
Jacques Barrau

Café boisson, café institution

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.



Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le CLEO, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Référence électronique

Jacques Barrau, « Café boisson, café institution », *Terrain* [En ligne], 13 | 1989, mis en ligne le 17 juillet 2007. URL : <http://terrain.revues.org/index2958.html>

DOI : en cours d'attribution

Éditeur : Ministère de la culture / Maison des sciences de l'homme

<http://terrain.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne à l'adresse suivante : <http://terrain.revues.org/index2958.html>

Document généré automatiquement le 30 septembre 2009. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

© Terrain

Jacques Barrau

Café boisson, café institution

Pagination originale : p. 92-97



- 1 Fernand Braudel (1979 : 220) savait combien il était difficile de traiter avec précision et exactitude des origines de cette boisson stimulante, préparée par infusion des grains torréfiés et moulus du caféier, le *Coffea arabica* L., première espèce de ce genre de Rubiacées à avoir été ainsi utilisée. « L'histoire du café, écrivait Braudel, risque de nous égarer. L'anecdotique, le pittoresque, le peu sûr y tiennent une place énorme. »
- 2 Prudence louable et justifiée de ce grand historien ! Toutefois, l'on conçoit aisément que les débuts de ce breuvage fourni par un arbuste de domestication tardive, xiv^e-xv^e siècle en Arabie heureuse, mais originaire d'Ethiopie (Ferwerda 1976 : 258), deux pays chargés de légendes, aient été auréolés de merveilleux. Les mythes locaux abondent quant à la découverte quasi miraculeuse du caféier et de son café (Ukers 1935 : 9-11). Tous attribuent cette découverte à des signes divins ayant attiré l'attention humaine sur les vertus de la plante et de la boisson qu'on en obtient et qui permit à des religieux de se maintenir en état de veille pour prolonger leurs pieux exercices.
- 3 Ce café vint à point nommé occuper la niche laissée de force vacante par le vin et les autres boissons alcoolisées dont l'usage avait été frappé d'interdit par l'Islam ; le terme arabe *qahwah* (ou *cahouah* comme on l'a aussi écrit, entre autres orthographes de transcription d'où, d'ailleurs, le français argotique *caoua* pour café) aurait d'abord désigné ces boissons prohibées avant d'être attribué au café et de subir quelques variations, *kahué* en turc, *qéhvé* en persan... (Ukers, *op. cit.* : 265-267).
- 4 Avec ce café, on disposait donc d'un breuvage non alcoolique, stimulant et psychotonique. C'était là merveille et certaines traditions musulmanes allèrent jusqu'à dire que son usage avait été révélé à Mahomet par l'ange Gabriel ! Il y eut bien quelques théologiens et médecins musulmans pour tenter de faire interdire le café, mais ce fut sans succès.
- 5 Très vite l'usage du café se répandit au Proche-Orient et on le servit dans des débits de boisson qui étaient les lieux de sociabilité masculine. L'Europe méditerranéenne commerçait avec les ports du Levant et devait ainsi connaître le nouveau breuvage et le grain servant à le préparer.

