

Intro

Un de mes amis, lorsque je lui ai parlé de mon projet d'écrire un livre sur la préparation du café latté, ma répondu qu'il était surpris que l'on puisse écrire plus de deux pages sur le sujet, pour lui, tu met du café dans la machine tu mets de l'eau dans le réservoir et tu presses sur le bouton.

Eh bien, vous serez à même de constater au cours des prochaines pages, que la confection du café latté demande un peu plus d'exigence et d'engagement, que d'acheter une machine, de mettre du café dans le porte-filtre et de presser sur le bouton de mise en marche. Malheureusement, la majorité des vendeurs qui ont pignon sur rue, croient que c'est comme cela que le café latté se prépare.

Mon objectif avec ce guide, est très simple : vous fournir une **méthode de préparation un « rituel »**.

Je crois que la technique et le « rituel » de la préparation du café latté sont encore plus importantes que la qualité des produits. Le fait d'utiliser les meilleurs grains de café au monde et la meilleure machine qui soit n'est pas gage de succès, analogiquement, si vous fournissez les meilleurs pinceaux, la meilleure peinture, les meilleures toiles, cela ne veut pas dire que le peintre qui utilisera ces accessoires va peindre un chef d'œuvre.

Suite à la lecture de ce guide, vous serez en mesure de préparer **l'un des meilleurs cafés lattés qui soient**. À première vue, cela semble simple et facile, mais la préparation d'un café latté est un art, et comme pour toute les formes d'arts, vous devrez apprivoiser et maîtriser vos outils (machines et moulin à café, tamper, etc.), vous devrez perfectionner votre technique et être attentif au nombreux détails si vous voulez parvenir au summum.

Primo; vous apprendrez à extraire un espresso parfait (l'ingrédient essentiel).

Secundo; à monter le lait. Veuillez noter ici que j'utilise le verbe « monter » et non « mousser » le lait.

Une fois que aurez maîtrisé le « rituel » de la préparation du café latté, vous aurez comme difficile tâche, de trouver un endroit où vous procurer un mélange à espresso fraîchement torréfié.

Malheureusement, il y a beaucoup de torréfacteurs qui en grande partie par ignorance, torréfient les grains de café trop foncé. Vous aurez donc, presque inévitablement, l'obligation d'éduquer votre torréfacteur, ou bien de torréfier vous-même vos propres grains.

La plupart des torréfacteurs que j'ai rencontré, sont très susceptible aux commentaires et acceptent plutôt mal la critique, vous tomberez sur des torréfacteurs qui vous diront qu'ils font cela depuis 25 ans, comme s'il était impossible de faire quelques choses de travers pendant plusieurs années et que le fait de répéter les mêmes erreurs depuis un peu plus d'un quart de siècle garantissait l'excellence.

La plupart des vendeurs de café que vous allez rencontrer, vont vous vendre des fèves qui ont été trop torréfiées, et qui sont passées date, ils vont vous dire que leur mélange est le meilleur. Ils vont vous vendre des cafés qui ont un arrière-goût, qui goutte acide ou qui ont tout simplement un goût de fumé.

Un bon café n'a pas d'arrière-goût de fumé ou de brûlé, un bon café n'a pas un goût acide et désagréable sur la langue, un bon café, c'est un savoureux élixir doux, un peu sucré, qui roule dans la bouche et qui vous enrobe le palais.

Peu importe où je me trouve dans le monde, je suis constamment à la recherche du meilleur café Latté qui soit. Malheureusement, je ne compte plus le nombre de fois où j'ai jeté des cafés lattés après avoir pris seulement une gorgée, j'ai même déjà demandé à une serveuse de jeter un café que j'avais payé, avant même d'y avoir goûté car tout avait été fait de travers. Je me suis excusé d'avoir surestimé l'établissement, et je suis sortie en disant, qu'ils devraient mettre un peu moins d'argent sur la décoration des lieux, et un peu plus sur la formation du personnel.

La préparation de l'espresso est un art.

Une chose est certaine, si vous appliquez la méthode de ce guide à la lettre, votre café gouterà ce qu'il sent lorsque vous ouvrez le sac, alors si le vendeur vous a passé de la camelote, vous le saurez assez vite !

Mon travail m'amène à parcourir le monde, j'ai donc dégusté des cafés en Colombie, en France, au Costa Rica, en Italie, etc., mais le meilleur café que j'ai pris jusqu'à présent, c'est à Seattle, chez Espresso Vivace <http://www.espressovivace.com>. Par contre le pire café que j'ai pris dans ma vie, c'est à Kona à Hawaii.

Je travail constamment sur ma technique de préparation, je lis des livres sur le café, je regarde des vidéos spécialisé sur le sujet, je suis en contact avec des experts via l'internet et parfois j'en rêve même la nuit.

1

À qui s'adresse ce livre

Ce livre sans prétention s'adresse à tous ceux qui veulent apprendre à faire un excellent espresso à la maison. (le terme espresso ici désigne toutes les boissons confectionnées à base d'espresso — Café latté, Cappuccino, Macchiato, etc.)

Pourquoi écrire un livre sur la façon de préparer l'espresso ?

J'étais à magasiner pour une machine de type commerciale, lorsqu'un client demanda au propriétaire d'un commerce spécialisé dans la vente de machine à espresso, une simple question ; « Comment dois-je ajuster la mouture de mon café ? »

Sa réponse ; « mettez le cadran du moulin à café à huit ! »

J'ai été abasourdi par cette réponse. Une réponse beaucoup trop simpliste, j'espère que suite à la lecture de ce livre, vous serez en mesure de répondre correctement à cette simple question.

