

THE BEST OF FRENCH CULTURE

SEPTEMBER 2021

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



GUIDE TV5MONDE USA Volume 14, No. 9 USD 19.99 / CAD 25.50

THE FASHION & BEAUTY ISSUE

DR. ELSA JUNGMAN
La minimaliste de la beauté
The Beauty Minimalist

RICHARD HAINES
Le pinceau de la Fashion Week
Fashion's Illustrious Illustrator

LES MÉNIL
Les Médecis français du Texas
The French Art Barons of Texas

La révolution française du café

The French Coffee Revolution

Avalé d'un trait au comptoir ou siroté en terrasse, le « petit noir » est un symbole indissociable de l'art de vivre à la française. Paradoxalement, cette tradition – qui remonte au XVII^e siècle – doit sa renaissance aux Américains ! À l'occasion de la journée internationale du café, le 1^{er} octobre, intéressons-nous à cette boisson à laquelle nos deux pays vouent un culte : les Français consomment 5,4 kilos de café chaque année, devant les Américains qui en boivent l'équivalent de 4,2 kilos.

« La tour Eiffel et le Louvre étaient formidables, mais leur café est imbuvable ! » Ce type de commentaire n'était pas rare, il y a une dizaine d'années, dans la bouche d'un Américain de retour d'un séjour à Paris. Fèves entreposées à l'air libre et oxydées, grains moulus à l'avance (sacrilège !), machines vétustes ou mal entretenues, jus amer aux saveurs de cendres, le café à la française – celui qu'un barman en gilet tire lorsque vous demandez « un café, s'il vous

plaît » – est « presque toujours décevant ». C'est du moins ce qu'écrivait en 2010 le journaliste du *New York Times* Oliver Strand. « C'était horrible, absolument horrible », se souvient l'Américain, expert en café et auteur de la newsletter The Filter. « La culture du café en France était très en retard par rapport aux États-Unis ; le café était considéré comme une commodité marchande comparable au pétrole ou à l'acier. Acheter un



café dans un bar revenait à une simple interaction commerciale, l'équivalent d'une commande chez McDonald. » Comment le pays phare de la gastronomie, si attaché à la tradition du « caoua », peut-il servir un café aussi commun ou, pour reprendre les termes d'Oliver Strand, « aussi dégueulasse » ? D'abord, un peu d'histoire...

La boisson du Roi Soleil

En 1669, le sultan Mehmed IV dépêche son émissaire Soliman Aga à la cour de Louis XIV pour renforcer les liens entre l'empire ottoman et le royaume de France. De Toulon à Versailles, l'ambassadeur et ses fastueuses réceptions mettent à la mode une boisson nouvelle : le café. Le mot lui-même, de l'arabe *qahwa*, « boisson stimulante », désigne rapidement le breuvage ainsi que l'endroit où il est consommé, lieu de rencontres,

Whether knocked back at the bar or sipped at a terrace, "java" is an inextricable part of French *art de vivre*. Paradoxically, this custom – which dates back to the 17th century – actually owes its recent rebirth to the United States! With International Coffee Day on October 1, let's take a closer look at a beverage worshipped by both our countries. After all, the French consume 11.9 pounds of coffee every year, with the Americans not far behind at 9.3!

“ The Eiffel Tower and the Louvre were awesome, but their coffee is disgusting! ” This sort of comment was commonplace from Americans coming back from a trip to Paris ten years ago. With beans left out on the counter to oxidize or ground in advance (nothing short of sacrilege!), old or poorly maintained machines, and a resulting bitter liquid tasting of ash, French coffee – the one that a vest-wearing server will bring

you if you ask for “*un café, s'il vous plaît*” – is “almost always disappointing.” At least that’s what *New York Times* journalist Oliver Strand wrote in 2010. “It was terrible, absolutely terrible,” says the American coffee expert, who writes the newsletter The Filter. “Coffee culture in France was far behind the United States; coffee was seen as a commercial commodity much like oil or steel. Buying a coffee in a bar was little more than a transaction, the equivalent to placing an order

at McDonald’s.” But how can the leading land of gastronomy, a place so passionate about its traditional “joe,” serve coffee so common, or to quote Oliver Strand, that “sucks so bad”? To understand, we first need a short history lesson...

