

# LE CAFÉ

*Après quelques années de disette, le café retrouve ses lettres de noblesse en pâtisserie, grâce au travail de quelques chefs passionnés et d'un homme, Hippolyte Courty, qui les aide à en tirer le meilleur.*

## Quelle meilleure introduction que les mots savants du plus grand pâtissier du monde, Pierre Hermé :

« Certaines rencontres sont plus marquantes que d'autres. Ce fut le cas avec Hippolyte Courty, confie-t-il en préface du livre *Café*, écrit par le créateur de L'Arbre à Café. Croiser son chemin a profondément bousculé mes certitudes en matière de petit noir (...). Cela a été un choc gustatif. Une révélation. Avant ce jour, je n'avais jamais bu de café en somme. » Il nous a donc semblé logique de recueillir les conseils de ce grand connaisseur du café. Nous avons rencontré Hippolyte Courty dans sa petite boutique nichée dans la gourmande rue du Nil, pour déguster quelques gâteaux et comprendre comment le café pâtissier a fait sa révolution.

## IL PARAÎT QUE VOUS AVEZ LONGTEMPS DÉTESTÉ LE CAFÉ.

Je trouvais ça monolithique, amer, trop puissant, je ne le comprenais pas, je n'aimais pas ça. Le boire me provoquait un réel déplaisir. À l'époque, j'organisais parfois des promenades œnotouristiques à Paris. Un jour, une éditrice m'a dit qu'elle aimait bien ma pédagogie et m'a proposé de faire un livre... sur le café. J'aurais préféré tous les sujets, mais pas celui-là ! Pendant six mois, je suis allé voir tous mes copains sommelières amateurs de café, leur demandant de l'aide pour goûter. J'ai visité des torréfacteurs, mais rien n'y faisait, je n'aimais pas ça. Un jour, on m'a servi un café en ne me mentionnant que la variété et le producteur, au lieu de me perdre dans un fracas de terminologie complexe. Pour



la première fois, j'ai aimé ça, et j'ai compris que si je ne l'aimais pas, c'était qu'on ne me le servait pas comme il faut.

## COMMENT ÊTES-VOUS DEVENU TORRÉFACTEUR ?

Le projet du livre est tombé à l'eau, mais deux de mes amis restaurateurs m'ont poussé à me lancer : ils manquaient de fournisseur. Je me suis mis à goûter, partout, je me suis formé, j'ai dévoré tous les livres et les sites sur le café. Je suis allé voir un premier producteur au Brésil, en prétendant que j'étais torréfacteur, et j'ai mis tout mon argent pour acheter son café vert. J'ai loué un local de torréfaction, puis Grégory Marchand, du Frenchie, m'a parlé de cet emplacement qui se libérait. Il nous a d'abord servi de showroom et est ensuite devenu une vraie boutique. À l'époque, les restaurateurs n'étaient que rarement intéressés par ce qu'ils proposaient comme cafés, il n'existait pas de petit torréfacteur, on a vraiment créé une offre nouvelle. Maintenant le café commence à intéresser au-delà de quelques foodistas urbains. On essaie de fonder le nouvel art français du café, le café peut être un mets d'exception comme un autre.

## QUEL EST L'ADN DE L'ARBRE À CAFÉ ?

Nous avons des règles, nos cafés sont monovariétaux, monoparcels, monofermentaires, sourcés directement chez les produc-



## L'ÉCLAIR MOKANIS

*Par Yann Couvreur*

Yann m'a appelé pour que l'on crée un dessert au café ensemble. Il pensait à une association, inspirée par un coin de l'Espagne où on met une goutte d'anis dans le café. Il voulait le travailler avec une liqueur anisée, mais la liqueur a disparu, trop sucrée, pour être remplacée par de l'anis, du vrai. Il utilise le café Sidamo d'Éthiopie, qui développe des arômes de coriandre et de réglisse, renforçant l'anis. Sur cet éclair, il y a un vrai chevauchement de saveurs, c'est très dynamique et gourmand. Ça illustre bien le potentiel du café en pâtisserie, c'est loin de l'éclair au café traditionnel, ça n'est pas un « éclair café ».

