

Autour d'une tasse de

café



L'arrivée sur le marché européen des boissons dites « coloniales » stimula au XVIII^e siècle la créativité des orfèvres. Cette cafetière, ramenée d'Angleterre, poinçonnée par François-Thomas Germain, à l'élégante décoration rocaille, a été disputée jusqu'à 580 000 F en raison de son pedigree et de son caractère exceptionnel (Brest, 7 décembre 1999, étude Martin).

Aux temps modernes, on parlait en Europe d'une étonnante « boisson noire » qui provoquait des effets tout à fait extraordinaires sur l'esprit. Arrivé en même temps que le thé et le chocolat, le café a très vite réussi à supplanter la bière et le vin, qui avaient été les boissons préférées jusque-là. La vogue du café se répand dès lors plus rapidement que celle du thé, et la consommation du premier - on en boit déjà trois fois par jour au XVIII^e siècle - demeurera dorénavant supérieure à celle du second. Dès 1850, le café est vraiment devenu une boisson populaire.

Comment aujourd'hui imaginer la vie sans café : sans le café du petit déjeuner, les cafés de la matinée, le café après le déjeuner... ? Il a même donné son nom à une institution nouvelle : le « café », lieu aussi bien de consommation et de jeu que de conversation et de culture.

MOKA, BERCEAU DU « PETIT NOIR »

La provenance du café, né quelque part autour de la mer Rouge, a donné lieu à des contes très fleuris, mille fois retouchés. La légende la plus courante narre l'histoire d'un chevrier, qui travaillait pour un monastère chrétien au Yémen et qui avait bien du souci avec ses bêtes. Elles sautaient, gambadaient et cabriolaient des nuits entières, et même au bout d'une semaine, elles ne semblaient ressentir aucune fatigue. Accompagnés du chevrier, deux moines remarquèrent que ces bêtes se nourrissaient d'un arbuste inconnu, couvert de baies sauvages. Ils en goûtèrent et se sentirent bientôt tout ragaillardis. Dès lors, le monastère entreprit le commerce des noyaux d'où était extrait un fabuleux « jus noir » pour l'étendre aux provinces voisines, puis à tout le Levant.

Le café n'est autre que la graine de cet arbuste aux multiples variétés, dont les plus répandues sont le « Coffea Arabica » et le « Coffea Canephora », plus connu sous le nom de café robusta. Le fruit du caféier, aux fleurs blanches parfumées de jasmin, est appelé drupe ou cerise car il a la grosseur et la couleur de ce fruit rouge. À la place du noyau se nichent deux fèves jumelles ou grains de café.



À la cour ottomane, le café était servi dans un zarf, calice dans lequel on mettait une tasse en porcelaine. Ce modèle, fait à Genève, vers 1830 pour le marché turc, possède encore un mouvement musical. Il a triplé son estimation pour atteindre 13 800 dollars chez Christie's New York le 15 avril 1997.

Env. 100.000 F



Les experts peuvent, semble-t-il, différencier... près de mille arômes dans une tasse à café ! Meunier en joue dans cette affiche pour vanter les mérites du café « Rajah ». Datée 1897, elle a été vendue 16 000 F à l'étude Savot, à Orléans, le 4 décembre 1999.

Les cultures de café n'ont cessé de se développer jusqu'à nos jours à travers les quatre continents. De Moka (Yémen), la production s'est peu à peu étendue sur quatre siècles à l'Éthiopie, à Madagascar, à l'Angola, au Mexique, aux Antilles, à l'Amérique centrale, à la Colombie... Au Grand Siècle, les Hollandais et les Anglais ont fait effectivement de Moka le premier port mondial du café.

En France, c'est le marchand Pierre de la Roque qui, au retour d'un long périple dans les contrées du Levant, rapporta en 1644 à Marseille une certaine provision de café vert et les ustensiles nécessaires à sa préparation. Toutefois, il faudra attendre les dernières décennies du XVII^e siècle pour que Marseille reçoive ses premières importations.

