

# Un café artistique, what else ?

**Chez Café d'Auteur, la boisson préférée des Français est le fruit du savoir-faire d'un maître torréfacteur et chef barista au parcours singuliers, passé avec brio de la scène au comptoir.**

Par Marine Couturier



**D**es notes de musique à celles, plus corsées, du café, Yadh Elyes a donné un nouveau ton à sa carrière, il y a une vingtaine d'années. À cette époque, le compositeur de jazz et chercheur en art acoustique, grand amateur de petit noir, pousse la porte de Soluna Cafés – ancien nom de la Caféothèque de Paris – et demande à faire partie de l'aventure : il devient l'assistant de Gloria Monténégro, la fondatrice de la maison. Pendant plusieurs années, il fait ses gammes dans ce lieu d'exception et apprend tout ce qu'il y a à savoir sur le café, son histoire, ses terroirs et ses saveurs. « Je me suis retrouvé avec 50 000 notes différentes et des possibilités de composition infinies. »

## UN CAFÉ, DES AUTEURS

La Caféothèque permet à Yadh d'être en contact avec des professionnels du secteur, des producteurs, mais aussi de se former en tant que maître torréfacteur et chef barista. « Ce métier a un aspect très technique et opérationnel, et a été pas mal galvaudé ces dernières années. Ce n'est pas simplement la personne qui sert le café, mais un alchimiste, un sommelier qui le comprend et le travaille avec des protocoles bien précis », détaille Yadh. Sa carrière prend encore un nouveau tournant grâce à une rencontre sur son lieu de travail, donnant naissance à une idée qui fait son chemin : celle de créer sa propre marque et son propre coffee-shop. Après quelques années de maturation, Café d'Auteur

**Je suis un passionné  
animé par deux valeurs  
fortes : l'authenticité  
et la sincérité.**







ouvre ses portes dans le VI<sup>e</sup> arrondissement de la capitale en novembre 2020, d'abord en tant que simple boutique, puis comme lieu de dégustation, à partir du printemps suivant. Le nom fait référence à l'histoire du lieu (*voir encadré page suivante*) mais pas seulement, annonce Yadh. « Le premier auteur, c'est le caféiculteur ; le deuxième, c'est l'artisan qui transforme la matière première ; et le troisième, c'est le consommateur qui écrit sa propre histoire avec cette boisson. »

#### DES PRODUITS D'EXCEPTION

Chez Café d'Auteur, on ne vient pas pour déguster un énième café sur le pouce, si tôt avalé, si tôt oublié ; ici, on prend le temps

de l'apprécier, d'en saisir toute l'intensité, le temps d'une expérience sensible similaire à la dégustation d'un grand vin. Yadh fait le choix du haut de gamme, proposant des cafés de spécialité caractérisés par une grande complexité aromatique ; des produits à part, tant par les méthodes d'exploitation du producteur que par les traitements qui s'ensuivent. « Chaque café de spécialité provient d'un terroir traçable de manière très précise et la quantité de production est très limitée. Les producteurs avec lesquels nous travaillons ne fournissent que des nano-lots car ils ne produisent que de 300 kg à 350 kg de café par an », ajoute Yadh. Sur la centaine de cafés pure origine testée par le professionnel, seuls cinq ont été conservés pour figurer sur la carte, volontairement réduite. Celle-ci est complétée par des créations, des mariages de terroirs portant des noms d'auteurs qui les ont inspirés, tous ayant une histoire avec le café ou avec Yadh : Balzac, Gainsbourg, Duras, Montesquieu et Nina Simone sont pour l'heure disponibles. Ces mariages demandent à Yadh des mois de mise au point, le professionnel appliquant ses méthodes de création musicale

Les producteurs avec lesquels nous travaillons ne produisent que de 300 kg à 350 kg de café par an.



à la composition du café, chassant toutes les fausses notes. « À partir d'échantillons de café vert, je fais mon expertise et je torréfie chacun d'entre eux de cinq ou six manières différentes. C'est un véritable travail de laboratoire qui ne prend fin que quand la recette est stabilisée et peut être présentée au client. »

### AUTHENTICITÉ ET SINCÉRITÉ

Dans son antre, Yadh œuvre comme un virtuose à la recherche de la perfection, ne laissant rien au hasard, ses collaborateurs restant eux-mêmes toujours étonnés de son degré d'investissement. « On le trouve souvent en train de "cupper" pour tester les cafés et découvrir les arômes qui se révèlent en utilisant tel ou tel procédé. Je l'ai déjà vu expertiser jusqu'à 200 cafés en deux semaines ! » Pour le maître torréfacteur et chef barista, ce travail est essentiel pour réussir à traduire au mieux chaque café pour le consommateur et raconter son histoire. Dans ce coffee-shop, le rapport avec le client ne se limite pas au seul service, le professionnel n'hésitant pas à délivrer ses conseils et à participer à des discussions

## UN LIEU D'EXCEPTION

En plein cœur du Paris historique, entre les quartiers de Saint-Michel et de Saint-Germain-des-Prés, Café d'Auteur prend place rue de l'Hirondelle, à l'endroit même où se tenait jadis un ancien couvent, reconverti au xx<sup>e</sup> siècle en café littéraire. Le Caveau de la Bolée, premier bar à absinthe de Paris, a surtout été un lieu d'inspiration pour de nombreux auteurs tels que Baudelaire, Rimbaud, Verlaine, Carco ou, dans une période plus récente, Bukowski. Au sous-sol, l'un des murs garde d'ailleurs la trace des illustres artistes passés par là, leurs noms y ayant été gravés.

autour de ses produits. « Je suis un passionné animé par deux valeurs fortes : l'authenticité et la sincérité. » Cette passion, il la transmet aussi à travers son « école » grâce à des ateliers en petit comité permettant de s'initier à l'art de la torréfaction, à celui de la préparation d'un espresso, aux techniques du latte art ou encore à celles de la préparation pour une sublimation rétro-olfactive des cafés. En parallèle, Yadh trouve encore du temps pour travailler sur une nouvelle composition, celle du café-crédation Jacques Rebotier qui n'en est encore qu'à ses prémices.