



PAULINE CURTET,
journaliste et rédac-
trice audio pour écoute
depuis 2024.

faire bondir qn

► jdn empören

se rendre à l'évidence (f)

► es einsehen müssen

la pincée

► Prise

le droit de douane

► Zoll

le grain

► hier: Bohne

le palais

► hier: Gaumen

remonter

► hier: zurückdenken

creuser le sujet

► der Frage auf den Grund gehen

d'occasion (f)

► Secondhand-

Le Figaro

► französische Tageszei-
tung

issu,e de

► aus

la filière équitable

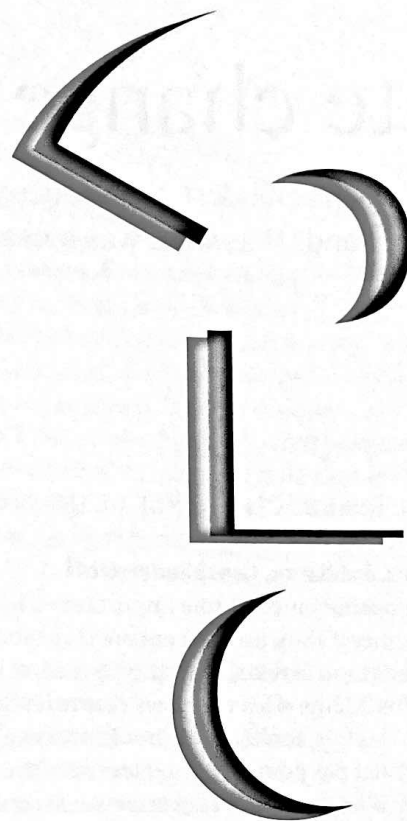
► Fairer Handel

branché,e

► up to date

aisé,e

► wohlhabend



Pourquoi le café n'est-il pas très bon en France ?

Unter vielen möglichen Antworten auf diese Frage ist eine ganz besonders:
Es hat auch mit der Kolonialgeschichte zu tun

MOYEN

La question risque de faire bondir plus d'un client assis à la terrasse d'un bistro parisien. Pourtant, après des années passées à commander des cafés dans d'autres pays, je dois bien me rendre à l'évidence: le café français n'est pas très bon. L'espresso est souvent trop long, trop acide, et le cappuccino, ah le cappuccino... C'est en fait un café au lait fade, accompagné d'une pauvre pincée de chocolat en poudre pour lui donner un peu de goût. Mais comment en est-on arrivé là, alors que huit Français sur dix disent boire régulièrement du café ?

Une partie de la réponse se trouve peut-être dans le passé colonial de la France. En effet, le café cultivé dans les colonies coûtait beaucoup moins cher que les autres variétés, car il n'était pas soumis aux droits de douane. Or les colonies françaises produisaient en majorité des grains de café robusta, un grain qui coûtait moins cher à produire mais au goût plus fort et acide que celui de ses concurrents. Le palais des Français s'est donc habitué à ce goût. Mais les colonies n'en sont plus depuis bien

longtemps et aujourd'hui, la France importe tous types de café. Alors je dois peut-être remonter dans mon enfance pour creuser un peu plus le sujet. À l'âge de huit ans, mes premiers cafés étaient en fait des « repasses » : au lieu de jeter la poudre de café qui avaient servi à préparer leur espresso (sûrement trop long et trop acide), mes parents la laissaient dans la machine manuelle. Toute fière, je me préparais ma tasse à partir de cette poudre « d'occasion », en y ajoutant beaucoup de sucre pour faire passer le goût. Pas un bon départ pour apprécier le café...

Heureusement, les choses changent. De plus en plus de Français achètent leur café en grain, réputé de meilleure qualité (environ 25 % des parts de marché, d'après Le Figaro). Et depuis quelques années, les néocafés, des coffee shops proposant des cafés sélectionnés pour leur goût et issus de filières équitables, séduisent une clientèle jeune, branchée et plutôt aisée : la tasse coûte environ six euros. C'est cher, mais c'est peut-être le prix à payer pour boire un bon café !