



HÁSKÓLI ÍSLANDS

Hugvísindasvið

Le Café

Les aspects principaux

Ritgerð til B.A.-prófs

Jónína Soffía Tryggvadóttir

Maí 2009

Háskóli Íslands

Hugvísindasvið

Franska

Le Café

Les aspects principaux

Ritgerð til B.A.-prófs

Jónína Soffía Tryggvadóttir

Kt.: 270182-4029

Leiðbeinandi: Ásta Ingibjartsdóttir

Maí 2009

Résumé

Le café est un breuvage consommé partout dans le monde. Ce breuvage s'est considérablement développé depuis sa découverte. Le café a fait son entrée en Europe au 17^e siècle emportant avec lui des changements dans la vie sociale des gens. Il a également été sujet de désaccord chez les décideurs des pays notamment au niveau de la santé et de concurrence au vin. Aujourd'hui il existe une véritable profession, les *baristas* qui sont passionnées par les multiples facettes du café. Ils participent tous les ans aux compétitions autour de la recherche du meilleur goût et pour apprendre de nouvelles manières de préparation.

Des recherches scientifiques récentes sur les effets de la caféine sur le corps ont démontré des aspects négatifs. Ceci pourrait mettre en danger le marché de ce produit.

Table des matières

Introduction	2
--------------------	---

I. L'histoire du café

1.1. La découverte de la plante et son origine.....	3
1.2. La culture de la plante et les méthodes utilisées pour sécher le grain. Le caféier, le fruit, le grain.....	5
1.3. La diffusion mondiale de la plante et l'introduction de la boisson dans un pays européen, la France.....	7

II. Le présent et le futur du café

2.1. Les extrêmes des professionnels du café – la situation actuelle.....	10
2.2. Les effets du café sur le corps et l'esprit.....	15
2.3. Possible évolution du grain dans une perspective bénéfique.....	20
Conclusion.....	23
Références.....	25

Introduction

“Un café au lait, s’il vous plaît.” “Je voudrais bien un *expresso* et un *cappuccino*, merci.” Ceci sont des phrases que nous connaissons tous. D’autres boissons comme *macchiato*, *café latte*, *café mocca*, *frappuccino* etc. font partie des multiples boissons à base de café que l’on peut commander dans des cafés surtout en Amérique et en Europe. Pour beaucoup, les cafés font grande partie de la vie de tous les jours. Il s’agit d’un lieu de rencontre pour certains et d’un lieu de relaxation pour d’autres mais la plupart y sont pour le même but, boire un café. Le bruit de la machine à *expresso*, du lait qui est réchauffé ainsi que le bruit des grains de café dans le moulin font partie de l’expérience du café. Ce produit est très important dans la vie des gens et il existe des milliers de cafés partout. Pour certains c’est uniquement les effets énergiques qu’ils recherchent, d’autres pensent plutôt au goût, ceux-là ne boiront pas n’importe quoi.

L’auteur de ce mémoire fait partie de ceux qui recherchent le goût et la qualité. Les multiples et différents types de café, plantes et boissons, ont éveillé son enthousiasme il y a dix ans. Cet enthousiasme nous a embarqué dans un voyage avec le but d’apprendre le plus possible sur ce produit. Pendant ces dix ans nous avons participé et jugé dans de multiples compétitions de *barista*. Le *barista* est la personne qui prépare et sert le café. Nous donnons des cours sur la technique de la préparation du café à Paris et à Londres. D’autres cours ont été pris au Danemark et en Suisse. La Suède, la Norvège, les Etats-Unis et l’Italie ont aussi été visités dans le but d’apprendre leurs méthodes concernant le café. Nous avons séjourné dans un pays producteur de l’Amérique centrale, le Nicaragua, pour mieux comprendre la culture de ce produit.

Bien que le côté positif du café représente la partie majeure de ce que nous avons appris, des informations récentes nous ont choquées. Pour la première fois, pendant nos dix années de recherche, des aspects négatifs ont été mentionnés si fortement qu’ils ont fait songer à une possible abolition du café dans un futur proche. Est-il possible que le café soit si dangereux pour notre santé qu’il faudra l’interdire ou le catégoriser comme un produit

dangereux? En tentant de répondre à cette question nous allons suivre le trajet du café du début jusqu'au présent en espérant que cela nous aidera envers une réponse sur le futur de ce produit.

Notre étude sera divisée en deux parties. Nous commencerons par parcourir l'histoire du grain de café, sa découverte sa culture et sa diffusion en France. La France sera évoquée dans cette étude car il est nécessaire de regarder un pays de plus près pour comprendre les effets de l'apparition d'un nouveau produit sur une société. La France est intéressante comme pays d'étude car son histoire est fortement liée au café, elle est également parmi les premiers pays en Europe à l'introduire.

Dans la deuxième partie nous examinerons la place actuelle du café, à travers les compétitions et des évolutions qui en découlent. Ensuite nous nous pencherons sur les recherches d'un médecin au XVII^e siècle sur l'effet du café sur l'homme. Enfin nous examinerons les solutions qui peuvent être utilisées dans le futur pour limiter les effets négatifs que le café peut avoir.

I. L'histoire du café

1.1. La découverte de la plante et son origine.

La plupart des gens connaissent le café comme une poudre brune qu'il faut mélanger avec de l'eau pour en faire une boisson. Mais nombreux sont ceux qui ignorent le long procédé nécessaire pour obtenir cette poudre. Avant d'être moulu, le café est sous forme de petits grains. Il y a normalement deux grains dans chaque fruit. Les fruits poussent sur une plante, plus précisément un arbuste appelé "caféier". Le grain est naturellement de couleur vert pâle et ce n'est qu'en le torréfiant qu'il développe la couleur brune comme nous le connaissons tous.



