

L'Histoire du café

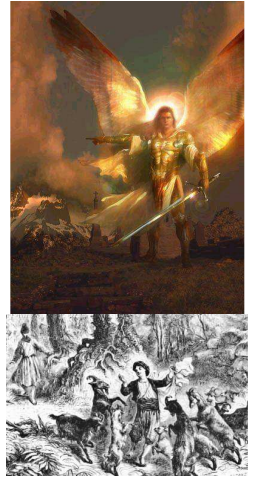
- Les légendes et l'histoire du café.
- L'histoire de Malongo.
- Les grandes dates du café.
- Les cafés à travers l'Europe.
- Des anecdotes du café et les citations du café.

1° Les légendes :

1° C'est l'ange Gabriel qui fut dépêché par Allah pour secourir Mahomet qui était gravement malade. Il lui fit boire un breuvage brûlant et noir comme la Kaaba de la Mecque. Aussitôt après l'avoir bu, il mit à terre 40 guerriers et put satisfaire autant de femmes.

2° Celle-ci vient des contes des Mille et une nuits (10^{ème} siècle). Kaldi, jeune berger yéménite, surveille son troupeau. Il s'étonne de l'excitation de ses chèvres qui gambadent en pleine nuit. Il remarque quelles passent leur temps à brouter des baies rouges d'un arbuste. Il y goûte et devient hilare et se met à danser. Il va faire part de sa trouvaille à la communauté des soufis qui auront l'idée d'en faire une décoction. Ils s'aperçoivent que cette décoction leurs évite de s'assoupir pendant la prière. Ils l'appellent « Khawa », ce qui signifie ravit et incite à l'envol, en souvenir du roi persan Kavus Kai qui s'est envolé dans les cieux sur un char ailé.

3° Légende sur la découverte de la torréfaction : deux moines, Sciadli et Aydrus, sont chargés de la récolte du café. Par un après-midi pluvieux, ils rentrent avec leur récolte complètement trempée. Pour faire sécher les grains, ils les placent dans une cheminée. Quand ils reviennent de la prière, les grains sont plus que secs. Ils sont rôtis mais sentent extrêmement bon. Ils prendront donc l'habitude de griller les grains avant de faire leur décoction. Cela se passait en Orient, au Yémen plus précisément.



2° L'histoire du café :

■ Le caféier (*Coffea Arabica*) est né, il y a plusieurs millénaires, en Abyssinie (Ethiopie) dans les montagnes de Kaffa. Ce serait les Perses qui auraient parlé en premier du café. Cité dès le 9^{ème} siècle dans des écrits médicaux, il est repris au 11^{ème} siècle par **Avicenne** (célèbre médecin et philosophe, qui décrit les effets du café sur le système digestif dans *Le Canon de la Médecine*).

■ Il entame probablement sa conquête du monde au 15^{ème} siècle. Par l'intermédiaire des pèlerins musulmans qui se rendent à La Mecque. Il se répand au Yémen et dans toute l'Arabie. Jusqu'au début du 17^{ème} siècle, seule l'Arabie produit du café. L'armée de **Soliman le Magnifique**, au fil des conquêtes, fait découvrir le café aux peuples des Balkans, d'Europe centrale, d'Afrique du Nord et d'Espagne. Les arabes sont à l'origine de l'invention de la boisson, du principe de torréfaction et des échanges commerciaux en dépit des interdits religieux appliqués notamment à la Mecque.

Le gouverneur de la Mecque Kham Berg fait expulser, en 1511, des fidèles qui boivent du café dans la mosquée. Puis il en interdit la consommation et brûle les réserves sous prétexte que le coran proscrit les boissons enivrantes. Sa décision est annulée huit jours plus tard par le sultan d'Égypte. Cette nouvelle boisson aux effets toniques et qui prolonge les prières nocturnes devient un succédané idéal pour les musulmans interdits de vin et d'alcool. On le considère comme un médicament à cause de son pouvoir laxatif et diurétique, il soignerait le rhume, la rougeole, la variole et la toux. Il est le symbole de l'hospitalité orientale.

