



PASCAL MARMET

*Le Roman
du café*



éditions du

ROCHER

/ VLADIMIR FÉDOROVSKI

présente *Le roman des lieux et destins magiques*

LE ROMAN DU CAFÉ

Du même auteur

Il y a longtemps, roman, Béatrice Ortéga, 2013.

Le Roman du parfum, collection « Le roman des lieux et destins magiques », Le Rocher, 2012.

À la folie, roman, France-Empire, 2012.

Si tu savais, roman, France-Empire, 2010.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

bienheureuse avant de s'écrouler de fatigue entre deux chèvres. Le lendemain, il glissa dans sa besace une grosse poignée de ces grains plats traversés par un sillon sur la partie interne et convexe sur la partie externe, et redescendit au village en chantant à tue-tête. Avec ces grains dans le creux de sa main, il se crut le maître du monde. Il imaginait qu'il serait couvert d'or pour cette découverte.

– Ça veut dire quoi « convexe », Papi ?

– Bombé, comme une tasse à l'envers. Mais ne m'interromps pas, vaurien !... Sur la route du retour, le chevrier passa devant le monastère de Chéhodeth, et décida de montrer sa trouvaille au prieur en lui racontant l'effet de ces baies et sa nuit de folie. À la place d'une montagne de pièces d'or, le chevrier reçut un bonbon à la réglisse. Le soir même, les frères se réunirent et décidèrent d'étudier ce fruit de Dieu et de l'infuser. Après absorption, il fut dit que cette plante donnait force et ardeur dans la prière. Les moines la plantèrent et la cultivèrent pour prier avec ferveur. Kaldi fut le dernier chevrier de sa tribu, et on dit qu'il mourut après l'âge de cent ans. Mais on ne retrouva jamais son corps. Les anciens affirmèrent qu'il avait passé sa vie dans les hauts plateaux du Yémen et qu'il suçotait sans cesse des cerises de caféier en s'affirmant maître du monde.

– Papi, raconte encore comment ils ont torréfié, j'adore ce passage. Allez, s'il te plaît. Demain, je passerai le balai partout, promis !

– Après, tu dors, demain, c'est la rentrée... Un jour, par une nuit noire, sous une horrible averse, deux moines ramenèrent leur cueillette. Ils étaient trempés jusqu'aux os. Ils déposèrent un sac de fèves fraîches très près du feu de la cheminée. Trop près. Épuisés, ils s'endormirent. À leur réveil, le café avait rôti. Une incroyable odeur enveloppait l'abbaye, tous les moines accoururent, et prièrent tous leurs saints pour ce divin miracle.

Le principe de la torréfaction était né. C'est ainsi que le jus noir entra dans nos habitudes. Allez ! Au dodo, demain tu rentres à l'école des grands. Et n'oublie pas ta promesse. Je te lèverai une heure plus tôt pour balayer la boutique. Et la cave aussi.

Bien plus tard, j'appris que cette histoire n'était qu'une légende parmi tant d'autres qui avait pour vœu de répandre la réputation de la graine précieuse. Encore une histoire de marketing.

Disons que son apparition se situe entre 2000 avant l'ère chrétienne et l'an 850 de notre ère. Je sais, la fourchette est impressionnante lorsqu'on ne sait pas grand chose. Comment il fut préparé comme boisson appartient à ce livre des énigmes jamais élucidées. Mais est-ce bien important de savoir ?

On sait qu'à l'origine, le peuple des Gallas de Haute-Éthiopie cueillait les baies de caféiers sauvages, et les mâchait pour en faire une bouillie mélangée à de la farine. Durant des siècles, les indigènes ont trituré ces grains en les mélangeant à de la graisse animale pour les intégrer dans leur menu de galettes et de soupes salées. Bonjour le ragoût nauséabond !

On apprend que l'Orient, les Arabes, les Perses et l'Afrique se sont disputés la découverte de cette rubiacée à travers des légendes invérifiables. Grâce à ces querelles de clocher, son expansion en Asie et en Amérique s'est imposée.

Mais pour l'Occident, tout commence à frémir au XVI^e siècle.

Pourquoi ai-je amassé une incroyable somme d'informations sur ce sujet ? À part vous et moi, personne ne s'intéresse à l'histoire du café ?

Je me sens inutile... et mon art est insignifiant.

Sous pression

*Dans l'usage métaphorique,
le « café du commerce » désigne un endroit
où on refait le monde,
où l'on cause à propos de rien,
où on met la ville en bouteille.*

*Bien souvent les conversations de café du commerce donnent
dans la médisance et la calomnie.*

Dictionnaire des expressions françaises

Dans mes souvenirs de petit garçon, au plus profond de mon âme, est enfouie l'histoire du chevrier Kaldi qui remet une poignée de baies rouges à des moines illuminés.

Et le premier qui conteste ma légende aura affaire à moi parce que cette découverte ne pouvait être que le vrai départ d'un récit enchanteur. Non, mais !

Au lieu de prendre du temps pour mes devoirs scolaires, j'aidais mon grand-père jusqu'à pas d'heure et il me faisait la leçon de dressage à sa façon :

- Combien faut-il de grains pour obtenir une tasse buvable ?
- Quatre-vingt-quinze !
- Quelle est la similitude entre le pop-corn et le café ?

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

des tresses sur la tête et un gars type maya avec un grand sourire. Au fond de la boutique, j'aperçois un groupe dans une autre pièce plus vaste et avec, sur tout un pan de mur, une sorte d'armoire avec des tiroirs cartographiant les pays producteurs de cafés. Mais on vient de fermer cette salle. Il est indiqué sur la porte : l'école du café. Sinon, épinglés aux murs, des grains sont mis en scène et tiennent une pose orchestrée par un artiste photographe. J'aime bien celle avec un livre ouvert à la page 52 et son énorme grain en équilibre précaire sur la marge. Ça l'exhibe, sans pudeur, avec ses crevasses et sa fente béante. Attention Julien, trois marches devant toi et tu atterris sur une salle sofa baignée de soleil. Encore trois marches, et on arrive dans un bar en L. Sur ta droite, il y a un salon tropical avec un mur végétalisé, une sorte de jardin à la verticale où il ne manque que l'oiseau sacré Quetzal pour se donner l'impression d'être au cœur de l'Amazonie.

Vanessa nous présenta à son amie Christine qui nous remit, d'une voix suave et caressante, une carte des cafés.

À l'entour, toutes les langues du globe s'entrelaçaient dans un joyeux bourdonnement. La sono vira à la soft soul version tropicale, et je planais de bonheur.

Jo se décida :

– On va s'asseoir à cette table en bois en forme de bobine de câble électrique industriel. Waouh ! J'adore ces coussins en toile de jute estampillés « Café do Brasil ».

Johanna sifflota pour signifier son étonnement :

– Je-suis-blu-ffée ! Au fait, qui est le maître de cette jungle enchantée ?

– La maîtresse, c'est Gloria Montenegro, ex-ambassadrice du Guatemala en France et commandeur de la Légion d'Honneur à titre étranger. Cette grande dame du café a fondé la caféothèque en 2005 et a déjà formé plus de deux cents baristas

qui œuvrent à travers le monde. On dit même que certains de ses élèves sommeliers du café ont participé à la World's Barista Championship. Ses mots d'ordre sont de refuser le mélange de cafés et autres blends, de parler cafés comme on parle de parfums et de vins fins, d'acheter aux producteurs à un prix supérieur au cours du marché et enfin, d'avoir un comportement éthique auprès du consommateur en garantissant le pays d'origine, la région et le terroir.

– Tu penses qu'on peut la rencontrer ?

– Elle est très accessible, mais je crois qu'elle est en cours d'« œnologie » avec ses élèves. Mais regarde autour de toi... tous ceux qui participent à l'ambiance de la caféothèque sont ses enfants. Avec sa voix chantante teintée de son accent hispanique, Gloria la passionnée illumine ces lieux. Ici, chacun a une histoire particulière, ou douloureuse comme la jeune Eyayu. Elle a fui l'Éthiopie et tient aujourd'hui le comptoir de ce café pas comme les autres. Et puis, il y a aussi Felipe, Ivan, Caroline, Luca, Yadh et les autres. Gloria protège le café comme elle soutient ses employés et ses causes humanitaires. C'est elle qui a imposé aux propriétaires-planteurs des sacs de cafés moins lourds afin d'alléger la peine des cueilleurs.

Avec la tête dans les étoiles, j'ai commandé un café glacé servi avec une paille. L'amertume de cet expresso froid secoué dans un shaker et poudré de chocolat avait disparu pour laisser place aux fondamentaux. J'ai glissé ma paille dans la tasse de Jo et son grain du Malawi m'a laissé sans voix.

Vanessa m'a autorisé à goûter son café du Pérou au sirop de menthe et de mangue. Elle a presque crié :

– Avec un café comme ça, on commence à croire en Dieu !

Je n'avais jamais imaginé que l'on pouvait donner une autre destination à cette boisson si commune.

Des conteurs de légendes mayas, des peintres, des

photographes et des magiciens du café avaient annexé sans complexe cet espace dédié à l'or brun. J'appris aussi que des concerts s'y donnaient régulièrement. Ce café qui faisait société, c'était un peu comme si les plantations du monde entier débarquaient sur vos papilles, quelque chose d'animal et de végétal à la fois.

En sortant de ce torrificateur utopiste, une graine d'un genre révolutionnaire se logea dans mes neurones.

Comment imaginer que cette graine illuminerait ma destinée une fois arrivée à maturité ?

Ce jour-là, je compris que le café était un acte de foi.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

– J'en connais un rayon, mais tu peux te brancher sur le net, tout est là.

