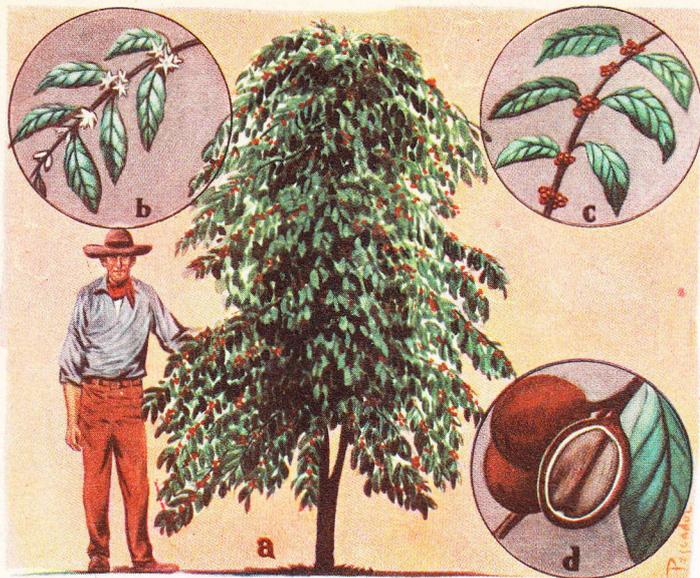


# le café

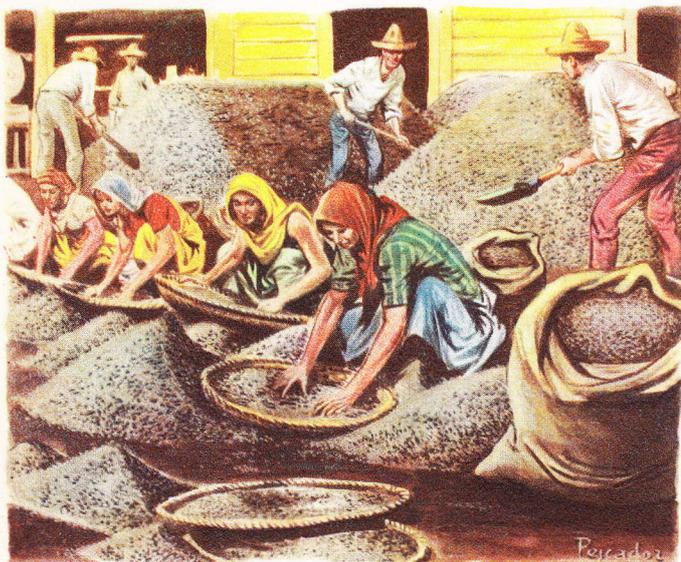
DOCUMENTAIRE 49



Le caféier appartient à la famille des rubiacées. Depuis fort longtemps, on en connaît les propriétés et l'on donne, à sa culture, une extension de plus en plus importante. Nous vous présentons ici: a) l'arbuste lui-même; b) une de ses branches en fleur; c) une branche portant ses fruits; d) la coupe d'un fruit.



Quand le fruit est parvenu à pleine maturité, toute la «fazenda» se met au travail. On étend sous les arbustes de grandes toiles sur lesquelles tombent les baies, au fur et à mesure qu'une main leste les détache des branches.



Aussitôt les baies cueillies on les étend dans de vastes cours cimentées, puis on les passe dans des tamis pour retenir les principales impuretés qui s'y trouvent mêlées.

L'histoire du café se perd dans la nuit des temps: elle continue de se dérouler selon un rythme incessant. Dans le tourbillon de la vie moderne, une petite graine brunâtre suffit à la prospérité d'une industrie considérable.

Dans le petit bar où il n'entre que pour un instant, au cours d'une exténuante journée, l'homme de la ville attend qu'on lui serve une tasse de café. Il suffit que la vapeur se dégage de la machine éblouissante et que le délicat arôme se répande dans l'air pour qu'aussitôt il éprouve une sensation de bien-être.