■ Au milieu du 16^{ème} siècle, on a déjà coutume de boire du café en Égypte, en Syrie, en Perse ou en Turquie. On trouve des débits de café dans les villes de Médine, le Caire, Bagdad, Alexandrie, Damas et Istanbul. En 1555 le premier débit de café est ouvert à Istanbul, il est tenu par deux syriens Shems et Hekeem. Outre la possibilité de boire le Qahwa, vendu à un prix modique, les cafés deviennent rapidement des lieux d'échanges. En quelques années, les cafés se développent, Istanbul (plus de 500 à la fin du 16^{ème} siècle) en comptera plusieurs centaines mais également des villes comme Bagdad, Alexandrie ou la Mecque. A la même époque, les guerriers turcs de Soliman le Magnifique font connaître leur boisson aux peuples des Balkans, d'Europe Centrale, d'Afrique du nord et d'Espagne.

■ Premier européen à évoquer cette nouvelle boisson est le docteur Prosper Alpin, directeur du jardin des plantes de Padoue. Il décrit avec précision le caféier dans son ouvrage de 1592 (*Plante d'Égypte*). La même année, le hollandais Cornélius Bonte Koe, médecin à la cour de Berlin, établit les premières descriptions de ce que l'on appelle Caova.

■ Jusqu'au milieu du 17^{ème} siècle, les deux producteurs de café sont le Yémen et l'Éthiopie. La plaque tournante de ce café est le petit port de Moka qui devient entre 1650 et 1750, le seul lieu d'approvisionnement. Aujourd'hui abandonné et envahie par les sables. Les arabes désireux de garder la maîtrise de la production mondiale ont trouvé la solution en ébouillantant les grains afin d'empêcher toute germination mais les européens vont détourner la vigilance des arabes et dérober des grains. En 1616, un bateau hollandais de la compagnie des Indes orientales débarque à Moka. Son capitaine, Pieter Van der Broecke, réussit à dérober quelques grains non ébouillantés qu'il rapporte à Amsterdam. Ils seront à l'origine des plantations néerlandaises en Asie, puis française aux Antilles.



Vers 1690, un autre hollandais, Nikolaus Witten, débarque à Moka et arrache de jeunes pousses après avoir raflé une multitude de cerises qui seront replantées dans les indes néerlandaises. La mode européenne est aux épices et aux produits exotiques et permet l'expansion de la production dans les tropiques. Ils rapportent alors des plants de l'île de Java (1696) vers l'Europe. Toujours au 17^{ème} siècle, un pèlerin indien, Baba Budan, subtilise sept cerises qu'il ramène à Chikmagalur, sur la cote de Malabar, pour les planter. Deux siècles plus tard, l'Inde devient le 1^{er} producteur de café au monde. Les premiers cafés européens sont nés également à cette époque.

■ Les cardinaux italiens dénonceront cette « boisson sombre de l'Islam qui nous vient du diable » estimant que Satan a offert le café aux musulmans pour les consoler de ne pas boire de vin, la boisson sanctifiée par le christ. Jusqu'au jour où le pape Clément VIII décrète après l'avoir goûté que « l'arome du café était chose bien trop agréable pour être l'œuvre du Malin et qu'il serait dommage que les musulmans en aient l'exclusivité ».

■ C'est à Venise que le café arrive pour la première fois en 1615. Jusqu'au 17^{ème} siècle, il n'est qu'une curiosité réservée à l'entourage des quelques voyageurs qui en rapportent d'Orient. On en trouve aussi comme médicament chez les apothicaires. En 1644, un navire d'Alexandrie débarque sa marchandise à Marseille où s'ouvre, 10 ans plus tard, le premier café public. Vers 1669, par l'intermédiaire de l'ambassadeur de l'empire ottoman à Paris, Soliman Aga, dépêché par le sultan de l'empire ottoman Mehmed IV, la boisson conquiert la haute société parisienne. La cour de Louis XIV tombe sous le charme de cet homme qui reçoit dans une débouche de luxe et propose des cafés à ses hôtes. Il est du meilleur goût de tout faire à la turc, pratiques qui seront décriées par Molière dans le Bourgeois Gentilhomme avec ses salamalecs. Tout le monde est conquis par cette boisson que l'on trouve amer mais que l'on apprécie avec un morceau de sucre sauf le roi qui exaspéré par le succès de l'ambassadeur délaisse le café (et ses perspectives économiques) pour le chocolat.

■ Le caféier est cultivé dans les serres du jardin botanique d'Amsterdam. Des plants sont offerts à Louis XIV par le bourgmestre d'Amsterdam en gage de paix lors de la signature du traité d'Utrecht, en 1713, qui les confie aux botanistes du Jardin du roi, l'actuel jardin des Plantes. C'est Antoine de Jussieu qui en prendra le plus grand soin.

