

Histoire survolée du café

« Les trois âges du café sont ceux de la pensée moderne ; ils marquent les moments solennels du brillant *siècle de l'esprit*. »

Jules Michelet, *Histoire de France*, 1877.

Cela nous semble tellement normal, habituel, trivial, de consommer cette petite boisson noire qu'est le café, qu'il est difficile de réaliser, qu'à l'image de l'eau, il n'ait pas toujours existé. Qui peut imaginer qu'il y a moins de cinq cents ans pour l'Occident, un peu plus pour l'Orient, ladite boisson était encore inconnue ? C'est bien du café dont nous parlons et non du caféier, car ce dernier devait être présent à l'état sauvage depuis fort longtemps, probablement avant que l'homme ne peuple cette région, dans les environs de Kaffa au sud-est de l'Éthiopie, alors appelée Abyssinie. Il fut probablement très rapidement consommé en tant que fruits par les habitants de ces lieux. Puis un jour, à une date peu précise, l'homme lui fit traverser la mer Rouge et, au XV^e siècle, de sauvage il devint domestique. Les premières plantations étaient nées en Arabie dite « Heureuse », Yémen de nos jours.

Suite à son succès, la découverte de la boisson noire va donner lieu aux légendes les plus folles qui se transmettront oralement ou par écrit avec, comme il se doit, les transformations d'usage. Au regard de son succès, tant les musulmans que les chrétiens voudront s'approprier son « invention ».

Son histoire devient alors plus précisément datée. Consommé et apprécié des soufis pour tenir sans dormir pendant leurs longues nuits de veille et de prières, il est transporté par des pèlerins à La Mecque, puis en Égypte, au Caire, et de là dans tout le monde arabe. Les Ottomans, dont l'empire ne cesse de s'étendre, emportent avec eux la fabrication et la consommation du petit noir.

Du cercle religieux où il est d'abord présent, il s'émancipe vite et se retrouve dans les maisons particulières et, surtout, dans des lieux publics spécialisés et devient une boisson, pour ne pas dire *la* boisson, des plus populaires.

Sa notoriété ne va pas plaire à tout le monde et principalement aux religieux qui vont chercher tous les moyens pour le faire interdire, du danger de la boisson pour la santé à l'interdit religieux

islamique en passant par les dangers psychiques que représentent ces lieux, dits « de débauche », que sont les *kahvehâne*. Très vite ces derniers, par le regroupement humain induisant transmission de savoirs et contestations, seront considérés également comme des lieux de séditions, dangereux pour les pouvoirs en place, ce qui va provoquer force interdits à leur rencontre, mais qui seront sans succès. Les cafés disparaîtront momentanément pour mieux renaître ensuite. Tel le phénix, le café, quant à lui, a toujours réussi à survivre plus ou moins légalement, plus ou moins discrètement, étant toujours moins contesté. Tout simplement aussi parce qu'il devait être probablement apprécié par les détenteurs de la loi religieuse ou du pouvoir, ceux-là mêmes qui essayaient de le condamner par des moyens fallacieux pour des raisons qui ne l'étaient pas moins.

À partir du XIV^e siècle, les Ottomans vont de succès en succès dans leur conquête du monde et leur empire s'étend très vite sur l'Europe balkanique, une partie de l'Europe centrale et le Proche-Orient arabe. En 1517, ils envahissent l'Égypte et s'installent au Caire. Le *café arabe* va dès lors très vite devenir le *café turc* et suivre le trajet de ces conquérants, non sans connaître les mêmes difficultés que précédemment, tant religieuses que politiques. Et comme en Arabie, en Égypte ou en Perse, le café, turc cette fois, résistera.

À partir du XVI^e siècle, les voyageurs européens en visite au Levant vont enfin rencontrer ce *cabua* qui connaît alors un engouement incroyable et se boit partout. Surpris mais, curieusement, vite conquis malgré leurs descriptions qui n'étaient pas toujours amènes, loin de là, ils vont le faire connaître en Occident. C'est probablement Venise, lieu de négoce des produits orientaux et aux relations commerciales privilégiées avec Constantinople, qui est la première informée. Qu'importe le premier pays d'accueil, en quelques années, le café se retrouve en Europe de l'Ouest mais aussi très rapidement en Amérique... deux continents qui vivront

les mêmes controverses mais axées cette fois sur la santé et la politique et non plus sur la religion, ou très peu, et avec le même résultat : le triomphe du petit noir.

