



Rencontre

Julian Caron-Lys, expert du café

◁ Autodidacte ou presque, il est issu de l'informatique et s'est pris d'une passion brûlante pour le petit noir... Julian Caron-Lys se consacre à faire découvrir la complexité aromatique des cafés, à l'enseigne de Boréal Coffee Shop, à Genève.

C'est une véritable révolution. Une révolution dans une tasse de café. Qui n'en finit pas de réveiller les buveurs de petit noir du monde entier. Julian Caron-Lys se frotte les yeux. Jusqu'ici, l'affaire était entendue: le café n'était qu'italien ou alors jus de chaussette. C'est à la faveur de voyages dans le Nord qu'il a découvert un monde méconnu. «L'Allemagne, le Danemark, la Norvège, voire les Etats-Unis ont favorisé l'émergence de nouveaux modes de consommation, avec à la clé des méthodes dites douces visant à valoriser les arômes et la complexité du café. Un truc chimique s'est produit. J'ai découvert le café sous un tout autre jour...» Julian Caron-Lys est alors un jeune informaticien à Genève: «Je buvais mon Nespresso au bureau comme tout le monde, sans rien y connaître; je me faisais un petit espresso bien serré à la maison après le repas, comme on prend un digestif. Et là, d'un coup, j'ai pris conscience qu'il y avait là bien plus que ce concentré d'amertume, une richesse d'arômes inouïe...». Peu après, l'informaticien Julian passe son certificat de cafetier et se forme à la faveur de rencontres, de quelques ateliers à la Specialty Coffee Association of Europe SCAE, de débats passionnés avec des baristas à Paris, Copenhague, Berlin, New York et de multiples expériences chez lui. Autodidacte sans doute.

La boisson la plus bue dans le monde n'avait guère été explorée avant ces dernières années. On lui découvre aujourd'hui «une complexité chimique comparable à celle du vin». On découvre surtout, sous l'impulsion de ces drôles de Nordiques qu'on croyait plus portés sur la bière, l'art et la manière. Sommairement résumé, il existe deux modes de préparation: la percolation et l'infusion. A partir de là, plusieurs méthodes permettent de faire ressortir des aspects différents et souvent ignorés du café, d'où la tendance à privilégier aujourd'hui les méthodes dites «douces». Autour de Julian, dans la petite échoppe de la rue du Mont-Blanc, au débouché de la gare, qui en-

voûte les flux de visiteurs pressés avec les parfums flottant sur sa terrasse, un attirail digne d'Ali Baba: on connaît certes les cafetières à piston dites aussi French press, voici d'étonnantes aéropresses et de plus complexes siphons (ou cafetières à dépression), des engins vaguement familiers et d'autres qui le sont moins, des tubes rutilants, des tuyaux tarabiscotés, des carafes semblables à celles destinées au vin, des accessoires pour baristas, quelques percolateurs haut de gamme carrossés comme des ferrari. Là-dessus, le nectar obtenu se sert à l'aide d'une carafe, comme un grand cru, non pas brûlant, plutôt aux environs de 45°, soit presque tiède. Et se déguste à la manière d'un vin, en mirant la robe et en faisant travailler son odorat. Aspirations bruyantes et bruits de succion afin de vaporiser simultanément toutes les parties de la langue et du palais et percevoir les arômes tactiles; aspiration d'air par le nez et expiration afin de percevoir ensuite les parfums par rétro-olfaction... «Sentez le côté végétal, d'herbe coupée, suivi de fruits rouges en rétro-olfaction. Au final, un café très acidulé, dépourvu d'amertume, note le dégustateur: grâce aux méthodes douces, on ne garde en bouche que le côté fruité».

La découverte d'un cru est parfois le fait du hasard, ou du bouche-à-oreille. Une des merveilles du moment se nomme geisha du Panama, et révèle, «selon la torréfaction, des arômes de jasmin, d'abricot, de miel... Il est issu d'une ancienne variété d'arabica, presque disparue car peu productive, qui vient d'être redécouverte par des fermiers. On reconnaît un grand cru à l'émotion qu'on ressent, à l'équilibre parfait entre arômes, acide et amer, à sa complexité...» A l'origine de cet engouement neuf pour le café, les grandes maisons comme Starbuck ou Nespresso ont joué un rôle de pionniers, estime Caron-Lys. La multiplication des concours – championnat du monde des baristas, Latte art, Cup tasting, Coffee and good spirit, Brewers Cup... – et leur médiatisation ont fait le reste.

Texte
VERONIQUE ZBINDEN
Photo
THAI CHRISTEN