The Drink of the Sun King

In 1669, Sultan Mehmed IV sent his emissary Suleiman Aga to the court of Louis XIV to strengthen the ties between the Ottoman Empire and the Kingdom of France. The ambassador and his lavish receptions toured from Toulon to Versailles, and in doing so made a new beverage fashionable: coffee. The word itself, taken from the Arabic *qahwa*, “stimulating drink,” was quickly used to describe the liquid as well as the place it was consumed, generally a space for meeting others, talking, and debating. •••

“
Les cafés
sont devenus
‘le salon’ des
Français, selon
le chef et auteur
américain
David Lebovitz,
installé à Paris
depuis 2014.
On va au café
pour boire, voir
et être vu.
”

d'échanges et de débats.

Un débit de café ouvre ses portes à Marseille en 1671, un autre sur un quai de la Seine à Paris l'année suivante. « Le café est très en usage [en France] », remarque Montesquieu dans les *Lettres persanes*, son roman épistolaire publié en 1721. « Il y a un grand nombre de maisons publiques où on le distribue. » On compte pas moins de 300 cafés dans la capitale à la fin du règne de Louis XIV, plus de 3 000 au milieu du XIX^e siècle.

Le Procope, ouvert à Paris en 1686, est le plus ancien établissement de la capitale. Avec sa salle richement décorée et parée de miroirs, il est plus proche des

hôtels particuliers de la noblesse que des tavernes et cabarets d'alors, réservés aux hommes. L'*Encyclopédie* y serait née d'une conversation entre Diderot et d'Alembert, et Benjamin Franklin y prépara le traité d'alliance entre Louis XVI et la jeune république américaine, signé le 6 février 1778. Y ont aussi leurs habitudes Danton, Marat, Robespierre et Camille Desmoulins pendant la Révolution, puis Musset, George Sand, Théophile Gautier et la comédienne Marie Dorval.

C'est ainsi que les cafés – et leurs terrasses, qui font l'objet depuis 2018 d'une candidature au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco – sont devenus « le salon » des Français, selon le chef et auteur américain David Lebovitz, installé à Paris depuis 2014. On va au café pour boire, voir et être vu. Près de 34 000 bistrots, dont les mythiques Café de Flore, Le Dôme et Les Deux Moulins, immortalisé dans le film *Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain*, participent de cette tradition.

La révolution des baristas

À côté des cafés, bars et bistrots, quelque 600 *coffee shops* à l'américaine ont fait leur apparition en France. « Tous ces Français qui étaient partis vivre à New York sont revenus et ont ouvert des boutiques à Paris », racontait au *New Yorker* le dessinateur français Charles Berberian, auteur en 2014 d'une couverture pour le

magazine représentant un couple en terrasse d'un café dont on ne sait plus très bien s'il se situe dans le 10^e arrondissement de Paris ou à Brooklyn. « Aujourd'hui, je peux trouver un bon café à l'américaine au café du coin. »

Michael McCauley, directeur de la qualité chez Cafés Richard, qui approvisionne 40 000 débits de boissons dans l'Hexagone, l'assure : « On commence à rattraper notre retard sur les Américains. » Natif de La Nouvelle-Orléans, il est arrivé à Paris en 1993. Après trois ans chez Starbucks à Chicago et un passage de cinq ans à New York, où il a observé la naissance des premiers *coffee shops* indépendants, il est missionné par l'entrepreneur Philippe Bloch pour ouvrir la première chaîne de bars à expresso française : Columbus Espresso Bars (aujourd'hui Columbus Café & Co). Les deux premières enseignes ouvrent

leurs portes en 1994, passage des Princes dans le 2^e arrondissement et à côté de la gare de Lille. (La chaîne compte aujourd'hui quelque 180 adresses en France.) « Nous étions en avance sur notre temps – dix ans avant l'ouverture du premier Starbucks à Paris ! »

À l'époque, le café robusta qu'on avale en deux gorgées domine le marché français. Originaire des anciennes colonies françaises d'Afrique occidentale, il coûte moins cher à la production que l'arabica, considéré comme supérieur, et contient jusqu'à trois fois plus de caféine.