Ceci n'est qu'un des nombreux exemples qu'il m'a été donné de constater au cours des années.

Suite à de nombreuses visites dans les commerces spécialisés dans la vente de machines à espresso et de café à Montréal, j'ai réalisé que la majorité des vendeurs de machines à espresso étaient incapables de répondre à une question aussi fondamentale que ; Comment ajuster la mouture de mon café ?

J'ai donc décidé d'écrire un guide pour ceux qui veulent reconstituer cette boisson divine, lorsque bien préparée, mais qui goûte tellement mauvais lorsqu'elle est mal préparée.

Il est tellement facile de faire une mauvaise tasse de café !

Avertissement : Si vous suivez les instructions de ce livre à la lettre, vous serez probablement incapable de boire un café ailleurs que chez vous après !

Vous constaterez que 95 % des endroits commerciaux qui servent un café latté ne savent tout simplement pas comment le faire. La boisson servie au client a un goût amer ou brûlé, l'extraction est épuisée depuis un peu plus d'un demi-siècle et le tout est servi avec du lait qui aura probablement été bouilli.

Malheureusement, plusieurs des établissements servant l'espresso n'ont aucun indice de ce que devrait goûter un bon espresso et encore moins, comment le préparer.

La plupart du temps, les gens qui préparent cette boisson divine, n'ont jamais goûté à un espresso préparé par un *barista*¹ qualifié, et n'ont, par ce fait, aucune idée du rituel.

¹ Barista : En Italie, la personne qui prépare l'espresso.

La confection de l'espresso est un art qui exige que vous compreniez le processus, le « rituel ».

L'indice visuel qui nous indique que nous avons atteint le summum s'appelle la crema. La crema, c'est la mousse de couleur cuivrée qui couvre le dessus de l'espresso, résultant de l'extraction de l'huile contenue dans la fève.

Extraire l'espresso est partie Art et partie Science.

L'art, c'est de comprendre les nuances de la machine à café, ainsi que du moulin à espresso.

La science elle, s'applique sur des variables spécifiques ; La torréfaction du café, la finesse de la mouture, le volume ou la quantité requise, la vitesse de l'extraction, la pression appliquée avec le *tamper*², la pression exercée par la machine lors de l'extraction, la température de l'eau et le temps de l'infusion et bien entendu la fraîcheur du café.

J'espère être en mesure de vous fournir les réponses qui vous aideront à maîtriser toutes les subtilités que constitue le rituel de la préparation de l'espresso.

² Tamper : Outil servant à tasser le café.

2

Bref historique du café

Le café est le 2e produit légal le plus échangé à travers le monde, après le pétrole.

La légende la plus répandue raconte qu'un Éthiopien du nom de Kaldi, poète de nature et éleveur de chèvres, fut le premier à découvrir le café.

En effet, il avait remarqué que lorsque ses chèvres mangeaient un type de baie, elles se mettaient soudainement à danser et à être toutes excitées.

Intrigué par cette petite baie rouge et verte, il décida d'en mâcher quelques une. Le fruit était un peu sucré et le noyau était recouvert d'un mucilage¹ épais et très délectable. Suite à la l'ingestion de cette baie, Kaldi se senti revigoré, jubilant et plein d'entrain, il avait l'impression qu'il ne serait plus jamais épuisé ni grincheux.

1 Mucilage : Substance végétale tirée de lichens, de graines de lin et de bourrache, constituée de pectines, ayant la propriété de gonfler au contact de l'eau et utilisée comme excipient médicamenteux et comme laxatif.

Il décida de faire part à son père des vertus de cet arbre magique, la nouvelle se répandit rapidement et devint part entière de la culture éthiopienne.

La légende mentionne que les feuilles et les fèves de bunn, le nom ancien du café, étaient tout simplement mâchées, mais rapidement les Éthiopiens développèrent différentes manières pour satisfaire leur croissant besoin pour le café.

À l'époque, on se nourrissait ni plus ni moins du café en le transformant en une sorte de pâte épaisse composée de graisse animale et de grain de café broyé. Ce n'est que vers le 16^e siècle que quelqu'un eut la brillante idée de torréfier et de broyer les fèves pour en faire une infusion (le café tel qu'on le connaît).

Une fois le café découvert par les Éthiopiens, c'était seulement une question de temps avant que les Arabes ne découvrent les vertus de ce nectar, ainsi les moines Arabes en consommaient, ce qui leur permettait de prier plus longuement, sans ressentir les effets de la fatigue.

Le pape Clément VIII, voulut même le bénir et en faire un breuvage chrétien. « Ce serait un péché de laisser aux incroyants seulement une boisson aussi délicieuse ; vainquons Satan en la bénissant pour en faire une boisson vraiment chrétienne. » (Pape Clément VIII)

Au 18^e siècle, au lieu de faire bouillir le café (comme le font les Turcs), les Français eux, le préparaient par infusion. Ils mettaient les grains broyés dans un petit sac et déversaient de l'eau bouillie sur le sachet. Peu après, ils découvrirent que l'on pouvait y ajouter du sucre et du lait. Voilà, le café au lait était né... et est rapidement devenu le breuvage préféré des Français au petit déjeuner.