Mais le grain de café, qui renferme des trésors de force et qui, depuis trois siècles, joue un tel rôle dans notre vie quotidienne que, pour beaucoup d'entre nous, il scande les heures de la journée, a une histoire particulièrement intéressante, à laquelle n'a jamais réfléchi le consommateur pressé, qui déguste sa boisson favorite.

Les régions d'où proviennent les graines dont il fait ses délices sont très nombreuses sur la terre. Pour un instant nous allons cependant nous transporter — en imagination — au Brésil, qui est le plus grand producteur de café.

Voici donc, devant nous, la mouvante étendue des plantations, où, à perte de vue, s'élèvent, en rangs serrés, des arbrisseaux dont les racines plongent dans la terre rouge. Ces plantes touffues, d'une couleur vert sombre, sont constellées de fleurs blanches et avivées de baies vermeilles.

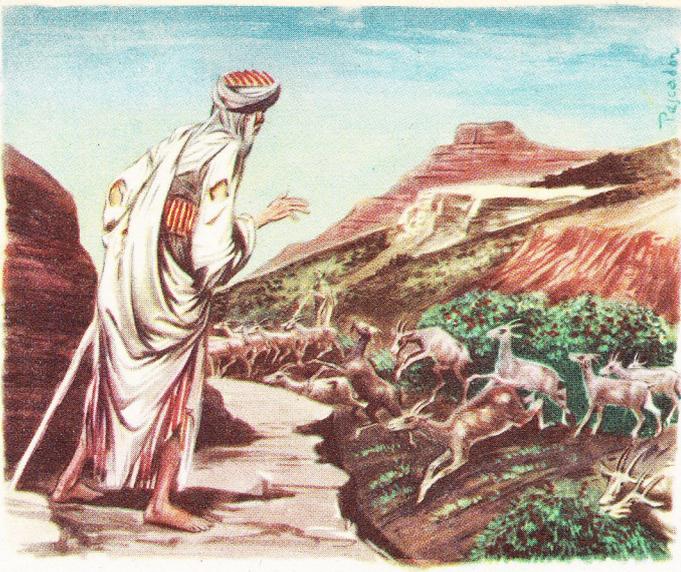
Le caféier atteint une hauteur de trois mètres environ. Ses feuilles ressemblent à celles du laurier de nos jardins; mais elles sont plus foncées sur leur face externe et plus claires sur leur face interne.

Ses fleurs pâles sont odoriférantes, elles ont valu au caféier le surnom de jasmin d'Arabie. Presque toute l'année, l'arbuste porte à la fois des fleurs et des fruits. Ces fruits, en grappes, rappellent les cerises par leur aspect et par leur couleur. Leur pulpe enrobe deux grains coriaces soudés l'un à l'autre: ce sont les graines proprement dites, convexes du côté externe, aplaties et marquées d'un sillon longitudinal du côté interne.

## LA FAZENDA

C'est au centre de l'exploitation que s'élève la Fazenda, exemple typique d'une ferme dans l'Amérique Centrale et dans l'Amérique du Sud. Non loin de là se dresse également la maison du planteur, somptueuse la plupart du temps, et environnée de jardins de toute sorte. Plus loin, nous trouverons les bâtiments destinés à la manipulation du café et les vastes cours cimentées où l'on met les fruits à sécher. Au-delà encore de cette cour et de ces bâtiments, se groupent les maisons des colons et des paysans qui, dans certaines exploitations, peuvent être au nombre de plusieurs centaines, ce qui représente des millions de plants de café exigeant des soins constants, rapides, exténuants.