– J'aurais préféré l'éclairage d'un féru, c'est plus vivant. Allez, je t'écoute. Commence par le début, et je ne veux que du concret daté.

– Ça tombe bien, j'ai un résumé en braille sur l'historique.

L'épopée du café

*L'islam ordonne que le café
ne doit manquer dans aucun foyer,
l'époux devant toujours en fournir à sa femme,
un refus de sa part serait cause de divorce.*

Gemaleddin Abou-Abdallah
Grand mufti d'Aden (Arabie), nommé
par la plus haute autorité religieuse.

– Chère Johanna, pour éclaircir ce vaste sujet et dater l'origine du café, il faut remonter à la nuit des temps.

Elle s'installa sur le lit et j'entendis son crayon filer sur un carnet de notes.

Je la sentis journaliste. Elle avait accroché son angle, et elle fonçait pour l'affûter.

Et j'ai commencé mon exposé en laissant glisser mes doigts sur mon texte en braille.

... Une presque certitude sur le pays originel : l'Abyssinie, donc l'actuelle Éthiopie, plus précisément la région de Kaffa, le pays de la reine de Saba... C'est là qu'on découvre à l'état sauvage et endémique deux variétés de mokas : le Sidamo et le Harrar.

– La reine de Saba ? Ça me rappelle un gâteau au chocolat, un moelleux à vous câliner la culotte de cheval. Je sais, je digresse. Désolée. Oups !

– ... Mais ce n'est qu'au XIII^e siècle, au départ de la cité portuaire de Moka et vers le nord de la mer Rouge que les caravelles portaient les sacs chargés de grands crus. Dans les cales de cette Arabie heureuse, grains verts, myrrhe et encens se côtoyaient avant de se propager. Pour info, aujourd'hui, les Éthiopiens consomment autant qu'ils en récoltent. À part ce fait, les érudits se chahutent principalement sur le « comment cette plante qui pousse à l'état sauvage est passée du Yémen au monde Arabe ? ». On l'ignore, mais chacun y va de sa partition, preuves chaotiques à l'appui. La fantaisie des légendes semble finalement plus proche de l'évidence, et effectivement, il se pourrait que la torréfaction du grain ait dû se faire par accident, comme bon nombre de grandes découvertes humaines.

– Raconte-moi une légende !

– La plus connue est la découverte des cerises du jeune chevrier Kaldi...

– Celle-là, tu me l'as raconté des centaines de fois. *Next* !

– La plus ancienne des légendes raconte que l'ange Gabriel apporta cette boisson aussi noire que la Kaaba de La Mecque au prophète Mahomet alors très nauséux. Après l'avoir bue durant cinq jours, le prophète retrouva sa célèbre vigueur, ses femmes, et ses prières fusèrent. On raconte aussi que le cheik Omar, qui fut exilé par le sultan, apaisa sa faim dans une montagne grâce à la décoction des baies de caféiers. Il en offrait aux pèlerins de passage ravis de pouvoir se désaltérer. Sa réputation grandit, le sultan de Moka lui pardonna et le cheik fit construire une mosquée près des arbustes qui l'avait sauvé.

– J'espère qu'il n'a pas rasé les caféiers pour construire son minaret.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Fortaleza, c'est juste un label qui rassemble des producteurs familiaux dont la volonté est de développer une haute qualité au sein de projets environnementaux et sociaux. François ne t'a rien dit de son action chez nous ?

– Donc, mieux vaut atterrir à São Paulo pour vous rencontrer.

– Je crois. Je suis heureuse de te voir. Si tu veux, un chauffeur viendra vous chercher à la sortie de votre avion et je te logerai à la ferme.

– Je vous enverrai un email pour confirmer l'horaire de mon arrivée... et mille mercis... Madame !

– Une dernière chose. Sais-tu si vous avez reçu mon colis à votre attention ? Comme une idiote, j'ai oublié de mettre un mot dessus.

– Un carton de quatre livres ? En effet, mais mon grand-père a dit qu'il ne connaissait pas ces grains.

– Il devait plaisanter, Julien. Il connaît nos produits sur le bout du nez et il attendait cette nouvelle graine torréfiée à son attention pour nous donner son avis. Comme je suis heureuse, très heureuse de te revoir.

Je n'ai rien contredit, et j'ai accepté avec soulagement le chauffeur qui nous attendrait à la sortie du terminal et la pension complète.

Mais ce colis pas fantôme me resta sur l'estomac.

Et de quelle action voulait-elle parler pour Papi ? Elle devait avoir compris qu'il m'envoyait contrôler les quatre tonnes de ce pur Obatà.

Et comment connaissait-elle mon prénom ? Elle m'avait tutoyé aussi.

Restait à convaincre Johanna.

Et pourquoi Papi avait-il menti ?

De toutes mes forces, pour ce mensonge inutile, je le

méprisais.

Johanna est entrée une heure plus tard avec les bras chargés de provisions.

– Julien, qu'est-ce que tu vas faire si ton aïeul ne te reprend pas ?

– Je n'ai pas envie de revenir à ce passé. Au fait, quels sont tes projets dans les deux mois à venir, chère Johanna ?

– Remisez le ukulélé dans le grenier que je n'ai pas, trouvez un boulot fissa pour ne plus alourdir mes parents de ma superbe inutilité et laissez la trésorerie disponible à ma petite sœur qui fait son droit. Je crois que je vais abandonner le journalisme.

– J'te crois pas. Depuis notre première rencontre au primaire, tu ne penses que presse-magazine.

– C'est trop compliqué comme job, trop instable, et on est une légion de trolls intellos sur le créneau. Julien, je suis fatiguée d'inventer tous les jours un dictionnaire de jeux de mots délirants, et puis ma dernière trouvaille m'a crevé les yeux, lessivé l'estomac et siphonné l'envie.

– Que s'est-il passé ?

– Le *thigh gap*. Un mot et une idée relayés par l'immense Johanna, ici présente. Ne cherche pas, ce terme désigne, écoute bien la monstruosité, « l'écart plus ou moins grand entre les cuisses quand on se tient debout les pieds joints et le nez en l'air ». Les adolescentes considèrent désormais cet « intervalle » comme le summum de l'éclat de la beauté.

– Jamais entendu cette info ! Mais il est où, ton problème ?

– Un jour, une gamine m'a posté une photo d'elle, nue. Elle avait atteint le record des huit centimètres entre les gambettes. Elle jubilait et me remerciait pour l'article. À cause de ce maudit *thigh gap*, elle avait plongé dans l'anorexie droit debout. Une semaine plus tard, sa mère m'a informé que sa fille s'était

pendue. D'autres ont suivi, puis d'autres. Je me suis sentie fautive, coupable d'avoir dealé une idée malsaine. J'ai envoyé un bouquet de fleurs à la même pendue par ma faute, et je suis allée lui demander pardon sur sa tombe. Tu comprends, c'est comme si j'avais tiré sur la corde enroulée au cou de cette même.

– Tout ça pour un ridicule écart entre les cuisses. As-tu essayé d'en parler à ta direction ?

Johanna s'est effondrée sur mon épaule.

– J'ai voulu dénoncer cette saloperie par un contre-article cinglant. La rédac' m'a regardée comme une dangereuse quiche belliqueuse. Après deux ans passés à faire la chienne chez L, j'ai bien compris le message : « T'es rien, dégage avec tes angoisses de midinettes ! » Résultat : j'ai diminué mon flux sur la toile, je suis sortie des rapports visuels, de cette sensation de surpuissance débile, et fini les tweets, les instagramés, adieu l'épinglage sur Pinterest... En trois jours, la centrifugeuse qui me grignotait le cerveau s'est arrêtée de vroumer, et je me suis remise à vivre dans l'ici et maintenant. Mais il m'arrive de rechuter grave. Alors, pour ne pas tourner autour de mon écran comme une hyène affamée, j'ai postulé comme vendeuse à la boulangerie du coin. Le cauchemar, mais nécessité oblige.

– Tu déconnes, j'espère ?

– Juste avant ton arrivée, je pensais dresser la liste des meilleures façons d'en finir avec la vie parce que je suis à deux doigts de me noyer dans les réseaux sociaux. Mon ambition est morte, c'est comme un vide. Julien, je ne sais pas où aller et j'ai des problèmes avec la bouffe. Voilà, tu sais tout de mon riquiqui de malheur.

Je supposais que son rimmel dégoulinait, que ses cheveux étaient en pétard, et que sa bouche se déformait.

– Jo, tu ne connais pas ta chance. La boulangerie, c'est sympa, hélas inaccessible pour moi. Pourtant, ça ressemble au

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

main. En devanture, des machines rutilantes sont exposées comme dans un musée d'art contemporain, et un minuscule rabais est annoncé si tu craques pour la plus chère. Derrière les comptoirs, il y a des dizaines d'étuis de toutes les couleurs sagement rangés par un détraqué du cordeau. Et le must du must, personne n'ose élever la voix. Une église à café, quoi !

– Comment sont les vendeurs ?

– Les filles sorties à peine de l'adolescence ressemblent à des hôtes de l'air de la classe affaires et les garçons cravatés et de moins de vingt ans ont des allures à la Clooney. C'est du café cinéma dans un écrin de luxe servi par des éphèbes et des muses, Monsieur, rien à voir avec le vieillard torrificateur et son horrible crinclin de machine à moudre les tympanes. Le vrai must !

– Est-ce qu'il y a des sacs de café en présentation ?

– T'as rien compris, choupinet. Je me répète : le café est invisible, ici on est... dans l'idée du café.

– Et pour les provenances ?

– Rien de tout cela. T'achètes des couleurs friandises avec des noms sirupeux drapés dans un design post-moderne. Franchement ! J'adooore ce chic, très classe.