Il y a eu d'emblée une certaine magie dans le café. Sans croire fatalement aux présages lus dans le marc du café, les Européens ont été fascinés par le cérémonial et les pratiques qui métamorphosent les cerises du caféier en grains pour devenir un étonnant breuvage aux propriétés médicinales. Celles-ci ont d'ailleurs fait écrire à Balzac dans son *Traité des excitants modernes* que le « café est un torrifiant intérieur ! »

« TORRIFIANT INTÉRIEUR ! »

En 1665, Kara Mustapha Pacha étala devant les Viennois éblouis un luxe oriental inouï. L'ambassadeur avait, entre autres, deux domestiques, Mehmed et Ibrahim, qui étaient spécialement chargés de la préparation du café. Les Viennois allèrent en pèlerinage au campement turc pour voir et goûter le café, qui était devenu en Turquie, depuis le milieu du XVI^e siècle, la boisson nationale. Après le départ de l'ambassadeur, les Viennois ont continué à boire du café chez eux. Les premiers marchands de café ont utilisé des « modes d'emploi » pour diffuser leur produit, ont engagé des crieurs pour attirer les clients, ont installé sur les marchés des débits de café qui proposaient des dégustations et ont enfin ouvert les premières maisons de café pour stimuler la demande.

Même scénario à Versailles, où, en 1669, Louis XIV a reçu Soliman Aga dans un décor de féerie orientale. Si, à Vienne, le café remporta son pre-

À seize ans, Pablo Picasso avait exposé ses premiers tableaux dans le café « Els Quatre Gats » à Barcelone avant de fréquenter à Paris « Les Deux Magots » puis « Le Flore ».

Plus tard, il a souvent représenté le milieu des cafés, tel ce dessin aux crayons de couleur, précisément titré *Au Café*.



Quelques prix pour des moulins à café (1) :

- 7 200 F moulin à café de comptoir de chez Peugeot Frères, modèle AB, dit « l'américain », 1889-1932.
- 6 800 F moulin à café de comptoir, « Simplex », à double volant.
- 4 800 F moulin tamiseur à café de comptoir, marque Poirier à Paris, n° 3, fin XIX^e.
- 3 000 F moulin à épices en tôle en forme de sablier.
- 2 800 F moulin en forme de sablier, XVIII^e siècle.
- 1 800 F moulin Peugeot Frères, modèle G 4.
- Les moulins à épices dit « Louis XI », en noyer et en fer, ont varié entre 2 700 et 3 900 F

mier triomphe public, en revanche ce fut à la cour de France un demi-succès jusqu'au moment où on eut l'idée d'y ajouter du sucre. Dans ses *Lettres*, Madame de Sévigné témoigne de cet engouement : « Nous avons ici du bon lait et de bonnes vaches ; nous sommes en fantaisie de faire bien écrémer de ce bon lait et de le mêler avec du sucre et du bon café : ma chère enfant, c'est une très jolie chose, et dont je recevrai une grande consolation à Carême. Du Bois l'approuve pour la poitrine, pour le rhume ; et c'est, en un mot, ce lait cafeté où ce café laité de notre ami Alicot. » (janvier 1690).

Avant de trouver pignon sur rue, le café s'est rapidement développé au XVIII^e siècle grâce aux marchands ambulants qui, comme le Candiot, dépeint par Jean de la Roque (1716), sont équipés de tous les ustensiles nécessaires à la préparation du café. Ce porteur de café, d'origine crétoise, arpente les rues de Paris avec son réchaud, sa cafetière, sa fontaine à eau et le sucre, cher au goût des Parisiens. À la fin du XVIII^e siècle, la soupe chaude du matin, accompagnée de boissons froides (bière ou vin), a été peu à peu remplacée par le café chaud, plus facile à préparer. Ces changements ont eu lieu d'abord en ville, puis à la campagne. Au début du XIX^e siècle, c'est Napoléon I^{er} qui instaura l'emploi de la chicorée pour remplacer le café, rendu introuvable par le blocus continental.

ZARF DE MILLE SPLENDEURS

Les caravanes, qui ont autrefois sillonné l'Arabie, emportaient dans leurs bagages un ustensile simple pour cuire leur café : un grilloir de métal, disposé au-dessus d'un feu de bois. La torréfaction, comme l'a décrite Nicolas Blégné dans *Le Bon Usage du thé, du café et du chocolat* (1687), eut lieu pendant longtemps dans la cuisine. Ce dernier préconise encore de mettre la graine « dans une bassine de cuivre étamé, sur le feu vif », sans oublier de remuer « continuellement avec un instrument en fer ».