L'historien, Ian Bersten, croit les Arabes, Grecques et Italiens ont tendance à consommer leur café noir (sans lait), en grande partie parce qu'ils sont intolérants au lactose.

Plusieurs artistes célèbres s'intéressèrent au café, Johann Sébastian Bach composa la *Cantate du café*, Ludwig Van Beethoven était particulièrement précis, il comptait tout juste 60 fèves pour chaque préparation, Balzac quant à lui, dans son *Traité des excitants modernes*, écrit :

« Il s'agit de l'emploi du café moulu, foulé, froid et anhydre (mot chimique qui signifie peu d'eau ou sans eau) pris à jeun. Ce café tombe dans votre estomac... il n'y trouve rien, il s'attaque à cette délicate et voluptueuse doublure, il devient une sorte d'aliment qui veut ses sucs ; il les tord, il les sollicite comme une pythonisse appelle son dieu, il malmène ces jolies parois comme un charretier qui brutalise de jeunes chevaux ; les plexus s'enflamment, ils flambent et font aller leurs étincelles jusqu'au cerveau. Dès lors, tout s'agite : les idées s'ébranlent comme les bataillons de la grande armée sur le terrain d'une bataille, et la bataille a lieu. Les souvenirs arrivent au pas de charge, enseignes déployées ; la cavalerie légère des comparaisons se développe par un magnifique galop ; l'artillerie de la logique accourt avec son train et ses gargousses ; les traits d'esprit arrivent en tirailleurs ; les figures se dressent ; le papier se couvre d'encre, car la veille commence et finit par des torrents d'eau noire, comme la bataille par sa poudre noire. J'ai conseillé ce breuvage ainsi pris à un de mes amis qui voulait absolument faire un travail promis pour le lendemain : il s'est cru empoisonné, il s'est recouché, il a gardé le lit comme une mariée... »

BALZAC, Honoré (1799-1850) : *Traité des excitants modernes*, (1838).

Depuis son Afrique d'origine, cette boisson qui fut à différentes époques prescrites comme un aphrodisiaque, utilisé à des fins thérapeutiques pour le lavement et élixir de longue vie, fut rapidement adopté par la classe moyenne comme un stimulant moderne.

Au nombre des qualités que médecins et scientifiques lui attribuent figurent celles-ci :

- le café éclaircit les idées;
- il aiguise la perception;
- il stimule la mémoire et la pensée;
- il accélère l'activité cérébrale;
- il diminue la fatigue et la somnolence sans altérer les facultés de jugement.

La médecine contemporaine a confirmé les propriétés pharmacologiques du café, essentiellement dues à la caféine qu'il renferme. À doses modérées, il excite le **système nerveux** central et stimule les fonctions cérébrales, facilitant le travail musculaire et intellectuel. Il agit aussi sur le **système circulatoire**, en augmentant le rythme et l'amplitude des contractions cardiaques, et il améliore la circulation coronaire en jouant un rôle vasodilatateur. Diurétique puissant, le café stimule en outre le **système urinaire**. Pour ce qui est du **système digestif**, il en augmente le volume de sécrétions et facilite le transit intestinal.

« ... dans tous les lieux de la terre les plus reculés, parmi les choses salutaires que la nature nous a procurées, la meilleure et la plus universellement bienfaisante à mon gré est le café. ... Tous nos auteurs modernes conviennent après ALPINUS & VESLINGUIS que le café fortifie l'estomac, qu'il est apéritif & désopilatif, qu'il rabat les vapeurs qui montent au cerveau, qu'il tient éveillé & qu'il produit d'autres bons effets.»

Philippe Sylvestre Dufour, dans son *Traitez nouveaux & curieux du café, du thé & du chocolat* — ouvrage également Nécessaire aux Médecins & à ceux qui aiment leur santé, publié en 1685.

« ... dans tous les lieux de la terre les plus reculés, parmi les choses salutaires que la nature nous a procurées, la meilleure et la plus universellement bienfaisante à mon gré est le café. ... Tous nos auteurs modernes conviennent après ALPINUS & VESLINGUIS que le café fortifie l'estomac, qu'il est apéritif & désopilatif, qu'il rabat les vapeurs qui montent au cerveau, qu'il tient éveillé & qu'il produit d'autres bons effets.»

Philippe Sylvestre Dufour, dans son *Traitez nouveaux & curieux du café, du thé & du chocolat* — ouvrage également Nécessaire aux Médecins & à ceux qui aiment leur santé, publié en 1685.

LE CAFÉ

Les deux grandes espèces de grains de café sont l'arabica et le robusta.

Les arbres d'arabica se développent mieux en altitudes de plus de 3.000 pieds. Ils produisent des fèves de qualité supérieure qui ont plus de saveur et plus d'arôme. Ils contiennent approximativement la moitié de la caféine contenue dans les fèves de robusta.

Les arbres de robusta se développent avec une élévation inférieure. Ils sont plus faciles à produire et sont plus résistants à la maladie que les arbres d'arabica. Les fèves robusta sont beaucoup moins chères et sont considérées inférieures à l'arabica. Elles sont employées parce qu'elles coûtent moins cher, ou lorsque l'on veut ajouter de la caféine.

La production d'arabica représente la majeure partie du commerce de café dans le monde. Cependant, seulement 10 % de cet approvisionnement rencontre les normes de qualité requise pour répondre aux normes de café supérieures.