La première opération consiste dans les semailles. La graine, qui perd rapidement sa propriété de germer, est confiée à la terre quand elle est encore fraîche. On a soin qu'elle soit bien abritée du soleil et du vent. Presque dès sa naissance l'arbrisseau est transporté dans une serre, et quand il atteint environ un an, on le transporte à la place qu'il occupera définitivement. Il commence à produire des



*Selon une légende, un pâtre arabe avait observé que ses chèvres, après avoir mangé une certaine espèce de baies, se montraient particulièrement excitées. On usa dès lors de ce fruit, pour préparer des infusions. Ce furent les commencements du café.*

fruits vers sa quatrième année. Entre la septième et la huitième il atteint son plein rendement, qu'il continuera d'assurer quinze ou vingt ans encore. Passés trente ou quarante ans il deviendra stérile.

La récolte demeure toujours l'opération la plus importante, et c'est aussi la plus délicate. Tout le monde est embauché: hommes, femmes, enfants mêmes, car la tâche est complexe. Si dans les quatre ou cinq heures qui suivent la cueillette les graines ne reçoivent pas les soins voulus, elles fermentent et deviennent acides.

Il existe deux procédés pour dépouiller les graines de leur enveloppe charnue: le procédé à sec, qui donne les cafés naturels (corrientes) et le procédé qui consiste à faire tremper les fruits et qui donne les cafés trempés (lavados). Le premier est le plus répandu. A peine cueillies, les baies sont exposées dans des cours immenses (terreiros ou patios) et l'on s'en remet au soleil du soin de les dessécher. On remue cette masse à l'aide de gros râtaux, pour que le soleil puisse exercer tour à tour son action sur toute la surface des fruits. Une fois ceux-ci parfaitement secs on les transporte à la fazenda, pour les passer dans des tamis mécaniques qui les libéreront des principaux déchets.

Si l'on ne dispose pas de tamis mécaniques, les hommes et les femmes procèdent à cette première sélection en fai-



*C'est à la fin du XVIème siècle et au début du XVIIème siècle que s'ouvrirent les premiers cafés. Voici une gravure représentant l'un de ces établissements.*

sant rebondir les fruits sur des cribles, avec une adresse et une vélocité de prestidigitateurs.

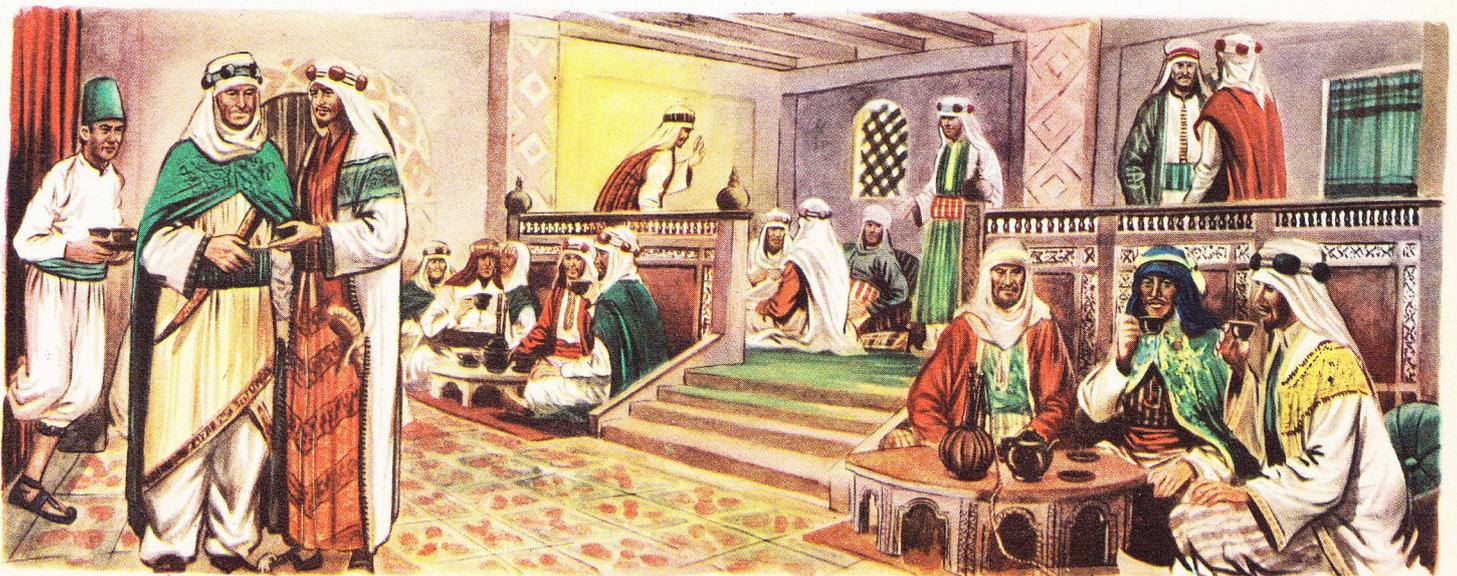
Maintenant les presses vont se charger de briser le fruit, réduit à une sorte d'écorce desséchée, afin de libérer les graines, qui passeront alors dans de nouveaux tamis où des courants d'air méticuleusement réglés, se chargeront de les débarrasser des plus infimes impuretés. Et nous arrivons à la dernière opération: les graines passent dans les «classificateurs», machines spéciales comportant des séparateurs inclinés, où elles sont divisées selon leur grosseur.

