

## La petite tasse de café

Lorsque j'étais enfant, ma mère appelait toujours mon père sur les coups de quatre heures pour boire un café. Elle le confectionnait traditionnellement en mélangeant le contenu de deux boîtes qu'elle me faisait humer avant de les refermer. Je devais reconnaître les parfums de l'arabica et de la chicorée qui se mariaient dans le porte-filtre de la cafetière.

La chicorée était restée dans les mœurs alimentaires comme un souvenir de l'occupation allemande durant les années 1940-1945, il aurait sans doute été déplacé de déguster un café pur arabica, à cette époque on eût qualifié cette pratique de gourmandise, le chocolat se consommait avec une tranche de pain et le noir breuvage devait supporter la compagnie de cette amère racine.

Nous avions généralement le droit de boire du café au lait le matin, au petit déjeuner. Cela ne nous rendait pas plus insupportable en classe, dans les années soixante, le calme régnait dans les écoles...

Le café noir est entré dans ma vie lors de l'année de service national. Employé en qualité de secrétaire comptable dans une garnison française en Allemagne, ma tournée du matin dans les différents services administratifs était arrosée d'une ou deux tasses particulièrement bienvenues.

De retour dans ma ville natale, je retrouvai mon poste d'instituteur remplaçant et mon cartable fut accompagné d'une sacoche contenant le nécessaire permettant la dégustation de deux expressos bien tassés à la pause de dix heures et celle du déjeuner. Une mini cafetière italienne dont le couvercle comportait deux petits robinets coudés laissait chuintier l'exacte quantité de café dans deux petites tasses en grès. La chaleur nécessaire était fournie par un petit réchaud de camping, un bleuet, sans doute peu recommandé dans une salle de classe mais il faut préciser que les années quatre-vingts ne rimaient pas avec sécurité à tout prix.

Le petit noir est un facteur de cohésion sociale, proposer un café peut devenir un réflexe conduisant rapidement à l'addiction. Un marin ayant séjourné en Afrique m'avait raconté tout le cérémonial qui précédait la dégustation. Les femmes recevaient leur invité et le rituel consistait à griller les fèves, les moude, confectionner la boisson et l'offrir accompagnée de gourmandises.

Nos ancêtres y voyaient aussi un fort symbole, je me souviens d'un livre d'histoire rapportant l'anecdote suivante : un fils chargé d'exécuter les dernières volontés de sa mère se voyait préciser qu'il devait rendre à une voisine de la défunte l'invitation à déguster une tasse de café qu'elle n'avait pu honorer elle même.

Reste le dilemme du choix de l'appareil qui vous permettra d'assouvir votre passion, le plus classique est la cafetière électrique qui fait s'écouler l'eau de haut en bas à travers la mouture contenue dans un filtre, autrefois on versait l'eau frémissante dans le haut du récipient et le café s'écoulait sans recours à l'électricité. La machine expresso qui moule la dose exacte et remplit les tasses est tentante mais le mécanisme s'encrasse vite à cause des reliquats de mouture. On peut décider de fuir la technologie et se limiter à des modèles simples, abordables et peu fragiles, la cafetière à piston ou l'italienne qui ne vous laisseront jamais en panne !

Et comme le disait la dame qui effectuait le ménage de l'école de Mesves dans les années quatre-vingts, il faut prendre le temps de s'asseoir car boire son café debout annonce une dispute !