En même temps qu'est née l'habitude de prendre du café sont donc aussi apparus des objets qui permettaient de le préparer et de le déguster.

En Turquie, le café a été l'objet d'un véritable cérémonial et, à la cour ottomane, il était servi dans un zarf, une des plus élégantes tasses à café qu'ait donné le génie artisanal oriental. Le zarf prend la forme d'un petit calice émaillé, de forme élancée - on le confond souvent avec un coquetier -, dans

lequel on met une petite tasse de porcelaine, réalisée en Turquie mais parfois aussi dans de grandes manufactures européennes comme Meissen ou Sèvres. Ainsi le consommateur ne peut pas se brûler les doigts.

Les zarfs turcs les plus somptueux ont été exécutés sous le règne du Sultan Mahmut II (1784-1839), et leur beauté esthétique est aussi un hommage rendu au visiteur à qui le café sera offert. Certaines petites tasses portent d'ailleurs des inscriptions qui s'adressent au dégustateur de café et qui soulignent bien l'art de l'accueil en Turquie. « Allah te protège ! » est la plus courante.



Hormis quelques rares modèles de luxe aux décors peints, les moulins à café sont simples et fonctionnels. Le moulin de comptoir à double volant, très répandu au XIX^e siècle, a été surtout fabriqué par les usines Peugeot, au pays de Montbéliard. Ce moulin, dit « l'américain » (AB, 1889-1932), a trouvé preneur à 7 200 F (Sarlat, 13/14 mai 2 000, étude Biraben).

Les zarfs les plus recherchés des collectionneurs ont été réalisés en or ou en argent et ils sont souvent incrustés de pierres précieuses. Quelques modèles ont été faits en bois, en écaïlle et en ivoire. Comme pour les montres, certains zarfs ont été faits par des orfèvres suisses pour le marché turc. Les spécimens qui recèlent encore un mouvement musical s'enlèvent à des enchères dépassant les 300 000 F.

Le travail de l'émail et du filigrane peut atteindre un tel degré de perfection et de grâce que les prix des zarfs s'envolent. Mentionnons par exemple les 13 800 dollars obtenus sur un modèle réalisé à Genève pour le marché turc (Christie's New York, 15 avril 1997).

MOLABOPHILES À TOUS VENTS !

Les Orientaux se sont d'abord servis du mortier arabe, et les « pileurs de café » ont d'ailleurs formé à Istanbul une corporation de métier. Dans les Balkans, on creusait même des troncs de tilleul ou de merisier pour faire des mortiers à café, et le bois de merisier avait du reste la réputation d'améliorer son arôme. En dépit de cette saveur particulière attribuée au café pilé, le mortier ne tarda pas à être abandonné dans les pays européens.

Torréfié à domicile, le café est ensuite moulu dans un moulin qui, d'abord identique à celui utilisé pour les épices, ne s'en distingue qu'à la fin du XVIII^e siècle. Les artisans européens ont alors rivalisé d'adresse et d'invention. Excepté quelques rares modèles de luxe, le moulin à café est généralement simple et fonctionnel : la partie supérieure est formée d'une manivelle et d'une « noix » servant à moudre ; le bas comporte un tiroir encastré dans sa partie inférieure. Les décors peints sont rares. Au milieu du XIX^e siècle, le moulin à café fait partie des ustensiles indispensables dans toutes les cuisines, quel que soit le milieu social. Le type le plus courant est alors le moulin de comptoir à double volant, qui fut longtemps fabriqué en France par Peugeot. Après la Première Guerre mondiale sont venus le moulin mural, puis le moulin électrique.

