

Le café tendance grand cru des baristi

Avez-vous déjà dégusté un café préparé par un barista ? Ce terme italien, qui signifie barman, désigne un spécialiste qui est au café ce que le sommelier est au vin.

Si le métier est répandu en Italie et dans les pays anglo-saxons, ils ne sont encore qu'une cinquantaine en France, à exercer un art auquel aucun gastronome ne saurait rester insensible.

« En fonction de l'origine du café, de sa torréfaction sombre ou claire, de la température de l'eau, et en jouant sur la pression de la machine, le barista vous propose des cafés très différents et d'une très grande qualité » résume Jean-Jacques Leuner.

En véritable expert, Ludo-



Un café de gastronome, préparé dans les règles de l'art et servi avec classe par un barista.

vic Loizon, barista à Aix-en-Provence (Coffee to go) et Marseille (Zenji café) fait la démonstration de son talent en faisant déguster des *expresso, ristretto, caffè latte* ou *capucino* de folie

à des torréfacteurs conquis. Deux fois champion de France, il explique que sa profession s'organise. *« Il y a des centres de formation et nous sommes en train de préparer la labellisation des établisse-*

ments. Avec à la clé un guide qui permettra aux clients de savoir où aller boire les meilleurs cafés de la ville, où qu'ils se trouvent ! » Comme ses confrères, il est convaincu que son métier, comme celui d'artisan torréfacteur, a de l'avenir. *« À n'en pas douter, dans quelques années, on choisira son café comme on choisit aujourd'hui un bon vin. »*

Une confiance pour finir : si vous ne pouvez pas aller jusqu'à Marseille ou Aix pour savourer un petit noir d'exception, sachez qu'un seul barista officie dans le Var. C'est à Ramatuelle et l'établissement s'appelle L'Olivier. Détour obligatoire pour tous ceux qui veulent précéder la tendance !