– C'est bizarre ! Et les gens achètent sans savoir s'ils boivent un brésilien ou un burundi ? Ce n'est pas possible ! Dans la boutique, ils veulent toujours savoir.

– Et bien là mon grand, les clients ne posent pas la question des origines. Ce qu'il y a dans la capsule, tout le monde s'en fiche royalement. C'est du bon, et cela leur suffit.

Dix minutes plus tard, nous fûmes autorisés à rejoindre un des quatre comptoirs ouverts.

– Que puis-je vous servir aujourd'hui, Madame ? chantonna une voix mécanique.

– Cher monsieur, nous prendrons une simple boîte

d'arpeggio. Rien d'autre, dit Jo avec une voix empreinte de noblesse.

– Êtes-vous membre du Club... ?

– Non, merci. On clube à part de par chez nous.

Au premier étage, Johanna m'installa sur un tabouret de bar et commanda un dulçao et un indriya pour moi.

– Je pose devant toi une tasse hyper stylée avec une adorable anse épurée adoubee d'un biscuit à la fleur d'oranger. Maintenant, savoure le summum du délice, et *benvenuto al paradiso del caffè*.

J'ai voleté sur l'arôme du bout du nez et mes lèvres savantes ont rencontré un créma dense et onctueux. Un bon point.

– Alors ? Que dit l'expert ? railla Johanna.

– C'est un épice bien équilibré. 80 % d'arabica et 20 % de robusta. Vietnam et autre chose sur la Cordillère. Flatté par un clou de girofle, un zeste de noix de muscade et saupoudré d'un nuage de poivre gris plutôt surprenant. Le tout caresse à mort les papilles jusqu'à ce qu'il se transforme en amertume. Pas mal, mais un peu fugitif en bouche.

– Et quelle note lui donnerais-tu ?

– Disons un cinq sur dix.

– T'es pas un peu avare là, Harpagon ? Pour moi, c'est un délice de princesse des *Mille et Une Nuits* en plein jour. J'opterai pour un dix-huit sur vingt, nan, mais !

J'ai demandé un autre café à l'hôtesse en insistant sur un goût proche de l'expresso.

– Je vous propose un ristretto, c'est celui qu'il vous faut.

– Et d'où vient le café, mademoiselle ?

– De la capsule.

– Je veux dire, de quel pays ?

– Colombie-Afrique-ou-Brésil-pure-origine-les-meilleurs-grains-sont-sélectionnés-par-nos-« nez »-et-vous-retrouvez-

souvent plusieurs continents dans nos créations... *In fine*, l'important est le résultat et non plus la provenance.

– Et quel est le prix au kilo ?

– Mais monsieur, jamais personne ne pose cette question, et je n'en ai aucune idée.

Comme c'était étrange, ce café du futur où personne ne s'intéressait à ce que mes clients réclamaient sans cesse !

La première lampée de ce ristretto correspondait à ce qu'on retrouverait au comptoir d'un café-tabac de quartier qui se fournit chez l'excellente maison Richard. Pas mal du tout, mais pas exceptionnel non plus. Un six sur dix pour la note boisée et cacaotée, pas plus. Pour la gentillesse de l'accueil, l'élégance du lieu et la dégustation gratuite, je donnerai un seize sur vingt.

Les quatre points en moins sont pour le discours lissé, tout ce qui ne fait pas le café-passion.

Mon cri de ralliement s'entendait : « Hep, garçon ! Un café bien serré. »

On observait le même phénomène de « luxurisation » dans la cigarette électronique, le thé ou les smartphones. À ce rythme-là, dans dix ans, la carotte et la pomme de terre seront des produits d'exception que l'on vendra dans des écrans signés Jean-Paul Gaultier. Bon ! Je vous l'accorde, le légume est moins glamour que le café ou le parfum.

Après un demi-siècle de noisettes ingurgitées sur le zinc, nous entrons dans l'empire de l'expresso de prestige et dans les compétitions des sommeliers du café et des baristas.

Le plus drôle, c'est que toutes les marques se sont mises à proposer une capsule « Nespresso-compatible ». Mais paraît-il qu'aucun industriel n'a encore égalé le colosse suisse même

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

– De San José à Kingston, il y a 1 192 km, soit une heure quarantecinq d’avion. C’est noté sur mon iPhone braille.

– Mais où veux-tu en venir à la fin ?

– Je crois que cet argent servira. Si je m’écoutais, je partirais tout de suite boire un ristretto au café Florian.

– On a encore deux jours. C’est dans quel quartier de Paris, ton Florian ?

– Dans le quartier de Venise, sous les Procuratie Nuove, entre le dôme du Campanile, le palais des Doges et la place Saint-Marc. L’adresse est gravée dans ma mémoire.

– D’ailleurs, pourquoi les Italiens sont les rois du café ?

– Il faut mettre un orteil en Italie pour comprendre que le café gicle dans leurs veines. Il faut partir au XVII^e siècle pour voir arriver les caravelles chargées de marchandises. Lorsqu’ils accostaient à Gênes ou à Venise, une partie du café, qui n’était pas encore préparée en sac mais jetée en vrac à fond de cale, était déchargée à ciel ouvert. C’est celui qui avait été exposé au sel, à l’eau et au vent qui venait le premier et était consommé sur place. Il fallait le torréfier et l’extraire en conséquence, afin de pallier le goût parfois altéré. Au retour, les bateaux faisaient escale à Naples, dernier port, où le fond de cale était raclé. Les moins bonnes qualités de cafés devaient alors être torrifiées intensément pour masquer le goût fort et amer. Ainsi, les Italiens ont-ils développé leur imagination pour torréfier, extraire et préparer le café... avec amour, je crois.

Maudit grain

Le café est un breuvage, qui fait dormir quand on n'en prend pas.

Alphonse Allais (1854-1905) L'auteur le plus cyniquement drôle de tous les temps.

J'ai du mal à comprendre.

Je m'appelle François Saurelle et j'ai soixante-dix ans.

Je suis allongé dans un lit d'hôpital, et je me masse les tempes pour apaiser des migraines qui me torréfient le crâne. C'est à s'immoler par les flammes de l'enfer tellement je souffre.

Le Brésil me manque, *saudade* de Silvia, de la Fazenda Ambiental Fortaleza, des enfants aussi.

Pourquoi n'y suis-je jamais retourné ? J'aurais dû.

Bon, bref ! Mes céphalées diaboliques, c'est peut-être à cause de la mauvaise humeur que je traîne depuis deux mois.

C'est comme si j'avais un grain pourri dans la tête qui m'obstrue la gentillesse. Peut-être aussi parce que j'ai commis une erreur.

Une grosse bêtise inexcusable qui me ronge.

Tout s'embrouille dans ma tête, et le passé vient me gifler vertement pour crime contre l'humanité.

J'avais cinquante ans lorsque ma fille Florence est morte en accouchant. Mon petit-fils va bien, merci.

Je l'ai appelé Julien.

Ma fille avait vingt-cinq ans, c'était son premier enfant, elle était en pleine forme, son ventre m'émouvait, je revoyais sa mère qui avait travaillé à la boutique jusqu'à la dernière heure avant d'accoucher ma Florence... mon soleil.

C'était très dur d'accepter ce départ soudain, mais je devais me recentrer désormais sur l'enfant qu'elle m'abandonnait.

J'espérais que Julien m'aiderait à aller de l'avant, à ne pas m'écrouler, à ne pas penser à la mort. Souvent, lorsque je conduisais avec le petiot à l'arrière, j'avais envie de mettre un coup de volant contre un camion.

J'aurais dû le faire.

À part quelques coups de pied au huitième mois, la grossesse de Florence s'était très bien déroulée, aucun souci particulier. Le jour prévu de l'accouchement, vers minuit et demi, j'ai enfilé la blouse bleue que l'on me tendit, une charlotte ridicule et des patins de clown. Le travail avait commencé correctement avec une banale péridurale. Le col était bien dilaté, la position du bébé parfaite. Rien à signaler. J'étais presque ravi d'être à la place du père.

La gynéco est venue l'examiner et a dit qu'on pourrait commencer dans une heure. Non, vraiment, rien d'anormal.

Lorsque la sage-femme est revenue, le bébé s'était retourné. D'un coup.

Florence a poussé, mais le bébé avançait, puis reculait, avançait, puis... Un second gynéco l'a examinée. Ils ont décidé une césarienne dans l'urgence. Jusque-là, personne ne s'inquiétait vraiment. On m'a rassuré, on m'a souri, puis on m'a écarté et stationné dans une salle d'attente avec un distributeur de café.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

consommer et le cadre agréable firent que le Procope devint le lieu de réunion des beaux esprits. Les anciens cèdent leur place à Voltaire, Buffon, Rousseau, Diderot, d'Alembert, Benjamin Franklin et Condorcet. En 1784, Beaumarchais n'avait que la rue à traverser pour rédiger ses textes, et tout naturellement, il fêta au Procope la première du *Mariage de Figaro* qui fut joué à l'Odéon. L'usage du café se répand, et au fil des années, la mode passe au Louis XVI avec ses perruques qui se raccourcissent jusqu'à disparaître. Robespierre, Danton et Marat prennent le relais avant de perdre la tête sur la guillotine. Puis, les révolutionnaires s'effaceront totalement pour laisser place aux chevelus romantiques. On raconte que le lieutenant Bonaparte y laissa son chapeau en gage. À certaines tables, on retrouve à jouer aux dominos Balzac, Victor Hugo, George Sand, Musset, Théophile Gautier ; Gambetta y lança même la mode de fumer la pipe et le tout jeune Verlaine hanta longtemps le bar. Plus tard, Sartre et Simone de Beauvoir y auront leurs habitudes.