L'espresso ne contient approximativement la moitié de la caféine qu'une tasse de café institutionnel. Cela s'explique en grande partie, parce que la période de contact est plus courte entre le café et l'eau lors de l'extraction, l'autre facteur est, que la plupart des cafés institutionnels contiennent un pourcentage élevé de robusta.

C'est pendant la torréfaction que les sucres, les amidons, et les graisses contenus dans les grains de café sont émulsionnés, caramélisés et libérés créant ainsi l'huile si précieuse. Cette substance n'est pas réellement une huile, puisqu'elle est hydrosoluble, mais c'est ce qui donne au café sa saveur et son arôme.

ENTREPOSAGE DU CAFÉ

Contrairement à la croyance populaire, il ne faut pas garder le café dans le réfrigérateur ou au congélateur.

L'ennemi du café est une température extrême (chaude ou froide), l'humidité et la lumière, idéalement vous devriez garder vos fèves dans un contenant hermétique, dans un endroit sombre et frais. Personnellement je vous recommande d'utiliser des contenants de marque « vacuvin », ces contenants sont teintés et possèdent une valve. Ils sont vendus avec une petite pompe pour retirer l'air du contenant.

Le grain de café torréfié possède une certaine humidité, il est important de préserver cette humidité. Le réfrigérateur et le congélateur sont deux endroits extrêmement secs et vont contribuer au phénomène de dessiccation¹. Si vous gardez vos grains de café au réfrigérateur, vous allez alors assécher vos grains et perdre leur fraîcheur.

L'humidité étant un autre ennemi, si vous retirez les grains de café du réfrigérateur, vous remarquerez presque instantanément la condensation qui se formera entre les grains, à cause de la trop grande différence de température.

Lorsque le café est conservé avec des conditions idéales, le café torréfié, peut rester frais pour un maximum de dix jours. Il est donc recommandé d'acheter de petite quantité de café frais souvent.

Si le café n'est pas consommé dans les dix jours suivant sa torréfaction, jetez-le !

Étant donné la fragilité et la volatilité du café, il est impératif de

¹ Élimination de l'humidité contenue dans les gaz, dans les solides ; dessèchement

moudre le café juste avant l'extraction. Le café, une fois moulu, perd sa fraîcheur et s'oxyde, dans les cinq minutes qui suivent.

Il est donc inutile de faire moudre votre café chez le détaillant. Un espresso de qualité passe indéniablement par l'acquisition d'un bon moulin à espresso.



Petit contenant Vacuvin et pompe

TORRÉFACTION

La plupart des grains de café vert sont rôtis à approximativement 400 degrés, on utilise habituellement une grande rôtissoire à tambour. Les fèves sont placées dans un tambour rotatif horizontal qui est chauffé soit par le gaz, l'électricité, ou le bois. Quand la torréfaction désirée est atteinte, les fèves sont alors refroidies. Un pulvérisateur à l'eau froide ou à l'air peut-être employé pour faciliter le refroidissement. Le refroidissement à l'air est considéré une méthode supérieure au refroidissement par l'eau, et la plupart des cafés supérieurs sont refroidis de cette façon.

De façon simpliste, le café est torréfié en 3 grandes familles (clair, moyen et foncé). Malheureusement, il n'y a pas d'échelle de mesure exacte, nous sommes à la merci du torréfacteur.

Beaucoup de torréfacteurs de café produisent une fève trop torréfiée, qui laissera un goût indésirable et amer sur le palais.

Un grain de café foncé avec une surface huileuse, n'est pas recommandé, car la fève a déjà donné ses huiles, de plus est, l'huile au contact de l'air s'oxyde, ce qui donne un mauvais goût au café.

La couleur idéale devrait être un beau brun chocolat sans aucune trace d'huile à l'extérieur des fèves.

De façon à alléger le texte, les explications seront en fonction d'extraire 2 oz d'espresso, donc en employant le panier double du porte-filtre.

Par contre si vous utilisez le panier simple pour faire 1 oz d'espresso, les mêmes règles s'appliquent.

Toutes les explications seront également données avec la Rancilio Sylvia comme point de comparaison.

FACTEURS

De nombreux facteurs influencent la préparation de l'espresso.

A. Environnement

1. Humidité
2. Température
3. Lumière directe (Soleil)

B. Équipement

1. Moulin à café
2. Machine à café
3. Propreté de la machine

C. Ingrédients

1. Qualité de l'eau
2. Fraîcheur du café
3. Torréfaction
4. Mélange des fèves

D. Technique

1. Mouture
2. Dosage
3. Tassage
4. Temps d'infusion
5. Séquence

De tous les facteurs, l'uniformité de la mouture est probablement le facteur le plus important.

Un des nombreux facteurs est indéniablement la qualité du café, un mélange torréfié expressément pour l'espresso constitué de grains de café frais 100 % arabica est primordial.

Autres facteurs importants, le **tassage** du café dans le porte-filtre ainsi que le **dosage**, la **température** de l'eau ainsi que le **temps** d'infusion.

Le contrôle de tous ces facteurs, et la compréhension de leurs interrelations sont la seule manière de s'assurer de la réussite.

L'indice visuel qui nous indique que nous avons atteint le summum, s'appelle la « crema ». La « crema », c'est la mousse de couleur cuivrée qui recouvre le dessus de l'espresso, résultant de l'extraction des huiles contenue dans les fèves.