La destinée européenne et surtout française du café

- 6 Entre le xv^e et le xvii^e siècle, « l'Europe, au centre des novations techniques, découvrait trois nouvelles boissons, excitantes et toniques : le café, le thé et le chocolat. Toutes les trois empruntées aux pays d'outre-mer » (Braudel, *op. cit.* : 213). On ne tentera pas ici d'esquisser une histoire du café dans nos contrées, histoire dont Braudel (cf. *supra*) a montré les pièges. On se contentera de dire que Venise et l'Italie jouèrent sans doute un rôle pionnier dans l'introduction du café en Europe, vite concurrencées d'ailleurs par le commerce hollandais. En 1592, dans ses « plantes d'Egypte », Prospero Alpino (Chevalier 1929 : 15-16) rapporta avoir vu près du Caire, dans le jardin d'un notable turc, un arbuste dont les graines servaient aux Egyptiens comme aux Arabes à préparer « une boisson commune qu'ils boivent au lieu de vin et qu'on vend dans les cabarets publics comme chez nous le vin : et on le nomme caoua ». Le commerce ultramontain, y compris et particulièrement le négoce vénitien, était à l'affût de denrées exotiques nouvelles et il se pourrait que la boisson faite d'une graine dite *cahuet* qu'on aurait goûtée à Paris vers 1643 ait eu pour origine une importation de Venise. Mais cela ne fut pas décisif dans l'extension de la consommation du café en France. Ce fut Marseille qui, commerçant avec le Levant, devint le foyer de cette extension. Dès 1644, on y avait apporté « du café et des tasses pour le boire » (Chevalier, *op. cit.* : 16). Une vingtaine d'années plus tard, l'usage de la boisson était bien établi chez les particuliers de cette ville, du moins ceux qui appartenaient à la corporation marchande.
- 7 En 1671, était ouverte à Marseille une première « maison de café » et, au dire de Jean de La Roque (1716) : « Le concours ne manqua pas d'y être fort grand, surtout de la part des Levantins, outre que les marchands et tous les marins trouvèrent ce lieu-là commode pour conférer de leur commerce et pour s'entretenir sur la navigation : ce qui fit bientôt augmenter le nombre de ces lieux publics. » On pourrait voir là l'origine de ce « café du commerce » où notre folklore veut que les clients tiennent propos qui font et défont le monde !
- 8 A partir du grand port phocéén, la consommation du café va se répandre, dépasser les frontières de la Provence, atteindre toutes les grandes villes jusque dans les Flandres et partout s'ouvrent des « cafés » publics. Pour ménager les susceptibilités parisiennes, il faut toutefois rappeler le rôle joué par Soliman Aga, ambassadeur du « Grand Turc », en l'occurrence Mehmet IV. Séjournant à Paris en 1668-1669, Soliman Aga y fit connaître le café aux gens de la Cour et un Arménien de sa suite tenta d'établir dans la capitale un premier café qui n'eut cependant pas le succès et la postérité de celui qu'y créa en 1689 l'Italien Procopio Cutelli ou Coltelli.
- 9 Marseille alors, en partie via Lyon, approvisionnait la France en grains de café provenant du Levant, mais produit en Arabie heureuse, au Yemen, où Moka était le principal point de départ de ce circuit commercial. Mais, à Marseille, vers 1675, la consommation du café eut à subir les foudres des médecins du cru et, en 1679, ils obtinrent des docteurs de la Faculté d'Aix qu'un nommé Colomb soutienne, en présence de magistrats marseillais, une thèse intitulée « Savoir si l'usage du café est nuisible aux habitants de Marseille ». Oui, répondit Colomb, car le café mène à l'impuissance et à la paralysie ; il affecte particulièrement, ajoutait-il, « ceux qui sont d'un tempérament bilieux, les mélancoliques, ceux qui ont le foie et le cerveau naturellement chaud, ceux enfin dont les esprits sont fort subtils et dont le sang est brûlé. De tout cela il faut nécessairement conclure que l'usage du café est nuisible à la plus grande partie des habitants de Marseille » (Chevalier, *op. cit.* : 18). Cela n'était guère flatteur pour cette « plus grande partie » des Marseillais mais la condamnation du café prononcée par Colomb n'eut pas plus de succès que celle de médecins iraniens résidant à La Mecque vers 1511 et qui, à la demande du gouverneur de la ville sainte, jetèrent l'anathème sur ce breuvage excitant (Ukers, *op. cit.* : 13). On s'est beaucoup gaussé des propos cofféiphobes de Colomb et pourtant, peu de temps avant que ces lignes soient écrites, paraissait dans la rubrique scientifique de l'hebdomadaire américain *Newsweek* (23 janvier 1989 : 20) un article intitulé *Latest infertility suspect : caffeine*. Il y était fait état de travaux des *National Institutes of Health* selon lesquels

les femmes consommant plus d'une tasse de café par jour auraient des possibilités réduites de grossesse. En fait, cela s'insère outre-Atlantique dans une campagne déjà longue contre le café et les boissons gazeuses caféinées (*Newsweek*, 19 juillet 1982 : 44.46, *Is caffeine bad for you ?*). D'ailleurs, l'invention de procédés de décaféination du café remonte au début de ce siècle et les substituts « hygiéniques » du café, souvent reliques des périodes de disette où l'on était privé de ce dernier, ont une vieille histoire : c'est ainsi, et pour seul exemple, que l'usage de la racine torréfiée de la chicorée, le *Cichorium intybus* L. Composée, dans le but de concurrencer le café, date de 1770 et fut une invention allemande. On ajoutera pour bonne mesure que la consommation du café, comme de tous les excitants, a été interdite pour des raisons religieuses, notamment par des Eglises chrétiennes fondamentalistes ou millénaristes, les Adventistes du Septième Jour, par exemple.