Quelques moulins anciens sont parvenus jusqu'à nous, et ils font même l'objet d'une passion d'amateurs, appelés « molabophiles ». À Sarlat, les 13 et 14 mai 2000, l'étude Biraben enregistrait 178 000 F sur une collection de 250 moulins à café allant du



Pour en savoir plus

À lire :

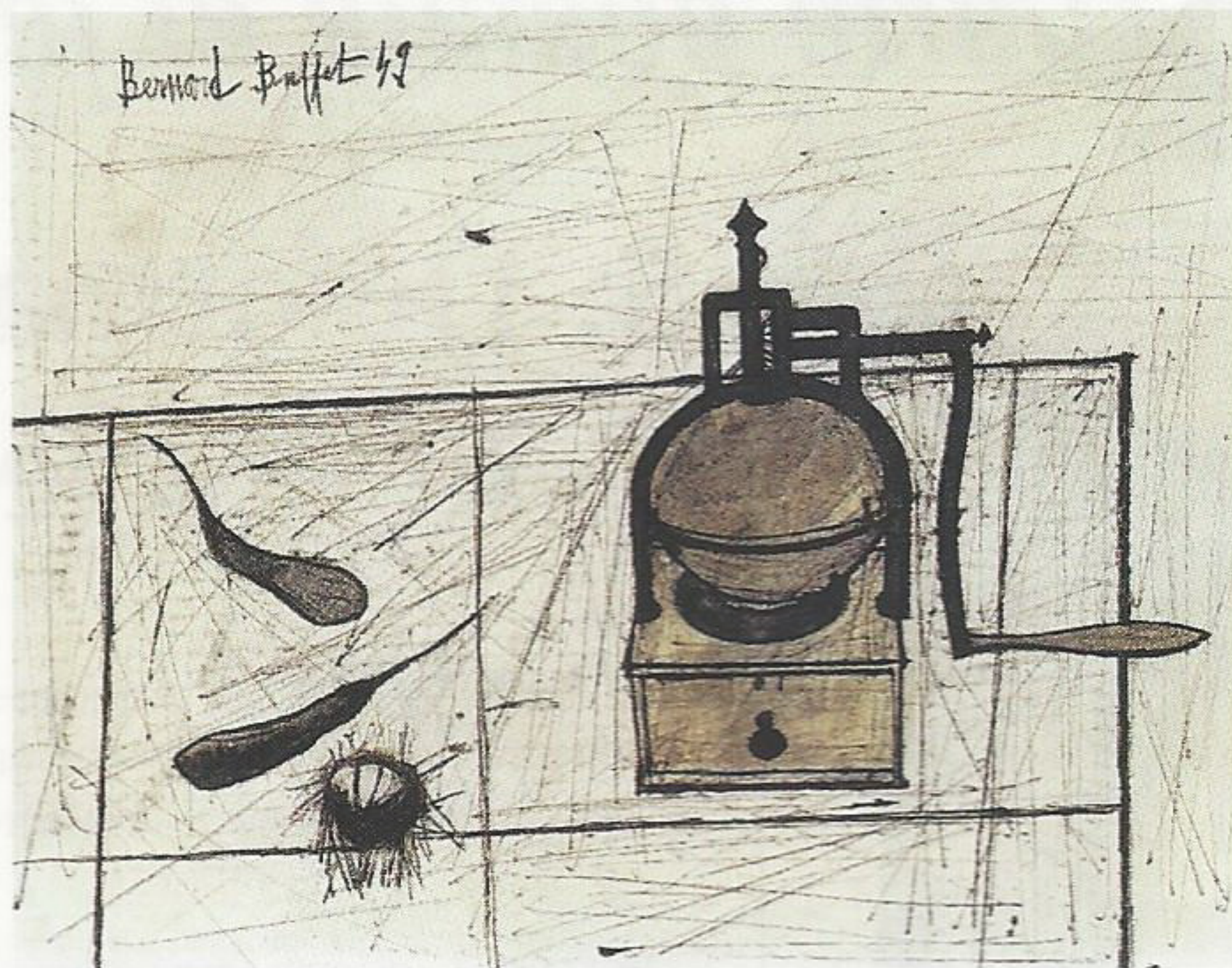
- Ulla Heise, *Histoire du café et des cafés les plus célèbres*, Belfond, 1988.
- Edith Mannoni, *Les Moulins à café*, Massin, 1997.
- Alain Stella, *Abécédaire du café*, Flammarion, 1998.
- Anne Vantal, *Le Café*, « Les Carnets Gourmands », Le Chêne, 1999.

À voir :

Un CD-rom, *Le Café*, parcours virtuel et interactif dans l'univers du café par Malongo. En vente dans les boutiques « Malongo ».

À consulter :

Le « Comité français du café », 3 rue de Copenhague, 75008 Paris (01.45.22.70.23), publie régulièrement une *Lettre sur le Café* et vous apportera toute information possible sur ce produit.