The first café opened in Marseille in 1671, followed by another on the banks of the Seine River in Paris the year after. “Coffee is consumed extensively [in France],” wrote Montesquieu in *Persian Letters*, his epistolary novel published in 1721. “There are many public houses that distribute it.” In fact, there were 300 cafés in the capital at the end of Louis XIV's reign, and more than 3,000 by the mid-19th century.

Le Procope, founded in Paris in 1686, is the oldest public house in the French capital. With its richly decorated seating area and an abundance of mirrors, it resembles the mansions of the nobility more than the taverns and cabarets of the day, which were only open to men. The *Encyclopédie* was supposedly devised here after a conversation between Diderot and d'Alembert, while Benjamin Franklin came to the café to prepare the alliance treaty between Louis XVI and the young American republic, signed on February 6, 1778. Other regulars included Danton, Marat, Robespierre, and Camille Desmoulins during the Revolution, along with Musset, George Sand, Théophile Gautier, and the actress Marie Dorval.

This is how cafés – and their terraces, which applied to become part of UNESCO's intangible cultural heritage list in 2018 – have become “the living room” of the French, according to American chef and author David Lebovitz, who has lived in Paris since 2014.

People go to French cafés to have a drink, to observe others, and to be seen themselves. Around 34,000 bistrots, including the legendary Café de Flore, Le Dôme, and Les Deux Moulins, featured in the movie *Amélie*, all contribute to this tradition.

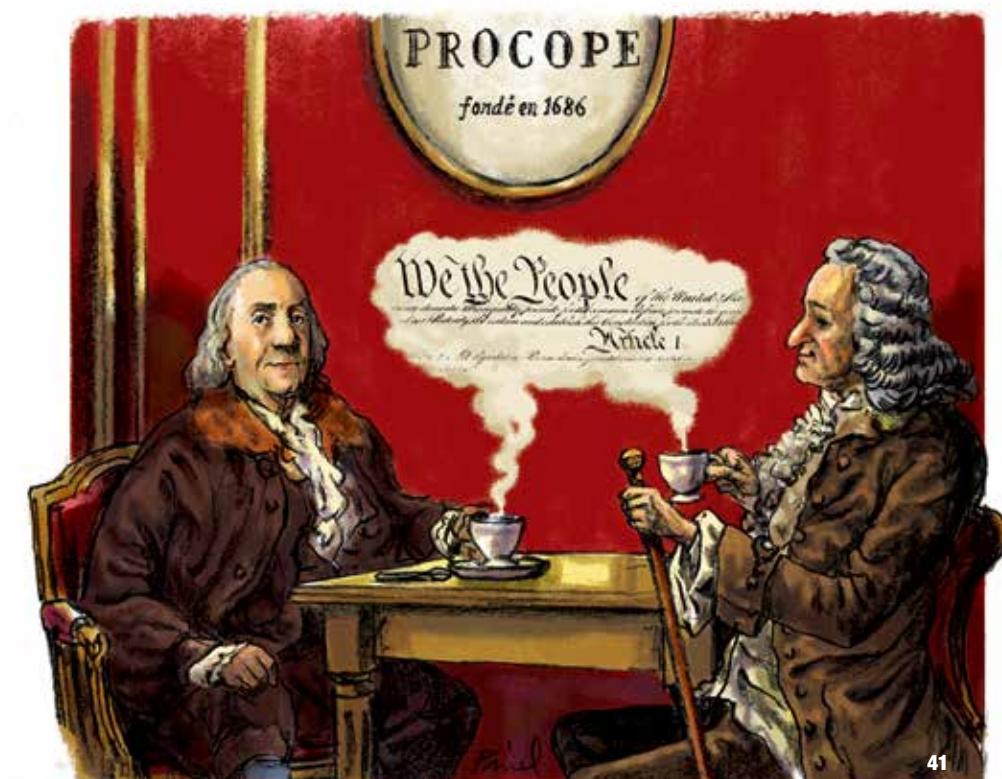
The Rise of the Barista

Alongside the cafés, bars, and bistrots, some 600 American-style coffee shops have appeared in France. “All those French people who had been living in New York are coming back and opening stores in Paris,” said French illustrator Charles Berberian in an interview with the *New Yorker* – he created a cover for the magazine in 2014, featuring a couple at a coffee shop terrace in what could easily be the tony 10th arrondissement of Paris or Brooklyn. “Now, I can get a good *café à l'américaine* at the coffee shop around the corner.”

