









Quel mystérieux objet que... LA TASSE À CAFÉ!

Pour que le café exhale ses plus beaux arômes, il a besoin d'un contenant digne de sa complexité. Simples ou recherchées, les occurrences se multiplient pour apporter des points de vue différents. Nous avons décidé de nous intéresser à ces initiatives françaises : KA3 et Delissea.

'un côté, un créateur issu de l'univers du vin, Arnaud Baratte. De l'autre, c'est un chef étoilé pour la Table du Cap à Mougins, Laurent Poulet. Les deux vivent une vraie passion pour le café. Ils en ont créé des concepts de tasses et les histoires qui les accompagnent. L'un des dénominateurs communs : la recherche d'une meilleure explosion aromatique sans l'aliénation du produit.

Les origines professionnelles d'Arnaud et Laurent ne sont pas les mêmes tout en étant proches. Arnaud Baratte a fréquenté l'Ecole d'Oenologie de Bordeaux où il a développé son art du design considérant : « le contenant a son rôle à tenir dans le développement aromatique du vin ». A l'opposé, dans le sud-est de la France, Laurent Poulet, chef indécrottable curieux de toutes les gastronomies y compris le café. Ce produit le passionne et il décide d'en parfaire le rituel. « J'ai toujours eu une tendresse particulière pour le café et j'étais fasciné par ce au'il se passait en tasse lorsqu'il coule à l'intérieur ». Si bien qu'il a réglé « sa focale » sur ce sujet. De recherches en croquis, il finit par esquisser la version finale, KA3. Sa réflexion est influencée par son milieu, la gastronomie. « J'ai conçu cette cérémonie de fin de repas considérant que le café est entouré de 3 éléments : le sucre, le biscuit et le chocolat » argumente Laurent. Tout est pensé avec précision y compris la forme de la tasse, l'intérieur et son anse.

Ventilation

Pour sa part Arnaud Baratte (lauréat du Janus de l'Industrie 2006*) sait qu'il peut s'inspirer de sa longue expérience dans le vin pour transposer ses recherches à l'univers du café. « La similitude entre les deux est frappante et vraiment évidente : ne parle-t-on pas de nez, d'attaque ou de longueur en bouche? » guestionne-t-il de manière rhétorique. Son travail autour du café est alors quidé par une philosophie : « ne pas céder à la facilité car ce produit mérite mieux que cela ». En effet, plutôt que de se contenter de créer un verre à déguster le café, « j'ai préféré

me pencher sur une tasse car j'estime que c'est dans ce type de contenant au'il doit s'épanouir » poursuit Arnaud.

A l'instar du chef Laurent Poulet, il s'intéresse au mouvement que fait le liquide lorsau'il coule dans la tasse. Ses recherches portent également sur l'épaisseur de la porcelaine, la forme et la prise en main. Ces approches gomment la banalisation de l'acte de boire un espresso. Et en même temps elles valorisent la dégustation. Les arts de la table et de la préparation du café se rejoignent dans l'excellence. Baristas ou MOF s'intéressent à ces évolutions. C'est un signe. §

*label d'excellence qui récompense les entreprises et collectivités qui s'inscrivent durablement dans une démarche de progrès au service de la personn de l'industrie ou de la cité





• KA3•

- VS -

• DELISSEA •



KA3 PAR LAURENT POULET

- Premières réflexions dès 2005
- Le projet consiste à créer un rituel de fin de renas : le café, le sucre, le biscuit le chocolat : chaque produit est créé en fonction des arômes du café proposé
- Le modèle définitif voit le jour en 2007
- Les trois 100% : made in France. naturel, recyclable
- Avec la tasse KA3 : conserver la chaleur du café plus lonatemps
- Conserver la crema et exacerber les arômes du café
- Augmenter la vitesse de rotation du café dans la tasse
- Proposer un buvant agréable
- Grâce au mouvement du café procuré par le Kalau au fond de la tasse, les arômes sont stimulés
- · La Kuiller complète la présentation du set KA3

DELISSEA PAR ARNAUD BARATTE

- Après 18 ans de création dans le vin. le projet Delissea prend forme
- Elaboration d'un concept de tasse en porcelaine française pensée pour devenir une gamme
- Mise en application du vortex dans une tasse à café
- Une rampe figure à l'intérieur de la tasse pour aider le café à y faire ce tourbillon
- But du vortex : révéler la puissance des arômes grâce une oxygénation provoguée par le mouvement circulaire descendant
- Maîtrise de l'amertume ressentie dans le café
- Extension vers d'autres univers de dégustation : Cappuccino, Thé. Chocolat
- Plusieurs formats de tasses produits en conséquence
- Tasse conçue pour une recherche gustative plus subtile et ronde offrant une plus grande longueur en bouche
- Accompagnée de sous tasse dédiée

