

# El Gringo, Grand-mère et M. Clooney

*Chaud mais pas trop, certainement pas froid, ou alors carrément glacé, allongé ou serré...généralement noir et rarement couleur capuche de moine , jamais arrosé...*

*Selon Georges Courteline on en changerait moins facilement que de religion ...*

Par Stéphanie Delacroix

**P**as besoin d'être très fort (de café), ni d'avoir recours à la cafédomancie (la dénomination officielle de la divination dans le marc de café...une fois le café bu, il s'agirait de ne pas gâcher !) pour deviner que ce mois-ci il s'agit de caoua, de jus de chaussette, de café donc.



Les deux principales légendes originelles viennent d'Abyssinie (de la région de de Kaffa, du coup la question de l'étymologie ne se pose plus trop), une branche chargée de cerises de café tombée par hasard sur un poêle et dont l'arôme aurait mis l'eau à la bouche d'un berger, ou alors, un autre berger qui aurait essayé de manger les petites baies après en avoir remarqué les effets dynamisants sur ses chèvres...car oui le café est énergisant, stimulant, et psychotrope.

Café bouillu café pas foutu pour tout le monde



puisque c'est ainsi que se fait le café par décoction, le café turc (grec ou oriental).

Si vous lisez des romans policiers nordiques vous vous doutez que la Finlande (12kg par personne et par an en moyenne), la Norvège (9.9Kg), l'Islande (9kg), le Danemark (8.7kg), et la Suède sont bien placés dans le



palmarès des buveurs de café...ils sont effectivement et respectivement 1,2,3,4 et 6em du moooooonde. Le 5eme étant les Pays-Bas.

La France est loin derrière 18eme (5.4kg) même si le café est solidement ancré dans la culture nationale, nos rituels familiaux et professionnels puisque 94 % des Français déclarent en boire ! 10h30 serait l'heure optimale pour sa consommation et 45 grains sont nécessaires pour un espresso.

Nous ne sommes pas tous égaux devant le café. Si la demi-vie du café est en moyenne de 5 heures (c'est-à-dire qu'il faut 5 heures en moyenne au corps humain pour éliminer la moitié de la caféine absorbée) elle varie en fait entre 1.5 et 9.5 heures. La concentration maximale dans le sang est atteinte environ 15 minutes après sa consommation.

2 variétés seulement Arabica (plus aromatique) ou Robusta (plus riche en caféine et plus facile à cultiver) pour 90 pays producteurs et 2.25 milliards de tasses bues sur terre par jour ! 9 à 10 bars de pression pour ex-presser un espresso, et 4 « i » dans le nom scientifique de la méthode café-filtre la lixiviation. Le résultat de l'eau bouillante passant lentement à travers un filtre (filtre à l'origine de la même matière qu'un bas, qu'une chaussette d'où l'expression) rempli de grains de café moulus est un...lixiviat. Un espresso est un café obtenu par percolation à haute pression, et un café par percolation (café à l'italienne) est en fait un café par lixiviation forcée. A ne pas confondre avec le café obtenu par infusion avec une cafetière « manuelle » que l'on appelle « french press » en anglais. En anglais un café est un « coffee », c'est du « kopi » en Indonésie et du « kofi » コーヒー au Japon, 咖啡 : « Kāfēi » en

Chine...même en Russe c'est pareil : кофе / « kofe »

Au Liban si on vous propose un café blanc après diner il ne s'agira pas d'un café au lait (beurk) mais d'une tasse d'eau chaude aromatisée à la fleur d'oranger favorisant la digestion et la relaxation (miam).

Si cette chronique vous a semblé confuse et difficile à lire, allez donc vous faire un petit café, ou allez-vous coucher - selon Alphonse Allais c'est « un breuvage qui fait dormir quand on n'en prend pas » - puisqu'elle a été spécialement écrite pour être consommée avec un minimum de 150 mg de caféine dans le sang.

1. C'est de la que vient le mot « Cappuccino ».
2. "On change plus facilement de religion que de café." - La Philosophie de Georges Courteline.
3. La tasséomancie est quant à elle la divination pratiquée dans une tasse de thé.