Les moulins à café anciens, généralement en bois et en métal, font l'objet d'une passion d'amateurs, appelés les « molabophiles ». Cette *Nature morte au moulin à café* de Bernard Buffet, œuvre de 1949, a été emportée à 95 000 F (Lyon-Brotteaux, 6 février 2000, Jean-Claude Anaf et Associé)

XVI^e siècle au XX^e siècle, et l'enchère la plus forte, 7 200 F, a été suscitée par un moulin à café de comptoir de chez Peugeot Frères, modèle AB, dit « l'américain », 1889-1932 (voir encadré).

Aux XVI^e et XVII^e siècles, les Orientaux utilisaient deux méthodes pour préparer le café : soit la boisson, posée sur le feu dans un pot de grès, était maintenue pendant des heures en léger bouillonnement avant d'être goûtée, soit le mélange de l'eau et de la poudre de café était versé dans de petites cafetières à manche long et porté plusieurs fois à ébullition avant d'être servi.

« CANTATE DU CAFÉ »

La cafetière, pas plus que la théière, ne peut renier ses origines orientales, plus spécialement turques ou égyptiennes. C'est effectivement la cafetière arabe qui demeure pendant longtemps le seul modèle connu. Avec son bec et son anse, elle allait être à l'origine des autres spécimens.

Pour l'orfèvrerie, la cafetière « tripode », montée sur trois pieds, est le modèle le plus courant au XVIII^e siècle. On rencontre aussi des cafetières « marabout », à fond plat et à corps piriforme, renflé dans sa partie inférieure, et des cafetières « égoïstes », modèle miniature, contenant une seule tasse.

Le café a été non seulement à l'origine de quelques nouveaux usages de réception (petit déjeuner...), mais l'habitude de proposer une tasse de café devait finalement être adoptée pour toutes sortes de visites. En Allemagne, il s'est par exemple formé des petits cercles qui se réunissaient régulièrement pour prendre le café. Le musicien Bach a fréquenté à Leipzig le

café Zimmermann et là, en 1734, il fit entendre pour la première fois sa fameuse *Cantate du Café*, sur un texte de Christian Friedrich Henrici.

Le raffinement des mœurs a provoqué la création d'objets adaptés à chaque usage, et la porcelaine participa aussi pleinement à leur multiplication. Les porcelainiers ont créé de petits nécessaires pour prendre le café, et, au XIX^e siècle, on a fait usage de