Si les fèves sont de bonne qualité, et que tous les facteurs sont contrôlés, une extraction devrait avoir l'uniformité et une texture comparable à du sirop d'érable, et devrait être de couleur brun rouge, épais et visqueux, lorsqu'elle sort du porte-filtre, le café à la fin de l'extraction devrait être recouvert d'une couche de mousse de couleur OR, d'une épaisseur de ¼ à ½ po d'épaisseur appelé la crema.

La crema est constituée de minuscules petits fragments des fèves qui ont été moulues et qui tiennent en suspension entre les bulles, c'est ce qui donne au café sa saveur et son arôme. Ces huiles sont libérées pendant le procédé de l'extraction. Puisque ces huiles sont plus légères, cette mousse (la crema) flottera sur le dessus l'espresso, formant une couche épaisse. Étant donné que la mousse se compose de millier de micro-bulles, la crema commencera à se résorber au fur et à mesure que les bulles vont éclater. L'arôme et la saveur s'atténuent pendant que la crema s'effondre. Pour cette raison, l'espresso devrait être consommé aussi rapidement que possible. Pour vérifier la qualité de votre extraction, vous pouvez examiner

l'uniformité de votre crema en saupoudrant un peu de sucre granulé sur le dessus. Si la crema est épaisse et riche, le sucre devrait flotter pendant plusieurs secondes.

La mousse dense, à la surface d'un espresso, est essentiellement composée de minuscules bulles de dioxyde de carbone et de vapeur d'eau entourée d'un film de surfactant. Elle contient une émulsion d'huile renfermant les composés aromatiques et des fragments cellulaires issus des grains de café.

— Pour la Science — No 298 août 2002

Extraire l'espresso est partie art et partie Science.

L'art :

L'art, c'est de comprendre les nuances de la machine ainsi que du moulin à café.

La Science :

La science elle, s'applique sur des variables spécifiques ;

- la façon dont est torréfié le café
- la finesse de la mouture
- la pression appliquée avec le tampon
- la pression exercée par la machine lors de l'extraction
- la température de l'eau et le temps de l'infusion

LA RÈGLE D'OR

L'extraction d'une portion double (2 à 2,5 onces) doit se faire entre 25 et 30 secondes, le plus près du 30 secondes possible.

Ceci signifie, qu'une portion double d'espresso, devrait être de 2 à 2,5 onces liquides et prendre approximativement de 25 à 30 secondes à compter du moment où vous mettez en marche la pompe jusqu'à ce que vous atteigniez le volume liquide désiré.

LA MOUTURE

Objectif : *Extraire de 2 à 2 ½ oz d'espresso en 25 à 30 secondes.*

L'ajustement de la mouture devrait se faire plusieurs fois par jour. Les facteurs tels que des changements de la température, d'humidité, et de pression atmosphérique, peuvent influencer sur la la qualité de l'extraction. LA SEULE MANIÈRE de maintenir le coefficient de réussite élevé est en ajustant la mouture. En fait, la mouture est le SEUL ajustement qu'un barista de profession devrait faire pour maintenir le taux d'extraction conforme.

Un morcellement trop grossier aura comme conséquence une extraction trop rapide. L'extraction de 2 à 2 ½ oz se produira en moins de 30 secondes, le temps idéal pour une extraction optimale. Puisque l'eau chaude ne sera pas en contact avec le café moulu pendant une période suffisante, les huiles extraites à partir du café seront insuffisantes, ayant pour résultat une extraction insatisfaisante.

Si la mouture est trop petite, l'extraction sera trop lente. L'extraction de 2 à 2 ½ oz prendra plus de 30 secondes.

Puisque l'eau chaude sera en contact avec le café moulu pour une période de temps excessive, l'espresso sera très amer et aura un goût de brûlé. Si l'eau est en contact avec le café trop longtemps, ou si plus

de 2 à 2 ½ oz d'eau sont utilisés pour infuser le café, les composantes amères et acides du café seront également libérées, ayant pour résultat une extraction amère.

L'extraction maximale est une science.

On sait que la mouture est adéquate, lorsque le volume désiré d'espresso (2 à 2 ½ oz) est extrait dans la période de temps désiré (± 30 secondes). En conséquence, l'eau sera en contact avec le café moulu pour la durée qui est souhaitée de façon à extraire les huiles aromatiques et savoureuses, tout en laissant les éléments amers et non désirés. Le résultat sera un breuvage succulent, un peu sucré et plein de saveurs, pas amères et acides.

De tous les facteurs, l'uniformité de la mouture est la plus importante pour l'obtention d'un espresso parfait. La mouture est le seul facteur qui devrait varier.

L'emploi d'un moulin à espresso de grande qualité est primordial.

Le rôle du moulin à café est de moudre les grains de café de façon à offrir un maximum de surface ainsi qu'une résistance constante, régulière et uniforme.

Étant donné la courte durée d'infusion (30 secondes), la marge d'erreur est extrêmement mince, c'est pourquoi, un moulin de grande qualité est requis.

Les moulins à café : Rancilio Rocky et le Mazzer mini sont mes deux recommandations.

DOSAGE

Objectif : *Mettre la quantité de café requise*

La quantité de café moulu déposée dans le porte-filtre, est en général de 7 à 8 grammes pour une extraction simple et 14 à 16 grammes pour une extraction double. La plupart des paniers à porte-filtre possèdent une ligne indiquant la quantité appropriée de café requise après le tassage. Vous devez remplir le porte-filtre de café frais moulu jusqu'à ce que le café déborde du porte-filtre, ensuite vous égalisez l'excès de café et vous tassez.