Louis XV reçoit en cadeaux plusieurs dizaines de caféiers de la part du sultan du Yémen. Cette même année 1715, le premier caféier français fait souche dans l'île Bourbon (La Réunion). De là, notamment grâce au courage du capitaine Gabriel de Clieu, 1720, le caféier est introduit dans les colonies antillaises où la France s'approvisionne librement après un terrible voyage. Le roi avait donné deux des quatre plants qu'on lui avait offert. Un seul des arbustes arrivera à destination. Dix huit mois plus tard, un kilo de cerises est récolté puis replanté en Guadeloupe et Saint Domingue.



En 1780, Saint Domingue, avec 40 000 tonnes annuelles, fait de la France le 1^{er} pays mondiale producteur de café. En 1727, un jeune officier portugais Palheta, se voyant refuser quelques grains, courtise la femme du gouverneur de la Guyane française et obtient d'elle les précieuses cerises. C'est ainsi que le Brésil doit sa place de leader mondial du café. La culture du café se diffuse ensuite dans toute l'Amérique latine où, jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle, elle sera faite principalement par des esclaves. En effet, pour faire face à la demande croissante de café, les empires coloniaux n'hésitent pas à faire travailler des milliers d'hommes, de femmes et d'enfants dans des conditions inhumaines. En 1791, Toussaint Louverture conduit une rébellion sur l'île d'Haïti qui devient en 1804 le 1^{er} état noir indépendant. Plus tard, les esclaves français mettront le feu aux plantations et contraindront la France à perdre la première place.

■ En 1650, est ouvert à Oxford, en Angleterre, le premier café. Il est tenu par Jacob, un juif libanais. Le Hoppe est ouvert en 1670 à Amsterdam. En France, Pascal Haroukian connu sous le nom de pascal transforme en 1672 l'une des 140 échoppes de la foire Saint Germain en boutique à caoua. Le café est au prix de 6 deniers la tasse. C'est la même personne qui est 1669 avait ouvert à Marseille un café. En 1673, c'est au tour de l'Allemagne grâce à l'œuvre d'un hollandais, Jan Danz, qui dote Brême d'une nouvelle boutique. C'est en 1683 que les italiens de Venise ont leur café sous les arcades des Procuraties.

■ En 1683, Vienne est, pour la seconde fois, assiégée par l'armée turque. La cité est sur le point de capituler malgré la présence d'une armée chrétienne à proximité. Une nuit, Franz Goerg Kolschitzky, entre en scène. C'est un jeune polonais qui a vécu à Istanbul pendant dix ans et parle le turc. Il offre ses services pour tenter de traverser les lignes ennemies. Habillé à l'orientale, il réussit à passer et fournit des informations sur les assiégeants et les assiégés. Fort de ces renseignements, l'Archiduc de Lorraine attaque les Turcs et les met en déroute. En fuyant, ces derniers abandonnent canons, munitions et provisions dont cinq cents sacs de café.



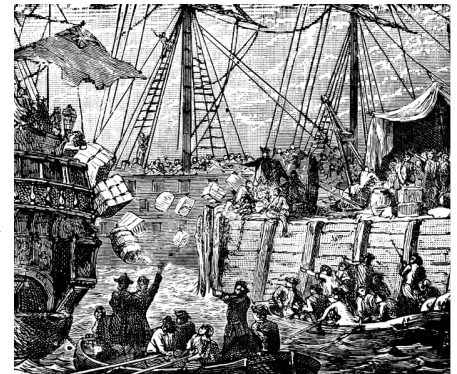
Kolschitzky est fêté comme un héros et décoré. On lui offre la nationalité autrichienne, les cinq cents sacs de café et l'autorisation d'ouvrir un débit de café. C'est le «Zur Blauen Flasche» (A la Bouteille Bleue). Il y prépare le café comme il l'a appris à Istanbul. Or les Viennois n'apprécient pas la décoction et ses affaires vont mal. Kolschitzky a alors l'idée de filtrer son café, d'y ajouter une cuillère de crème et une cuillère de miel. Le succès est immédiat. Sur sa lancée, Kolschitzky décide de mettre tous les journaux de la ville à la disposition de ses clients. Puis il demande à l'un de ses amis pâtissier de créer un cake particulier. Les Turcs ont un croissant sur leur drapeau, la pâtisserie aura cette forme. Ainsi naît le Kippfel, un des grands classiques de ce que l'on nomme aujourd'hui des «viennoiseries».

