

Bibliographie

- Why Espresso? Explaining changes in European coffee preferences from a production of culture perspective, Revue européenne d'histoire, volume 20, 2013, pp.881-901, Jonathan Morris.
- Coffee. A Global History, Jonathan Morris.

Café de spécialité en Italie l'espresso fait de la résistance

Boire un espresso au comptoir de bon matin avec un cornetto, ou durant la pause déjeuner avec un en-cas salé est une institution en Italie. Une autre réalité dont l'espresso est le point de départ et d'arrivée, le levier et le frein, tente de s'installer dans la Botte depuis peu, celle du bar où le client s'installe pour vivre l'expérience gustative du café de spécialité.



TORRÉFACTION AU FEU DE BOIS DE RONCHSE PAR QUALITALIA
Ronchese propose différents équilibres de cafés arabica et robusta de différentes origines torréfiés au feu de bois : 50% - 50% puissant et rond, belle crème, 80% arabica - 20% robusta puissant, rondeur équilibrée, belle crème, 100% arabica moins fort avec une légère acidité. Proposés en sacs de grains de 1kg et autres versions.

www.qualitalia.pro

LA SOMMELLERIE DU CAFÉ PAR LELLI
Leonardo Lelli rend visite chaque année depuis près de 25 ans aux fermiers qui cultivent les cafés de spécialité qu'il déniché pour une expérience en tasse adaptée à chaque instant.

www.caffeelli.com



Espresso italien et café de spécialité

Jonathan Morris, professeur d'histoire à l'université de Hertfordshire au Royaume-Uni et auteur notamment de « Café. Une histoire globale » (voir Bibliographie), souligne qu'il y a toujours eu en Italie des torréfacteurs et des personnes qui ont prêté une grande attention à la provenance et à la préparation du café. Il cite Ernesto Illy qui s'est engagé avec les pionniers du café de spécialité aux États-Unis, Mauro Cipolla dont le Caffè Mauro à Seattle a eu une forte influence sur la scène de l'espresso américain dans les années 1990. Il mentionne le Caffè del Doge à Venise et Caffè Terzi à Bologne comme bars pionniers au début des années 2000 ayant mis l'accent sur des cafés d'origine. Il rappelle que Tazza d'Oro et San Eustachio à Rome ont longtemps été réputés pour leur soin porté à concevoir et torréfier des mélanges pour espresso. Il explique que le décollage du café de spécialité aux USA, dans les années 1980, est lié à la découverte et à l'offre de cafés basés sur l'espresso, qu'il qualifie de style italien (cappuccino, café latte...), dans les coffee shops avec Starbucks en pionnier, et rapidement diffusé dans le monde entier. Cette explosion a eu un énorme effet bénéfique en Italie. Les torréfacteurs de moyenne et grande taille ont pu accroître leurs exports. De leur côté, les fabricants de machines à café étant pour beaucoup italiens, qui vendent souvent l'essentiel de leur production à l'étranger, ont pu surfer sur l'aubaine. Résultat : ils ont été très impliqués dans le développement du secteur du café de spécialité. L'exemple de l'entreprise qui fabrique La Marzocco est frappant. C'était une micro

structure très peu connue y compris en Italie jusqu'aux années 1990, jusqu'à ce qu'elle devienne le principal fournisseur de Starbucks aux USA. Si aujourd'hui ce n'est plus le cas, Marzocco a continué à fabriquer des machines à espresso artisanales pointues, restant très impliquée dans le secteur du café de spécialité, au point que leur machine est devenue culte pour les baristas du monde entier.

Machines à café, clé du café de spécialité

Marzocco a ensuite été rejoint par des constructeurs comme Nuova Simonelli et Faema qui ont coopéré étroitement avec l'association du café de spécialité, qui organise des événements comme les championnats du monde de Barista (WBC). Des concours qui ont stimulé le développement du secteur du café de spécialité. Ils ont fabriqué des machines toujours plus sophistiquées offrant aux baristas davantage de paramètres sur les-

quels influencer pour préparer un espresso. Ils ont même coopéré avec de célèbres baristas pour développer de nouvelles machines comme la Marzocco Strada, la Nuova Simonelli Black Eagle, et la Faema E-71. Au départ très peu de ces baristas étaient italiens, reflétant l'écart entre la culture de l'espresso italien et celle du café de spécialité. Récemment, une nouvelle génération de professionnels italiens du café se sont inspirés du mouvement du café de spécialité et une nouvelle vague de champions est apparue comme Francesco Sanapo, finaliste en 2013 des WBC, Rubens Gardelli torréfacteur champion du monde en 2017 et Manuela Fensore, la championne de Latte Art en 2019.