10 Pour revenir à l'histoire du rapide développement de l'usage du café en France, on citera encore Jean de La Roque (*op. cit.*, 1716) qui parlait de « tout le café qui se consomme à la campagne, dans toutes les bonnes maisons et ailleurs ; et celui qui se consomme dans les armées du roi, de terre et de mer ». Bref, la France entière connut vite le café.

11 Un dernier point d'« histoire » qui intéresse une habitude que nous pensons bien française, celle de café — ou café-crème — croissant de nos petits déjeuners, notamment ceux pris au « café » du coin : lors du siège de Vienne, en Autriche, par les Turcs, en 1683, un Polonais nommé Kolschitzky qui servait dans l'armée ottomane déserta et, par ses renseignements, permit aux Autrichiens de mettre en déroute les assiégeants. Le butin fut énorme et, parmi celui-ci, il y avait, bien sûr, du café dont Kolschitzky apprit l'usage aux Viennois qui prirent l'habitude de le consommer accompagné d'un *Kipfel* ou croissant par dérision pour l'emblème des ennemis défaits (Ukers, *op. cit.* : 45-47).

Café et « cafés » dans la vie et la société françaises

12 Le café s'imposa donc dans la vie et le comportement des Français. Il allait faciliter leur réveil quotidien, pallier les effets de leur fatigue, servir à certains de « trompe-la-faim », pour d'autres remédier à leur somnolence d'après repas, assurer des veilles studieuses, aider l'inspiration des intellectuels... et autres effets imaginaires ou avérés !

13 Et surtout, phénomène notable, le café allait donner son nom à des lieux publics de sociabilité autour du boire et du manger en commun, lieux où auparavant l'on ne servait que des boissons fermentées et des spiritueux qui ne quittèrent point pour autant l'étalage de ces « cafés ». Ces derniers, points de rencontre, de communication et de détente, jalonnent les voies et places de nos agglomérations. Leur importance sociale et économique est évidente lors des marchés et foires de villages et bourgs ruraux. Et quel « terrain » pour l'ethnologue urbain que ces conversations autour de « petits noirs » pris sur le « zinc » avant la journée de labeur !

14 Certains « cafés » devinrent de hauts lieux de la gastronomie, tel le légendaire *Café anglais* dont les précieuses reliques de sa fabuleuse cave ont trouvé refuge de nos jours dans celle du restaurant de *La Tour d'argent*. D'autres temples du bien-manger et du bien-boire sont restés à l'enseigne du café, le *Café de la Paix*, par exemple. Il y eut aussi les « cafés-chantants », les « cafés-concerts », aujourd'hui les « cafés-théâtres »... Et le rôle de quelques « cafés » dans la vie philosophique et littéraire de notre pays, du café *Procope* au café de *Flore*, est trop connu pour qu'on y revienne ici.

15 La publicité pare aujourd'hui la production et la consommation du café d'images exotiques, colorées, sentimentales... Elle ne se prive pas à son égard d'évocations érotiques, voire quelque peu macho-racistes : Ô, ce bel et jeune Européen bronzé et musclé qui s'en va chercher pour nous dans de mythiques montagnes de pays lointains les meilleurs crus de café sans se laisser impressionner par la rudesse roublarde des producteurs indigènes ! Mais cette même publicité associe aussi le café à une douce convivialité familiale à laquelle préside une aimable aïeule qui sait si bien le faire ; à cela s'ajoute la présentation du café comme condition de détente après l'effort et c'est l'insistance mise sur la nécessaire « pause-café ».