Plusieurs légendes existent sur la découverte de cette plante. Il se trouve également quelques histoires sur la façon dont le café était consommé au début. Il est assez difficile de savoir lesquelles d'entre elles sont justes. Une histoire qui est souvent citée date de l'an 850 et parle d'un jeune berger Yéménite appelé Kaldi. Ce jeune homme voit ses chèvres devenir excitées et pleines d'énergie après avoir mangé ces petits fruits rouges et elles en perdent le sommeil. Kaldi décide de goûter ce fruit lui-même et le présente à d'autres qui manquent d'énergie. Une autre histoire, qui semble être la plus juste, raconte que la découverte a eu lieu en Éthiopie dans la région de Kaffa. La région de Kaffa se trouve au sud-ouest de l'Éthiopie. Il se trouve multiples différentes théories sur l'origine du mot café, que nous n'évoquerons pas ici. Mais nous remarquons la ressemblance entre le mot *kaffa* et café, il semble être logique que ce soit la région d'origine du café uniquement en pensant au nom de cette région, Kaffa, très proche du mot café. Le caféier y aurait été découvert dans les environs de l'an 575. Entre 575 et 850 les arabes ont découvert ce fruit et l'ont importé au Yémen. Mais ce n'est que dans les environs du XIV^e siècle que le grain serait passé du sud de l'Arabie au nord, puis jusqu'en Turquie. Il est dit que les arabes buvaient une décoction du fruit bouilli dans l'eau, depuis le VIII^e siècle. Mais avant il était mangé directement de l'arbuste. Ce n'est qu'à partir du XIV^e siècle que les arabes ont commencé à faire sécher et griller le grain de café. La culture a progressé assez vite et au XVI^e siècle l'exportation commence depuis le port de Constantinople envers l'Europe, aujourd'hui appelé Istanbul. Pour empêcher que d'autres pays puissent commencer eux-mêmes ce commerce du café, les arabes ont interdit que le grain soit exporté sans être bouilli auparavant. Puisque une fois bouilli le grain de café ne peut pas être replanté. Ainsi les arabes gardaient le monopole de ce commerce jusqu'à la fin du XVII^e siècle. Mais à partir de la fin du XVII^e siècle, la propagation du caféier commence grâce aux individus sans scrupule qui ont réussi à dérober des grains non bouillis et les ont plantés dans d'autres pays.

Comme les conditions climatiques n'étaient pas favorables à cette plante en Europe, les pays possédant des colonies y ont alors tenté la plantation des grains. Depuis la découverte de ce produit il a connu un développement considérable qui inclut les différentes méthodes qui sont utilisées pour sécher

le grain, la torréfaction, les différentes boissons à base de café etc. Tout cela est d'une grande importance pour le goût du café.

1.2 La culture de la plante et les méthodes utilisés pour sécher le grain. Le caféier, le fruit, le grain.

Le caféier a besoin d'une température modérée, pas moins de 15°C et pas plus de 29°C. Ceci varie selon le type de plante. Il se trouve plusieurs types du caféier, celles qui sont les plus utilisées et connues s'appellent Arabica et Robusta. La plante de Robusta est plus forte que l'Arabica, elle résiste mieux aux insectes et aux maladies. Le *Robusta* n'a pas besoin d'être dans de hautes montagnes car elle supporte les hautes températures tandis que l'Arabica pousse mieux dans de hautes montagnes car il réclame une température plus basse.

Le goût d'un café issu du Robusta est plus fort et amer et moins délicat que le goût de l'Arabica. Le nom de cette plante le Robusta fait penser à l'adjectif robuste qui explique parfaitement les caractéristiques de ce type de plante. Aujourd'hui l'Arabica est plus consommé que le Robusta, surtout à cause de son goût raffiné que la plupart des gens trouvent meilleur. Certains pays, surtout l'Italie emploient le Robusta en le mélangeant parfois avec des grains d'Arabica car ils aiment bien ce goût amer mais aussi il donne une meilleure crème sur la surface de l'*expresso*, boisson très prisée en Italie. Comme il est déjà mentionné, pour commencer le café n'était pas bu comme on le boit aujourd'hui. Au début, le grain n'était pas utilisé mais c'était le fruit qui était la base de cette boisson, une sorte de décoction. C'est à partir du XIII^e siècle que les grains ont été séchés et torréfiés, plus proche de ce qui est fait actuellement. À partir de cela, la culture du café se développe et s'agrandi vite.

Lors de notre séjour en Nicaragua nous avons appris les étapes suivantes de la culture du café. Les quatre premières années suivant la plantation du grain, le caféier ne donne pas de fruit. A partir de cela il peut rester fertile pendant environ vingt ans. La plupart des plantes donnent des fruits une fois par an, pendant une période d'environ deux mois. La plante fleurie pendant à peu près deux semaines, il faudra attendre environ neuf

mois avant que le fruit soit prêt à être cueilli. Chaque arbuste doit être cueilli environ trois à quatre fois pendant cette période pour uniquement en prendre les fruits qui sont mûres. Autour de ces arbustes des arbres sont souvent plantés pour leur donner de l'ombre nécessaire pour que le fruit se développe correctement. Ces arbres sont souvent des arbres fruitiers lesquels permettent aux travailleurs de se nourrir pendant leur travail. Chaque travailleur est payé au nombre de seaux de fruits ramassés qu'un grand camion emporte en fin de journée.

Une fois les fruits ramassés il faut sécher les grains et pour cela il y a deux types de méthode. L'une est appelée la méthode à l'eau (wet method) où le grain est extrait du fruit dès la récolte terminée. Cela est fait dans une sorte de grand moulin rempli d'eau. Les grains sont ensuite



laissés dans un bassin d'eau où ils fermentent pendant environ vingt heures pour enlever ce qu'il reste du fruit. Les grains sont enfin lavés avec de l'eau fraîche puis séchés sur le sol en bas des montagnes où la température est plus élevée. L'autre est appelée la méthode sèche (dry method), qui a son origine en Afrique, due au manque d'eau dans cette région du monde. Cette méthode consiste à faire sécher le grain avec le fruit directement. Pour cela des espèces de tables grillagés¹ sont utilisés sur lesquelles on pose les fruits et qui permettent à l'air de passer afin d'empêcher le pourrissement. De même il faut faire attention à bien les secouer pour éviter le développement d'un goût de moisissure. Une fois bien séchés, les fruits sont enlevés avec une sorte de moulin à grands couteaux qui les déchire mais conserve le grains en entier. Les pays d'Amérique Centrale et du Sud ont également commencé à employer cette méthode récemment car elle est meilleure pour l'environnement. En effet l'eau qui reste après avoir servi à laver les fruits est contaminée et il est difficile de s'en débarrasser sans affecter

¹ Appelés "african beds" dans la profession



l'environnement.
De plus l'eau est
de plus en plus
chère et rare dans
le monde, ce qui
rend la deuxième
méthode

nettement plus préférable. Rajoutons que la méthode sèche permet au café de développer plus de corps ainsi qu'un goût plus sucré.

Pour les spécialistes du café gourmet, le goût du café est le plus important tandis que d'autres cherchent les effets de la caféine ou tout simplement pour socialiser. Mais il y a aussi ceux qui voient dans le café que le côté commerciale qui a joué un grand rôle dans l'acceptation du café dans pays européen comme la France.