Le café de spécialité peine à s'implanter

« Ce qui distingue l'Italie dans l'univers du café, c'est sa dévotion pour l'espresso à



L'EMBALLAGE AU SERVICE LA QUALITÉ PAR ITALCAFFÈ
Cafés emballés sous atmosphère protectrice (azote) en sachet avec 4 soudures latérales et valve unidirectionnelle pour une conservation de 2 ans. www.italcaffè.it



LE CAFÉ DE POCHE SANS EAU PAR PICCOLO®
Mis au point par des torréfacteurs italiens, proposé en version Intense ou Sucré, Piccolo est un mélange d'arabica et robusta. Pas d'eau ni machine à café à proximité mais envie d'un espresso ? Ouvrir le sachet, laisser fondre le contenu sur la langue, savourer.
piccolo.best



Intense ou Sucre

l'exception quasi absolue de toute autre forme de consommation », souligne Jonathan Morris. Un frein majeur à faire changer les habitudes en Italie, le prix extrêmement bas d'un espresso, héritage d'une réglementation abrogée, mais dont l'usage perdure. Ce qui rend difficile de faire payer plus cher au client un café acheté aussi plus cher au fournisseur. Par ailleurs, dans le mouvement du café de spécialité, l'accent s'est porté vers des méthodes de préparation autres que l'espresso à l'image de la filtration. Des techniques qui les révèlent encore plus distinctement mais qui ont trouvé peu d'écho auprès les Italiens. En conséquence, il n'y a toujours que peu de bars à café de spécialité en Italie. « Au festival du café de Milan en 2019, il m'a été dit qu'ils seraient moins de 50 dignes de ce nom sur le territoire », déclare Jonathan



CAFFÈ DEL FARO PAR CIAO GUSTO
Le torréfacteur est une entreprise familiale des Marches. Supremo arabica est un mélange de cafés du Brésil, de Colombie, du Guatemala et d'Éthiopie 100 % arabica, proposé en grains. Corps léger et aromatique, bonne persistance et légère acidité agréable évoquant les agrumes.
www.ciao-gusto.com



DE LA TORRÉFACTION AU CAFÉ PAR OTTOLINA
Le torréfacteur milanais a créé un concept de points de vente où sont proposés les mélanges de cafés qu'il torréfie, en 3 modèles : Ottolina café kiosk (flexible et transportable), Ottolina café express (pour lieux de grand passage) et Ottolina café premium (de plus grandes dimensions pour une offre plus large).
www.ottolina.it

Morris. C'est d'une certaine manière ce dont témoigne Prunella Meschini, de l'entreprise de torréfaction familiale basée à Livourne Le piantagioni del caffè : « le café de spécialité n'est pas autant prisé en Italie que dans d'autres pays, mais nous avons noté un intérêt croissant ces dernières années ».

La crème de l'espresso

L'arrivée des percolateurs, grâce à Achille Gaggia à la fin des années 1940, qui a significativement augmenté le degré de pression lors de l'extraction, a eu pour effet l'apparition de la crème. Cette mousse d'huiles essentielles produite sur le dessus du café est considérée comme caractéristique de l'espresso. La variété de café Robusta produit cette crème particulièrement dense et appétissante, c'est pourquoi les torréfacteurs italiens en introduisent dans leurs mélanges. Elle a aussi l'intérêt d'être beaucoup moins coûteuse que l'Arabica et contient aussi deux fois plus de caféine. Ceci pourrait expliquer, en partie, pourquoi dans le sud de l'Italie, où la proportion de Robusta dans les mélanges tend à être particulièrement élevée, l'espresso est bu plus serré/court que dans le nord où les mélanges contiennent souvent davantage d'Arabica et sont moins fortement torréfiés. La présence de Robusta, plus fort, mais moins parfumé que l'Arabica explique aussi que le café italien tende à être torréfié « foncé », ce qui signifie qu'il

est cuit longtemps et à haute température. Or, la torréfaction foncée impacte de façon dominante le goût du café.