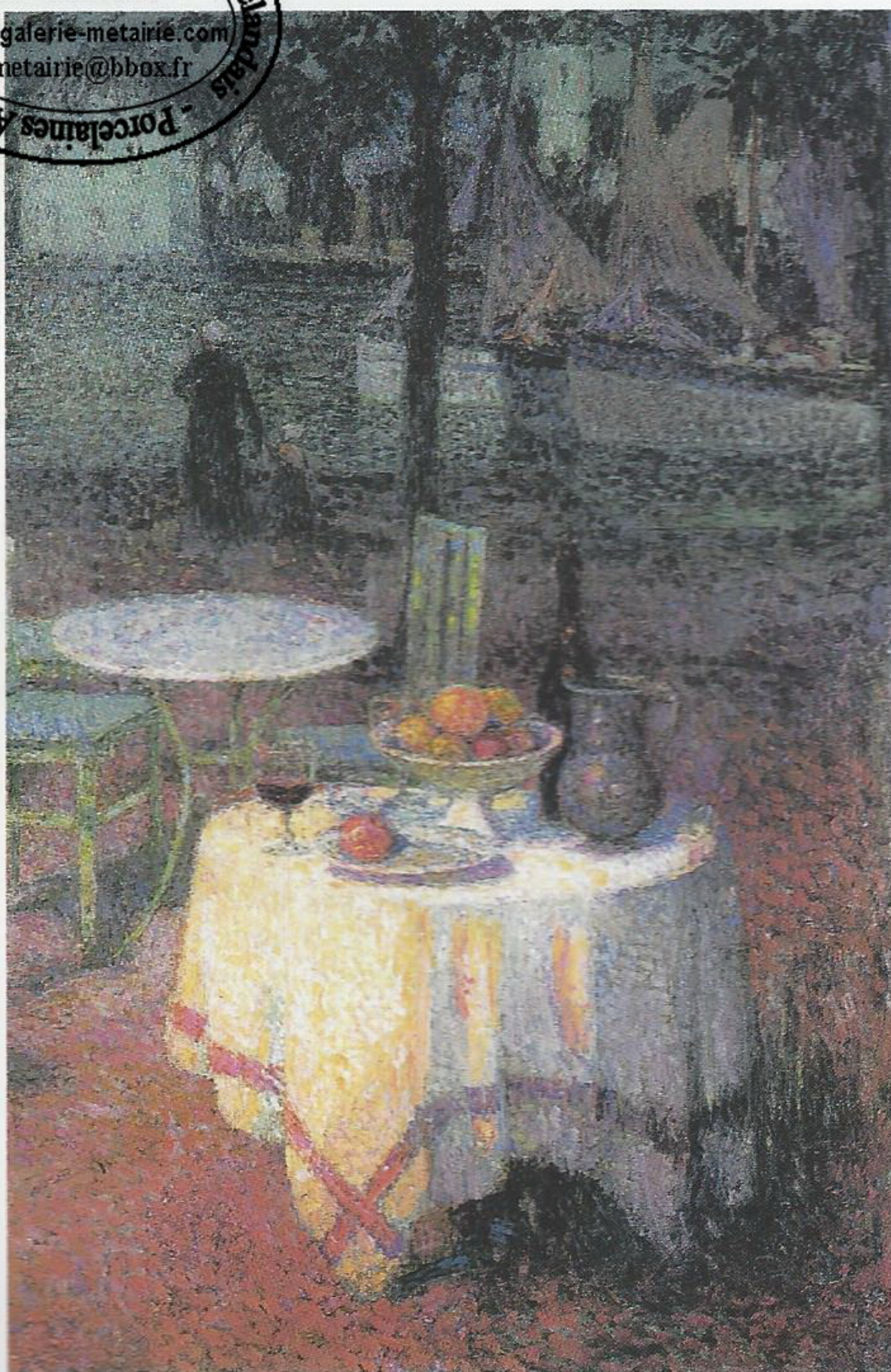
services à café complétant bien souvent les services de table auxquels ils sont assortis par la forme et le décor. Ils comportent une cafetière, une laitère, douze tasses et leurs soucoupes, ainsi qu'un sucrier.

Dans les ménages, on possède généralement deux cafetières. La première sert à préparer le café. Dotée d'un filtre-réservoir et munie de deux anses et d'un couvercle, elle est en terre à feu pour être

placée au chaud sur la plaque de la cuisinière. Lorsqu'on sert le café, on le transvase en cuisine dans la cafetière du service, bien plus esthétique. Généralement hautes, les cafetières possèdent un bec verseur ou « tuyau », disposé le plus loin possible du fond pour éviter que le marc ne puisse être emporté lorsqu'on verse la boisson. Si aujourd'hui l'*espresso* italien est en vogue, la cafetière a conservé tout son charme d'autrefois. Plus les modèles de cafetières sont anciens, plus leurs prix montent. Vous pouvez cependant trouver des cafetières en tôle émaillée à partir de 400 F, mais de précieux spécimens en argent qui ont été poinçonnés au XVIII^e siècle par des maîtres orfèvres de renom peuvent dépasser les 500 000 F

Quant aux tasses à café aux formats divers, qui vont du bol jusqu'à la petite tasse en porcelaine style vieux Sèvres, en passant par le mazagran en faïence, elles visent surtout l'effet décoratif. Ces tasses aujourd'hui encore peuvent susciter de belles collections comme les modèles *espresso* édités par la marque Illy, qui fait régulièrement appel à des artistes. Peter Roesch a par exemple dessiné pour celle-ci la série « Schwung ».

(1) Tous les prix de moulins à café ont été enregistrés au cours de la vente faite à Sarlat, les 13 et 14 mai 2000 par l'étude Biraben.



Dans cette toile, Henri Le Sidaner a mis l'accent sur le calme nonchalant des cafés. Ce *Café du Port* de 1923, qui provenait de la collection Dardari, a atteint 2 215 000 F (frais compris) (Paris, 7/8/9 juin 2000, étude Briest).