1.3. La diffusion mondiale de la plante et l'introduction du café dans un pays européen, la France.

L'italien, botaniste et physicien, Prosper Alpin, était le premier européen à découvrir le café sur lequel il écrit un ouvrage en 1592. Il a fait cette découverte lors d'un séjour en Egypte et il en a parlé positivement. Il était intrigué par les effets bénéfiques que cette plante semblait avoir sur le corps. Voici un extrait d'un de ses livres, *Traité de la médecine des Egyptiens*:

[Les Egyptiens] l'emploient avec succès, pendant plusieurs jours, pour les tumeurs froides du foie et de la rate, pour les obstructions chroniques. Cette décoction se révèle aussi très indiquée pour l'utérus, qu'elle réchauffe et préserve les obstructions. Aussi est-elle d'usage si courant par les femmes égyptiennes et arabes que celles-ci en boivent toujours beaucoup, chaude, à petites gorgées, pendant leur règles, pour faciliter l'évacuation.²

Il est probable que ces avis positifs de Prosper Alpin ont aidé à l'intégration du café dans les pays européens.

La France est parmi les premiers pays d'Europe à découvrir cette nouvelle boisson. C'est en 1644 que pour la première fois, des sacs de cafés

² Goyvaertz, Philippe, *Les routes du café*, p.50

sont apportés en France, c'était à Marseille qu'un homme appelé Pierre de la Roque introduit ce nouveau produit. Cela n'a pas eu beaucoup d'impacte et uniquement les amis de Mr. de la Roque ont eu le plaisir de le goûter. Ce n'est qu'une quinzaine d'années plus tard, ou en 1660 que des commerçants marseillais ont apporté du café en grande quantité. Les habitants de Marseille commencent alors à découvrir et à le consommer fréquemment.

En 1669 le roi Soliman Aga de Constantinople a rendu visite à Louis XIV. Cette rencontre ne s'est pas bien passé car les deux ne s'entendaient pas. Le roi Soliman Aga est pourtant resté en France pendant dix mois. Comme le café était déjà très répandu à Constantinople, Soliman Aga a introduit le café à plusieurs nobles et bourgeois français pendant son séjour. Ces gens ont bien aimé ce goût nouveau.

Les turcs sont connus pour boire leur café très fort, moulu très fin et bouilli normalement trois fois avant d'être servi, ensuite ils le boivent sans le filtrer. Ceux qui boivent cette boisson pour la première fois la trouvent souvent assez forte et amère et certains la trouvent déplaisante. L'histoire raconte que c'était quand les français ont eu l'idée de rajouter du sucre dans cette boisson qu'ils ont commencé vraiment à l'aimer. Bien que Louis XIV ne s'entendait pas avec Soliman Aga, il trouvait cette nouvelle boisson intéressante, particulièrement en ce qui concerne les taxes qu'il pouvait en gagner sur l'importation.

Même si à cette époque le café s'est propagé de façon importante, sa culture est encore limitée à l'Éthiopie et l'Arabie. C'est grâce aux certains pays qui possédaient en ce temps des colonies que la diffusion de la plante a véritablement commencé. Comme nous avons mentionné plus haut des plantes ont été apportés en Europe où l'on a essayé de les faire pousser mais cela n'a pas donné de résultats car la température n'était pas convenable. Les français ont alors apporté des plantes dans leur colonies comme par exemple la Martinique, les îles de la Guadeloupe et au Haïti. Les espagnols l'ont plantée au Puerto Rico, Cuba, Colombie et Venezuela et les portugais, au



Brésil, qui aujourd'hui est devenu le plus grand producteur de café. Cette diffusion s'est passé assez rapidement et à peu près à la même époque dans tous ces pays. De nos jours le café est cultivé dans approximativement soixante-dix pays. Il est certain que si la colonisation n'avait pas eu lieu, le café ne serait pas aussi répandu comme il est actuellement. Le café ne serait peut être pas ce produit qui aujourd'hui est vu comme une nécessité et se trouve en grande quantité partout dans le monde.

L'année 1686 marque un tournant en France avec le grand succès de l'ouverture du café *Le Procope*. Son décor intérieur ainsi que les boissons et aliments servis attirent des gens de toute classe. *Le Procope* devient très populaire, surtout parmi les intellectuels. Dès l'ouverture du *Procope* l'expansion des cafés est rapide et déjà en 1720 on compte 380 cafés à Paris. Quand le Procope change d'établissement en 1702 et se place en face du Théâtre-Français il attire encore plus d'artistes et intellectuels qu'avant. Quelques noms connus fréquentent le Procope comme par exemple Rousseau, Fontenelle ainsi que des révolutionnaires comme Danton et Camille Desmoulins. Le Procope devient un lieu de rencontre et de discussion entre artistes et intellectuels. D'autres hommes connus comme La Fontaine, Anatole France et Voltaire passent du temps à discuter et à écrire dans des cafés, surtout au Procope. Le café en temps que lieu de rencontre a pendant longtemps été lié au monde des idées. Déjà au XIX^e siècle, ce lieu était qualifié comme « Parlement du peuple »³ par Balzac. Mais c'est également un lieu de détente. Un lieu où les gens se rencontrent pour parler de tout et de rien et pour boire cette boisson qui rafraîchissait. Cette boisson qui n'était pas très chère, en comparaison avec par exemple un verre de vin, a donné la possibilité aux gens de toute classe de se rencontrer et discuter ou tout simplement de lire les nouvelles dans le journal. Pour le prix d'une tasse de café on pouvait rester pendant une journée entière si on le souhaitait. De grandes décisions ont souvent été prises dans les cafés, particulièrement dans les siècles passés ou des décisions importantes de l'histoire de France. Le café de Foy est par exemple considéré comme étant le point de départ du mouvement qui aboutira à la prise de la Bastille. « C'est en effet dans cet établissement que, le 12 juillet 1789, monta sur une table, harangua la foule

³ Boyer, Marie-France, *The french café*, p.43

contre une mesure impopulaire prise la veille et l'incita à prendre les armes.»⁴ Il est évident que les cafés n'ont pas directement influencé ce qui s'est passé en France mais il est certain qu'en donnant la possibilité aux gens de toute classe de se rencontrer, cela a permis de nouvelles discussions.