– On pourrait presque écrire un bout d'histoire de France au Procope. Au fait Julien, il s'y passe quoi aujourd'hui ?

– Les tables de marbre ont disparu, l'esprit Procope est à l'agonie depuis belle lurette, les propriétaires successifs n'ont pas réussi à faire parler ces murs illustres et ce café extraordinaire qui fut le temple de la culture universelle et digne d'être élevé au rang de monument national a bien failli mourir en 1987 suite à de graves soucis financiers. Le lieu se veut aujourd'hui dynamique, mais ce sont des touristes du monde entier ébahis par les fantômes des lieux qui ont remplacé le fourmillement d'intellectuels d'antan... et on ne peut plus boire un simple café, même au bar. Durant plus de deux siècles, tous ceux qui portaient un panache, ou qui espéraient en porter un dans le monde des lettres, des arts et de la politique, ont fréquenté le café Le Procope. Puis, plus rien.

– Je trouve que c'est un joli symbole du passé. La prochaine fois que je passerai devant, je m'installerai à la table de Voltaire. Elle est intenable.

Cafés des aveugles

*Camille Desmoulins,
juché sur une table de marbre
tira son épée en haranguant la foule
et criant : « Aux armes, citoyens ! »*

Au Café de Foy à Paris, le 13 juillet 1789.

C'était bien les deux sièges les plus bradés de tout l'appareil. Mais à quel prix ! Nous subissions le va-et-vient incessant des passagers qui s'attroupaient pour se rendre aux toilettes juste derrière mon dos.

Dans un sourire désolé, l'hôtesse de l'air a déposé un plateau-repas, et une autre nous a offert une boisson et un café.

« Deux regards épuisés », voilà ce que m'avait glissé Johanna dans l'oreille après leur départ.

Je subissais les odeurs d'urine, de déodorant à chaque ouverture de porte, la conversation des impatients, la chasse d'eau aspirante comme un suçon glouton et les haleines chargées de bile des angoissés, le tout dans une odeur de café soluble. Les voyages forment la jeunesse, paraît-il. J'étais servi.

De toute façon, impossible de dormir avec ce bruit assourdissant de réacteur dans les oreilles.

Pour mon baptême de l'air, j'avais gagné à la loterie des fauchés. La leçon à retenir : billet pas cher égalait à nuit d'horreur assurée.

Johanna a repoussé ce dîner aux odeurs de toilettes encombrées, et je ne l'ai plus entendu. J'ai supposé qu'elle avait

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

grande crucifixion, que dans mon épreuve, la survie de cet enfant avait été une bénédiction, que s'ils avaient disparu tous les deux le même jour, j'aurais été en droit d'en finir avec la vie, que je devais commencer une thérapie pour m'aider à comprendre, que...

Dans une réaction incontrôlée, j'ai balayé son bureau d'un revers de manche en le qualifiant de sale connard, et je suis parti en claquant la porte. De quel droit se permettait-il de me juger, de fouiner ?... Que savait-il de mes tourments ? Rien, parce que la douleur de parler était immense.

J'ai changé pour un généraliste qui ne pratique pas la psycho en rase-moquette et qui ne me reçoit pas plus de cinq minutes en m'oubliant une heure dans sa salle d'attente bourrée de microbes et de magazines anglais datant de Margaret Thatcher.

Lors de ma dernière visite dans son cabinet, il a regardé sa montre et m'a invité à consulter un spécialiste et à effectuer une batterie d'analyses. 23 euros pour m'envoyer balader. J'ai un point en commun avec ce praticien, mais je ne vois pas lequel.

L'écureuil est revenu avec mon expresso et le journal *Le Parisien* d'hier. Je lui ai tendu 10 euros pour ne rien lui devoir. Elle a pris le billet, l'a déposé sur ma table de chevet, et elle est repartie sans me regarder en marmonnant :

– On viendra vous chercher pour le scanner, Monsieur.

La capsule noire était cruellement délicieuse, étourdissante, révoltante.

Les clients avaient dit vrai. Nespresso faisait un bon café. En plus d'être méchant et pauvre type, j'étais médisant et jaloux. Des larmes d'amertume ont déferlé sur mes joues. Je me détestais.

Une semaine qu'il est parti, mon Julien, et je n'ai aucune nouvelle de lui. J'en crève.

Lorsqu'il a balancé devant les clients que Nespresso serait au café ce que furent les aldéhydes dans le Shalimar de Guerlain et qu'y résister serait pure folie, j'ai vu rouge. Sans ménagement, je l'ai attrapé par le col et je l'ai jeté dehors avec sa sacoche et sa canne.

J'ai été moche et re-moche.

Les clients présents ne sont jamais revenus. Double perte. Curieusement, on évite ma boutique, et ceux qui reviennent demandent où est Julien. Et ça m'énerve de comprendre que sans lui à mes côtés, je n'existe pas.

C'était moi, l'infirmes, pas lui.

Le jour même, Julien est revenu devant la boutique. Je m'y attendais et j'avais rassemblé son barda dans un sac-poubelle. Je lui ai jeté à la figure en le couvrant d'injures pour mieux le rabaisser, l'écraser, le mépriser. Et cacher ma douleur de le perdre.

Il n'a pas dit un mot. Lorsqu'il est parti, j'ai fermé la boutique et je suis descendu à la cave pour m'allonger sur le ventre sur la dalle de béton.

Trois jours durant, je suis resté prostré sur cette chape que j'avais coulée le lendemain de la naissance de mon Julien.

Comment a-t-il réussi à se débrouiller tout seul, mon Julien ? Qu'ai-je fait ?

Je suis un assassin et un scélérat.

Je pensais que mon petit garçon au regard fixe reviendrait tous les jours pour me supplier et s'excuser. Bien sûr, j'aurais retrouvé mon calme et tout serait rentré dans l'ordre autour d'un moka. D'ailleurs, sans une assistance permanente, ma taupe ne pouvait pas traîner bien loin. Forcément, une canne blanche, ça

empêche de faire son trou dans la vie.

Où dormait-il ? Dans la rue ? Cela lui forgerait le caractère.

Après cet épisode, il reviendrait comme un homme pétri de courage après l'épreuve. C'est du moins ce que je pensais.

Une nuit, j'ai erré dans le quartier et sous les ponts pour le ramener. Introuvable, le même.

Contre toute attente, il n'est plus revenu ramper. À vingt ans, on a sa fierté. Même si on est miro.

De plus, j'ai une vérité noire comme un jus éthiopien à lui révéler sur son père, un truc horrible que j'ai enfoui, un geste fou qui me condamne à trembler depuis vingt ans, un acte qui m'a enfermé dans ma tête, qui m'empêche tout sentiment de quiétude ou de bonheur.

Le géniteur de Julien avait des cheveux fous. Au premier regard, j'ai détesté ce sourire sournois, ce regard de gourou et l'énergie quasi palpable dès qu'il dégageait dès qu'il apparaissait.

Il m'avait volé ma fille, ce salaud !

Et cette ressemblance avec son fils Julien me broyait les nerfs. S'il avait reçu en compensation la douceur de sa mère, cela aurait été plus que confortable pour gommer le passé. Mais non ! Il aura fallu que je perde aussi à la loterie génétique. Triple punition. Chaque matin, j'avais sous les yeux la gueule de Julien et de ce type sordide qui avait abusé ma fille sans mon consentement.

Je n'irai pas en enfer en sifflant de légèreté sans me confesser sur cette nuit de malheur qui l'a vu naître, sur cette nuit qui m'a cassé à jamais, ce jour qui m'a crevé le cœur et durci comme de la pierre.

Julien doit savoir. Après, je peux partir.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

gratis. Grand négrier parmi les négriers, les Portugais du Brésil défrichent et incendient des milliers d'hectares de forêts tropicales impénétrables. À coup de fouets et de monstruosité, la rubiacée se féconde à merveille dans ce nouvel eldorado aux terres riches chargées en azote, potasse, calcaire, phosphate...

– ... et rouge du sang des esclaves.

– Oui, Johanna, le café fut rivière de douleurs pour un peuple sans liberté. Mais le délire s'était emparé des ambitieux, l'or végétal faisait tourner les têtes, on plantait à tour de bras d'esclaves. On abandonna le manioc, le coton et la canne à sucre, comme aujourd'hui dans la région du Mato Grosso où on ne plante que du soja. À cause de son énorme besoin en eau dérégulé, cette culture altère le cycle des pluies amazoniennes un peu plus chaque jour.

– Mais comment nourrir les deux cent mille humains qui naissent chaque jour sur la planète ? Telle est la question, Julien ?

– Comme je n'ai pas de réponse à t'offrir, je vais me contenter de poursuivre mon récit. Je disais donc... Sous le redoutable fouet des colons, les esclaves récoltaient. Il n'y a qu'à admirer les maisons coloniales construites à cette période pour se rendre compte de l'argent généré avec une main-d'œuvre gratuite. Aujourd'hui, la folie n'a pas cessé, et des embouteillages de machines agricoles ont remplacé le fouet et mettent à sac la planète jusqu'à la surproduction qui est une ânerie sans nom. De surproduction en énorme gâchis, de crise mondiale en effondrement du marché boursier, le café vacille de surtaxe en impôts, ou bien il est tout simplement brûlé à des fins spéculatives. En 1975, on incendie deux milliards de caféiers juste pour doubler le prix du café vert sur les marchés internationaux. Ce qui fera le bonheur de la Colombie, grand concurrent du Brésil.

– Justement, lorsqu'on parle café, ma mère me rappelle la campagne de pub de Jacques Vabre avec le tortillard qui traverse la Colombie sur un air typique des Andes.

