



31-34 IMMOBILIER  
35 JARDINAGE  
35 JEUX  
36 MÉTÉO

# Les nouveaux adeptes du café filtre

**CONSOMMATION** • *Le café filtre connaît de plus en plus d'adeptes, séduits par son goût et son rite de préparation. Après les métropoles, la tendance se dessine en Suisse, stimulée par l'essor des bars à café.*

LAETITIA BONGARD

En vogue en Europe du Nord et dans les pays anglo-saxons, le café filtre gagne peu à peu la Suisse. Si les professionnels de la gastronomie et les baristas reconnaissent ses qualités depuis quelques années déjà, la vague s'étend aujourd'hui à des consommateurs à l'affût de nouvelles saveurs. Ceux qui l'apprécient sont unanimes: réalisé dans les règles de l'art, le café filtre n'a rien à voir avec du jus de chaussette. L'amertume du café disparaît, pour révéler des arômes plus subtils et floraux se rapprochant du thé: la mousse en moins et la caféine en plus.

«Il s'agit d'une réelle tendance dans les villes comme New York, Berlin, Londres. Chez nous, il plaît plutôt à une petite tribu fidèle qui se passe le mot, et quelques curieux», indique Pascal Geissel, barista et cogérant de Cofte Art, à Neuchâtel. Le café filtre représente moins de 10% des ventes mais «son attrait va se renforcer», estime-t-il. Ouvert depuis décembre 2015, le bar à café enregistre déjà une progression: «Nous sommes passés d'environ un café filtre servi par semaine à un ou deux par jour.»

## Découvert à l'étranger

A Genève, Boreal Coffee, fondé en 2009 et qui compte quatre points de vente, confirme: «On en vend de plus en plus, oui. Il s'agit toutefois d'une niche, susceptible de gagner en popularité», relève son directeur Fabien Decroux. Chez lui, les consommateurs de café filtre sont souvent des expatriés ou des personnes ayant eu l'occasion de le déguster à l'étranger. Lui-même l'a découvert lors d'un séjour en Australie. «Les gens ont pris l'habitude de boire du café de qualité. Ce phénomène concerne plutôt des connaisseurs mais il risque de se propager, sachant que 60% des Suisses ajoutent du sucre et/ou du lait pour combattre l'amertume», renchérit Vincent Moesch, directeur marketing de La Semeuse, à La Chaux-de-Fonds.

Valoriser les méthodes dites «d'extraction douce», comme le café filtre, se présente comme une évidence pour les bars à café de spécialité. En Suisse, Starbucks a contribué à ouvrir la voie en mettant le café filtre à la carte de tous ses coffee



Faire un bon café filtre nécessite un bec verseur très précis, une certaine technique et un peu de patience. FOTOLIA

shops, dès son arrivée en 2001. A en croire la chaîne multinationale, «il a toujours été très populaire».

## Eloge de la lenteur

«Le café filtre moderne et le café en capsule correspondent à des philosophies de consommation différentes», estime Hans-Peter Oetli, président de l'association Cafetier Suisse. Le cérémonial qui entoure le café filtre fait partie de son charme. «Contrairement à l'espresso qui prend 25 secondes, le café filtre nécessite entre 3 minutes 30 et 15 minutes de préparation. Cela peut être assez spectaculaire selon les alambics utilisés.» Pascal Geissel compare ce geste à la découpe du poisson ou de la viande dans un restaurant gastronomique.

Le café filtre défend donc la beauté du geste et revendique une certaine lenteur. Certains aiment le côté convivial du pot de café posé sur la table. D'autres invoquent l'aspect

écologique: le café filtre comme une alternative à la capsule. «Le café filtre s'adresse à ceux qui souhaitent prendre le temps, un retour à quelque chose de plus naturel et artisanal», interprète Pascal Geissel.

## Les gestes du barista

Comme un passionné de vin, le consommateur de ce type de café s'intéresse à son terroir. «On se concentre sur le produit et tente de déceler les arômes complexes du café. Le rite de préparation, l'odeur et le goût offrent un moment de détente aux amateurs de café, souvent stressés», analyse Hans-Peter Oetli. Le café filtre moderne se réalise de préférence avec du café «pure origine», c'est-à-dire provenant d'un seul pays, voire d'une seule exploitation. Avec un prix variant de 4 fr. 50 et 9 francs la tasse, le café filtre se mue en denrée de luxe.

Encore à ses débuts, la réappropriation de ce café-là passe par un

travail de communication. «Nous devons expliquer, casser avec l'image négative», confirme Fabien Decroux. Cette éducation du palais passe par des dégustations initiées par les bars à café. Avant de franchir l'étape suivante: reproduire les gestes des baristas chez soi. «Ceux qui ont eu l'occasion de goûter le café filtre reviennent puis tentent de le réaliser à la maison», témoigne Marc Käppeli, directeur de Blaser Café, qui sert cette boisson dans le café Rösterei, à Berne.