La France est mondialement reconnue pour ses cafés et plusieurs pays en ont pris l'exemple. Mais nous avons pu constater à travers nos voyages qu'ils mettent plus l'accent sur l'intérieur et l'atmosphère des cafés que sur les différentes méthodes de préparation du café, comme par exemple l'*expresso* et le cappuccino. Ce n'est qu'assez tard que les français ont participé aux évènements liés au *barista* ce qui est assez étonnant vu qu'ils sont parmi les premiers à l'introduire. Aujourd'hui ce sont les pays nordiques qui sont les plus innovateurs dans le monde de *barista* ce que nous allons voir plus précisément dans un autre chapitre.

II Le présent et le futur du café

2.1. Les extrêmes des professionnels du café – la situation actuelle

Le développement qui a eu lieu depuis la découverte du café est considérable. Nous sommes passés d'une simple décoction à la complexité extrême. Ceci inclut, la culture de la plante, la cueillette, le processus du grain, la torréfaction jusqu'à la consommation.

En ce qui concerne le grain même, deux facteurs majeurs influencent la qualité. Le premier est celui de l'altitude où l'arbuste pousse. Le café qui vient des caféiers et qui pousses dans les vallées hautes de douze à seize cent mètres prend plus de temps a développer le fruit, ainsi que le grain, comme il fait plus froid dans les hautes montagnes. Celui là est considéré plus complexe et meilleur en goût selon les connaisseurs de café. Le second facteur concerne la récolte et la manière dont le grain est séché et gardé. Dans certains pays qui cultivent le café en grande quantité, comme le Brésil, des machines sont souvent employées pour récolter les fruits. Cette manière est moins chère que de payer des ouvriers pour le faire mais l'inconvénient est

⁴ Goyvaertz, Philippe, *Les routes du café*, p.97

que les machines ne font pas la différence entre les fruits mûrs et ceux qui sont encore verts, ce qui donne un goût défavorable.

Ce savoir que nous possédons aujourd'hui fait partie du développement qui a eu lieu concernant la culture du café. De l'autre part, dans les pays qui consomment le café il y a également eu des progrès depuis le début de la découverte de ce produit, ceci concerne les méthodes utilisées pour en faire les boissons. Il y a également eu une évolution considérable chez ceux qui ont la préparation de ce breuvage entre leurs mains. Pour montrer un exemple des extrêmes⁵ reliées au développement, une compétition de *barista* sera présentée ici. Le terme de *barista* est utilisé pour la personne qui fait le café professionnellement. Ce mot vient de l'italien et signifie celui qui travaille dans un bar, puisque tous les bars en Italie servent du café *expresso*. Beaucoup d'autres pays ont pris ce mot désignant ce métier lié au café uniquement. Pour introduire mieux ce métier professionnel deux organisations de café ont créé une compétition appelée en anglais *World Barista Championship*. Ces organisations sont appelées *Specialty Coffee Association of Europe* et *Specialty Coffee Association of America*. Leur but est de faire la promotion de la parfaite tasse de café parmi les consommateurs de café. En créant cette compétition elles avaient pour but d'améliorer la qualité du café ainsi que le rendre plus connu. Les deux premières années, les règles n'étaient pas assez claires et détaillées. C'est alors qu'un groupe de professionnels venant de l'Islande, la Norvège, la Suède et le Danemark ont reformulé les règles en 2002. Cette compétition prend lieu une fois par an. Récemment, en avril 2009, cette compétition a eu lieu pour la dixième fois. Le but de celle-ci est de trouver le meilleur *barista* au monde, qui sera représentant du café gourmet pendant un an. Dans cette compétition chaque *barista* a 15 minutes pour servir 12 breuvages. Quatre juges évaluent le goût des boissons et deux juges observent la technique qu'emploie ce même *barista*. Tous doivent servir aux quatre juges, un *expresso*, un *cappuccino* et enfin une boisson spéciale inventée et préparé par eux-mêmes. La seule règle pour ce breuvage spéciale est qu'il doit inclure un *expresso* et ne doit pas contenir de l'alcool. Pour l'*expresso* c'est le goût qui compte le plus de points et c'est en expliquant exactement quelles caractéristiques en

⁵ J'ai choisi d'employer ce mot pour montrer ceux qui, à l'avis de certains sont un peu exagéré

goût il possède, que le participant reçoit le plus de points. Pour être certain du goût que porte son *expresso*, le *barista* doit l'avoir étudié en détails auparavant. La quantité de café moulu utilisée va influencer le goût, il est alors important d'employer exactement la même quantité pour chaque breuvage. Il faut également exercer la force utilisée en le pressant pour être consistant à travers toutes les boissons qui sont faites pendant ces 15 minutes de compétition. Pour le *cappuccino* et le breuvage spécial il faudra utiliser la même technique pour fabriquer l'*expresso* pour ceux-là. Le goût du *cappuccino* sera jugé sur la façon dont l'*expresso* se mélange avec le lait ici, le plus important est que la crème de la surface de l'*expresso* soit bien visible sur la surface de cette boisson et au milieu se trouve le lait. La texture du lait



doit être d'une mousse lisse, sans qu'elle contienne trop d'air. Le breuvage spécial sera jugé sur des aspects visuels ainsi que sur la créativité. Mais il est, bien évidemment très important que son goût soit plaisant et que le juge

puisse détecter tous les ingrédients qui sont sensés y être.

La première année, les participants n'étaient que douze dont les pays scandinaves et les Etats Unis ont envoyé la moitié des participants.

L'influence positive que cette compétition a eu sur le standard du café dans les pays qui participaient c'est vite répandu ce qui a attiré un plus grand nombre de participants chaque année. Dix ans plus tard en Avril 2009 à Atlanta aux États-Unis les participants venaient des quatre coins du monde.

Chaque pays doit organiser une compétition nationale, ouverte à tous, pour sélectionner son représentant. Ces compétitions nationales sont importantes pour le développement dans chaque pays car les *baristas* peuvent alors voir les méthodes qu'utilisent les autres et s'échanger des idées. La compétition mondiale est encore plus importante et bénéfique car les façons de faire dans la préparation peuvent être très différentes entre les pays et

contribuent donc à élargir et à développer le savoir faire. Les pays producteurs de café participent de plus en plus nombreux à cette compétition. Ceci est très important et intéressant car ces gens là sont ceux qui cultivent le café et peuvent avoir une grande influence sur tout le processus de la culture. Avec les techniques de la communication aujourd'hui comme l'Internet, il est possible pour la personne qui vend le café en Islande, par exemple, de donner un avis sur la culture de café à l'autre bout du monde. Cette relation directe avec le cultivateur est très bonne puisque de cette façon l'acheteur peut proposer des expériences dans le but d'améliorer la qualité et le goût du produit. Cet échange direct permet au producteur/cultivateur de recevoir l'argent direct, sans intermédiaires, qui en général prennent un pourcentage du prix. Une organisation appelée *Fair Trade*, qui signifie, commerce équitable, a pour but d'assurer que le cultivateur reçoive un prix juste pour son café. Cette organisation fait de très bonnes choses, mais il est encore mieux d'avoir aucun intermédiaire entre ces deux car c'est comme cela que le cultivateur reçoit le plus possible et celui qui l'achète peut être en communication directe avec ce cultivateur, qui peut alors rendre la qualité de ce café encore meilleure. Bien évidemment ceci prends plus de temps pour celui qui achète le café, de devoir garder contacte avec plusieurs producteurs dans plusieurs pays, parfois quinze à trente types de café différents. C'est alors pourquoi la plupart des acheteurs utilisent l'autre moyen, avoir un intermédiaire qui achète du café dans multiples pays et le vend aux compagnies de café.

