



CAFE

Le caféier est probablement originaire d'Éthiopie (province de Kaffa) et la légende veut qu'un berger d'Abyssinie , Kaldi, ait remarqué l'effet tonifiant de cet arbuste sur les chèvres qui en avaient consommé . Il testa à son tour après avoir tombé des grains sur des braises qui dégageaient un délicieux parfum . Sa culture se répand d'abord dans l'Arabie voisine, où sa popularité a très certainement profité de la prohibition de l'alcool par l'islam...

Le mot arabe « Cahouah » (????), désignait cette boisson (K'hawah, qui signifie revigorant)se transforma en « qahvè » en Turquie puis « caffè » en Italie ..

En 1583, Leonhard Rauwolf, un médecin allemand de retour d'un long séjour au Moyen-Orient, fut le premier Occidental à décrire le breuvage et en dire les effets. En 1670, le premier café ouvre à Berlin.

En 1650, un pèlerin musulman, Baba Budan parvient à ramener sept plants en Inde, qu'il plante à Mysore et dont les descendants subsistent encore aujourd'hui . Goûté par les anglais , le café commence à être importé et consommé en Angleterre . Les "cafés" ouvrent à Oxford et à Londres deviennent des lieux où les idées libérales naissent, de par leur fréquentation par des philosophes et lettrés.

À Paris, en 1672 un arménien - Pascal- fonde le premier "café" parisien après celui qu'il avait créé à Londres en 1685 . Le café Procope est le deuxième café parisien et en 1686, on y invente le "percolateur"

Au milieu du XVIIIe siècle, chaque ville d'Europe possède des "cafés".

Le roi Louis XV (1710 1774) en était un grand amateur et la boisson fut très à la mode à la Cour sous son règne . Il avait fait cultiver dans ses serres des plants offerts par les hollandais . En 1714, le capitaine Gabriel de Clieu dérobe une bouture pour la planter sur les pentes de la Montagne Pelée en Martinique et à Saint Domingue. Le café est devenu "français" et il est toujours "à la mode"....

Depuis lors le café a inspiré bien des artistes puisque en 1732, Johann Sebastian Bach compose une ode au café.et les peintres ne furent pas en reste

La buveuse de café (1888)

Huile sur toile de Ivana Kobilca (1861-1926),
Musée national de Ljubljana



NOTES TECHNIQUES:

Selon les pays , les époques et les techniques le café a connu de nombreuses évolution dans sa consommation . Nous nous en tiendront aux "cafés" traditionnels :

"chaussette" de nos grand'mères un excellent moyen pour infuser au maximum la mouture dans un liquide (voir le café de papet ou la glace au café à la cardamome)

le bon vieux "filtre à café" en émail qui restait parfois des heures au coin du fourneau pour les "si-y-avait-quelqu'un-qui-passe"

système "italienne" dans la "cafetière-qui-se-retourne" ... mais c'est déjà "moderne" et technique Parodiant Brassens, je dirais que : "je refuse de chercher noise" à ces "cafetières électriques" dernier cri qui ont encombrées les plants de travail de toutes les mamans après la "fête des mères" . Bien sûr les lesquelles cafetières sont forcément conservées pour que le petit "voit-bien-que -ça-lui-a-fait-plaisir-à maman" . Comme elles ne sont pas solides (heureusement) elle tombent en panne pour la nouvelle occasion et on la remplace en disant bien au petit : "finalement-tu-vois -c'est-encore-meilleur -avec-ta-nouvelle" ... le café est depuis toujours consensuel et un très bon outil diplomatique

Donc , n'utilisant que des méthodes archaïques quelques "tuyaux" de vieille chouette"

de l'eau chaude mais non bouillie (il faut de l'air dans l'eau)

du café en grains , légèrement grillés à la poêle et refroidi la veille

moulu au dernier moment et avec une mouture adaptée à la technique : trop fin il passe la barrière du filtre et vous avez du café turque à faire "mijoter" sur le coin du feu mais on peut aimer...

NOTES DIETETIQUES

Pour les "sans sel" Pour les "sans gluten" Pour les "sans gras" aucun problème

Pour les "sans sucre" si vous le consommez ,comme les puristes, "sans sucre" c'est parfait ... sinon un peu d'édulcorant ??? (sauf de la stévia qui donne un bizarre goût de réglisse)

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

NB On me reprochera de ne pas avoir parlé des succédanés , condenses, concentrés, lyophilisés, "additionnés" ou "parfumés" , "écrasés-tout-prêts" , "en-dosés" ou "en-capsulés"et autres :

C'EST PAS DU CAFE NAH !

Mais allez donc voir les fiches de recettes avec du café