Michael McCauley, quality director at Cafés Richard,

which supplies 40,000 establishments in France, is confident: “We are starting to catch up with the Americans.” Originally from New Orleans, he arrived in Paris in 1993. After three years at Starbucks in Chicago and a five-year stint in New York, where he saw the advent of the first independent coffee shops, he was appointed by businessman Philippe Bloch to open the first chain of French espresso outlets, Columbus Espresso Bars (now Columbus Café & Co). The first two spaces opened in 1994, on the Passage des Princes in the second arrondissement of Paris and next to the train station in Lille. (The chain now has around 180 locations in France.) “We were ahead of our time – ten years before the first Starbucks opened in Paris!”

At the time, Robusta coffee slurped up in seconds dominated the French market. It was grown •••





Pour maintenir le prix moyen de l'expresso (1,11 euro en 2000), les distributeurs – qui fidélisent leurs clients en leur offrant machines et tasses – sont parfois contraints d'acheter des lots de moindre qualité. « Une spirale qui conduit à une chute de la qualité », explique Oliver Strand. « Les Français n'étaient pas prêts à payer plus pour un café de meilleure qualité. »

Le mouvement slow coffee

Les mentalités ont évolué au milieu des années 2000. Gloria Montenegro, ex-ambassadrice du Guatemala, a donné le coup d'envoi du *slow coffee* en France en ouvrant La Caféotheque, le premier *coffee shop* indépendant,

brûlerie et école de caféologie de la capitale. Une brèche dans laquelle s'est engouffrée une génération de baristas et torréfacteurs formés aux États-Unis, en Australie, en Nouvelle-Zélande et dans les pays nordiques, plaques tournantes de la *coffee culture* depuis les années 1980. Comme l'explique Oliver Strand, « l'anglais est la langue du commerce du café ».

Photographe de mode, Nicolas Clerc a passé un été à New York avant de fonder Télescope Café, à deux pas du Palais Royal, avec l'Américain David Flynn. Vétéran de Murky Coffee à Washington D.C., Flynn s'est ensuite associé

au Franco-Irlandais Anselme Blayney et au Français Thomas Lehoux, formé à Sydney, pour créer Belleville Brûlerie, dans le 19^e arrondissement, en 2013. Et, trois ans plus tard, le café La Fontaine de Belleville. Le brassage se répète chez Lomi, dans le 18^e arrondissement.

Ce café et torréfacteur résulte de l'association du Français Aleaume Paturle, formé à San Diego, et du barista australien Paul Arnephys, sacré champion de France de *latte art* en 2011. Parmi les autres adresses incontournables de la Rive droite branchée de la capitale : Ten Belles, Holybelly, KB Café Shop et Café Oberkampf.

in the former French colonies of West Africa, cost less to produce than the superior Arabica species, and contained up to three times the caffeine. Distributors accustomed to wooing clients by gifting them machines and cups were often forced to buy poorer-quality batches to maintain the average price of an espresso (1.11 euros in 2000). “This downward spiral led to a drop in quality,” says Oliver Strand. “The French just weren’t ready to pay more for a better product.”