Les français étaient parmi les premiers pays a ouvrir des cafés, ils n'ont pourtant pas fait partie du développement en ce qui concerne les règles et méthodes utilisées dans la compétition déjà mentionnée. En effet ce n'est que l'année dernière ou en 2008 qu'ils ont participé pour la première fois au *World Barista Championship*. On peut alors espérer qu'en se rendant compte de l'importance de cette compétition que le standard dans les cafés français s'améliora grâce a cela. Il est en tout cas certain que cela va pousser certains à faire mieux. Lors d'un cours donné dans un café parisien, *Le Caféothèque*, on a appris que certains propriétaires de cafés commencent à se soucier à cause de l'arrivée des grandes chaînes comme *Starbucks* qui offrent diverses boissons nouvelles qui plaisent aux consommateurs. Cela les poussera

certainement aussi à changer le menu habituel et de s'adapter aux méthodes nouvelles, espérant qu'ils suivront plutôt les méthodes de la compétition que celles utilisées à *Starbucks*.

Cette année, 2009, le champion du monde vient de la Grande Bretagne. En 2007 c'était également un anglais qui a pris la première place. Cela ne veut pas nécessairement dire que la qualité globale en Grande Bretagne est la meilleure du monde, car c'est uniquement un individu qui gagne sur ses propres compétences. En visitant les cafés à Londres par exemple, nous nous rendons vite compte que la qualité dans la plupart des cafés n'est pas très bonne. Spécialement en la comparant avec la qualité dans les cafés en Islande qui n'a pourtant jamais prit la première place dans cette compétition. Les pays nordiques sont en fait très inventifs en ce qui concerne le café et les compétitions. Il y a cinq ans, la Finlande, la Suède, le Danemark, la Norvège et l'Islande ont créé une nouvelle compétition entre ces cinq pays, appelée *Nordic Barista Cup*. Cette compétition a lieu une fois par an pendant trois jours dans un des cinq pays. Chaque pays choisit cinq personnes qui forment l'équipe nationale. Pendant ces trois jours les équipes passent différentes épreuves qui concernent d'une manière ou d'une autre le café. Les participants savent rien sur les épreuves avant de venir, tout se révèle au cours de ces trois jours. Les épreuves sont, entre autres, d'ouvrir un petit café, de faire la torréfaction, de goûter des différents types de café et les décrire comme l'on fait avec le vin, d'ajuster des équipements, de faire de multiples boissons avec des ingrédients exotique etc. Les deux dernières années une relation avec un pays producteur a été organisée. L'équipe gagnante est envoyée dans ce pays pendant une semaine afin de découvrir les origines de ce produit.

L'année passée, le pays producteur était le Nicaragua en Amérique Centrale. L'auteur a eu la chance de passer deux mois à y travailler pour un producteur. Le but était d'apprendre aux *barista* du Nicaragua les méthodes utilisées en Europe pour faire l'*expresso*, le *cappuccino*, le *café latte* etc. Mais l'auteur a autant appris que les *baristas* du Nicaragua. Il a été prouvé qu'il est impossible de se rendre compte de ce qu'il se passe dans un pays si lointain uniquement dans les livres. Il est d'une grande importance de l'expérimenter afin de comprendre parfaitement comment tout fonctionne

dans les pays producteurs. En apprenant un peu plus sur le café on se rend compte qu'il serait presque impossible de tout savoir et connaître sur ce produit. Pour cela il faudra visiter plusieurs plantations dans chaque pays producteurs, aujourd'hui le nombre de ces pays est d'environ soixante-dix. Il faudrait également visiter tous les pays qui fabriquent le café, car les méthodes de torréfaction et la façon dont on fabrique les boissons sont tellement différentes et qu'il est impossible de dire qu'une manière est meilleure qu'une autre. C'est toujours une question de goût. Comme cela prendrait certainement quelques années et nécessiterait de grandes économies nous nous contentons uniquement d'exposer ici une petite partie de tout ce qui peut être dit sur ce sujet.

Un autre sujet qui a été étudié est l'effet que le café peut avoir sur le corps humain. Depuis la découverte de cette boisson, plusieurs avis en ont été exprimés. Pendant les quatre siècles où le café a été consommé mondialement, il a souvent rencontré des obstacles que nous allons survoler dans le chapitre suivant.

2.2. Les effets du café sur le corps et l'esprit

Même si au début la plupart des gens sont positifs envers cette nouvelle boisson, certains s'y opposent. Le monde religieux, particulièrement les musulmans, trouvent que les effets que cette boisson a sur ceux ressemble aux effets du vin, ce qui fait qu'elle fut bannie au XVI^e siècle dans des pays arabes en commençant par la Mecque. Les gouvernants de ces pays ont aussi interdit la consommation du café, car les gens se rencontrent à plusieurs dans un certain lieu, boivent du café et parlent de politique, cela les a souvent excités et enragés envers le gouvernement qui voulait éviter cela.