Accompagner le consommateur

Les débuts ont été difficiles, raconte Marco Amoroso, un des 5 associés (avec Luca Palazzi, Gaia Olmedo, Diego Magrini et Eduardo Berardino) de Fax Factory à Rome : « c'est un quartier populaire habitué au café traditionnel. Mais avec le temps ils ont apprécié nos préparations. Il y aussi des clients qui viennent d'ailleurs que Rome ». À la fois galerie d'art et coffee bar, les clients ont été sensibilisés à la traçabilité du café de spécialité notamment grâce à des reportages photos de la récolte. Dans les cafés Ditta artigianale de Francesco Sanapo, les clients sont originaires de l'étranger, de passage ou installés à Florence, ils connaissent déjà cette typologie de café. Il y aussi des Italiens qui ont voyagé. « Les Italiens apprécient la qualité, ils ont juste besoin d'être accompagnés », note-t-il. Signes des temps qui changent ? Le torréfacteur Torrefazione Agust installé à Brescia utilise du café de spécialité depuis 25 ans. Il est d'ailleurs membre de l'Associazione Caffè Speciali Certificati (voir ci-dessous). Pourtant, de son propre aveu, il n'a adopté une torréfaction adaptée et ne le propose en mono origine que depuis 5 ans. De son côté, le mythique café Gambrinus de Naples a commencé à faire suivre des cours de café de spécialité à ses baristas. Pour sa part, Jonathan Morris a identifié un autre signal positif. En effet, un mouvement d'amateurs italiens se développe de manière significative, notamment sur les réseaux sociaux avec des groupes comme Specialty Pal qui mettent en avant des méthodes d'extraction autres que l'espresso. Vincenzo Fioretto qui a



CAFÉS PRIMÉS PAR CAFFÈ
Les mélanges de ce torréfacteur napolitain ont été médaillés d'or à l'International Coffee Tasting. Le mélange Maxima 100 % arabica a été certifié produit en devenir Espresso Italiano Certificato.
www.caffen.it

ouvert Ventimetriquadri à Naples en 2017 apporte un éclairage optimiste : « les clients apprécient le cadre, différent du café traditionnel. Pour leur première fois, nous décrivons l'origine du café, expliquons que c'est un 100 % arabica (en rupture avec la tradition du mélange arabica et beaucoup de robusta), avec une torréfaction plus claire, moulu à l'instant. Quand ils commencent à boire, il y a un accompagnement sensoriel aux arômes différents, mêlant acidulé, amer, doux. Ils sont surpris, mais apprécient ». Depuis 3 ans, la clientèle est fidélisée, et s'étoffe, de plus en plus disposée à dépenser plus pour un café, 4-5 € au lieu de 90 centimes partout ailleurs. Elle est de tous âges, y compris les anciens qui disent redécouvrir le café d'un autre temps. Les consommateurs achètent aussi du café pour le faire à la maison avec la cafetière moka. Vincenzo se réjouit d'autant plus qu'il a obtenu la reconnaissance du guide gastronomique italien Gambero rosso, que son établissement est mentionné dans le guide touristique Lonely Planet, et qu'il a été élu meilleur café d'Italie au Bar awards 2018 organisé par le magazine spécialisé Bar giornale. De quoi l'encourager dans ses projets : ouvrir un second café dans le centre historique de Naples et s'initier à la torréfaction.

Torréfaction italienne, l'espresso maître étalon

La passion italienne pour l'espresso explique qu'en Italie, les cafés sont torréfiés pour être ainsi préparés et consommés. C'est le cas de Leonardo Lelli qui dirige depuis 1996 à Bologne son entreprise de torréfaction spécialisée dans le café de spécialité. Il choisit directement sur place où il se rend 2 à 3 fois par an des grains dont il sait qu'une fois toastés, ils conviendront pour un espresso qui est son étalon. Mais ils pourront aussi être extraits selon d'autres procédés pour un rendu tout aussi valorisant des caractéristiques gustatives du café. « Un arabica santa barbara lavé du Honduras, par exemple ou un bourbon naturel du Guatemala séché au soleil », illustre-t-il. Il explique que les techniques de dégustation universelles sont basées sur l'infusion du café. Il lui faut donc imaginer le rendu en version espresso. « Le meilleur pour un espresso restant un mélange de cafés lavés complémentaires ». Il a appris la torréfaction sur le terrain, en observant d'autres torréfacteurs, en étudiant, lisant, essayant, dégustant... Il pratique une torréfaction artisanale à basse température (190° maximum au lieu de 220-230° en général), ajustant la durée et la température de cuisson qu'il surveille de près.