– C'était une de mes pubs préférés lorsque j'avais encore mes yeux. Je me souviens aussi du gringo-petit-cadre-supérieur qui débarque en costume cravate dans les hauts plateaux et qui cherche le meilleur, le nectar « dont on est certain qu'il fera le bonheur du client ». On peut même les revoir sur *Culture Pub* avec YouTube.

– C'était bien, les années 1980, mais qu'est-ce qu'on a baratiné aux naïfs des trente glorieuses...

– Disons que parmi les bons élèves, il y a Jacques Vabre qui a disparu des médias dès les années 2000.

– Avec la clé sous la porte ?

– Pas du tout. Il y a eu juste un changement de cap au profit d'une communication bio incitant les consommateurs aux actions concrètes. Dernièrement, j'ai appris que la marque a cofinancé la plantation d'un million d'arbres d'ombrage avec à la clé un programme d'agroforesterie en Colombie. Ces arbres protégeront les caféiers du vent, retiendront l'humidité et apporteront de la fraîcheur bénéfique à la qualité du café. Les espèces plantées, comme le *Cordia alliodora*, stabiliseront les sols, fixeront l'azote de l'air, et réduiront ainsi les besoins en fertilisants.

– J'aimais bien l'image un peu ringarde du « gringo ». Alors qui se cache derrière ce nom de famille bien de chez nous ?

– L'entreprise doit sa signature à un enseignant, un certain Jacques Vabre, devenu directeur de l'entreprise en 1946 après avoir épousé la fille du torrificateur Marcel Denamiel. Avec cet ex-professeur à la barre, la première unité industrielle de torrification est installée à Montpellier dès 1953. En 1968, Monsieur Vabre lance une petite révolution sur le marché

français : le café moulu sous vide commercialisé sous divers noms comme Régal, Nectar, Dégustation, Night and Day, El Gringo... Et pour casser son image années 1980 avec cet expert « gringo », l'entreprise hisse les voiles vers les sports nautiques. Depuis 2006, la marque s'oriente vers les grains issus de fermes vérifiées Rainforest Alliance, a placé le logo de la vulnérable grenouille pour attester de ces achats conformes au standard agricole plus durable et tout en proposant une gamme certifiée bio.

- Voici une entreprise tournée vers la protection d'un patrimoine à transmettre aux futures générations.

- Ces actions sont à insérer dans le vaste programme du groupe Mondelez, nommé Coffee Made Happy, un fonds d'investissement entre les mains des producteurs et doté de deux cents millions de dollars sur dix ans. Jacques Vabre est aussi un mécène tourné vers la mer avec le départ de sa Transat, la fameuse route du café qui relie Le Havre et Salvador de Bahia au Brésil.

- Mon cousin préféré est un mordu de voile et il m'a promis de m'emmener cette année au Havre.

- Peu de gens le savent, mais le port du Havre est un lieu privilégié dans l'importation de marchandises exotiques, et particulièrement du café. Il y avait même une bourse consacrée aux transactions de café au Havre, hélas fermée en 1990. Importateurs et courtiers en café ne se croisent plus, mais les sacs de café y transitent encore par milliers même si les entrepôts le long des docks ont disparu. Toutefois, la Porte Océane, surnom donné à la ville du Havre, est toujours le premier port d'importation du café en France avec 60 % du trafic en provenance d'Afrique et d'Amérique du Sud. Plusieurs brûleries comme la nôtre existent encore, et de nombreux importateurs de café conservent de grands entrepôts au Havre

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

corruption, instauré que les cerises soient récoltées à la main de manière sélective en plusieurs passages et uniquement à maturité, que la phase de séchage se fasse sur des lits africains permettant un séchage homogène des cerises avant le dépulpage. Enfin, sa plus grande réussite à la FAF est d'avoir su se démarquer des autres plantations en créant un modèle d'entreprise rentable, durable et humain. Tout ça sans jamais venir ici depuis ta naissance. Son esprit écologique a coulé dans nos veines et nous lui devons notre esprit communautaire.

– Il lui manque juste une statue en place publique pour avoir piétiné son petit-fils.

Elle n'a pas répondu à ma souffrance. Elle a juste caressé ma main.

– J'essaie d'avoir François au téléphone depuis des semaines pour le remercier, mais il ne répond pas. Je suis inquiète pour lui. Julien, comment était-il avant ton départ ?

– Il m'a foutu à la porte comme un chien, et je n'ai pas eu envie de ramper devant lui pour savoir s'il va bien.

– Il t'a viré ?

– Jeté à la rue comme un malpropre. C'est étrange qu'il ne réponde pas au téléphone, d'habitude il se précipite dessus. Il a peut-être décidé de prendre ses premières vacances en vingt ans. Pourquoi voulais-tu le remercier ?

– François a viré une belle somme pour la construction d'une crèche. Grâce à lui, des dizaines de jeunes mamans vont pouvoir retravailler. De plus, cela va nous permettre de créer des emplois et d'encourager les familles à s'installer ici. Je crois qu'il s'est mis dans la tête de créer un collège professionnel tourné vers la production du café. Ton papi est un monsieur incroyable et très respecté dans la région. S'il parvient à réunir les fonds avec le département, il changera la destinée des gens comme il a changé la mienne en me foutant à la porte.

– Je vois surtout qu’il est très fort pour aider les inconnus. Mais pour moi, c’est zéro. Je ne veux plus jamais le revoir.

– Ne sois pas si dur, François doit avoir ses raisons. Au fait, as-tu déjà senti l’odeur très particulière d’une plantation de cerises de caféiers ?

Je n’avais pas envie de répondre.

Tout en moi se barrait.

J’avais la conviction qu’une malédiction s’acharnait sur ma petite personne, que je n’avais jamais été aimé, que j’étais nul.

Ma gorge se noue et une sensation d’oppression comprime mon thorax.

Une vague noire me traverse.

J’étouffe.

Silvia me prend par la main en me murmurant :

– Demain, je t’emmènerai dans un endroit magique.

Cafètestament

*Le café, lorsque vous l'avez terminé,
il vous donne encore le temps de réfléchir.
C'est beaucoup plus qu'une simple boisson,
c'est un instant qui se passe.*

*Pas comme un moment ordinaire,
mais comme un événement, un lieu d'être,
même pas comme un lieu, mais comme quelque part en vous.*

*Il vous donne le temps,
non pas des heures non réelles ou des minutes,
mais une chance d'être vous-même,
et de prendre une seconde tasse.*

Gertrude Stein (1874-1946)

Le corps médical m'a renvoyé chez moi avec dix boîtes de Skénan renouvelable à vie. C'est du sulfate de morphine pour les morts en devenir. « Libres doses » a prescrit le médecin.

Après trente ans de présence dans le Quartier Latin, je n'avais plus un seul client fidèle. À part quelques touristes chinois, on me boudait, on changeait de trottoir, on tournait la tête, j'étais le paria, l'abominable homme des cafés.

Julien n'est pas revenu.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

– À Mococa, certaines familles ont fait fortune en construisant de belles demeures au style néoclassique, et s'il vous plaît, avec intérieurs en marbre de Carrare. Peu sont repartis au pays, et la plupart des grands propriétaires sont des descendants de cette Lombardie désertée de force par une génération.

Le véhicule s'est enfin immobilisé, et chacun a endossé son sac.

Durant une heure, nous avons cheminé au cœur des montagnes Mogianas.

Sur une planche de bois instable jetée à travers un champ touffu, mes pas hésitaient, se tordaient, souffraient.

Johanna fut une fois encore mes yeux sur le paysage qui ne s'offrait pas à moi.

– Trop bizarre ! On est au centre du Brésil et pourtant, l'endroit a des allures de Puy-de-Dôme, mais au format exotique. Comme c'est beau ! Tout là-bas, il y a un fleuve argenté qui coule sur un tapis de verdure compact. Plus loin, je vois une cascade d'une force incroyable. Et maintenant, on va entrer dans une jungle sauvage avec des arbres tropicaux hauts comme des gratte-ciel. À un mètre près, changement de décor. J'hallucine !

Moi, je n'entendais que les chants de milliers d'oiseaux et le bruit de mes pas sur un sol humide et noué de racines.

– À quelle altitude sommes-nous ?

– 1 200 mètres, répondit Silvia. C'est à l'ombre des grands arbres que les caféiers poussent tranquillement et donnent une qualité exceptionnelle aux cerises.

– C'est pour ça qu'il n'y a plus de moustiques ! Je vais m'installer ici. Julien, t'as vu les immenses sauterelles sur le sol ?

– En fait, je les entends surtout craquer sous mes pieds parce que je ne peux pas les éviter. Désolé pour elles.

La voix d'un vieil homme nous accueille.

– Je vous présente João. C'est le chef d'une équipe de trente personnes, dont onze stagiaires. Sans cette aide précieuse, nous ne pourrions pas récolter à temps.

Silvia prit ma main droite et la dirigea vers un caféier afin que je cueille une cerise.

Ma première cerise.

Elle m'offrait un immense cadeau.

À cet instant précis, j'étais le chevrier Kaldi, le maître du monde.

– Ici, les cerises de Bourbon jaune, de Mundo Novo rouge ou de Catuai sont récoltées à maturité, du bout des doigts et en plusieurs passages comme le faisaient les esclaves venus d'Afrique. Monsieur Baretto dit qu'il faut une harmonie parfaite avec l'écosystème. Sans respecter les espèces animales et botaniques présentes sur ce site primaire, rien ne serait possible. C'est comme un sanctuaire et l'énergie qui s'en dégage est exceptionnelle. Tu sais, Julien, tous les jours je remercie François de m'avoir poussée à vivre au paradis.

Une pensée pirate m'est venue : si Papi ne m'avait pas poussé vers la sortie, serais-je dans cette jungle ?