La découverte de la boisson chez les Européens a entraîné très vite l'étude de la plante par des explorateurs botanistes et, bien évidemment, le désir de négoce chez les grandes compagnies commerciales de l'époque et les riches marchands. Ce sont les Hollandais qui, les premiers, réussissent à se procurer des plants de caféier qui partiront à Batavia et au Surinam. Rappelons-nous qu'ils avaient déjà réussi ce tour de force avec le poivre et la muscade. La France, propriétaire de l'île Bourbon, future île de La Réunion, possède déjà des caféiers sauvages. Parallèlement, grâce à l'aide des Hollandais, elle va implanter des caféiers respectivement en Guyane française et à Saint-Domingue. Très vite, toute l'Amérique centrale se couvre de plantations et le Brésil sera rapidement sur les rangs. Le succès du développement du café en Amérique centrale et du Sud fera croire, de nos jours, à beaucoup de monde, que le café est originaire du Nouveau Monde. Pendant ce temps l'Asie, pourtant adepte du thé, s'intéresse aussi aux plantations de caféiers, ou plus exactement les colons installés dans ces pays s'en préoccupent, commerce oblige.

Visage sombre de cette boisson noire, l'esclavage qui va se développer tant en Afrique qu'en Asie et en Amérique au profit et pour le plaisir des Blancs.

Il faudra attendre la fin du XX^e siècle pour que l'Afrique, libérée de ses colonisateurs mais ensuite empêtrée dans des guerres internes sanglantes, revienne à la culture et à la consommation du café. Cependant, entre culture de rente (le café) et culture de survie (denrées vivrières), le problème n'est pas toujours simple. Il faudra aussi d'importantes crises économiques avec surplus de production et chute des prix pour que le café équitable s'installe très progressivement. De nos jours, il faut vraiment qu'un pays soit géographiquement hors de la zone subtropicale favorable à la culture des caféiers, pour qu'il ne s'intéresse pas, économiquement parlant, à cette plante, mais il faut aussi – et c'est un paradoxe – que tous les pays boivent de plus en plus de café pour suivre la production.

La plante, parlons-en justement. Que de complications ! Entre les plants d'origine, les plants transportés qui mutent, les croisements naturels qui se font depuis les temps anciens entre les espèces

repérées par croisement de pollen, les hybrides volontaires entre espèces ou sous-espèces (appelées *variétés*) créés par l'homme pour une amélioration économique, que ce soit de meilleure productivité, de simplification d'entretien ou de résistance aux maladies, et la tendance annoncée de modifications génétiques, un caféier n'y retrouverait pas ses fruits. Car les maladies, spécifiques ou non, du caféier font des ravages dans des caféières maintenant en monoculture, pouvant détruire toute une plantation en quelques mois, d'où la recherche de plants résistants et celle de variétés différentes et géographiquement espacées dans de petites fermes. Sorte de retour en arrière.

L'intérêt mondial du café et les profits qu'il pouvait engendrer ont « naturellement » – l'être humain étant ce qu'il est – entraîné une augmentation des gains aux dépens de la qualité. Le prix a provoqué pendant un temps, chez les pauvres essentiellement, la compétition entre vrais cafés et succédanés. Et sans nécessairement parler de fraude (et il y en a eu et il y en aura toujours), le café est parfois devenu une simple boisson de couleur noire, loin de ce qu'il était à son origine. D'aucuns se sont ressaisis et de nos jours une charte informelle définit les variétés, les terroirs et les crus, à l'imitation des vins, même si ces définitions sont différentes. Le consommateur est, en principe, renseigné sur ce qu'il achète, café à base d'*arabica* ou de *robusta*, les deux principales variétés, en mélange ou non, cultivé en haute ou en basse altitude, à l'ombre ou au soleil, de quel pays, équitable ou non.

Les plantations telles que définies ci-dessus n'étant pas seules en cause, il faut s'intéresser aussi à la cueillette des fruits, au traitement des « cerises » pour en sortir les graines ou grains de café, à leur stockage et à leur transport et, surtout, à la torréfaction qui peut à elle seule rendre détestable le meilleur d'entre eux.

Le succès du café n'est pas lié seulement à son origine exotique même si celle-ci a joué un rôle dans la rapidité de son extension à une époque où, exactement comme cela avait eu lieu pour les épices, l'exotisme était source d'attrait. La raison en est la présence de caféine, cette substance qui a permis aux religieux de se tenir éveillés pendant les nuits de prières et surtout, ensuite, pour tous, d'exciter leurs capacités physiques et intellectuelles. Il est ainsi amusant de constater que le café maintenant partout entré dans les mœurs, tant recherché et

consommé pour les qualités citées, est concurrencé par le café décaféiné de plus en plus prisé. « L'addiction », si addiction il y a, n'est donc plus chimique mais bien sociale.