CAFÉ CERTIFIÉ PAR AGUST
Le torréfacteur est membre de l'Associazione Caffè Speciali Certificati, il propose plusieurs cafés de spécialité dont la provenance, la traçabilité et la qualité sont certifiées en mono origine ou en mélanges pour l'espresso et la méthode filtre.
www.agust.it



CAFÉ DE PLANTATION PAR LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ
Le fondateur de l'entreprise est aussi celui de l'Associazione Caffè Speciali Certificati. Qu'ils soient proposés en mono origine ou qu'ils entrent dans la composition d'un mélange, chaque café est torréfié individuellement. En photos, cafés mono origine de Yrgalem en Éthiopie et de l'entreprise agricole péruvienne CACE Alto Palomar.
www.lepiantagionidelcaffe.com

Pour Leonardo la qualité d'un café ne se résume pas à la torréfaction ni à la tasse, il est attentif à chaque phase, de la culture, à l'importation, jusqu'au client final. Il propose un mélange « ordinaire » de tous les jours et des alternatives plus pointues. Ce qui implique pour lui, comme pour ses clients professionnels, qu'ils soient capables d'accompagner le consommateur final à la façon d'un sommelier.

Pour l'espresso, le mélange

Le procédé d'extraction de l'espresso a pour résultat une boisson concentrée. Les caractéristiques du mélange utilisé sont significativement intensifiées en tasse. Les torréfacteurs italiens le savent bien et font en sorte de combiner les différents éléments de leur mélange pour produire une tasse bien équilibrée. Par exemple, ils associent un café de base de moindre qualité et dont la saveur est neutre pour donner du corps, une proportion de Robusta pour la crème et un café d'Amérique centrale ou de Colombie pour donner du goût et de l'acidité (qui lui donne cette vivacité caractéristique sur la langue). Mais, contrairement aux mélanges utilisés pour l'espresso italien traditionnel, la plus grande part du café de spécialité est proposé en mono origine.



TORRÉFACTION
ARTISANALE PAR DITTA
ARTIGIANALE
Cafés de spécialité
en mono origine et
mélanges pour tous
types d'extraction avec
torréfaction spécifique.
www.dittaartigianale.it

NOUVEAUTÉS BIO
PAR SEGAFREDO
Nouvelles recettes
élaborées à partir
de cafés en grains
issus de l'agriculture
biologique :
Intermezzo bio 500
g, Premium d'arôme
bio 500 g, San Marco
bio 500 g.
www.segafredo.fr

Le café de spécialité tend à être torréfié plus légèrement pour révéler pleinement le caractère des fèves elles-mêmes. Mais une tasse où l'acidité est trop prononcée au goût des Italiens est qualifiée de « jus de citron » ! C'est ce qu'a vécu le torréfacteur Francesco Sanapo, fondateur de Ditta artigianale à Florence en 2013, avec Patrick Hoffer, également président de l'association italienne de torréfacteurs Comitato italiano Caffè. Son parcours comme torréfacteur commence en 2007 quand il a découvert d'autres cafés que ceux qu'il connaissait jusque-là, il s'est formé avec la SCA. Trois fois meilleur barista d'Italie, meilleur testeur d'Italie en 2009, il a enfin été meilleur torréfacteur d'Italie en 2019. Il a créé un mélange pour espresso baptisé Mamma mia après avoir découvert que sa propre mère ne buvait pas son café ! Il a choisi des variétés de café de spécialité scorés 85 +/100 pour un espresso équilibré avec du corps, une douceur naturelle, ni trop acide ni trop amer, qu'il torréfie de façon différente de ses autres cafés. Pour le café infusé, il privilégie les mono origine naturellement équilibrés du point de vue de l'acidité notamment, du Kenya par exemple. « Ce qui n'empêche pas de les extraire en espresso », précise-t-il. Pour Francesco, la qualité ne se résume pas à la qualité dans la tasse. « Le respect de tous » est sa devise : producteurs comme baristas, l'implication de chacun doit être rétribuée justement.

2. Créée en 1999 aux États-Unis par l'alliance pour le café d'excellence qui a pour mission de permettre aux fermiers qui font du café de qualité d'être payés au juste prix.