■ En 1685, un certain Edward Lloyd ouvre un débit de café à Londres. Son fils transfère l'établissement au 16 Lombard Street, tout près du Stock Exchange. Très vite, armateurs, marins, boursiers, avocats, assureurs deviennent des fidèles de ce nouveau café. Certains en font même leur adresse. En 1696, le propriétaire des lieux lance le «Lloyd's journal» qui diffuse les informations relatives à la marine et au commerce maritime. Son café se transforme peu à peu en salle des ventes pour les cargaisons et les navires. Même les butins de guerre y sont partagés. La salle principale est aménagée en fonction des besoins des marins. Une sorte de station météo regroupe baromètres, anémomètres, pluviomètres, une bibliothèque accueille une remarquable collection de cartes du monde entier. En face de la porte d'entrée, figure le grand livre des Lloyds, avec à gauche, la liste noire des naufrages et des catastrophes en tous genres et, à droite, le registre des navires arrivés à bon port. En 1978, un accord est conclu au terme duquel le café devient bureau de poste. L'univers de la marine et du commerce mondial peut dès lors y recevoir et y envoyer du courrier. Edward Lloyd s'implique lui-même dans certaines des affaires négociées sous son toit. Aujourd'hui, le café a disparu, mais les Lloyd's sont devenus la plus grande compagnie d'assurance et de réassurance du monde.

■ En 1730, les anglais plantent du café à Cuba, Haïti, Dominique et la Jamaïque. Plus tard l'arrivée du thé et de la bière donneront naissance aux pubs et marquent le déclin des cafés.

■ Les cafés ont toujours été lieu de contestation, autrefois terreur des califes et maintenant terreur des rois. Le café de Foy ou un certain Camille Desmoulins, incite, le 12 juillet 1789, une foule en colère à prendre les armes. Jeux interdits et prohibition, vices et libertinage, complots...sont dans le collimateur des pouvoirs politiques et religieux. On ferme momentanément les cafés en Angleterre, en Allemagne et en Suède. Paris compte plus de 300 cafés au début du 18ème siècle (3 000 en 1850 et plus de 15 000 de nos jours). Une véritable frénésie qui fait dire à l'abbé Galiani que Paris est le Café de l'Europe.

■ L'indépendance des Etats-Unis offre au café le plus vaste de ses marchés. Le roi George III d'Angleterre décide de remplir les caisses du royaume en imposant le Stamp Act. Celui-ci institue de lourdes taxes sur les importations des colonies américaines en provenance de la métropole. Les colons se rebellent et décident de boycotter les marchandises anglaises. Ainsi, les habitants de Boston décident-ils un beau matin de jeter tout le thé stocké dans les entrepôts sous douane dans les eaux du port. L'événement, connu sous le nom de "Boston tea Party", marque le début de la guerre d'indépendance. Et le remplacement du thé par le café dans les habitudes de consommation américaine. Nous pouvons noter que dès 1643, la city Tavern (actuellement le Fraunces Tavern) situé dans la New Amsterdam (future Manhattan), propose dès 1643 du café à ses clients.



C'est cette même année que s'ouvre dans ce quartier la Burns Coffeeshouse, futur siège des Liberty Boys (à l'origine de l'indépendance des Etats-Unis).

■ Au 19ème siècle, les dirigeants colombiens tentent d'encourager la culture du café, mais ils ne sont pas entendus. Un caféier met cinq ans pour donner sa première récolte. Il faut avoir les moyens de survivre en l'attendant. Francisco Romero, le bon prêtre d'un petit village, Salazar, a alors une idée. Au lieu d'infliger quelques ave et pater à ses ouailles, après la confession, il leur impose comme pénitence de planter trois ou quatre caféiers. L'archevêque apprécie la trouvaille et l'institue en pratique générale. La Colombie doit ainsi l'abondance de ses récoltes aux péchés de ses aïeux.