– Silvia, je suppose que le métier de cueilleur doit être épuisant comme job.

– Pas de rendement à l'heure, pas de cadence infernale, juste des travailleurs qui œuvrent à leur rythme. Les femmes et les hommes qui ramassent huit heures durant semblent heureux d'être en résonance avec les lieux. À chaque fois qu'ils remplissent le panier d'osier noué autour de leur taille, ils prient

que chaque grain ait été cueilli avec amour et la certitude que cela fera un bon café. Et contrairement à ce qu'on dit, cueilleur-chasseur, c'est bien le plus vieux métier du monde.

– Et après la cueillette ?

– Selon les lots, les cerises sont lavées à l'eau du ruisseau de la ferme, séchées sur des lits africains ou des aires cimentées. On a modernisé les installations et ses processus de production. L'année dernière, on a investi dans la formation des salariés et on leur propose un intéressement sur la vente des produits autres que le café comme le miel, les légumes ou les fruits. Maintenant, il faudrait être plus attentif à l'évolution du marché mondial pour vendre correctement. Durant vingt ans, croyant que leur produit ne valait rien, les *ticos* se sont fait rouler par des négociateurs pas très clairs. Hélas, ça continue pour les plus vulnérables.

À notre retour, nous étions boueux, vannés, trempés de sueur et heureux.

Une odeur de grains brûlés me tortura les narines.

Dans un cabanon faiblement éclairé, trois hommes riaient fort.

Sous leurs mains habiles, une « boule » de cuivre rôtissait des grains sur des charbons rougeoyants.

Chaque fois que la sphère tournait, les grains roulaient comme dans unealebasse fumante.

Silvia nous présenta les frères Felipe et João Hamilton.

Le troisième homme déposa un baiser sur la main de Jo :

– Mon intuition avait vu juste, demoiselle : nous devons nous revoir.

Impossible de ne pas se souvenir de la voix de James Vargas, le profiteur de l'aéroport.

La voix de Jo se liquéfia : – Le sort en est jeté, cher James.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Une quinquana était au bar et prenait des notes. Elle a levé son verre et m'a demandé en anglais de quelle nationalité j'étais.

– En plus parisienne ? Je vous plains ! J'ai survécu dans la capitale jusqu'à mes trente-sept ans. Pour rien au monde j'y remettrais les pieds. Enchantée, je m'appelle Corinne.

– Moi c'est Johanna. Êtes-vous la propriétaire de ce lodge ?

– Quelle horreur ! Je viens juste prendre un couple de Canadiens qui loge ici et je repars tout de suite. Je me suis installée au Costa avec mon mari pour ouvrir un dispensaire dédié aux animaux sauvages. Depuis seize ans, on soigne gratuitement toutes les bêtes qu'on nous amène. Et vous ?

– J'étais journaliste, future boulangère, et j'ai suivi un aveugle puis le premier type sur ma route avec l'insouciance pour seul bagage.

– Veinarde ! J'aimerais avoir l'âge lyrique des extases de la jeunesse et replonger dans la grande prise de risque.

– Et vous soignez quel genre d'animaux ?

– *No limit* ! Avec un gros faible pour le paresseux, l'être le plus vulnérable que Dieu ait inventé sur cette Terre. C'est un sans défense qui se fait mordre dès qu'il se retrouve au sol pour uriner. Et quand ce n'est pas les chiens errants qui le tuent, il est victime des câbles électriques ou des braconniers qui le revendent pour 100 dollars à des gosses de riches. Cette bête m'émeut. C'est idiot, non ?

– Et vous êtes donc véto ?

– Pas du tout. J'étais maîtresse en maternelle à Belleville et membre active à la SPA depuis que j'avais vu un âne maltraité dans l'émission « 30 millions d'amis ». Un jour, j'ai gagné une petite somme au loto et on a acheté une forêt primaire de cinquante hectares au Costa.

– ... Et vous avez créé une arche de Noé ?

– Je suis la Sœur Emmanuelle des tatous, des singes

hurleurs, des fourmiliers, des perroquets et de tous ceux qui vagabondent dans le malheur. Mais ne croyez pas que je n'ai aucune attention envers l'humanité.

James est arrivé :

– Viens, je vais te montrer la collection de Harley Davidson de Jacques.

– Non merci. Trop polluant à mon goût. Je crois que je préfère la conversation d'une femme au cœur grand comme une forêt aux grosses cylindrées.

Corinne m'a jeté un clin d'œil de félicitations pour le bellâtre, et m'a tendu un prospectus sur son sanctuaire.

– Si vous avez le temps entre deux aventures, passez me voir.

L'après-midi, j'ai navigué avec James sur les canaux secondaires à la découverte d'une forêt dense et luxuriante, un sanctuaire pour les singes, les crocodiles, les iguanes, les paresseux et les perroquets.

Un truc pour touristes.

J'aurais tant aimé avoir Julien à mes côtés, barouder dans la jungle sous une pluie battante, galérer dans Tarrazu, manger un *casado* minable en buvant un smoothie guacamole sur une plage de Manzanillo, crapahuter sous la pluie en visitant le cratère d'Arenal, compter les papillons, délirer en tyrolienne à Monteverde, cueillir des noix de coco à Corcovado, rouler deux mille kilomètres sur des pistes épouvantables, plonger avec les dauphins et les baleines à Cahuita, remplir dix cartes mémoire de photos sur la péninsule de Nicoya, creuser des trous avec les tortues...

J'ai refermé mon *Guide Vert* en me promettant de revenir avec mon Julien.

À notre retour à l'hôtel, James a demandé un break d'une

matinée pour se consacrer à ses affaires.

Puisqu'il n'était pas mon idole, que je ne me pâmais pas devant le mâle suprême en quémandant des « poupées-bébé », j'avais perdu tout intérêt à ses yeux.

Tant mieux.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Le groupe s'installe dans la salle de réunion, une trentaine de cafés sont servis sur une table tournante, l'ambiance est à couper au sabre, je sens que je vais me faire massacrer à la tronçonneuse.

Je prends la parole d'une voix claire :

– Bienvenue à la Fazenda Ambiental Fortaleza de Mococa. J'espère que nos installations vous ont permis d'approcher l'action écologique et...

– Présentez-vous s'il vous plaît, détonne une voix féminine dans l'assistance.

Silence de mort clinique.

Mon pouls s'accélère.

Mes mots sont coincés.

Jo me sert un café.

Je reprends vie et je décide de faire front.

Qu'ai-je à perdre ?

– Comme vous pouvez le constater, je suis non voyant ce qui n'empêche en rien d'être un passionné.

– Jeune homme, qui êtes-vous ? balance une voix masculine qui explose dans la salle comme une déflagration.

J'ai bafouillé et dégluti mon anxiété :

– ... Je m'appelle Julien Saurelle, j'ai vingt ans, je travaillais avec mon grand-père qui m'a tout appris dans sa brûlerie de la rue du Four à Paris 6^e. Pour tout vous dire, je me suis fait virer parce que j'avais dit que Nespresso faisait du bon café tout comme Illy ou Sati. Désolé, mais je compare souvent le café au parfum de la maison Guerlain et certains crus à des toiles de maître.

– Merci Julien, lâche une voix d'homme âgée. Nous parcourons le Brésil depuis huit jours et nous n'avons rencontré que des amateurs, éclairés sans doute, mais l'angle tourisme de

masse n'est pas notre tasse de café. Parlez-nous de la réaction de Stücker s'il vous plaît. Nous vous écoutons.

– C'est une réaction chimique qui change la couleur des grains. De verts, ils virent au doré-brun, parfois ébène. N'importe quel torréfacteur pourrait répondre à cette question.

– Et la réaction de Maillard ? souleva une voix dans l'assistance.

– Lors de la torréfaction, les hydrates de carbone des grains se combinent à son humidité résiduelle d'environ 12 % d'où caramélisation. Ces caramels se combinent en dix minutes avec les acides et les protéines, et donnent ainsi naissance aux arômes. C'est tout simplement les réactions chimiques et moléculaires pendant la cuisson du café vert. Cela n'intéresse jamais mes clients. Je pense que vous devez être des torréfacteurs ou des industriels. Puisque j'entends que nous sommes entre connaisseurs, je vais pour la première fois de ma vie confronter mes connaissances. De quoi voulez-vous parler ?

– Nous aimerions avoir votre avis sur le robusta.

– Voilà ce que je sais : l'arabica préfère l'altitude, le robusta les plaines humides. L'arabica se sème, le robusta se bouture. Les deux font du café, pourtant rien n'est pareil jusqu'aux conditions de récolte et le goût dans la tasse. Ils se ressemblent, mais un océan les oppose.

– Un exemple ?

– L'arabica est planté à des densités de 3 000 à 10 000 pieds par hectare et produit au bout de trois ans. Sa floraison est provoquée par le froid ou en période sèche. L'entretien annuel se limite à la taille, aux désherbages, à la fertilisation et, éventuellement, à des traitements phytosanitaires contre les insectes et les maladies. Pour le robuste robusta, c'est une autre histoire même s'il se cultive de la même façon que l'arabica avec des différences notables : en plein soleil et à une courte durée de

maturation du fruit.

– Parlez-nous de l’art de la torréfaction, demande une nouvelle voix.