Les écorces brûlées fourniront un excellent engrais.

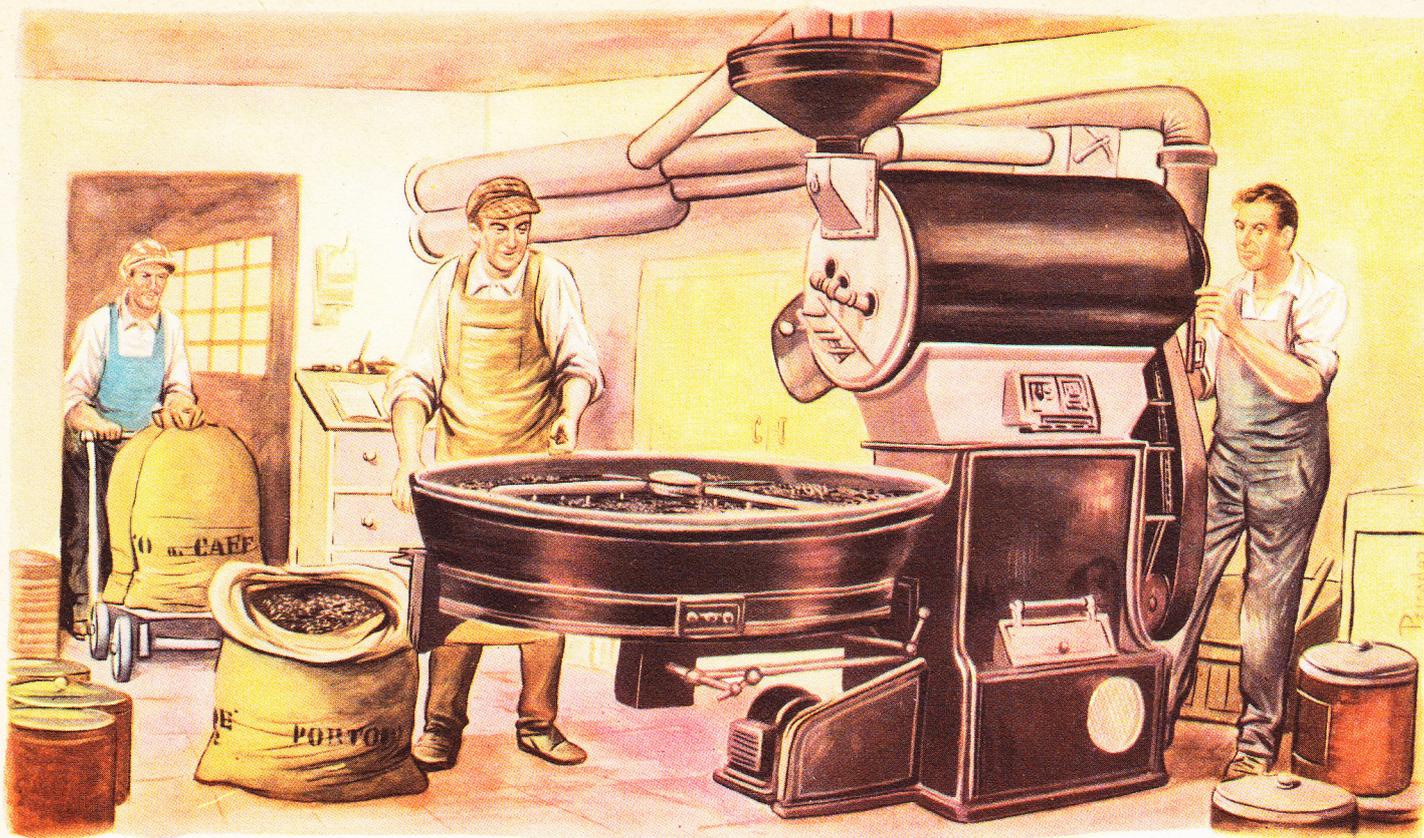
La manipulation par voie d'humidification revient beaucoup plus cher. Les fruits sont plongés dans d'immenses cuves, et c'est l'eau qui se charge de les transporter jusqu'aux appareils qui sépareront le grain de la pulpe.