Mais en France, à Marseille, cela n'a pas posé de problème. La préoccupation était plutôt de nature médicale. Les médecins marseillais voulaient interdire le café disant qu'il était mauvais pour la santé. Voici ce qu'ont dit ces médecins à propos du café:

De là, attaquant le cerveau, après en avoir dissout toute l'humidité et les corpuscules grossiers, elles en tiennent ouverts tous les pores, et empêchent que les esprits animaux qui causent le sommeil ne soient portés au milieu du cerveau lorsque ces pores viennent à se boucher. D'où il arrive que ces

parties adustes causent, par leur qualité, des veilles souvent si opiniâtres que le suc nerveux dont la force est nécessaire pour la réparation des esprits venant à manquer tout à fait, les nerfs se relâchent d'où résulte la paralysie et l'impuissance. Et par l'âcreté et la sécheresse d'un sang déjà entièrement brûlé, toutes les parties ensemble deviennent si épuisées de suc que le corps entier est enfin réduit en une horrible maigreur. Tous ces maux arrivent le plus souvent chez ceux qui sont d'un tempérament bilieux ou mélancolique, à ceux qui ont le foie et le cerveau naturellement chauds, et à ceux enfin dont les esprits sont fort subtils et dont le sang est brûlé. De tout cela il faut nécessairement conclure que l'usage du café est nuisible à la plus grande partie des habitants de Marseille.⁶

Comme les médecins de Marseille possédaient des intérêts dans les tavernes il est fort possible que ce soit la raison pour laquelle ils expriment cela sur le café. Ils est possible qu'ils aient inventé ces raisons sans en être certains, de peur que les gens achètent moins de vin et préfèrent le café. Le gouvernement n'a pourtant pas écouté ces avertissements et a accepté le café, probablement car il voulait continuer à percevoir les taxes que l'importation du café leur rendait. Toutes ces tentatives d'interdiction du café n'ont pas réussi, heureusement. Il est intéressant de voir si ce que les médecins disaient au XVII^e siècle à propos du café a été exprimé par d'autres plus proches de nos jours. De nombreuses recherches ont été faites aujourd'hui sur les effets du café sur l'homme. Il est alors intéressant de regarder quelques aspects positifs et négatifs liés à la consommation du café.

Certains affirment que le café est très mauvais pour la santé. Dr. Jack James fait partie de ceux-là. En fait c'est celui qui a réussi à nous choquer en exprimant son avis négatif sur le café lors d'une conférence le 25.mars à l'Université de Reykjavik. Il parle des expériences qu'il a mené sur l'utilisation de caféine mettant en évidence les effets négatifs de la consommation chez l'homme. Il nous explique que la caféine à des effets sur l'adénosine qui est un produit chimique naturellement présent dans le corps qui donne à l'homme de l'énergie. Ajoutant que la caféine bloque la distribution de ce dernier et donne une fausse énergie, non naturelle. Il exprime que si le corps est dans cette situation fréquemment cela peut avoir des conséquences graves. Il insiste également sur une augmentation

⁶ Goyvaertz, Philippe, *Les routes du café*, p.89-90

considérable de risque de maladies cardiovasculaires en disant que la caféine augmente la pression du sang à chaque fois que la personne en consomme ce qui donne plus de risques de crise cardiaque ainsi que d'autres maladies du cœur. De plus il démontre que les risques qui sont pris en buvant le café sont les mêmes pour ceux qui sont en bonne santé et ceux qui ne le sont pas. La personne en bonne santé n'a alors pas d'avantage par rapport à ceux qui ont une pression sanguine élevée. Le risque de développer des maladies cardiovasculaires en buvant le café fréquemment est élevé pour tous ceux qui le consomment. Il termine par dire que si le café et d'autres aliments contenant de la caféine étaient des produits venant sur le marché aujourd'hui, qu'ils seraient certainement interdits. En effet il pense que les grandes compagnies qui vendent actuellement ces produits peuvent avoir beaucoup d'influence sur les résultats positifs de plusieurs recherches qui ont été publiés sur les effets de la caféine. Que ses compagnies ont réussi à faire en sorte que les résultats servent leurs intérêts. Après avoir écouté les résultats de cette recherche nous sommes devenus intrigués d'en savoir plus et de voir si d'autres avaient eux des résultats similaires. Nous n'en avons pas trouvé sauf quelques effets moindres. Comme la caféine augmente l'adrénaline dans le corps, cela peut être mauvais et fatiguant pour le corps si cela se passe fréquemment. Quand les effets diminuent, l'homme ressent de la fatigue qui peut le conduire à la déprime, qui pourrait le pousser à en consommer d'avantage et rentrer dans un cercle vicieux. Des effets sur le sommeil peuvent aussi être négatifs, comme une difficulté à s'endormir et surtout à entrer dans un sommeil profond. Nous avons également vu que le café peut augmenter l'anxiété chez les individus, spécialement chez ceux qui sont sensibles auparavant. Il est rassurant pour l'amateur de café de ne pas avoir trouvé d'autres résultats négatifs comme ceux exprimés par M. James. Bien évidemment on se pose toujours la question sur les façons dont ces recherches sont faites. Mais il ne faut pas oublier les aspects positifs qui ont été exprimés sur ce produit par plusieurs. Nous prendrons ici de quelques exemples récents concernant cela.

Des recherches qui ont été rassemblées par Gérard Debry dans le livre, *Le café et la santé*, montrent, contrairement à ce que M. James dit, que le café n'est pas dangereux pour ceux qui sont en bonne santé. Il faut bien

entendu le consommer en modération surtout parmi les femmes enceintes. Dans ce même livre il démontre aussi qu'il est bon pour ceux qui souffrent d'asthme et de migraines. D'autres recherches ont été faites pendant une période de 18 ans sur 126 000 personnes qui ont également donné les résultats déjà mentionnés. Le café est supposé avoir des effets plus bénéfiques que négatifs selon ces recherches. D'autres éléments positifs ont été trouvés sur la consommation du café comme moins de possibilité de développer la maladie de parkinson et moins de risque de cancer du colon. Il est également dit pouvoir être bénéfique contre les maux de têtes, tout ceci avec seulement deux tasses par jour. Encore une autre recherche a été faite sur 27000 femmes âgé de 55 a 69 ans qui ont été examinées pendant 15 ans, celle-ci à démontré qu'en buvant une à trois tasses de café par jour, des risques de maladies cardiovasculaire ont été réduites, ce qui contredit également les études de M.James. De nouvelles recherches ont aussi montré qu'il y a des antioxydants dans le grain de café, plus que dans certains fruits en contenant en grande quantité. Ceci est probablement une des raisons pour laquelle la consommation du café en modération est pensée pouvoir diminuer les risques de cirrhose du foie et du cancer des intestins.

