

COFFOLATERIE

Un café à croquer

Avez-vous déjà entendu parler du coffola? Il s'agit d'un nouvel ingrédient à base de café qui se transforme en tablettes, en pâtes à tartiner ou autres gourmandises prêtes à être savourées. A première vue, on pourrait croire que c'est du chocolat, mais détrompez-vous. Une fois sous le palais, on retrouve sans équivoque les saveurs d'un café 100% Arabica. Bonne nouvelle: en septembre dernier, la première Manufacture artisanale de coffola a vu le jour à Meyrin/GE!

COFFOLATERIE



Bertrand Baud.



Une tablette de coffola.

Tout commence par une dégustation d'une fève de cacao, étrangement aussi amère au goût qu'une fève de café quand elle est à l'état pur. Alors s'il est possible de transformer une fève de cacao en chocolat, pourquoi ne pas transformer une fève de café en...coffola? Voilà la question que se pose Bertrand Baud ce jour-là. La vingtaine, petit-fils de restaurateur, féru de gastronomie et entrepreneur dans l'âme, il partage ses réflexions avec deux amis qui l'écoutent d'un air amusé. Décidé à tenter l'expérience, Bertrand Baud transforme

COFFOLATERIE

sa cuisine en atelier et jour après jour s'évertue à broyer des fèves de café au mortier et à les mélanger avec du lait et du sucre. L'idée est donc d'appliquer le même processus de transformation de la fève de café que celui employé pour la fève de cacao.

Même si les premiers résultats ne sont pas à la hauteur de ses exigences, Bertrand persévère et change de méthode, pour finalement obtenir une pâte cristallisée et intense, qu'il s'empresse de mouler en tablette. Nouvelle dégustation entre amis et l'évidence est là: désormais, le café ne sera plus uniquement à boire, mais également à croquer.

Une gamme de produits

Le coffola est délivré sous forme de masse onctueuse aux chefs pâtisseries, maîtres chocolatiers et cuisiniers, afin qu'ils imaginent leurs propres créations à base de cet ingrédient sans égal. Aujourd'hui, la Manufacture produit chaque semaine entre une à deux tonnes de coffola; dès l'année prochaine, la production s'élèvera à quinze tonnes. Pour décliner le coffola de mille façons, la Coffolaterie a développé son propre Atelier. Cet espace de création est pensé comme un lieu d'échange et d'inspiration. Les coffolaters s'y retrouvent pour réinterpréter des recettes traditionnelles à partir d'une masse de coffola, qui sera moulée au gré de leurs envies.

Dans la trentaine d'enseignes déjà ouvertes à Genève, les clients ont le choix entre une variété de tablettes, confiseries et pâtes à tartiner. Sans chocolat, ni cacao, ni huile de palme, ce nouvel aliment allie la douceur du lait et la force des grands crus (colombien et éthiopien). C'est certain, le coffola est en train d'écrire un nouveau chapitre dans le monde du café, en proposant une manière unique de le déguster... à n'en faire qu'une bouchée! ■

www.coffola.ch

CARLA ANGYAL