The Slow Coffee Movement

Mentalities changed during the 2000s. Gloria Montenegro, a former ambassador for

Guatemala, kickstarted the slow coffee movement in France by opening La Caféotheque, the first independent coffee shop, roastery and coffeeology school in Paris. This opportunity was then seized by a whole generation of baristas and roasters trained in the United States, Australia, New Zealand, and Scandinavia, the leading coffee-culture hubs since the 1980s. In the words of Olivier Strand, “English is the language of the coffee trade.” Fashion photographer Nicolas Clerc spent a summer in New York before founding Télescope Café just next to the Palais Royal with American David Flynn, a coffee veteran from Murky Coffee in Washington D.C. Flynn then

teamed up with French-Irish Anselme Blayney and Frenchman Thomas Lehoux, who trained in Sydney, to launch the Belleville Brûlerie in the 19th arrondissement in 2013, followed by La Fontaine de Belleville three years later. This melting-pot process also happened at Lomi in the 18th arrondissement. This coffee shop and roastery is the result of a partnership between Frenchman Aleaume Paturle, who trained in San Diego, and the Australian barista Paul Arnephys, winner of the 2011 French Latte Art Championship. Other must-visit spaces on the capital’s trendy Right Bank include Ten Belles, Holybelly, KB Café Shop, and Café Oberkampf. ●●●

“ The French care deeply about the *terroir* of their wines and cheeses. So why did it take so long to do the same thing with coffee? ”

Cafetiers et torréfacteurs indépendants, micro-récoltes et nouvelles techniques d'extraction – ce que les experts appellent « la troisième vague du café » – ne sont plus réservés aux seuls connaisseurs et *coffee geeks*. Cette attention nouvelle portée à la qualité du café, ainsi que les recettes popularisées par Starbucks, ont révolutionné les attentes des consommateurs. « Les grains arabica, bio et équitables sont maintenant très demandés », témoigne Michael McCauley. « Nous faisons attention au terroir de nos vins et de nos fromages. Pourquoi avoir attendu aussi longtemps pour faire de même avec notre café ? »

Une dizaine d'écoles de baristas et centres de formation à la cafégologie existent aujourd'hui en France. Et le pays, qui a rejoint en 2005 la Specialty Coffee Association, s'apprête à accueillir deux salons dédiés au café : le Paris Coffee Show, du 11 au 13 septembre, et le Paris Café Festival, du 29 au 31 octobre. Les choses ont bien changé depuis 2010 et l'article d'Oliver Strand. « Le café en France s'est amélioré de manière considérable », confirme l'intéressé, qui a profité de son dernier voyage à Paris, en novembre 2019, pour s'arrêter à La Fontaine de Belleville. Sa commande : un *flat white* suivi d'un expresso. Son verdict : « Le meilleur de la gastronomie française – le décor, les serveurs, le croque-monsieur – et enfin un café digne de ce nom ! » ■ CLÉMENT THIERY

Independent coffee shops and roasteries, microlots, and new extraction techniques – what experts call “the third wave of coffee” – are no longer reserved for connoisseurs and coffee geeks. This new focus on the quality of coffee and recipes popularized by Starbucks have revolutionized consumer expectations. “Organic, fair-trade, Arabica beans are now in high demand,” says Michael McCauley. “We care deeply about the *terroir* of our wines and cheeses. So why did it take us so long to do the same thing with our coffee?”

France is now home to some ten barista schools and coffeeology training centers. And having joined the Specialty Coffee Association in 2005, the country is preparing to host two fairs devoted to coffee: the Paris Coffee Show, from September 11 to 13, and the Paris Café Festival, from October 29 to 31. Things have changed radically since 2010 and Oliver Strand's article. “Coffee in France has improved considerably,” says the journalist, who visited La Fontaine de Belleville on his last trip to Paris in November 2019. He ordered a flat white followed by an espresso. The verdict? “The best of French gastronomy – the interior design, the servers, the *croque-monsieur* – and, finally, the coffee to match!”

■ TRANSLATED FROM FRENCH BY ALEXANDER UFF

CHATEAU ROUBINE
presents

Rosés de Côtes de Provence



Vineyards drenched in Mediterranean sun, cliffs overlooking the unique shades of the French Mediterranean and aromas of fresh lavender...

One sip of Chateau Roubine Cru Classe, La Vie En Rose or “B” Sainte Beatrice will transport you to the Côtes de Provence in the South of France, home of Chateau Roubine, where some of the most sought after French roses are produced.