La ligne du panier double Rancilio

La préparation d'un espresso à la maison : un jeu d'enfant



Mettre une grande quantité de café dans le porte filtre de façon qu'il déborde.



Égaliser le café avec l'auriculaire dans un mouvement de vas et viens, en prenant bien soins de ne pas compresser le café.



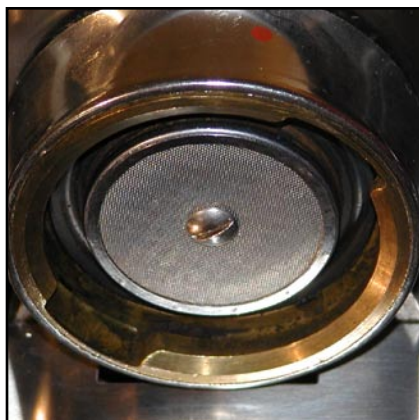
Tasser le café avec le tampon, deux fois. La 1^{ère} fois concentrez votre attention sur le niveau, la 2^e fois mettez 30 lbs de pression.



À la fin du deuxième tassage, polissez le dessus du café en tournant le tampon à 360°.

Certaines machines ont une vis (c'est le cas de la Sylvia) qui retient l'écran de dispersion de la douche de l'eau.

Vérifiez le dosage en insérant le porte-filtre avec le café bien tassé comme si vous vous apprêtiez à tirer un espresso, au lieu de partir la machine retirez le porte-filtre et vérifiez le dessus du café, si la vis laisse son empreinte, c'est que la quantité de café est inadéquate. Recommencer en mettant moins de café.



Vis qui retient l'écran de dispersion de la douche de l'eau.



On voit l'empreinte de la vis, ce qui veut dire qu'il y a trop de café.

TASSAGE

Objectif : Tasser et niveler le café avec une pression de 30 lbs

Le café devrait être bien nivelé et tassé fermement. Ceci assurera que l'eau pressurisée sera forcée de façon égale à travers la quantité de café. Si le café n'est pas compacté fermement, l'eau pressurisée pourrait alors déplacer la mouture du café, créant un trou, et permettant à l'eau de trouver le chemin le plus facile, car comme il a déjà été mentionné, l'eau est paresseuse et elle se fraie toujours un chemin par la voie ou il y a le moins de résistance.

En créant un trou dans le marc de café, la majorité de l'eau se fauflera par ce trou, ainsi, le café entourant le trou fera l'objet d'une surextraction, et le café plus éloigné de la cavité fera l'objet lui, d'une sous-extraction.

Un tassage bien nivelé est essentiel pour obtenir une extraction constante.

Soyez toujours sûr de balayer l'excès de café du porte-filtre avec la paume de votre main avant de l'insérer de nouveau dans la partie percolateur. Faire ceci assurera un ajustement étanche, et aidera à éviter d'endommager le joint d'étanchéité en caoutchouc située dans la tête de l'élément percolateur.

Le tassage se fait en quatre temps

1. Égaliser
2. Compacter 1re fois
3. Cogner avec le bout du manche du tampon
4. Compacter 2e fois

Vous devez vous assurer d'être exactement à niveau.

Cognez **avec le bout du manche** du tampon de façon à déloger les particules qui seront logées sur les bords.

Lors du tassage, vous devez appliquer une pression d'environ 30 lbs en polissant le dessus à la fin du 2e tassage.

De façon à vous donner une idée de la pression à appliquer, vous pouvez vous servir d'un pèse-personne et presser avec le tampon sur le pèse-personne.

Lorsque le bouton de la machine est activé, quelques secondes devraient s'écouler avant que les premières gouttes se déversent par le porte-filtre. Ces quelques secondes servent à mouiller le café avant d'envoyer les 9 atmosphères soit environ 130 lbs de pression d'eau sur le café.



Tampon Reg Barber

Si votre machine est livré avec un tampon de plastique, rendez-vous service et jetez-le à la poubelle!

L'EAU

Température

Objectif : *Lors de l'infusion, la température de l'eau devrait être à 203°F.*

La température idéale pour extraire un espresso parfait est de 203°F.

Il est nécessaire, à vrai dire critique, que le porte-filtre demeure enclenché en tout temps dans la machine (excepté lors du dosage, du tassage et lors du nettoyage), de façon à garder la chaleur dans l'élément percolateur de la machine (group head) constante.

Si le porte-filtre est froid, la chaleur convoitée ($\pm 203^\circ\text{F}$) sera perdue lorsque l'eau chaude entrera en contact avec le métal froid, ayant pour résultat d'abaisser la température de l'eau, en abaissant la température de l'eau, l'extraction sera inapproprié.

Si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période de temps, vous devriez faire couler de l'eau chaude par votre porte-filtre vide, de façon à rehausser la chaleur de la partie percolateur à la température souhaitée, avant d'extraire l'espresso.

Température trop basse = sous extraction = café faible

Température trop élevée = brûler les huiles = café amer

Puisque le café est composé approximativement de 98 % d'eau, inutile de mentionner que la qualité de l'eau est essentielle.

L'eau du robinet contient habituellement des minéraux et autres substances (chlore, herbicides, pesticides, métaux lourds, micro-organismes, etc.). Les minéraux eux s'accumulent dans la machine et nuisent à son bon fonctionnement, tandis que les autres produits donne un mauvais goût à l'eau.

