

Café au lait... sans lait

Pas facile de commander un café aujourd'hui. Le café n'existe pratiquement plus, même en insistant pour obtenir un « café normal », il faut s'attendre à devoir préciser sa requête : *Espresso* ? *Latte macchiato* ? *Cappuccino* ? *Café turc* ? *Café viennois* ? ou bien *Caffè sospeso* (appelé depuis 2013 « café suspendu » en France et *schwebender Kaffee* en Allemagne) ? Attention aux nuances et surtout aux traductions.

Créé à Turin en 1884, l'*espresso* est appelé « café court » en France et pour ceux qui considèrent que la dose est un peu trop petite, il y a le double *espresso* – qu'il est erroné d'ailleurs de prononcer *espresso*, même lorsqu'on est pressé. Avec un peu moins d'eau, mais avec la même dose de café, on obtient un *ristretto* ; avec plus d'eau, un *lungo* (café allongé) ; le *con panna* présente de la crème fouettée sur le dessus de la tasse ; un peu plus de mousse et c'est un *schiumato* qui est servi ; on peut ajouter une écorce de citron (*amalfi*), du lait de chèvre (*di capra*) ou encore du chocolat ou de la cannelle. La liste des spécialités régionales et nationales est très longue, surtout si l'on y ajoute un peu de liqueur (*corretto*), *Irish Coffee* avec du whisky, café normand avec du calvados, *French Coffee* avec du cognac.

Les moins bien lotis sont ceux qui veulent à tout prix renoncer au nuage de lait : donc pas de *latte macchiato*, pas de café au lait, pas de *Milchkaffee* non plus – reste à savoir comment s'appelle cette boisson que les plus humbles seraient tentés de considérer comme un simple café ou un café normal. Un « petit noir », disait-on jadis dans les troquets français sans provoquer pour autant de débat philosophique sur l'appréciation politiquement correcte de l'expression.

Dès lors qu'un consommateur persiste à commander un tel café, le serveur dubitatif s'empresse de demander : « *Un espresso ou un cappuccino* ? » – le second étant, en principe, la même chose que le premier, mais dans une double tasse, avec du lait et de la mousse de lait. A ne pas confondre avec le café crème (avec un nuage de lait ou un peu de crème fraîche), ni avec la « noisette », qui n'est rien

d'autre qu'un *espresso* avec de la mousse de lait (autrement dit un *cappuccino* dans une petite tasse). Tout cela, comme si le lait était aujourd'hui incontournable dans les « cafétérias » de France et d'Allemagne.

Un léger haussement d'épaule du serveur, par exemple dans un célèbre café à la mode de Berlin faisant référence à Albert Einstein, traduira son commentaire discret et poli face à cette résistance (obstinée et ringarde à ses yeux) au choix lacté. Le consommateur obtiendra malgré tout son simple café noir si convoité et ce n'est qu'au moment de payer qu'il constatera avoir bu, avec son « petit-déjeuner parisien » (cosmopolitisme oblige), un « *Café au lait ohne M.* » – donc *ohne Milch*, un « café au lait sans lait » pour ainsi dire. Chez Einstein, tout est relatif... Gérard Foussier



Kaffee für Genießer

Espresso ? *Latte macchiato* ? *Cappuccino* ? In Frankreich wie in Deutschland gibt es im Café oder Restaurant so gut wie keinen „normalen Kaffee“ mehr. Angesagt sind vielmehr Spezialitäten wie *di capra* (mit Ziegenmilch) oder ein *café suspendu* (schwebender Kaffee).

Ob es sich um *French Coffee* handelt oder um Milchkaffee, der im Berliner *Café Einstein* als „*Café au lait ohne M.*“ (also ohne Milch) serviert wird – für den Autor („*Bei Einstein ist alles relativ!*“) sind die Kaffeevariationen unserer Tage ein Genuss.

Red.