Cette recherche de café sans caféine est pour beaucoup liée à la santé et surtout au fait que cette boisson maintient éveillé même si on ne le désire pas. Dès son « apparition », le café a ainsi fait l'objet de nombreux traités et de thèses de la part de médecins, pas toujours basées, d'ailleurs, sur des considérations médicales. Les uns pour, les autres contre. Il faut lire la liste des maladies possiblement guéries par l'absorption de café mais il faut lire aussi les contre-indications à sa consommation. On ne parle plus de nos jours de ses effets anaphrodisiaques, mais pendant longtemps, tant en Orient qu'en Occident, cette qualité a provoqué des écrits violents à son encontre. Il n'était pas nécessaire qu'internet soit inventé pour que les rumeurs circulent.

Le café bu par nos ancêtres – pas si lointains – devait être foncièrement différent du nôtre sans parler des goûts variés d'un pays à l'autre. L'apprentissage de sa fabrication ne s'est pas fait en quelques jours. Du café oriental, dit « turc », par ébullition, toujours consommé sur ses lieux d'origine, nous sommes passés en Occident à l'infusion, puis à la percolation, ce qui a entraîné l'invention et l'utilisation d'appareils différents de plus en plus sophistiqués. Très tôt également, le café est devenu soluble connaissant, de nos jours, un succès incroyable aussi surprenant que désolant quand on compare ses propriétés organoleptiques à celles d'un « vrai » café. C'est en partie en raison de la baisse de qualité du café, mais aussi à cause de son prix sans cesse croissant et de sa pénurie à certaines époques, que des succédanés ont connu un tel engouement, la chicorée étant le plus célèbre d'entre eux.

L'apparition de café bien torréfié, prêt à l'emploi, celle de machines électriques de plus en plus modernes et le choix de variétés ou de crus sélectionnés font que le café a considérablement gagné en qualité, suivi par un regain de consommation. Paradoxe de notre société, où l'écologie prend – et c'est heureux – de plus en plus de place, de cette consommation de masse résulte tous les jours une quantité de marc phénoménale. D'aucuns se sont mis à le réutiliser notamment comme compost dans les jardins et à beaucoup d'autres fins, à défaut d'être utilisé comme moyen de voyance.

Et bien sûr, le café n'est pas qu'une simple boisson noire. Sans parler du sucre qui a été rapidement ajouté pour nos palais non habitués, il a été mélangé à des épices variées (au Moyen-Orient), à des alcools et à du lait (en Occident). Si ces derniers mélanges font toujours partie de desserts pour le premier et d'un bon nombre de petits déjeuners pour le second, les saveurs épicées reviennent au goût du jour dans des compositions dites « aromatisés », plus lancées pour des raisons commerciales que de goût. Depuis longtemps, la saveur a été utilisée en cuisine, dans de nombreux plats, dans les premiers temps essentiellement sucrés. Les recherches sont de plus en plus ouvertes et éclectiques.

Si le café a inspiré nombre de cuisiniers, il a été aussi une source incroyable dans l'art. Poèmes, chansons, y compris une cantate, affiches et peintures l'ont célébré. Et si les cafés ne sont plus aujourd'hui des lieux où l'on ne boit que le petit noir mais se sont ouverts à une diversité de boissons de toutes couleurs, c'est à lui que nous devons des cafés de toutes sortes, chantants, philosophiques, littéraires, géographiques, et bien d'autres où l'on boit de tout, sans penser à ce petit noir venu de si loin.



De ben ou bun à café

« Café. Il vient de *Cahveh* comme le prononcent les Turcs avec un *v* consonne, en faisant la première syllabe longue, accompagnée d'une espèce d'aspiration désignée par la lettre *b*. »

Galland Antoine, *De l'origine et du progresz du café*, 1699.

Pourquoi ce terme de *ben* pour le café ? On aurait pu écrire aussi *ban*, *bon*, *bounn*, *bunn*, *bunch*, mots qui ont été employés pour parler du café ou plus exactement du fruit du caféier car la boisson n'a jamais porté ce nom.

Le nom africain du fruit du caféier, comme de l'arbre lui-même, est *bun* ou *ben*, devenu *bunn* en arabe. Rhazes et Avicenne, considérés, nous le verrons, comme les plus anciens auteurs ayant parlé du « café », ont cité *bunchum* (la boisson) tirée du *bunn* (le fruit) pour le premier et de *bunn* pour le second. Parlaient-ils vraiment du caféier, surtout Avicenne, nous en discuterons.