Le produit que l'on obtient est alors placé, pendant trente-six heures environ, dans des citernes de fermentation, pour être ensuite exposé au soleil (ou encore dans des appareils appropriés, où il acquerra cette coloration particulière, et tellement appréciée, qui représente la «mise au point» du café).

L'ultime opération consiste à le faire passer à la «brilladora», où un tube de métal bronzé lui confèrera, par frottement, l'éclat désiré.



*Au XVIIème siècle, en Arabie, et surtout à la Mecque, les cafés publics furent vite fort achalandés. On y dégustait, sans sucre, une infusion épaisse qui possédait un grand pouvoir excitant.*



*La torréfaction s'opère sur les lieux mêmes de la consommation. C'est à ce moment-là que s'épanouissent et se fixent les substances aromatiques qui rendent le café si exquisement parfumé.*

Prêts à être torréfiés, les grains de café sont mis en sac pour être expédiés aux lieux de consommation.

#### ORIGINES: HISTOIRE ET LÉGENDE

Le café est originaire de l'Afrique orientale, mais l'Arabie peut être considérée comme sa véritable patrie.

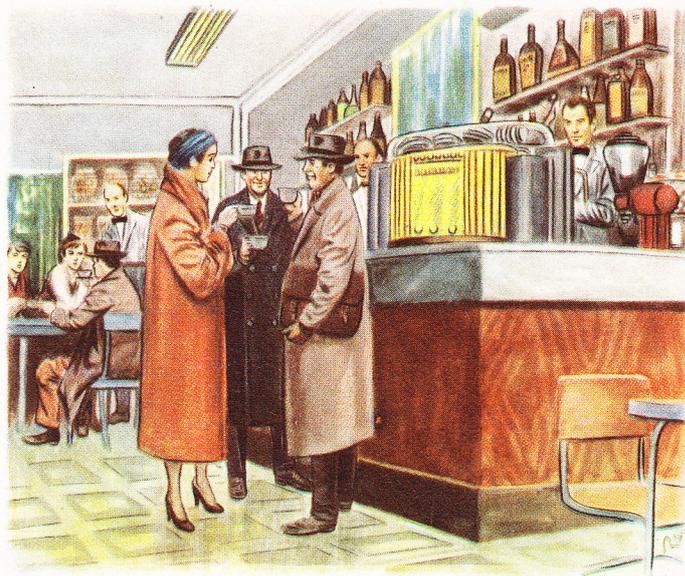
Selon une légende, un pâtre arabe, en observant les chèvres de son troupeau, s'aperçut que celles-ci, après avoir mangé les baies de certains arbrisseaux, étaient fort excitées et bondissaient comme des poulains fous. Le pâtre cueillit quelques-unes de ces baies et les porta à un vieux sage qui, les ayant fait bouillir, obtint une infusion d'un parfum inconnu. Cette infusion était amère, mais quelle douce impression de bien-être et de légèreté elle communiquait à tout le corps, et quelle lucidité elle apportait à l'esprit!

