

## CENTRE DE CAFÉOLOGIE

# Il est bon ton café ?

*Le Centre de caféologie de Bordeaux travaille en étroite collaboration avec Franck Thomas, célèbre sommelier français, afin d'étudier les similitudes du café et du vin*



Franck Thomas et Jeff Schopper n'hésitent pas à savourer un café comme on peut faire d'un bon vin (Photo Guillaume Bonnaud)

**M**ais quel rapport peut-il y avoir entre du vin et du café ? « Plus que l'on ne peut l'imaginer », rétorque Franck Thomas, Meilleur Sommelier d'Europe en 2000. « En fait, le café possède une histoire, une culture, tout comme un bon vin. Il en existe de toutes sortes, que ce soit en Colombie, au Guatemala, au Brésil ou à Cuba. Et puis, il fait également partie des traditions.

Le problème, c'est que l'on a banalisé le café ainsi que la façon de le faire. C'est un produit qui nécessite une certaine attention, et il est bien dommage qu'il ne soit pas mis en valeur comme il mériterait de

l'être. » C'est pourquoi Franck Thomas a profité de son passage à Bordeaux, hier, pour rendre visite à son ami Jeff Schopper, un des trois associés du Centre de caféologie, afin de déguster quelques cafés, bien sûr, mais aussi de parler du travail à entreprendre pour que le café retrouve ses lettres de noblesse.

### **UN RÔLE SOCIAL**

« Les consommateurs méconnaissent le café, le vrai. Il n'y a plus de gros torréfacteurs français, et c'est pour cela que nous souhaitons valoriser le produit à travers nos recherches. Franck peut nous y

aider », ajoute Jeff Schopper. Et de poursuivre : « Il y a une énorme différence entre une torréfaction fraîche, artisanale, et un café de grande consommation. Normalement, un bon café doit vous inviter à voyager à travers son origine, à vous faire découvrir de nouvelles saveurs. Ce n'est pas vraiment le cas aujourd'hui. La plupart du temps, les cafetiers investissent plus dans la machine que dans le produit, et cela s'en ressent. »

Un constat qui ne convient pas au Centre de caféologie, ouvert depuis un peu plus d'un an et qui axe donc ses recherches pour obtenir une qualité optimale. Mais les « ca-

féologues » insistent également sur le rôle social du café, symbole des fins de repas, et souvent moment de convivialité pour les gens.

C'est avant tout dans cette optique que s'inscrit Franck Thomas : « En tant qu'homme du vin, je trouve la recherche intéressante, et je milite pour l'information du consommateur. C'est pour cela que je soutiens la démarche, celle de la qualité et du plaisir. De toute façon, l'important, c'est l'harmonie des plaisirs. Un bon café participe à la réussite d'un repas. Dans le cas contraire, tout peut tomber à l'eau. »

ANTHONY COLLE