



Le latte art

Ce mois-ci, cette page est consacrée à l'art du lait, plus communément appelé le « latte art ». Cette technique du domaine des baristas séduit de plus en plus de professionnels et de clients partout en France. Le latte art sublime en effet toutes les préparations à base de café et de lait et demande une parfaite dextérité pour être exécuté. Démocratisée et rendue populaire il y a une vingtaine d'années aux États-Unis, dans la ville de Seattle, cette spécialité de décoration a permis d'apporter un rendu esthétique spectaculaire aux boissons caféinées, devenues ordinaires et banales.



En effet, si la dégustation proprement dite se focalise sur les sens de l'odorat et du goût, le premier d'entre eux à être sollicité est de loin la vue, qui permet d'apprécier dès la première seconde le produit proposé.

Il existe trois familles de décorations possibles en latte art. La première technique, la plus difficile à acquérir, est celle de la **verse libre ou free pouring**, qui consiste à verser du lait monté sur la surface du café pour réaliser des formes : cœur, tulipe ou encore la traditionnelle fleur appelée « rosetta ».

La deuxième technique est celle du **latte topping**. Il s'agit d'apposer une sauce nappage (le chocolat est le plus courant) sur la mousse de lait, puis d'utiliser un stylet barista spécial décoration pour dessiner des symboles, des rosaces, des étoiles de mer, ou des ellipses et arabesques. Un nombre inquantifiable de motifs est réalisable avec cette technique, libre cours à la créativité de chacun.

Enfin, c'est le **latte painting** qui mettra à l'œuvre vos talents de peintre ou de dessinateur, où les formes d'animaux, de personnages ou même des natures mortes, pourront être dessinées en utilisant bien sûr le stylet décoration et directement avec le café sur la mousse de lait. Cette technique est beaucoup plus complexe et moins répandue, car elle fait appel à toutes les compétences



Ludovic Loizon lors
d'une formation de
latte art à des élèves

du dessinateur qui sait manier à la perfection le coup de crayon tout en utilisant la magie des ombres et des perspectives.

Bien plus qu'une simple décoration éphémère, le latte art est, pour le restaurant gastronomique qui soigne ses plats, un formidable atout marketing pour promouvoir et fidéliser sa clientèle. « *Bon nombre de nos clients formés notent rapidement une hausse de l'ordre de 20 à 30 % sur la consommation des boissons lactées. Les clients prennent petit à petit leurs habitudes; je me souviens d'un groupe de clients dans un établissement italien où je faisais mes classes qui ne voulaient boire que leurs cappuccini seulement s'ils étaient servis avec le cœur en latte art, symbole fort en termes de relation. Ils repartaient toujours avec un large sourire, et je dois avouer que j'y ai pris goût, peut-être une façon de dire "je t'aime" à son client avec élégance et humilité.* »



Le mois prochain:
Les méthodes d'extraction douce

La revue des
COMPTOIRS