De façon à garder votre machine en bonne santé, mais encore plus, pour avoir le café le plus savoureux, utilisez une eau qui a été

déminéralisée (ce genre d'eau est disponible dans les commerces qui vendent des accessoires pour faire son vin à la maison).

Un "Brita", à la limite, lorsque l'approvisionnement en eau est en manque, peut s'avérer une solution de dépannage. Idéalement, un système de filtration par osmose inversé est le plus approprié.

Soyez assuré que si vous utilisez l'eau du robinet, vous aurez à détartre la machine aux 3 mois environ (cela varie selon l'eau et la fréquence d'utilisation). Vous pouvez le faire vous-même avec un produit appelé « CLEANCAF », ou l'apporter chez le détaillant qui vous chargera des frais.

Si vous laissez le tartre s'accumuler, la machine cessera de fonctionner.



Le porte-filtre doit demeurer enclenché en tout temps dans la machine excepté lors du dosage, du tassage et lors du nettoyage.

L'EXTRACTION

Au fur et à mesure que les fèves vieillissent, vous noterez que le temps d'extraction raccourcira. C'est parce que les fèves se dessèchent et causent moins de résistance. C'est malheureusement un signe direct que la saveur se détériore.

Lorsque le bouton d'extraction est activé, quelques secondes devraient s'écouler avant que les premières gouttes se déversent par le porte-filtre. Puis, l'espresso devrait commencer à s'égoutter du porte-filtre, se transformant en un jet mince qui se tortille, les Italiens disent « le code di topo » ce qui veut dire : comme la queue d'une souris. Ce jet mince devrait être environ du diamètre d'une nouille de spaghetti cuite, être de couleurs brun rouge, et avoir l'aspect du sirop d'érable.

Au début, je vous suggère d'employer un verre clair à mesurer. Une fois que vous connaîtrez vos tasses, je vous conseille fortement d'extraire votre espresso directement dans les tasses que vous utiliserez pour consommer. De façon à préserver la crema (ce qui donne le goût à l'espresso), puisque lors du transvidage, vous serez à même de constater qu'une partie de ces précieuses huiles adhère à la paroi des verres.



Chronométrez l'extraction. Si le temps d'extraction fluctue de plus de 3 secondes dans l'une ou l'autre des directions, jetez l'espresso et rajustez la mouture.

Ajustez le morcellement plus fin pour une extraction plus lente, et plus gros pour une extraction plus rapide.

LE POINT D'ARRÊT

Il faut arrêter l'extraction immédiatement, lorsque l'on constate que le débit de l'espresso provenant du porte-filtre commence à changer de couleurs, formant un point coloré légèrement plus pâle sur la surface de la crema. Ce point légèrement plus pâle indique que toutes les caractéristiques favorables ont été extraites des fèves, elles ont donné tout ce qu'elles avaient à donner. Continuer l'extraction ne ferait qu'extraire les caractéristiques négatives et amères.

SÉQUENCE : *extraire l'espresso parfait*

- 1- La machine doit être allumée depuis au moins 30 minutes
- 2- Chauffez les tasses
- 3- Employer des grains de café frais, mélangés et torréfiés pour l'espresso
- 4- Assurez-vous que le porte-filtre est à la température idéale
- 5- Si la machine n'a pas été employée dans un délai de 15 minutes, faire passer environ 2 oz d'eau par le porte-filtre
- 6- Si le café est resté plus de 5 minutes dans la chambre du moulin à café, jeter le reste de café moulu
- 7- Moudre la quantité nécessaire pour le prochain café
- 8- Mettre la quantité de café nécessaire dans le porte-filtre
- 9- Égaliser le café dans le porte-filtre
- 10- Tasser le café avec une pression de 30 lbs à l'aide du tampon
- 11- Laisser couler de l'eau de l'élément percolateur sans le porte-filtre
- 12- Replacer le porte-filtre de nouveau dans le groupe, en prenant soin de bien serrer et commencer le cycle d'extraction en surveillant :
 - a. le débit
 - b. le temps d'extraction
 - c. la quantité
 - d. la couleur et le volume de la crema
- 13- Rappelez-vous de la règle d'or
- 14- Pressez sur le bouton de la vapeur
- 15- Attendre quelques secondes
- 16- Ouvrir la valve pour purger la buse pour évacuer l'eau et attendre d'avoir une vapeur sèche
- 17- Moussez votre lait
- 18- Assemblez votre café
- 19- Dégustez

LA CREMA

Une couche de crema pâle en couleurs, mince, ou inexistante, est habituellement une indication de sous extraction. Ceci peut être le résultat d'une mouture trop grossière, d'une température de l'eau trop basse, ou d'une pression trop forte de la machine. La production faible de crema peut également être liée à un manque de fraîcheur ou à une piètre qualité des grains de café.

Si la couche de crema est excessivement foncée, ou est accentuée de taches ou les striations foncées, c'est habituellement une indication que le café a été brûlé pendant l'infusion. Ceci peut être provoqué par une extraction trop lente, qui est le résultat d'une mouture trop fine. Ce peut également être le résultat de la température de l'eau excessive. Laisser couler environ 2 oz d'eau par le porte-filtre et puis de répéter le processus pour voir si les conditions s'améliorent. Si pas, appelez un technicien de service de machine pour ajuster la température de votre machine.

LE LAIT : L'art de mousser le lait

Objectif : *monter le lait à une température de 150°F, tout en produisant une mousse fine, veloutée, composée de microbulles.*

La température idéale pour le lait est de 150°F,

La technique pour mousser le lait est difficile à maîtriser.

