

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 30 (2000)
Heft: 2

Artikel: Le sommet de la saveur
Autor: C.Pz / Bloch, Marc-A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826343>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

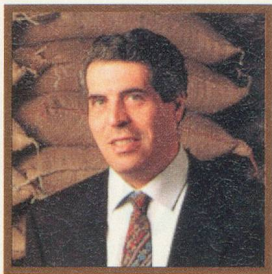
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Marc-A. Bloch

Le sommet de la saveur

Torréfiés à 1000 mètres d'altitude, les cafés *La Semeuse* veulent redonner aux Suisses le goût authentique de ce nectar.

Le café, il est né dedans. Petit-fils du fondateur de *La Semeuse*, Marc-A. Bloch a repris la direction de l'entreprise familiale en 1982. Son grand-père, Marc Bloch, l'avait créée en 1900, pour l'importation et la distribution d'huile d'arachide. Mais il meurt pendant la Première Guerre mondiale. Sa veuve, Hortense, reprend les rênes de l'entreprise et se lance dans la torréfaction du café, qui deviendra peu à peu la spécialité de *La Semeuse*. La tradition a survécu à trois générations.

– Quel est votre premier souvenir lié au café ?

– Marc-A. Bloch : Son odeur, lorsque, tout jeune, j'allais travailler dans l'entreprise familiale. Peu à peu, je me suis passionné pour le produit. Pourtant, sans *La Semeuse*, je ne crois pas que je serais devenu un consommateur de café.

– Êtes-vous seulement un consommateur « professionnel » ?

– Je le bois aussi par plaisir. Je l'aime très serré, très court, juste trois gorgées, et pur : pas de sucre ni de lait. La plupart des établissements le font bien. Nous avons du très bon café en Suisse, et une grande variété.

– On dit les Suisses grands consommateurs. Y a-t-il une explication à cela ?

– Les gens boivent beaucoup de café dans les établissements publics. Ils sont aussi très bien équipés pour le faire, dans les bureaux, à leur domicile. Je pense que la consommation de café est liée à notre tendance calviniste du travail, puisque c'est un produit très stimulant. Son essor coïncide avec les débuts de la société industrielle. Lorsqu'il est introduit

en France au 18^e siècle, il provoque une véritable polémique entre l'aristocratie oisive, plutôt catholique, qui reste au traditionnel chocolat chaud, et les protestants industriels, cette nouvelle bourgeoisie naissante, qui consomment du café. Ce dernier s'est imposé comme la boisson des gens qui travaillent. Et la Suisse est un pays de travailleurs.

– Adaptez-vous vos cafés au goût des Suisses ?

– En fait, nous travaillons à contre-courant. Je ne vends que des produits qui me conviennent. Ce sont des produits moins faciles, moins flatteurs que d'autres, mais plus authentiques. Un café doit avoir le goût du grain de café que l'on croque, et une amertume qui puisse neutraliser une éventuelle acidité. Les consommateurs ont souvent perdu le vrai goût du café, comme celui de bien d'autres produits d'ailleurs. De plus, nous avons en Suisse cette habitude de la crème, qui le rend extrêmement indigeste. Il vaudrait mieux prendre le café pur, ou alors avec un nuage de lait, voire un tout petit peu de sucre, qui est un exhausteur de saveur.

– Inventer un café, est-ce comme inventer un parfum ?

– Notre métier se rapproche plutôt de celui du vigneron, de l'assembleur. A partir de différents « cépages », nous opérons une sorte de vinification-torréfaction. C'est là que tout va se jouer. Il y a la qualité du produit de base, puis le tour de main de la torréfaction, après avoir mélangé les grains de différents cafés. A *La Chaux-de-Fonds*, nous torréfions à 1000 mètres d'altitude, où l'eau bout à 97 degrés déjà. Cela nous permet une torréfaction plus douce, en brûlant moins les arômes.

– Hormis le choix du café, y a-t-il un secret pour bien le réussir chez soi ?

– Idéalement, il devrait être frais moulu. Avant la machine à café, il serait bon d'acquérir un moulin à café. Sinon, les petites portions individuelles sont la meilleure solution, celle qui préserve le mieux l'arôme, puisque la poudre n'entre pas en contact avec l'air. Si vous achetez votre café moulu, la mouture doit être adaptée à la machine que vous utilisez. Ensuite, la réussite finale dépendra du dosage, de la petite cuisine que vous faites de votre côté. La préparation d'un bon café demande du soin, c'est un peu comme un cérémonial. Vous pouvez acheter un merveilleux café... et le ruiner en ne sachant pas le préparer !

– Quel est le meilleur procédé pour obtenir un bon café ?

– Un bon café, vous pouvez l'obtenir de toutes les manières. Café-filtre, cafetière à pression, cafetière italienne, tous ces procédés font des cafés exceptionnels, même si la machine espresso électrique a cet avantage de garantir une meilleure extraction, avec cette émulsion grasseuse qui constitue la mousse du café.

– Le décaféiné demeure-t-il un vrai café ?

– Grâce aux méthodes de décaféination à l'eau de source, on conserve toutes les qualités propres au café. Gustativement, il ne doit y avoir aucune différence. Dans le cas d'un café normal, il faut savoir qu'un café court est meilleur. Il ne sert à rien de l'allonger en croyant le rendre moins fort. C'est une erreur. La caféine étant soluble dans l'eau, plus le café est grand, plus on en ingurgite. Il vaut mieux tirer un ristretto et l'allonger à volonté avec de l'eau du robinet.