– Sans un maître torréfacteur, point de bon café. C’est l’artisan, l’artiste et le créateur du goût. Il lui faut un « nez » pour ressentir le caractère de la fève, de l’oreille pour entendre psalmodier le grain cuit au plus juste parce que rôti deux secondes de trop, votre lot se transformera en une infâme boisson. Prenez une torréfaction brève: le grain s’enveloppera dans une « robe de moine ». Si la torréfaction est poussive, les grains deviendront ébène, corsés ou caramélisés comme l’aiment les Italiens. À part quelques initiés, peu de personnes savent que le grain vert mis en sac à la plantation n’a aucune saveur et aucun arôme. Seule la torréfaction à l’oreille lui donne sa noblesse dans une température allant de 150 °C à 250 °C afin d’évaporer les 12 % de son poids constitué d’eau. Pour terminer ce processus amoureux, les grains sont lâchés dans une cuve où ils sont caressés et refroidis par un air pulsé. Et puisque mon papi terroriste n’est pas là, je dirais qu’un torréfacteur est à l’image du créateur de parfums : un magicien.

Des exclamations de contentement fusèrent dans la salle.

– Est-ce vraiment un art, jeune homme ? N’y a-t-il pas là au final qu’un banal savoir-faire vernaculaire, fruit de l’expérience transmis de bouche à oreille au fil des générations ?

– Je répondrais un art d’artisan soucieux de bien faire. Oui, la caféologie est une discipline inoculée à ses enfants au même titre que l’œnologie ou la parfumerie. En revanche, je sais que l’Éducation nationale ne dispense pas de formation diplômante, et c’est bien dommage de ne pas former les goûteurs professionnels de demain. Dans les brûleries de quartier, cette habileté est affaire de régions et de goût, et d’amour des belles choses aussi.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

où il résidait.

Depuis des mois, la Brigade nationale de répression de la délinquance fiscale enquêtait sur le système « Vargas ». L'arnaque consistait à acheter du café vert à très bas prix, à le surtorréfier pour maquiller son arôme ce qui favorisait un excès de benzopyrène, un hydrocarbure aromatique hautement cancérigène. Ce café fortement chargé en pesticides était revendu sous l'étiquette « Bio équitable » dans les épiceries fines et les grandes enseignes. Trente-cinq tonnes de ce café « imbuvable » ont été saisies par les douanes du Havre. L'enquête se poursuit au Costa Rica et au Brésil.

Au cours de l'assaut du GIGN, le prévenu s'est suicidé d'une balle dans la tête. Cet ancien militaire, ex-complice de Pablo Escobar et jugé extrêmement dangereux par les autorités, s'était retranché dans sa chambre et avait pris en otage une femme de chambre.

Annexes

Précis sur l'histoire du café

... d'hier, d'aujourd'hui... et de demain

Le nom de « café » trouve son origine dans le mot arabe *qahwa*. Ce « vin arabe », désigne toutes sortes de boissons d'origine végétale. Une version prophétique affirme que l'Ange Gabriel aurait utilisé du café pour inspirer Mahomet. Avec le café, tout est possible. Toutefois, les historiens ont rétabli certains faits remarquables, et les économistes, des réalités inquiétantes.

XI^e siècle

Avant d'y prendre goût, les musulmans utilisaient le café comme médicament. Le grand médecin iranien Avicenne décrit ses effets sur le système digestif et cardiovasculaire dans deux de ses ouvrages : *Canon de la médecine* et *Traité de philosophie illuminative*.

XII^e siècle

La culture du café ne poussant jusqu'alors qu'à l'état sauvage en Éthiopie, semble attestée à ce siècle au Yémen.

XIII^e siècle

C'est à partir des villes saintes de l'islam, La Mecque et Médine, que se propage le café.

XIV^e siècle

Premières traces historiques au Yémen de l'usage du café, baptisé *qahwa* par les poètes soufis, mouvance islamiste contemplative, ce qui veut dire littéralement « ce qui ravit et incite à l'envol ».

XV^e siècle

Son usage pénètre les traditions de l'islam. La plus ancienne référence écrite concernant le café apparaît dans un document de 1497 rédigé par un marchand de Tur (au sud de la péninsule du Sinaï, Égypte). Dans cette lettre, le café est joint au poivre et à l'indigo. Ce document unique a été découvert au début des années 1990 par une équipe d'archéologues japonais lors de fouilles sur le site du port médiéval de Tur. Le café n'apparaît donc en Égypte qu'à la fin du

XVI^e siècle

Le café est un trésor caché, empreint de rites, de religiosité, de méfiance et d'obscurantisme dû parfois à l'intérêt.

– 1511: première interdiction du café à La Mecque. Bien qu'il aide à rester éveillé pour les prières nocturnes, le café est tout d'abord proscrit dans le monde arabe, car le Coran interdisait les boissons enivrantes. Cette décision est levée par le sultan d'Égypte, qui est un fervent adepte de cette boisson. Considérée comme la boisson du Malin par les cardinaux italiens, le pape Clément VIII décide de l'autoriser au XVI^e siècle, afin que les « musulmans ne soient pas les seuls à pouvoir profiter de son goût ».

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

la Seconde Guerre mondiale, l'augmentation du prix du café et de l'aluminium met la production des produits de Bialetti au point mort. En 1946, son fils Renato restreint la production de l'entreprise à un seul produit : la Moka Express. Une grande campagne marketing est lancée couvrant Milan et on y érige une statue géante de la Moka Express. Depuis, de nombreuses copies de la cafetière Moka sont apparues et le marketing est devenu un élément clé pour assurer la pérennité et le succès de la marque Bialetti qui a conservé de nos jours son savoir-faire.

- 1948 : invention de la première véritable machine à espresso par le barman milanais Achille Gaggia.

- 1959 : création du Comité français du café, association professionnelle loi 1901 constituée des entreprises se livrant à la torréfaction et au commerce de café torréfié en France via boutique artisanale, café-hôtel-restaurant (CHR) et distribution automatique (DA). Le Comité a pour objet l'étude et la mise en œuvre des moyens d'information concernant le café et la promotion pour le développement de la consommation du café en France.

Historique : 1935, union entre les syndicats régionaux des brûleurs de café dénommé Syndicat national du Commerce des cafés torréfiés. 1946, ce syndicat prend le nom de Fédération des syndicats de torréfacteurs de café. 2000, cette fédération prend le nom d'Union des torréfacteurs de France (UTF). Depuis le 1^{er} janvier 2003, les deux organismes professionnels exercent leurs activités respectives au sein de l'association dénommée Comité français du café.

- 1962 : accord à Londres, entre pays producteurs et consommateurs réunis au sein d'une Organisation internationale du café à venir, pour modérer les fluctuations des cours du café par un système de contingentements et de quotas.

- 1963 : création de l'Organisation internationale du café.
- 1965 : invention du café soluble lyophilisé selon le procédé inventé en 1906 par le Français Arsène d'Arsonval. Le torréfacteur parisien Pierre Verlet propose aux restaurateurs des crus d'« origine pure ».
- 1969 : les astronautes consomment du café en tube sur la Lune.
- 1970 : début de l'engouement des Japonais pour le café.
- 1971 : trois partenaires inspirés par le torréfacteur Alfred Peet fondent à Seattle la maison Starbucks, pionnière et toujours reine des expressos des bars américains. Il s'agit de Jerry Baldwin, un professeur d'anglais, Zev Siegel, un professeur d'histoire, et l'écrivain Gordon Bowker. On y vend du café, du thé et des épices. L'entreprise tient son nom du roman *Moby Dick* et évoque la tradition maritime des négociants de cafés. Elle possède désormais près de quinze mille salons répartis dans cinquante pays, ce qui en fait la première chaîne multinationale de café au monde.
- 1976 : Éric Favre, ingénieur chez Nestlé, invente la capsule, un système qui ajoute de l'air à la pompe de la machine bien avant d'entrer en contact avec l'eau. Mais personne ne s'y intéresse parce que le café soluble est ancré dans les habitudes.
- 1986 : après dix ans de recherches et trente millions d'investissements, Nestlé crée Nespresso et impose le café-dégustation en le distribuant comme un produit de luxe à travers ses boutiques exclusives.
- 1988 : le label Fair Trade/Max Havelaar est créé afin d'obtenir une juste rémunération des producteurs à l'initiative de Solidaridad, une agence de développement néerlandaise. Comme toute matière agricole, le café fait l'objet de nombreuses spéculations, qui peuvent influencer sur le prix de manière positive comme négative. Le label garantit une meilleure rétribution des

petits producteurs dans le cadre du commerce équitable, que ce soit pour les fruits, le café, le thé ou d'autres denrées exotiques. Le café bio constitue également une variante recherchée par les amateurs de café. Pionnier du commerce équitable et numéro un en France pour la distribution du café Max Havelaar toutes filières confondues avec 44 % de volumes d'importation, le label met à l'honneur les petits producteurs.

– 1989 : l'accord de Londres (OIC) n'est pas reconduit pour cause de surproduction mondiale. Face à une demande stagnante, l'offre est pléthorique. Selon le Département américain de l'agriculture, la récolte mondiale devrait atteindre, en cette année 1989, 95 millions de sacs et les stocks mondiaux 47 millions de sacs. Comment dans ces conditions éviter une dégringolade des prix ? C'est le dilemme posé aux cinquante pays producteurs et aux vingt-cinq pays consommateurs membres de l'Organisation internationale du café (OIC). Leur seule arme : l'accord signé en 1986 qui fixe une fourchette de prix et alloue un quota d'exportation à chaque pays. Dans ce cadre, chaque pays membre vend un certain tonnage de café sur le marché mondial à un prix moyen fixé par tous. La guerre des prix a ainsi été évitée.

– 1994 : création des Columbus Café en France, première chaîne française de coffee shops avec des magasins répartis sur tout le territoire. De nombreuses petites échoppes indépendantes sont ouvertes en dehors des grandes filiales, par des amoureux du café à la recherche de saveurs nouvelles et originales, sans délaissé la qualité. Elles travaillent en étroite collaboration avec les torréfacteurs.