Comme nous avons pu constater en tant que consommateur, parfois excessif, la condition du corps peut décider de la façon dont le corps absorbe la caféine ainsi que ses réactions sur les autres substances que le café contient. En ayant bien mangé et buvant de l'eau avant de boire son café, le consommateur peut diminuer les effets trop excitants et inconfortables. Comme le café peut réduire la sensation de faim il faut faire attention de ne pas oublier de manger, car le café ne contient pas de nutriments. Comme une des influences du café sur le corps, est une rapide déshydratation il est très importants de boire assez d'eau également. La quantité de café consommée est aussi très importante quant aux effets provoqués. La plupart des recherches recommandent une à trois tasses par jour. Le consommateur peut bien diriger la quantité de caféine dans sa tasse en sachant quels éléments sont importants. Le type de grain utilisé est important ici, car le Robusta contient à peu près deux fois plus de caféine que l'Arabica. La mouture a également influence sur la quantité de caféine. On parle d'une mouture grosse, fine ou moyenne. La mouture grosse est employée pour la cafetière à

pression, cette moudre grosse contient moins de caféine que celle qui est plus fine, mais la cafetière ne filtre pas toute la poudre qui est inévitablement consommée aussi. La mouture moyenne est utilisée pour le café filtre, comme le mot indique, le café est filtré évitant la poudre de passer, ce qui est bien si on veut limiter la consommation de caféine et d'autres substances. Tandis que la mouture fine qui est employée pour l'*expresso* en contient plus. Il faudra alors boire un café filtre avec des grains d'Arabica pour consommer le moins de caféine possible. Les buveurs de café peuvent alors sûrement continuer leurs habitudes si elles ne sont pas exagérées. Il se trouve environ mille substances dans le café, dont uniquement quelques-unes ont été recherchées. Il est alors difficile de dire avec certitude quelle influence le café a réellement sur le corps humain et son fonctionnement. Il faudra faire encore plus de recherches pour prouver l'innocuité du café ainsi que pour démontrer les effets favorables qui ont été reconnu chez plusieurs personnes. Plusieurs recherches ont été faites sur des animaux, et il n'est donc pas possible d'être certain que l'homme éprouve ces mêmes effets. « De plus, la plupart des études animales ne sont pas très informatives car elles ont souvent été réalisées avec des doses de caféine très supérieures à celles qui sont couramment rencontrées chez l'homme après la consommation d'une ou de plusieurs tasses de café. »⁷

Le café est aujourd'hui devenu une si grande partie de la vie des gens que des éventuels effets négatifs ne changeront pas leurs habitudes normales. Il est difficile de trouver un aliment qui est totalement privé de substances néfastes. Si l'un voudrait éviter tout ce qui puisse être mal ou dangereux pour sa santé il ne resterait plus beaucoup de choix d'aliments. Le café donne vie, c'est à dire la possibilité de vivre à plusieurs, aux multiples travailleurs dans les pays producteurs qui sont souvent des pays très pauvres dans lesquels la production du café donne du travail à beaucoup de gens qui, sans les buveurs de café dans les pays plus riches, mourraient de faim. Il donne, bien entendu, également du travail à ceux qui font tout ce qui reste à faire avec ce grain dans les pays qui le consomme. Il faut alors espérer que cette boisson continue à être si bien appréciée. Mais il est toujours bien d'écouter tout ce

⁷ Debry, Gérard, *Le café et la santé*, p.213

qu'il se passe concernant ce produit et de prendre des précautions nécessaires et trouver des solutions aux possibles problèmes. C'est alors pourquoi nous allons parler des méthodes actuelles et éventuelles concernant la réduction de caféine du grain.

2.3. Possible évolution du grain dans une perspective bénéfique

Comme nous avons pu voir, des recherches ont montré que le café peut avoir des effets positifs sur le corps, mais il y en a qui suggèrent qu'il peut également avoir de mauvais effets. Ceci nous pousse à chercher une solution à ce qui est dit d'être mauvais car si le café serait éliminé de la consommation habituelle dans le monde, cela serait très grave pour plusieurs.

Lors d'un cours prix au Danemark en l'an 2007 des méthodes pour enlever la caféine du grain ont été présentées. Comme la caféine semble être le pire élément contenu dans le café, des méthodes ont déjà été trouvées pour enlever la caféine du grain. Il existe quelques méthodes pour faire cela. L'une d'entre elle utilise des produits chimiques pour l'enlever. Elle retire la caféine mais au lieu, une grande partie de ces produits chimiques restent dans le grain, qui fait qu'il n'est pas bon pour la santé. Celle ci donne aussi un goût mauvais au café et c'est pour cela que la plupart des gens ne l'aiment pas autant que le café normal.

Comme la caféine, fait partie de l'un des trois caractéristiques majeure de goûts inclut dans le café, son goût va être différent. On parle de l'acidité, du sucré et de l'amer. La caféine, fait grande partie de ce goût amer, et alors en l'enlevant, le café n'est plus en équilibre. Les connaisseurs de café souhaitent que ces trois goûts soient en accord. Une méthode assez récente appelée *the swiss water method* comme le nom l'indique, de l'eau (avec grande pression) est utilisée pour enlever la caféine. Le goût de ce café est meilleure qu'en utilisant les produits chimiques. Ceci donne l'espoir qu'on puisse diminuer les effets mauvais dans la consommation régulière des buveurs de café. Il est sûrement possible d'enlever uniquement la moitié de la caféine, pour rendre le café moins néfaste pour la santé mais garder un peu de cet effet que la plupart recherche, celle de l'excitation tout en gardant le

même goût. Il faudra également faire des recherches sur tous les éléments qui n'ont pas encore été étudié pour pouvoir enlever exactement celui ou ceux qui sont mauvais pour la santé.

Il se trouve des laboratoires dans certains pays producteur ou des expérimentations génétiques sur le grain ont lieu. Pendant un court séjour à Honduras, en Amérique Centrale nous avons visité un de ces laboratoires. Ces expérimentations ont pour but d'inventer le grain parfait qui serait à la fois bien résistant aux maladies mais qui aurait également un bon goût. En effet, les grains qui sont naturellement plus résistants ont un goût moins bon que les grains plus sensibles. De mélanger ces deux types est alors une bonne solution et grâce à la technologie génétique d'aujourd'hui cela est possible. En développant cette technologie il est plausible qu'ils pourront enlever du grain les matériaux défavorables avant de planter le grain pour le rendre meilleur pour la santé tout en gardant le bon goût.

La plupart des producteurs utilisent actuellement des pesticides pour protéger les plantes des insectes et des herbes. Ceux là sont certainement pas bon pour la santé comme les grains portent des traces de ce pesticide. Quelques producteurs n'utilisent pas de pesticide. Ceci est beaucoup plus cher pour le producteur car il faut payer plusieurs travailleurs pendant toute l'année pour garder les plantes. S'il était prouvé que cette manière est plus bénéfique pour la santé, tous les autres producteurs pourraient alors également faire ceci. Le consommateur doit alors payer un prix plus haut pour son café mais cela donne travail a plus de gens dans ces pays, qui sont souvent très pauvres. Certes, plusieurs ne voudront pas payer plus pour leur café mais cela dépendra de l'intérêt sur leur propre santé, quel prix ils seront prêts à payer.