- 16 Dans le même temps, ô paradoxe, se généralise, toujours à l'aide de la publicité, la consommation de café privé de la substance naturelle, la caféine, qui lui donne ses propriétés stimulantes et psychotoniques ! Et puis, il y a les « cafés instantanés » avec ou sans caféine, avec ou sans addition de chicorée, parfois mélangés de lait en poudre ou plutôt de substituts de lait. Ces « cafés instantanés » ne sont pas d'invention récente puisque l'on en doit l'idée à un Japonais, Sartori Kato, qui vient s'installer en 1899 à Chicago après avoir mis au point dans son pays un « thé instantané » et qui adapta sa technique au café (Ukers, *op. cit.* : 404).
- 17 L'actuelle généralisation de la consommation de ces « cafés instantanés » et aussi des cafés pré-moulus relègue ou risque de reléguer au rang de pièces de musée les ustensiles ménagers qui servaient à la préparation du café familial : moulins à café, « chaussette » et toute la gamme des cafetières par filtration, par projection d'eau ou de vapeur d'eau sous pression, à vide (la fameuse Cona), à piston filtrant, etc. (Mailhes 1986 : 71-74).
- 18 Et les services à café, jadis et naguère vaisselle de prestige du buffet familial, cadeau obligé offert aux jeunes mariés, objets d'art ou touchants chromos sur fond de porcelaine ou de faïence ? Si la consommation du café s'est vite généralisée en France, il faut bien reconnaître qu'il y avait cependant café et café, à tout le moins celui des riches et celui des pauvres. La qualité du produit variait selon les classes, les prix aussi. Fraudes, adultérations affectèrent très tôt, dès le xvii^e siècle, la précieuse denrée exotique. On est en droit de se demander si cette généralisation de la consommation du café au plus grand nombre n'a pas été un moyen de contrôle social, d'exercice du pouvoir en donnant l'impression aux masses laborieuses de pouvoir accéder à un précieux produit exotique d'abord apanage des nantis. Ce que Sydney Mintz (1985 : 151-186) a écrit du sucre à ce propos dans *Sweetness and Power* pourrait peut-être s'appliquer au café ? A l'origine boisson coûteuse, puis stimulant à la mode parmi l'intelligentsia, le café est donc vite devenu d'usage de plus en plus populaire, jusqu'à être boisson des masses, à figurer dans les rations militaires, à jouer le rôle de « trompe-la-faim », à être le nécessaire moyen de la pénible mise en route du travail quotidien aussi bien que le « passe-fatigue » du long cours de la journée de travail. A ce sujet, il faut relire le *Germinal* d'Emile Zola, publié en 1885 mais décrivant sur une vingtaine d'années la dure vie, les peines et les luttes sociales dans les charbonnages du Nord : combien de fois, au cours de ces pages, sont évoqués le manque de café et de pain, l'importance du café de la gourde du mineur pour laver le poussier encrassant la gorge et pour surmonter la fatigue, le simple plaisir du café qui réchauffe et ragaillardit, quand on avait le moyen d'en acheter chez l'épicier ou si celui-ci voulait bien faire crédit...
- 19 La popularisation de la consommation du café a été rendue possible d'abord par l'extraordinaire expansion de la culture du caféier dit d'Arabie, le *Coffea arabica* L., dans les colonies blanches des Tropiques, puis, vers la fin du siècle dernier, par la découverte d'autres *Coffea* en Afrique et par leur domestication. De ces derniers, un seul a conservé aujourd'hui une importance économique, assurant environ un quart de la consommation mondiale : c'est le Robusta ou *Coffea canephora* Pierre ex Frönher. La plupart de ces nouveaux cafés furent mis en culture dans les colonies de « l'Empire français » et, protectionnisme colonial aidant, s'imposèrent sur le marché métropolitain. Mais ils n'avaient pas la finesse d'arôme des Arabica parmi lesquels se trouvent toujours les meilleurs et les plus coûteux cafés. Par contre, ils donnaient des breuvages corsés qu'on n'hésitait pas, dans certaines régions, à laisser au chaud au coin de la cuisinière. Cela n'a pas contribué à développer la sensibilité gustative de la plupart des Français à l'égard des cafés de qualité. Si cette dernière s'améliore aujourd'hui aux étalages de nos commerces d'alimentation, c'est en grande partie dû à la prise en main de grandes marques par des groupes étrangers, voire multinationaux. Reste cependant, dans nos villes, le charme et la finesse des produits de quelques torrifications artisanales.

- 20 Quant au « café bouillu-café foutu » de triste mémoire, les cafés instantanés, les cafetières modernes et, dans les lieux publics de consommation, l'adoption généralisée du procédé italien « expresso » lui ont porté un coup qui pourrait être heureusement fatal.