Dans les bars à café, les accessoires spécifiques proposés à la vente trouveraient peu à peu leur clientèle. Il en va ainsi des moulins à café, balance, bouilloire, filtres et autres porte-filtre en inox ou en porcelaine. Un business qui surfe sur un effet de mode? Les professionnels ne croient pas à une lubie passagère: «L'intérêt gustatif est trop important», défend Fabien Decroux. I

## UN CONCURRENT POTENTIEL À LA CAPSULE

Le poids du café filtre sur le marché suisse peut difficilement être chiffré. Il n'existerait aucune statistique fiable permettant de distinguer la vente de café en grains, moulu et en capsules au niveau national. «Ses parts de marché ne sont certainement pas encore significatives», admet Hans-Peter Oetli, président de Cafetier Suisse. Les acteurs interrogés croient en une marge de progression, sans pour autant s'attendre à une reconfiguration du marché. «En Suisse, la consommation de café est plus tournée vers le Sud que vers le Nord», argumente Marc Käppeli, directeur de Blaser Café. Le café filtre peut-il toutefois concurrencer les capsules? Oui, dès lors qu'il s'agit du même produit, s'accordent plusieurs observateurs. Lambert Koers, secrétaire général de la communauté d'intérêts Café Suisse, croit en une influence possible sur la jeune clientèle. Beaucoup moins sur la consommation hors du domicile, tel que le lieu de travail. En 2015, les Suisses ont consommé 9,2 kg de café par personne en moyenne. LB

## L'art de faire un bon café filtre

Oubliez la cafetière électrique. Le café filtre moderne se réalise à l'aide d'une bouilloire au bec verseur très fin, un cône à filtre posé sur une tasse ou une carafe, un filtre, une balance. Contrairement à l'espresso dont l'extraction résulte de la pression, le café filtre repose sur un principe d'infusion. Chloé Oddo, barista chez Boreal Coffee à Genève, livre sa recette: un ratio de 18,5 g de café pour 250 ml d'eau, chauffée à 95 degrés. La mouture est pré-infusée environ 30 secondes. «Le bec verseur très précis de la bouilloire joue un rôle important», explique la jeune femme. Elle verse l'eau en dessinant de petits cercles concentriques afin de créer une «turbulence», tout en évitant les bords. «Le but consiste à révéler tous les arômes, sans qu'il y ait trop de corps.» Il s'ensuit une infusion de 2 minutes 30, donnant place à un café plus doux et plus caféiné. LB



Gustav se souvient qu'il a fait partie des juniors du FC Saint-Antoine.

CHARLES ELLENA

## FOOTBALL

# L'hymne de la Nati est signé Gustav

MARC-ROLAND ZOELLIG

«Allez go go go!» Dans trois semaines, c'est le refrain du chanteur fribourgeois Gustav qui servira de bande-son à l'équipe suisse de football lors de l'Euro 2016 en France. Le grand vainqueur de l'émission «Kampf der Chöre» en 2010 a été sollicité par la chaîne SRF alors qu'il était en pleine préparation de son neuvième album, qui sortira le 24 juin.

Gustav a interprété son hymne, intitulé «Tous ensemble», en primeur pour les auditeurs de la chaîne alémanique vendredi dernier. L'ancien junior du FC Saint-Antoine dit s'être laissé imprégner par l'atmosphère des stades et l'euphorie des fans pour écrire sa chanson, qu'il décrit comme un hymne footballistique puissant, dont l'objectif est de réunir les

gens au-delà des frontières sportives et linguistiques. Le texte est d'ailleurs bilingue, avec des couplets en dialecte singuinois et des refrains en français.

Le maître mot de Gustav: rassembler. Car «unis, même les faibles sont forts», affirme le lauréat 2008 du Prix culturel de l'Etat de Fribourg, en citant le Guillaume Tell de Friedrich Schiller. Peut-être que les footballeurs helvétiques – qui affronteront dès le 11 juin l'Albanie, la Roumanie et la France en phase de groupes – y penseront en chaussant leurs crampons.

Quant à Gustav, il ne souhaite pas se mettre en compétition avec le précédent barde de la Nati. En 2008, c'est le chanteur Bashi, révélé par sa participation à l'émission «MusicStar» en 2004 sur SRF,

qui avait interprété l'hymne de l'équipe de Suisse. Sa chanson «Bring en hei» («Ramène-le à la maison», ndr) avait été un grand succès commercial, se vendant à 60 000 exemplaires et atteignant le statut de double disque de platine.

Parallèlement à sa nouvelle fonction de supporter numéro un de l'équipe de Suisse de foot, Gustav se prépare à sortir un album tout neuf. Intitulé «Neuf – Neun – Nün» (il s'agit en effet de son neuvième opus), il contient dix nouveaux morceaux en français et en allemand. Le chanteur a puisé son inspiration dans des lieux ayant une signification particulière pour lui. Il a travaillé de concert avec d'autres paroliers et musiciens: les Français Manu Lods et Pierre Lericq, ainsi que la Québécoise Jeanne Rochette. I