Nous sommes convaincus du maintien du café sur le marché. L'histoire du café est de telle grandeur que son interdiction semble inimaginable. Il est certes que les opinions essayant de démontrer l'innocence de ce produit ont été mentionnés. Mais les côtés positifs ou neutres portent plus de valeur vu leur nombre plus important par rapport aux plus récentes sur les effets négatifs. Il est certain que d'autres recherches seront faites sur le café où nous allons découvrir de nouvelles substances nocives. Il serait raisonnable d'avoir trouvé des solutions pour que le café puisse continuer à

vivre et à être consommé, et éviter que les recherches servent uniquement à critiquer ce breuvage délectable.

Conclusion

Nous avons vu que depuis la découverte du café au VI^e siècle il a traversé une évolution considérable; depuis son existence comme une simple plante en Ethiopie jusqu'à devenir un produit de consommation de masse sans oublier son rôle unificateur et conviviale pour l'homme, les pauses cafés rythment le quotidien des individus. En outre, le café est également devenu un sujet de recherche scientifique. Les résultats des recherches ont été aussi bien positifs que négatifs. Il est facile d'accepter les points positifs, surtout quand on est grand amateur de café et pour ce qui est négatif, il n'a pas été prouvé avec certitude que le café est dangereux pour la santé s'il est consommé avec modération. Il est certes que de nouveaux résultats des recherches peuvent changer la donne. Il ne faut pas oublier que les intérêts des uns et autres peuvent intervenir dans les résultats. Il y a aussi le facteur individuel, nos corps réagissent de diverses manières aux produits comme à l'environnement, notre héritage génétique est également important. Nos réactions aux aliments varient énormément. Nos habitudes alimentaires et l'hygiène peuvent interférer dans les résultats sur le café. Il faudrait laisser à chaque individu de sentir quels effets ils éprouvent en consommant le café.

Ce pourrait avoir une grande importance sur l'évolution future du café est la profession, l'existence des *baristas*. A travers les compétitions et l'échange des professionnels nous nous sommes rendu compte de la complexité et possibilités dans le maniement de ce produit. Allant de la culture du grain jusqu'à la préparation. Pour le spécialiste, le café est beaucoup plus que seulement une boisson chaude que l'on boit à longueur de journée. Les *baristas* parlent du café comme les œnologues parlent du vin. Nous cherchons tout comme les œnologues à comprendre tous les facteurs qui interviennent et qui influencent le goût final du café, par exemple les variétés de grains dans de différents pays producteur, les conditions du sol, le climat, le traitement du grain une fois cueilli. Il y a des *barista* qui se sont spécialisés dans la dégustation en cherchant à décrire et détecter les caractéristiques de chaque variété de café comme le *bourbon*, le *caturra* et le *catuai* qui peuvent se trouver dans divers pays mais le goût peut varier selon l'endroit où ils poussent. Une compétition appelée *Cup of Excellence* a

pour but de trouver les meilleurs grains dans les pays producteurs. Les spécialistes de café goûtent des centaines d'échantillons pour trouver ceux qui se démarquent des autres par leurs qualités dégustatives si bien que la valeur des plus appréciés accroît et rapporte plus d'argent au producteur. De ce fait, les producteurs sont plus motivés dans l'amélioration de leur culture ce qui fini par se sentir dans la tasse du consommateur.

Comme mentionné plus haut notre passion dure depuis dix ans et durera encore longtemps car plus nous apprenons sur le café, plus nous nous rendons compte de tout ce qui est à apprendre sur ce sujet. Nous sommes certains que le café continuera à enrichir notre culture et économie et que l'industrie s'agrandira même si des scientifiques démontreront avec plus de certitude des côtés nocifs du café jusqu'à vouloir l'interdire. Il est certes que durant les siècles à venir de nouveaux types de boissons seront introduits, Lesquelles, nous ne le savons pas encore, l'avenir nous le dira.

Références

Banks, Mary & McFadden, Christine, *The complete guide to coffee*, Lorenz Books, 1999, 2000

Boyer, Marie-France, *The french café*, Thames and Hudson [s.l., s.a.]

Debry, Gérard, *Le café et la santé*, John Libbey Eurotext, Paris, 1993

Goyvaertz, Philippe, *Les routes du café*, Aubanel, Genève, 2008

Thorn, Jon, *The coffee companion*, Running Press Book Publishers, Londres, 2006

Bryant., Charles W. *How Caffeine Works*. 1998-2009. Disponible sur : <http://health.howstuffworks.com/caffeine4.htm> [Consulté le 12.04.09]

Bryant., Charles W. *How Caffeine Works*. 1998-2009. Disponible sur : <http://health.howstuffworks.com/caffeine5.htm> [Consulté le 12.04.09]

Bakalar, Nicholas. 15.08.06. *Coffee as a Health drink? Studies Find Some Benefits*. Disponible sur : <http://www.nytimes.com/2006/08/15/health/nutrition/15coff.html> [Consulté le 09.04.09]

Jacobs, Ryan. *Coffee Health Myths Explained*. 1999-2009. Disponible sur : <http://www.ineedcoffee.com/00/myths/> [Consulté le 12.04.09]

[auteur inconnu] Nordic Barista Cup Disponible sur : <http://nordicbaristacup.com/> [Consulté le 23.05.09]

Speciality Coffee Assn. og Europe. 2009. Disponible sur : <http://scae.com/about/history-of-association/> [Consulté le 26/05.09]

[auteur inconnu] World Barista Championship Ltd. 2000-2006. Disponible sur : <http://www.worldbaristachampionship.com> [Consulté le 26.05.09]

[auteur inconnu] World Barista Championship Ltd. 2000-2006. Disponible sur : <http://worldbaristachampionship.com/pdf/2000+WBC+Result.pdf> [Consulté le 26.05.09]

Références orales :

- James, Jack, lecture à l'Université de Reykjavik, le 25.03.09.
- Fritz Storm – Danemark
- Gwilym Davies – Grande Bretagne
- Roberto Bendana – Nicaragua
- Sara Allen – Etats-Unis
- Sigmundur Dýrfjörð – Islande
- Sonja Björk Grant – Islande
- Willy Hansen – Norvège