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122 

teurs. Ce sont de grandes valeurs, le *direct trade*, la biodynamie, des cafés d'identité. Nous sommes les seuls à fonctionner comme cela, 80 % de nos cafés sont achetés en direct au producteur. Nous entretenons des relations très fortes et directes avec eux, leur café est vendu avec leur nom, ce qui est très nouveau dans le domaine. On achète bien au-delà des prix du marché, et aussi sur le long terme, sur cinq ans, nous sommes donc de vrais partenaires. Je passe énormément de temps sur place, eux viennent, il y a beaucoup d'échanges bienveillants.

#### COMMENT VOUS ÊTES-VOUS MIS À TRAVAILLER AVEC DES CHEFS PÂTISSIERS ?

La première personne avec qui j'ai travaillé au lancement de L'Arbre à Café, c'est Jacques Genin, qui voulait que je l'aide pour une religieuse aux deux cafés. À l'époque – et c'est d'ailleurs encore souvent le cas aujourd'hui –, le café en pâtisserie se limitait au café lyophilisé et à l'extrait de café « Trablit » et sa couleur caractéristique.

#### COMMENT SE PASSE LA COLLABORATION AVEC UN PÂTISSIER ?

Je commence toujours par lui proposer de me faire goûter ses produits, surtout pas ceux qui sont au café d'ailleurs, pour que je comprenne son identité. Je vois où il veut aller et comment notre gamme de cafés peut l'aider à y aller. Je lui fais goûter quelques cafés en lui expliquant comment, techniquement, rendre au mieux leur goût. Après, j'envoie de nouveaux cafés pour donner envie de créer de nouveaux produits, je vois souvent Sébastien Gaudard par exemple. Parfois je redécouvre mes cafés par des gâteaux des chefs.

#### LA RENCONTRE AVEC PIERRE HERMÉ VOUS A MARQUÉ.

Un jour, Pierre Hermé m'a appelé, je ne le connaissais pas. Il m'a expliqué qu'il adorait le café et que ça l'intéressait de me rencontrer. Je lui ai fait goûter une sélection, il m'a interrompu en m'avouant qu'il ne comprenait rien, j'ai remballé mes affaires, un peu penaud (*rires*), j'avais loupé une occasion. Deux mois après, il m'a parlé de sa tarte au café et m'a demandé mon avis. Je l'ai goûtée et lui ai expliqué sincèrement que je n'étais pas pâtissier, mais que même si je trouvais cela bon, sur le plan du café, on pouvait faire beaucoup mieux. Alors je lui ai fait des propositions, il semblait plus intéressé. Il a voulu qu'on construise ensemble une collection entière autour du café, le Fetish Infiniment Café, 24 desserts, avec une justesse et une espièglerie incroyables, comme ce croissant au café qui regroupe le petit déjeuner des Français en un seul élément ! Je l'ai vu peu à peu se dépouiller des « tics » de pâtissier liés au café.

### LE TIRAMISU

*Par Angelo Musa*

C'est intéressant ce que fait Angelo Musa parce qu'on voit son travail, son cheminement, dans ce dessert fait avec le grand cru Bourbon Jaune du Brésil, doux et miellé. Angelo utilise encore de la pâte pour certaines préparations, mais ce n'est pas toujours un mauvais choix si elle est bien faite. Ce qui est chouette, c'est cet hommage à l'Italie, Angelo a un fort tropisme pour l'Italie : ici on joue sur le côté amande, l'alcool, et aussi le côté brut du café. Il y a une volonté de retrouver une certaine puissance, contrairement aux autres desserts cités.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121 





## L'OPÉRA

*Par Yukiko Sakka*

Yukiko réalise ici un classique de la pâtisserie au café. L'opéra joue sur les strates, les épaisseurs et les contrastes, mais aussi sur l'harmonie générale. Ici, café et chocolat se répondent parfaitement. Yukiko utilise un chocolat de Tanzanie, et le café Grand cru Chakra do Dago du Pérou, équilibré, doux et profond, qui développe un côté fruits secs et chocolat, ce qui va donc parfaitement pour un opéra. Elle utilise deux infusions à froid de 12 heures, un peu différentes pour les biscuits et la crème. Pour les biscuits, les grains sont grossièrement concassés, afin de conserver une belle acidité et renforcer l'aromatique sans développer d'amertume. Pour la crème au beurre, elle réalise une infusion avec des grains plus finement moulus, pour plus de puissance. L'avantage de l'infusion à froid, c'est qu'elle marque peu la couleur de la crème, la blancheur contraste donc avec la teinte tabac des biscuits et le marron foncé du chocolat. Léger, aérien, tout en puissance maîtrisée.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122 