– 1997 : un grain de café torréfié datant du XII^e siècle, et provenant sans doute d'une plantation yéménite, est découvert lors de fouilles archéologiques près de Dubaï (Émirats Arabes

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Pour parler de café à l'harmonie, trois conclusions en bouche ont une portée capitale dans la notation d'un café irréprochable.

– Le corps : c'est le juste rapport entre la densité du café, la masse de sa texture et sa persistance en bouche en première intention. Un tiers se joue dans ce corps sublimé, ou mal habillé si le producteur ou le torréfacteur n'a pas su extraire les bons arômes d'un terroir à sa vraie valeur.

– L'acidité: nos papilles gustatives identifient quasi immédiatement sa présence parce que l'acidité déclenche une alerte physiologique. Ce piquant accentue la saveur caractéristique d'un café particulier dans son âpreté, sa singularité, mais sans jamais basculer dans le déplaisant.

– La saveur : c'est la magie du café, et saveur et friandise doivent jouer de concert pour les grands cafés. Ce terme réunit les goûts originels de chaque café en bouche pour que la perception des éléments aromatiques soit identifiée avec un taux d'agréabilité sans faille.

Liste des qualificatifs

– Acide: caractéristique propre et agréable prononcée chez certains arabicas d'altitude. Acidité franche d'un agrume, s'oppose aux saveurs aigres.

– Aigre : acide, à l'arôme piquant.

– Amer: saveur rappelant la peau du pamplemousse ou du chocolat noir et obtenu par une torréfaction longue dite « à l'italienne ».

– Âpre : râpeux.

– Boisé : arôme dur suggérant le bois des cafés restés stockés sous forme de café vert.

– Boueux : goût incertain.

- Caoutchouteux : arôme spécifique des robustas d'Indonésie.
- Caramélisé : se dit d'un arôme ayant conservé une note sucrée.
- Chocolaté : goût cacao.
- Commun : sans personnalité.
- Complexe : perdu dans le mélange des continents et crus variés à l'excès.
- Corsé : rondeur qui tapisse le palais, à l'opposé d'un arôme plat.
- Crémeux : suave, et colombien.
- Doux : café net en bouche, dénué d'âpreté.
- Dur : goût prononcé.
- Épicé : ajout d'une épice comme la cardamome.
- Équilibré : bon mélange en pourcentage entre l'arabica (80 %) et le robusta (20 %).
- Étouffé : analogie avec le vin qui signifie puissant, avec de la cuisse.
- Fleuri : évoque la note florale comme le jasmin.
- Fruité : goût exprimé de fruit mûr et parfumé pour des cafés laissés dans la cerise après récolte.
- Herbeux : verdeur dans les arabicas récoltés prématurément.
- Insipide : sans couleur, absence d'arôme.
- Léger : arôme rond manquant d'âpreté et d'acidité.
- Mince : café sans vie, absence de corps et d'acidité.
- Moisi : chez les robustas, arôme et goût dus à un mauvais stockage. Imbuvable.
- Neutre : sans caractère, sans arômes précis.
- Parfumé : qui conserve sa particularité.
- Piquant : acidité marquée. – Plein : reconnaissable par sa spécificité.

- Pointu : café avec une fine saveur piquante et acide.
- Rémanent: long en bouche, avec un arrière-goût têtu, voire amer.
- Riche : arôme très généreux au corps étoffé.
- Rioté : arôme chloré, voire médicamenteux, rencontré dans certains cafés de Rio de Janeiro.
- Rude : goût âpre et râpeux, sans finesse.
- Sauvage : odeur animale très café d’Éthiopie.
- Suave : typique de la Colombie.
- Terreux : arôme de terroir reconnaissable.
- Velouté : café avec du corps, peu acide.
- Vineux : riche avec le velouté d’un vieux vin rouge prédominant dans les cafés colombiens.

Les femmes et le café

Les femmes européennes d’aujourd’hui ont investi les bistrots et plus personne ne se scandalise de leur présence. Mais qu’en était-il au siècle dernier ?

Les femmes s’aventurent peu dans les cafés, à l’exception des « coffee shops » modernes ou des cafés fréquentés par les touristes. Historiquement, les femmes prenaient le café dans l’espace domestique ou au hammam.

Le café a longtemps été un lieu de sociabilité masculine et le reste dans les pays de tradition islamique. Dans le monde arabo-musulman, le café est la maison des hommes avec pour fonction

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

Je serai la princesse du château, Janine Boissard.
Mes chemins secrets, Jacques Pradel.
Le Roman de Prague, Hervé Bentégeat.
Le Roman de l'Élysée, François d'Orcival.
Le Roman de Tolède, Bernard Brigouleux et Michèle Gayral.
Le Roman de l'Italie insolite, Jacques de Saint-Victor.
Le Roman du Festival de Cannes, Jacqueline Monsigny et Edward Meeks.
Le Roman des amours d'Elvis, Patrick Mahé.
Le Roman de la Bourgogne, François Céséra.
Le Roman de Rio, Axel Gyldén.
Le Roman de la Pologne, Beata de Robien.
Les Fabuleuses Histoires des trains mythiques, Jean-Paul Caracalla.
Les Romains de Venise, Gonzague Saint Bris.
Le Mystère des Tuileries, Bernard Spindler.
Le Roman de la Victoire, Bertrand de Saint-Vincent.
Le Roman de Québec, Daniel Vernet.
Le Roman de Mai 68, Jean-Luc Hees.
Le Roman d'Israël, Michel Gurfinkiel.
Le Roman de Bruxelles, José-Alain Fralon.
Le Roman de Pékin, Bernard Brizay.
Obama, Le Roman de la nouvelle Amérique, Audrey Claire.
Le Roman de mes chemins buissonniers, Jean-Pierre Fleury.
Le Roman du désert, Philippe Frey.
Le Roman d'un pianiste, Mikhaïl Rudy.
Le Roman de Bretagne, Gilles Martin-Chauffier.
Le Roman de Madrid, Philippe Nourry.
Le Roman de Cuba, Louis-Philippe Dalembert.
Le Roman de Marrakech, Anne-Marie Corre.
Le Roman du Mexique, Babette Stern.
Le Roman du Vatican secret, Baudouin Boallert et Bruno

Bartoloni.

Le Roman de Nice, Jean Siccardi.

Le Roman de Saint-Tropez, Nicolas Charbonneau.

Les Amours de Hollywood, Pierre Lunel.

La Grande Épopée de la traversée de la Manche, Albéric de Palmaert.

Le Roman de la chanson française, David Lelait-Helo.

Le Roman du Jardin du Roy, Philippe Dufay.

Le Roman de l'âme slave, Vladimir Fédorovski.

Le Roman du loup, Claude-Marie Vadrot.

Le Roman de l'Inde insolite, Catherine Golliau.

Le Roman du cinéma français, Dominique Borde.

Le Roman de Belgrade, Jean-Christophe Buisson, prix de la Fondation Karic 2010.

Le Roman de Tolstoï, Vladimir Fédorovski.

Le Roman de la Rome insolite, Jacques de Saint Victor.

Le Roman de Saïgon, Raymond Reding.

Le Roman de Napoléon III, Christian Estrosi et Raoul Mille.

Le Roman de Biarritz, Sylvie Santini, prix des Trois Couronnes 2010.

Le Roman de l'Orient insolite, Bernard Saint Bris.

Le Roman des maisons closes, Nicolas Charbonneau et Laurent Guimer.

Le Roman de Sissi, Elisabeth Reynaud.

Le Roman des Marins, Laurent Mérer.

Le Roman des Provinces, Jean Siccardi.

Le Roman de Hemingway, Gérard de Cortanze.

Le Roman des papes, Bernard Lecomte.

Le Roman des morts secrètes de l'Histoire, Philippe Charlier.

Les Romains du Mont Saint-Michel, Patrice de Plunkett.

Le Roman de la Louisiane, Jacqueline Monsigny et Edward Meeks.

Le Roman de l'espionnage, Vladimir Fédorovski.

Le Roman du Juif universel, Elena Bonner, André Glucksmann.

Le Roman de Raspoutine, Vladimir Fédorovski, Grand Prix Palatine du roman historique 2012.

Le Roman des aventuriers, François Cérésa.

Le Roman du siècle rouge, Alexandre Adler, Vladimir Fédorovski.

Le Nouveau Roman de l'Elysée, François d'Orcival.

Le Roman de la Syrie, Didier Destremau, Christian Sambin.

Le Roman de la gauche, Hervé Bentégeat.

Les Romains de la Corse, Angèle Paoli, Paul-François Paoli.

Le Roman de Londres, Nelson Monfort.

Le Roman du Rock, Nicolas Ungemuth.

Mississippi. Le roman fleuve de l'Amérique, Bernard Brigouleix, Michèle Gayral.

Le Roman du parfum, Pascal Marmet.

Le Roman des tsars, Vladimir Fédorovski.

Le Roman de Charles Trenet, Nelson Monfort.

Le Roman des héroïnes de Dieu, Louis Daufresne.

Le Roman de Charlotte Corday, Hélène Maurice Kerymer.

Le Roman du masque de fer, Michel Ruffin.

Le Roman de la Perestroïka, Vladimir Fédorovski.

Le Roman de l'Allemagne, Michel Meyer.

Jean Cocteau ou le roman d'un funambule, Dominique Marny.

Le Roman de Jérusalem, Tania Velmans.



Composition et mise en pages réalisées par
Compo 66 – Perpignan
274/2013

Éditions du Rocher
28, rue du Comte-Félix-Gastaldi
98000 Monaco
www.editionsdurocher.fr

Imprimé en France
Dépôt légal : décembre 2013
N° d'impression :