Retournons au terme de *café*. Quatre petites lettres qui ont, ô combien, changé le monde. Un petit mot universellement connu à l'orthographe similaire, de nos jours, selon le pays, permettant de se comprendre universellement sans connaître aucune langue (voir encadré).

Le mot est apparu vers 1600 sous diverses formes, transcrit phonétiquement du turc *kahvé* (ou *qahvé*) lui-même emprunté à l'arabe *qahwâ*. Quelle est son histoire ?

D'une langue à une autre

Café (français, portugais, espagnol, scandinave),

cafea (roumain), *caffè* (italien), *coffee* (anglais), *kafa* (croate), *kafé* (breton), *kafeo* (grec), *kaffe* (danois, suédois), *kaffee* (allemand), *koffie* (néerlandais), *kophe* (russe),

kahvé (turc), *kahvi* (finnois), *kava* (serbe), *kavé* (hongrois), *kawa* (polonais),

kéhi (japonais), *kia-fey* (chinois), *kafva* (esperanto),

qahwâ (arabe), *qéhvê* (perse).

Notons que le *kahvé* turc est souvent transcrit *cahveh* ou *caboueh*, tandis que *qahwâ* se rencontre sous la transcription de *cabouah*.

Le terme de *qahwâ* n'est pas limité au café ; il signifierait « avoir peu d'appétit, peu de goût pour les mets, avoir de l'aversion, du dégoût »¹ et non l'inverse comme cela est souvent écrit. Cette explication nous vient d'un compendium écrit par un écrivain arabe, Jazîry, titré *L'appui le plus pur pour la légitimité du café*, et connu par quatre exemplaires dans le monde dont un à la Bibliothèque nationale de Paris édité en 1587. Cet auteur résume le travail important, malheureusement disparu, d'un écrivain, arabe également, Ghaffâr, s'étant lui-même inspiré d'autres ouvrages arabes légèrement plus anciens portant sur le café qui nous font remonter au xv^e siècle tout au plus. Le premier qui a fait mention de ce manuscrit et en a donné une traduction est l'orientaliste français Antoine Galland, en 1699, dans *De l'origine et du progresz du café*, et a été entièrement traduit et décrypté par Farid Khiari, en 2005. Ghaffâr précise que l'origine du terme pourrait « provenir du mot *aqhâ* qui signifie repousser quelque chose et cesser de la faire ». C'est pour cette raison que les musulmans ont nommé le vin, qui entraîne une répulsion pour la nourriture quand il est bu en trop grande quantité, sous ce nom. Mais le sens de ce *qahwâ*, parce qu'il rejette le sommeil et excite l'esprit et le corps, s'est doucement transformé de génération en génération, sous l'influence des soufis, pour signifier « ce qui vivifie, qui ranime », de là une origine contraire donnée par certains auteurs à ce mot.

James Murray, dans le *New English Dictionary*, a voulu connecter le mot de *café* avec le nom de la ville de Kaffa au sud de l'Abyssinie, région d'origine des premiers caféiers. Rien ne permet une telle assertion puisque la plante y est nommée *bun* et en aucun cas *qahwâ*.

Les auteurs ont beaucoup discuté sur le passage du *a* rencontré dans *café*, *caffè*, *kafa*, et le *o* de *coffee* ou *koffie*, lequel est vraisemblablement lié à une simple question d'orthophonie. Le son exact du *â* en arabe

1. Toutes les citations prises dans l'ouvrage de Jazîry sont tirées de Khiari Farid, *Licite, illicite ? Qui dit le droit en islam*, 2005.

est plus proche du *a* de café en français que du *o* de *kofie* en néerlandais. C'est pourquoi les Allemands ont modifié leur ancien *Koffee* (néerlandais) en *Kaffee*. Enfin, *hw* en arabe devient quelquefois *ff*, quelquefois *f* ou *v* dans les translittérations européennes.

Si l'on peut comprendre les *chaoua* (1598), *caboa* et *kavàh* (1610), *cabue* (1615), *caveah* (1631), *couha*, *cowhe* (1621) et d'autres termes très proches, on comprend moins les *coho* ou *copha* (1609, 1611, 1626, 1637), *chaone* (1610) et enfin *chaube* de Leonard Rauwolf (1582), terme repris par Georges Cuvier en 1816 dans le *Dictionnaire des sciences naturelles*.