Pour une ethnologie et une ethnographie du café et des « cafés » en France

- 21 Pour être d'entrée relativement récente dans la vie et la société françaises — à peine un peu plus de trois siècles ! —, la consommation du café et tout ce qui l'entoure fait aujourd'hui partie de notre patrimoine, a une signification et des différenciations sociales, s'est traduite par des usages, des objets, des techniques, des représentations qui varient ou du moins variaient selon les régions. N'y a-t-il pas là un ou des objets de recherche ? Ne pourrait-on imaginer un atlas des goûts pour les cafés, des modes de leur préparation et de leur consommation en France, avec la dimension historique qu'implique chez nous toute ethnologie régionale ? Et le rôle des « cafés » dans la vie sociale et économique de nos villages, bourgs et villes où ils sont encore souvent sièges d'association, lieux de rencontres, de jeux, de débats ? Les candidats de nos élections en font la tournée et la clientèle se répartit souvent entre ces établissements selon son origine ou selon l'opinion politique du patron. Certains « cafés » jouent encore chez nous le rôle de « maison des hommes »... Bref, on souhaiterait que l'ethnologie de la France puisse porter à ces sujets une attention accrue, ne serait-ce que parce qu'ils sont, par bien des aspects, des miroirs de notre société.

Bibliographie

Braudel F., 1979. *Civilisation, économie et capitalisme, xv^e-xviii^e siècle. Tome 1, Les Structures du quotidien : le possible et l'impossible*, Paris, Armand Colin.

Chevalier A., 1929. Les caféiers du globe, fascicule 1. *Généralités sur les caféiers*, Paris, Paul Lechevalier.

Ferwerda F. P., 1976. Coffees, *Coffea* spp. (Rubiaceae), in *Evolution of Crop Plants*, Simmonds, N.W. ed., Londres et New York, Longman.

Mailhes T., 1986. *Le Café*, thèse multigraphiée pour l'obtention du diplôme d'Etat de docteur en pharmacie, Université d'Aix-Marseille, Marseille, Faculté de Pharmacie.

Mintz S., 1985. *Sweetness and Power : the Place of Sugar in Modern History*, New York, Elisabeth Sifton Books-Viking.

La Roque J. de, 1716. *Voyage de l'Arabie heureuse, par l'Océan oriental, le détroit de la mer Rouge, fait par les Français dans les années 1708, 1709 et 1710, avec la relation d'un voyage fait du port de Moka à la cour du roy d'Yemen ; expédition des années 1711, 1712 et 1713 et un mémoire concernant l'arbre et le fruit du café*, Paris.

Ukers W. H. et al, 1935 (seconde édition). *All About Coffee*, New York, *The Tea & Coffee Trade Journal Company* (La « bible » ! 818 pages, remarquable bibliographie).

Quant à ceux qu'attireraient des recherches sur le café, ils pourront consulter aussi :

Jacques-Félix H., 1968. *Le Café*, coll. Que sais-je ? n° 139, Paris (excellent précis par un agronome et botaniste connaissant bien les caféiers, leur culture, le commerce du café...).

Jardin E., 1895. *Le caféier et le café, monographie historique, scientifique et commerciale de cette rubiacée*, Paris, Ernest Leroux (contient un savoureux chapitre intitulé « Littérature du caféier et du café »).

Enfin l'inabordable (par le prix) mais essentielle *encyclopédie du café* publiée par Elsevier (Oxford, Cambridge, Amsterdam, Lausanne, New York...)

Clarke R. J. et R. Macrae Eds,

1985, *Coffee*, volume 1 : *Chemistry*

1987, *id.* volume 2 : *Technology* en préparation en 88, volume 3 : *Physiology*

1987, *id.* volume 4 : *Agronomy*

1987, *id.* volume 5 : *Related Beverages*.

(L'ordre des volumes et des sujets qu'ils traitent surprend, mais toute logique n'est pas nécessairement la nôtre.)

Pour citer cet article

Référence électronique

Jacques Barrau, « Café boisson, café institution », *Terrain* [En ligne], 13 | 1989, mis en ligne le 17 juillet 2007. URL : <http://terrain.revues.org/index2958.html>

Barrau J., 1989, « Café boisson, café institution », *Terrain*, n° 13, pp. 92-97.

À propos de l'auteur

Jacques Barrau

Laboratoire d'ethnobiologie-biogéographie, Muséum national d'histoire naturelle de Paris

Droits d'auteur

Propriété intellectuelle

Index géographique : France

Index thématique : boisson

Licence portant sur le document : Propriété intellectuelle