air, de la chaleur et des odeurs. Abrisé dans une boîte hermétique au réfrigérateur, il gardera sa saveur d'origine.

Prenez une eau pas trop chlorée ou calcaire, ne pas la chauffer à plus de 90°C. Le dosage moyen du café est de 10 à 12 g par tasse de 10cl. Préférez enfin des tasses en porcelaine épaisse pour la température. Pour l'expresso, mieux vaut utiliser un sucre en poudre pour garder la crème intacte. Enfin, si vous devez réchauffer du café, placez-le dans un bain-marie plutôt que directement sur le feu car, selon le dicton, « **café bouillu, café foutu** ».

- **Quand le café soigne !**

Les migraineux et les asthmatiques apprécient les bienfaits du café. Pris dès la survenue de la migraine, il parvient parfois à la stopper en contractant les vaisseaux cérébraux qui se dilatent lors de ces fortes céphalées. La caféine a pour effet de dilater les bronches et peut donc prévenir les crises d'asthme.

Mais même si le café vous fait du bien, attention de ne pas en abuser !

Chantal

(source *Pèlerin magazine*)

CAFE LIEGEOIS

Pour 4 personnes : 4 petites tasses de café sucré, 15 cl de crème fraîche, 1 c soupe de sucre glace
½ l de glace au café, petits grains de café à la liqueur.

Mettez le café au réfrigérateur pour qu'il soit bien froid.

Fouettez la crème froide et le sucre en chantilly bien ferme.

Répartissez le café dans de hauts verres.

Remplissez les verres de glace au café en tassant bien. Garnissez de crème chantilly et décorez de grains de café. Servez très froid.

BOUCHEES AUX NOIX

Pour 12 à 15 bouchées : 400g de sucre en poudre, une c soupe de miel, une petite tasse de café bien corsé, 40g de beurre, 70g de noix concassées.

Versez le sucre de canne, le miel et le café dans une petite casserole à fond épais. Faites chauffer sur feu doux en remuant.

Lorsque le mélange est bien dissous, retirez la casserole du feu et ajoutez le beurre en parcelles. Ne remuez pas. Ajoutez au mélange les noix concassées et remuez énergiquement.

Versez la pâte dans un moule carré légèrement huilé. Lissez le dessus et laissez refroidir complètement.

Découpez dans la masse des petits carrés. Servez avec le café.

GATEAU MOKA

Pour 6 personnes : 1 génoise de 25cm de diamètre, 50g d'amandes grillées, 100g de sucre semoule, rhum, extrait de café, 250g de sucre en morceaux, 6 jaunes d'œufs, 250g de beurre, grains de café au chocolat, sel.

Coupez la génoise dans l'épaisseur en 2 tranches égales. Concassez les amandes grillées. Préparez un sirop en faisant bouillir 5mn le sucre semoule avec 10cl d'eau : lorsqu'il est tiède, ajoutez-lui 2c à soupe de rhum et 2c à café d'extrait de café.

Faites fondre les morceaux de sucre avec 20cl d'eau. Poursuivez la cuisson jusqu'au filet.

Battez les jaunes d'œufs au fouet dans une jatte avec 1 pincée de sel. Versez le sirop bouillant sur les jaunes sans cesser de battre.

Réduisez le beurre en pommade dans une autre jatte. Lorsqu'il est onctueux, incorporez peu à peu la préparation aux œufs en tournant sans arrêt. Ajoutez 1c à soupe d'extrait de café.

Humectez de sirop chaque partie de génoise. Tartinez largement de crème au beurre l'une des 2 moitiés.

Remettez l'autre par dessus. Nappez le dessus et les côtés avec le reste de crème au beurre. Garnissez le pourtour avec les amandes concassées et disposez sur le dessus des grains en décor. Mettez au frais