Pour conclure, notre mot *café* est donc d'origine arabe, qu'il soit *qahwah*, *kahua*, *kahoueh* ou *kahwa*, influencé par la prononciation des Turcs, principaux locuteurs de ce terme à l'époque, et légèrement modifié par chaque peuple en fonction de la phonétique de son propre langage. Il passera en France par les graphies *cafeh* (1651), puis *caphe* (1671), les mots italiens *caveé* (1570) ou *caffè* (1615) ayant pu servir également d'intermédiaires, *caffé* jusqu'à la fin du XVII^e siècle et, enfin, *café*. En 1694, l'Académie française écrit *café* dans son dictionnaire mais on trouvera encore souvent *caffé* dans les textes et ce jusqu'à la Révolution.

Une métonymie trop simple non simplificatrice

Le mot *café* (*qahwà*) a donc tout d'abord désigné le breuvage tiré de la graine torréfiée provenant du fruit du caféier. Car nous le verrons, la boisson préparée à partir de fruits entiers frais ou desséchés est nommée *qirsh*.

Partout dans le monde, les établissements où est spécifiquement consommé le café, ont pris des noms particuliers. Ainsi du *buyût al-qahwa* ou du *kahvehâne* en Orient, du *coffee-house* en Angleterre, du *Koffeehaus* en Allemagne, du *kavehaz* en Hongrie ou du *kavana* en Croatie et, enfin, du *coffee-shop* maintenant international. À l'opposé, en France, ledit établissement a pris par métonymie le nom de *café*. Pire, ce terme de *café* est parfois employé pour parler simplement des fruits (cerises) et des graines, quelles soient naturelles ou grillées, mais aussi de l'arbre (maintenant défini comme *caféier*, bien que l'on parle encore de « plantation de café »). D'où l'apparition de nombreux syntagmes pour définir de quoi l'on parle : café en grain, café torréfié, café moulu, garçon de café....

Et ce n'est pas fini car le mot *café* peut encore signifier la portion liquide servie à une personne dans une tasse à café (« prendre un café ou une tasse de café ») ou un moment de la journée (« je viendrai au café »), une boisson, enfin, faite à partir de graines ou de racines rôties mais, en général, il est alors suivi du nom de la plante (café de chicorée).

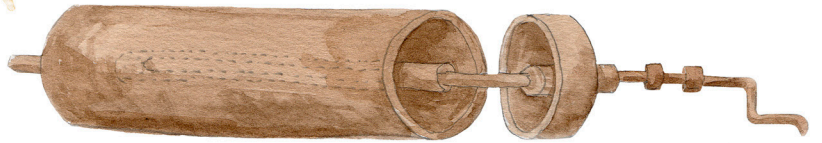
Que de mots dérivés !

Alors que là encore, les Orientaux ont eu et ont toujours des appellations particulières pour définir les objets en relation avec le café, le terme de *café* est, en Occident, partie prenante des dérivés. Ainsi de *caféier* et *caféière* (1685) définissant ceux qui tiennent un établissement vendant du café, le féminin étant ensuite abandonné pour devenir (1690) le récipient avec lequel on fait ou sert le café, de *caféier* (1791), l'arbre, de *caféières* (1797) ou plantations de caféiers, de *caféine* (1820), alcaloïde contenu dans le café et, directement lié, de *caféisme* (1878) ou intoxication à la caféine, puis par extension *décaféiné*, de *caféterie* (1939) devenue *caféteria* puis *café* où l'on vend du café mais aussi maintenant d'autres boissons non alcoolisées accompagnant quelques mets. On parlera très vite aussi de *tasse à café* et de *cuillère à café*.

Lors de nos pérégrinations caféières, nous rencontrerons de nombreux autres mots composés contenant *café*, à commencer par les *cafés-chantant* devenus *cafés-concerts* appelés familièrement *caf'conc'*, les *cafés-théâtres* et toutes les réunions au départ informelles et localisées dans un café, ressemblant maintenant plus souvent à des colloques avec... *pause-café*, portant sur la géographie, la philosophie, l'histoire. Récemment s'est tenu un *café-maçon* portant non sur la construction mais sur la franc-maçonnerie. Nous passerons rapidement sur les formules plus ou moins vieilles ou argotiques, mais pour certaines pas très relevées, comme *c'est fort de café* qui signifie « surprenant », « invraisemblable », et que l'on retrouve légèrement différente dans les *Mémoires de Guerre* de Charles de Gaulle ; *café du Commerce*, lieux de ragots qui peut ne pas être un café ; *consoler son café* qui consiste à ajouter de l'alcool au petit noir, et *prendre son café* qui signifie « s'amuser (au lit) » et que l'on retrouve chez *La Cousine Bette* d'Honoré de Balzac. Nous nous arrêterons plus longuement sur toutes les définitions gastronomiques impliquant le mot *café* qu'il soit pur, à la crème ou au lait.



Rhazes



Avicenne