Normalement, ce qui vous est servi dans les commerces est une mousse insipide à base de grandes bulles sèches de lait, administrées à la cuillère sur le dessus du café.

Le lait devrait avoir la densité et la texture de la crème à raser et être composé de bulles si petites, qu'elles peuvent, à peine être discernés à l'oeil nu.

Une mousse correctement faite, augmentera non seulement la saveur du café, mais vous donnera en bouche une sensation veloutée et onctueuse.

La vapeur modifie la composition chimique du lait, créant une saveur différente et merveilleuse qui s'harmonise une fois combinée avec votre espresso.

D'une façon générale plus la teneur en graisse du lait est inférieure, plus il sera de créer un plus grand volume de mousse facile. Le lait 1 % ou 2 % devrait mousser plus facilement que le lait entier. Cependant, le lait entier vous donnera une mousse plus riche et plus dense, avec une texture plus veloutée.

Au départ, lorsque l'on veut mousser le lait, le facteur le plus important, est la température du lait. Le lait froid est essentiel, vous devriez également placer votre pichet au réfrigérateur pour qu'il soit bien froid.

Il est important de se rappeler que le lait doublera ou triplera en volume pendant le processus de mousser le lait.

Pichet :

Un pichet d'acier inoxydable est conseillé, en raison des propriétés thermiques de l'acier inoxydable lui-même.

La taille du pichet utilisé devrait être déterminée par le volume de la boisson que vous préparez, mais de façon générale, un pichet de 12 onces, convient aux machines conçues pour la maison.



Le pichet de 12 oz, recommandé pour mousser le lait correctement et pour réaliser la rosetta



Ce genre de pichet n'est pas recommandé pour faire la rosetta

Technique :

Remplissez votre pichet avec du lait très froid, environ un peu moins qu'à la moitié. Si vous remplissez pichet au-delà de la moitié, il n'y aura pas suffisamment de place pour que le lait puisse doubler en volume.

Purgez la buse en ouvrant la valve qui libère la vapeur, pendant plusieurs secondes de façon à obtenir une vapeur sèche. Le but de purger la buse est d'enlever l'excès d'eau. Vous ne voulez pas injecter cette eau dans votre lait.

Submergez la buse sous la surface du lait, plaçant le bout de buse aussi près possible du fond du pichet.

Ouvrez rapidement la valve de vapeur au plein pouvoir. Faites attention à ne pas permettre au bout de la buse de sortir au-dessus du lait, ce qui aura comme conséquence la création de grosses bulles insipides.

Abaissez le pichet jusqu'à ce que le bout de la buse soit juste au-dessous de la surface du lait, et contre le côté du pichet. Vous devez aligner la buse dans le pichet, de façon à créer un tourbillon.

Le but est de réaliser un tourbillon, en faisant circuler le lait dans le sens des aiguilles d'une montre, semblable à celle de l'eau tournant en bas du drain d'une baignoire.

Le lait augmente de volume, vous devez continuer à abaisser lentement le pichet, de sorte que le bec de la buse maintienne la position appropriée. Un léger bruit de sifflement intermittent devrait se produire quand le bout est au juste niveau. Le lait tourbillonnant devrait toujours avoir l'aspect liquide. Si de plus grosses bulles se produisent, ou qu'un amas de mousse s'accumule sur la surface du lait, ajustez la position de la buse de sorte que le lait rétablisse un mouvement tourbillonnant. Ceci permettra de mélanger les plus

grosses bulles avec le reste du lait et maintenir la texture veloutée désirée.

Il est difficile de chauffer le lait à une température exacte sans aide d'un thermomètre. Je vous recommande fortement d'utiliser un thermomètre, fermez la valve de vapeur quand le thermomètre indique 150 degrés

Si vous chauffez le lait au-delà de 160 degrés, vous allez le bouillir, ce qui créera une saveur et un arôme désagréable.

Vous devez couper la vapeur lorsque la buse se trouve submergée de façon à éviter les éclaboussures, ce qui formerait de grosses bulles insipides et ainsi ruiner votre mousse au dernier instant.

Si quelques grosses bulles se produisent par accident dans le processus, tapez le fond du pichet sur le comptoir, cela aidera à condenser la mousse et à faire éclater les plus grosses bulles.

Dans le but d'entretenir la machine, il est recommandé de purger de nouveau la buse et de la nettoyer immédiatement après l'avoir enlevé du lait, en essuyant immédiatement la buse avec une serviette propre et humide.

EN CONCLUSION

À peu près toutes les informations fournis dans ce guide concernant la confection et la préparation du café Latté, peuvent être trouvé en Anglais si vous consultez les forums de discussion tel que [alt.coffee](#), ou <http://www.coffeegEEK.com/forums/>, étant donné le peu de littérature sur le sujet en Français, j'ai décidé de produire ce petit guide.

Si vous voulez approfondir vos connaissances, David Schomer, le propriétaire de Espresso Vivace, à écrit plusieurs articles sur le sujet dont 28 sont disponible à cette adresse : <http://www.lucidcafe.com/cafeforum/schomerarchive.html>

Autres adresses intéressantes pour parfaire vos connaissances.

URL :

<http://www.scaa.org>

<http://www.coffeeresearch.org>

<http://www.coffeekid.com/espresso>

Marchands :

<http://www.coffectamper.com/tampers/>

<http://www.dezcocanada.com>