### CES FÉTISH INFINIMENT CAFÉ SONT ÉTONNANTS DE DOUCEUR.

Les gens attendent de la puissance du café, de l'amertume, c'est une grave erreur. Le café a tant d'autres choses à offrir que ce goût monolithique... et l'amertume est bien souvent un défaut, de torréfaction ou de qualité de la variété. Le café ne doit pas être utilisé pour rechercher de l'amertume, en dehors de quelques variétés spécifiques comme l'Iberica, que Cédric Grolet a utilisé dans un dessert café et chocolat. L'un des plus beaux moments de ma collaboration avec Pierre Hermé, c'est quand il a proposé sa tarte Infiniment Café avec la variété Bourbon Pointu (au lieu du lapar Rouge habituel), une microproduction de la Réunion, quelque chose de très aérien, subtil, d'une gourmandise incroyable, sans agressivité.

### QUAND ON VEUT FAIRE UN GÂTEAU AU CAFÉ, COMMENT CHOISIR LE CAFÉ ?

Si l'on a une idée d'association de goût pour le gâteau, le café peut venir renforcer cet autre goût. C'est comme ça que fonctionne, par exemple, le Mokanis de Yann Couvreur, dont le café a des notes d'anis, produit qui est également présent dans le dessert. On peut aussi utiliser un café qui complète l'autre parfum : soit on renforce, soit on équilibre, comme pour l'Exquis d'Arnaud Larher (*une tarte café, marron et orange, NDLR*), où le café vient équilibrer l'orange. Concrètement, pour un dessert autour des agrumes, on va peut-être se concentrer sur des cafés éthiopiens, qui développent ces notes d'agrumes, le pamplemousse se retrouve bien au Kenya. Si l'on veut un dessert autour de l'amande,

comme des financiers par exemple, on va se concentrer sur le Brésil, où les cafés ont pour marque aromatique l'amande fraîche, comme l'Icatu précoce.

### SOUS QUELLES FORMES UTILISER LE CAFÉ ?

L'un des messages centraux, c'est que l'on peut tout faire, sauf n'importe quoi. On peut utiliser le café vert, la cascara (*la pulpe du fruit dont le café est le grain, NDLR*), le café torréfié, en expresso, en infusion, en poudre, en grains.

En mars, nous allons sortir un nouveau produit, des fleurs et des feuilles de caféier, que Pierre Hermé devrait travailler. Simplement infusé dans une chantilly, ça peut être formidable.

L'une des révolutions que je mène, c'est de faire comprendre que le café est déjà cuit, c'est le job du torréfacteur. Si on le remet en cuisson, ou qu'on le met longtemps dans du lait chaud, on va créer une amertume. Ce qui veut dire qu'on doit l'infuser autant que possible à froid. Si vous voulez jouer sur la puissance, il faut jouer sur la taille de la mouture ; plus vous broyez le café fin, plus l'infusion va être puissante, et plus ça va colorer la crème. Aussi, il ne faut pas utiliser de vieux café, certains chefs le commandent une fois par an en grande quantité, ce n'est pas une bonne idée. Plus important encore, il faut le mouder à la demande, juste avant de l'utiliser dans le gâteau. Il faut bien sûr oublier les ersatz de café, le lyophilisé, le Trablit et autres arômes.

Pour la pâte de café, cela dépend de la façon dont elle est faite, nous en faisons à L'Arbre à Café, mais ça peut être affreux. Enfin, bien sûr, il faut goûter le café ! S'il vous plaît à la tasse, il vous plaira en gâteau.



## LE CAKE INFINIMENT CAFÉ

*Par Pierre Hermé*

Ce cake, j'ai mis beaucoup de temps à l'apprécier parce qu'il arrivait toujours en fin de dégustation, je passais à côté. Pourtant, quand je m'y suis vraiment arrêté, il m'a entièrement satisfait. On y retrouve beaucoup d'aspects de la palette aromatique du café, y compris le végétal, ce qui est rare en pâtisserie. L'amande est typique de ces cafés brésiliens, mais il y a aussi un côté vert, mentholé, artichaut, très caractéristique du café Iapar Rouge. C'est là où ce cake fait très fort. D'autant qu'il tient bien dans le temps, ce qui est indispensable pour un gâteau de voyage. On est tout sauf dans le monolithique, et là, Pierre Hermé montre qu'il a compris beaucoup de choses au café.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121 