Espresso/filtre : torréfaction distincte

Le torréfacteur Enrico Meschini s'est lancé dans le café de plantation dès 1994. Il a créé en 1996 l'Associazione Caffè Speciali Certificati qui certifie la qualité et la traçabilité de café vert acheté par ses adhérents et la qualité du café torréfié vendu par eux. Il est membre du jury international de la Cup of Excellence². L'entreprise familiale Le piantagoni del caffè compte désormais 15 membres qui portent les valeurs de la maison, dont 4 personnes dédiées à la torréfaction : au-delà de la qualité du produit, il faut savoir le vendre, l'acheter, le stocker, accompagner les clients, les former... À défaut : « on peut ruiner un café de qualité », affirme-t-il. Prunella Meschini, sa fille précise que toutes les typologies de café ne sont pas adaptées à l'extraction à la fois en espresso et en filtre. Elle cite l'exemple du café du Kenya souvent difficile à proposer en espresso car son acidité est forte, qui rend généralement mieux en filtre. Toutefois, chez Le piantagoni del caffè, lorsqu'on trouve un lot de café qui conviendrait pour les deux, la courbe de torréfaction la mieux adaptée pour chaque est recherchée, considérant qu'adopter la même pour les deux serait une concession à la qualité qu'ils ne souhaitent pas faire. Y compris leurs mélanges pour espresso sont composés de cafés originaires de plantations singulières (donc traçables) torréfiés séparément puis mélangés.

Bars spécialisés, torréfaction maison

Du côté des bars spécialisés dans le café de spécialité, on note une tendance à torréfier soi-même son café. Ceux qui ont ouvert ces adresses se sont tellement passionnés pour ces cafés, qu'ils ont la volonté de maîtriser cette phase de transformation. C'est le cas de Fax Factory ouvert à Rome fin 2018. Ils torréfient pour eux-mêmes le

mélange Fax Factory qui associe des variétés du Brésil et d'Éthiopie qu'ils proposent aussi en mono origine. Ils attendent l'autorisation administrative pour développer l'activité en tant que torréfacteur. Même approche pour Dario Fociani, fondateur de Faro à Rome, fin 2017 avec ses 2 associés Arturo Felicetta et Dafne Spadavecchia. Son parcours dans le café de spécialité commence à Melbourne en 2010 où un barista a allumé l'étincelle. Il part 2 ans après à Londres où il enrichit son expérience, notamment de la torréfaction. Il finit par un an à Berlin chez le mythique The Barn. Depuis 1 an, après avoir encore étudié, lu, apprivoisé la machine, il torréfie le café qu'il propose. Pas de mélange, un Brésilien mono origine pour l'espresso, un Burundi mono origine pour les filtres. En complément, il s'approvisionne chez l'italien Gardelli, et le Berlinoise The Barn. Il aspire à développer l'activité en tant que torréfacteur et voudrait ouvrir d'autres adresses à Rome. « Mais avec la crise sanitaire et la perte de la clientèle touristique et des bureaux, le chiffre d'affaires a baissé de moitié... », s'inquiète-t-il. Au début, ils expliquaient le café de spécialité à tous les clients, maintenant ils leur remettent des fiches et ont apposé des affiches explicatives. Francesco Sanapo, de Ditta artigianale (voir plus haut) a fait l'inverse, il s'est d'abord implanté à Florence en 2013 comme torréfacteur avant d'ouvrir un café en 2014 puis un autre en 2016. Autre corde que certains souhaitent ajouter à leur arc, la formation. C'est le cas de Vincenzo Fioretto (voir ci-dessus). Avec sa collaboratrice, ils prennent des cours depuis 2 ans avec le barista italien Davide Cobelli après un parcours de formation à la SCA, dans l'objectif de proposer à leur tour des stages tant pour les professionnels que pour les particuliers. Une autre façon de familiariser les Italiens avec le café de spécialité... Carole Gayet

PIZZADOOR
by ADIAL



VOUS SOUHAITEZ DISTRIBUER
VOS PIZZAS ARTISANALES DANS
UN TERMINAL AUTONOME ?

NOUVEAU
PIZZADOOR

+ PERFORMANT
+ ERGONOMIQUE
+ DESIGN



RENCONTREZ-NOUS,
CONTACTEZ-NOUS !
commercial@adial-france.com



HOTLINE
TECHNIQUE
7j/7



CENTRE DE
FORMATION



TERMINAUX
DE CUISSON
Four express :
90s pour 400gr



VENTE EN LIGNE
Innovation : mode de retrait
sans aucun contact



LOCATION
LONGUE DURÉE
avec garantie pièce et contrat
d'entretien, à partir de 700 € H.T

RECORD POUR 1 DISTRIBUTEUR
PIZZADOOR

1 jour	1 mois	1 an
246 pizzas 2 821,5€ TTC	4 692 pizzas 53 877€ TTC	36 689 pizzas 416 123€ TTC

PIZZADOOR.FR

2020 © ADIAL - Tous droits réservés



SAS ADIAL 87 RUE ALEXANDRE FLEMING 14100 LISIEUX - FRANCE