Les Arabes voulurent jalousement conserver pour eux le secret de cette plante précieuse, et en interdirent l'exportation. Mais, au XVII<sup>ème</sup> siècle, une caravane réussit à en transporter quelques graines en territoire étranger. Et de fait, à la fin de ce siècle, des plantations de café prospéraient déjà dans maintes régions des tropiques. Les Hollandais en introduisirent la culture dans leurs colonies de l'Océan Indien, et les Français ne tardèrent pas à les imiter. En 1720, un officier apporta des plants de caféier à la Martinique et, de là, cet arbuste allait se répandre dans les pays de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud.

Ce que l'histoire tient pour certain, c'est que, bien avant le XVIII<sup>ème</sup> siècle, quelques médecins de Perse et d'Arabie employaient déjà le café dans le traitement de certaines maladies. C'est également à cette époque que s'ouvrirent les premiers débits publics à la Mecque.

On rapporte que ce sont des marchands vénitiens qui révélèrent à l'Europe le noir et succulent breuvage. Quoi qu'il en soit, le premier «café» de Venise fut inauguré dans cette ville en 1640, et d'autres villes d'Europe eurent bientôt les leurs. En 1672, un Arménien, nommé Pascali, qui avait accompagné en France l'Ambassadeur de la Sublime Porta, ouvrit à la Foire St-Germain le premier café public qu'ait possédé Paris.

Le mot café dérive, suivant les uns du pays de Kaffa, où



*L'histoire du café est marquée par l'évolution des appareils destinés à obtenir le délicieux breuvage. Très primitifs au début, ils se sont transformés en machines mécaniques de plus en plus perfectionnées. Voici l'intérieur d'un bar avec un appareil fort moderne.*

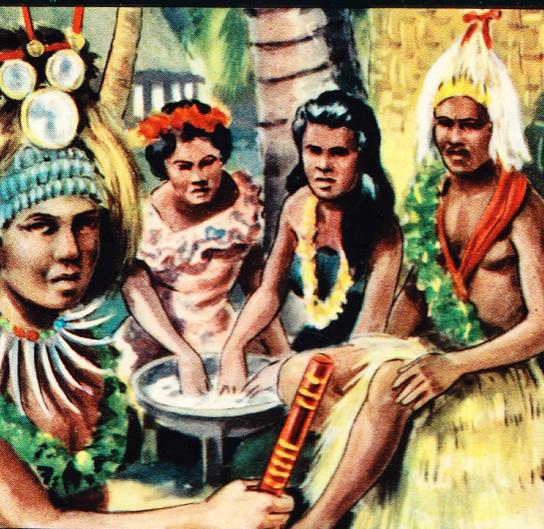
le caféier poussait en abondance, et, suivant les autres, du mot turc quahvé qui désignait à l'origine le vin et toute boisson excitante.

Les noms qui se rapportent aux différentes espèces de café viennent des noms des pays producteurs ou des ports d'embarquement. Par exemple la moka tire son nom d'une cité qui borde la Mer Rouge, dans la province du Yémen.

La Martinique, Porto Rico, la Colombie, Java, sont célèbres pour leurs variétés de café. On apprécie beaucoup aussi les grains arrondis du «moka». Ce qui est assez singulier dans cette espèce, c'est que sur deux grains il n'en est qu'un seul qui parvienne à maturité.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

# tout connaître



ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



**VOL. I**

**TOUT CONNAITRE**  
Encyclopédie en couleurs

Editeur  
**VITA MERAVIGLIOSA**  
Via Cerva 11,  
MILANO