■ Pour boucler la boucle, le café né et partit d'Afrique, y revient au début du 19ème siècle, avec la découverte dans le bassin du Congo, d'une seconde espèce de caféier : le Coffea canephora. Plus résistant, il remplace en 1877 les arabicas néerlandais d'Indonésie ravagée par la rouille. En 1859, la maladie anéantie les plantations de l'île de Ceylan qui sont remplacées par une autre plante : le thé.

■ Le café est devenu une richesse économique majeure. Avec 15 milliards de dollars échangés par an, c'est la première denrée agricole et la deuxième matière première (en valeur) commercialisée dans le monde, loin derrière le pétrole mais devant le blé, l'acier, le sucre et le cacao. Chaque jour, dans le monde, se boit 1,5 milliard de tasses de café. Deux habitants de la planète sur trois consomment du café dont une grande majorité en Europe et en particulier en Europe du Nord. D'une manière générale, plus le climat est froid et rude, plus on boit de café. A l'inverse plus on s'approche de l'équateur et moins on consomme. C'est pourquoi à l'exception du Brésil dont 50 % de la production est consacré au marché intérieur, les pays producteurs destinent la quasi-totalité de leur production à l'exportation. De nos jours, certaines sectes comme les mormons interdisent la consommation du café.

4° Les grandes dates du café :

1555 Le premier débit de café est ouvert à Istanbul, il est tenu par deux syriens Shems et Hekeem.

1604 Le café arrive pour la première fois à Venise. (Source La magie du café). On consommait du café à Venise depuis 1570 mais on s'en servait comme d'un médicament.

1615 Le café arrive pour la première fois à Venise. (Source Malongo)

1644 Le café arrive d'Alexandrie à Marseille par bateau grâce à Pierre de La roque.

1650 : Le premier débit de café ouvre ses portes à Oxford, il est tenu par un juif libanais du nom de Jacob.

1670 : Ouverture du Hoppe à Amsterdam. Il existe encore de nos jours.

1672 : Pascal Haroukian, arménien, transforme en boutique à caoua l'une des 140 échoppes de la foire Saint germain.

1685 : Un certain Edward Lloyd ouvre un débit de café à Londres.

1715 : Arrivé du café sur l'île Bourbon (La Réunion).

1721 : Gabriel de Clieu est autorisé par le roi à retourner à la Martinique avec deux plants de café.

1730 : Les anglais plantent du café en Jamaïque

1880 : Le café est coté à la bourse.

1989 : Abolition de l'accord mondial du café qui garantissait un prix minimal depuis 1962.

5° L'histoire de Malongo :

1934. C'est en 1934 que les cafés Malongo voient le jour avec une petite brûlerie située au cœur de Nice. Très rapidement, la torréfaction journalière passe de 25 à 100 kilos ; pour la distribuer, de petites camionnettes remplacent les bicyclettes. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, la marque est lancée sur les ondes radiophoniques. L'émission « La pastrouil de Tante Victorine » la met à l'honneur et contribue à sa notoriété régionale.

Les ventes se propagent sur un rayon de 100 kilomètres autour de Nice et la production annuelle grimpe à 40 tonnes. C'est en **1952**, que l'entreprise devient la Compagnie Méditerranéenne des Cafés Malongo. Elle est alors le premier torréfacteur des Alpes-Maritimes et rayonne dans tout le sud-est de la France. A Marseille, Toulon et Aubagne, des agences sont créées.

Quatre produits fondent alors sa renommée : « l'express » dans son emballage vert, le « goût italien » dans son emballage violet, le « goût français », jaune, et « décaféiné » rose.

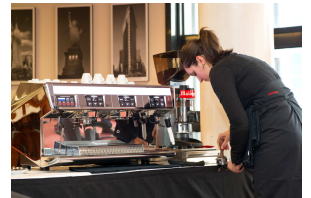
1962. Monsieur Fulconis et Monsieur Liprandi qui dirigent alors la société lancent les boîtes métalliques sous vide. Mais les clients ne sont pas prêts à ce nouveau type de conditionnement et les ventes chutent. Deux ans plus tard, elles remontent à leur niveau d'origine pour le dépasser.

1968. Marque un nouveau tournant dans l'histoire de la société. Monsieur Hugo Rombouts la rachète et accélère son développement. C'est à cette époque que commence la conquête du marché de l'hôtellerie et de la restauration.

1980. L'usine est transférée de la route de Turin à la zone industrielle de Carros. La direction générale est confiée à Monsieur Jean-Pierre Blanc. Les années qui suivent sont difficiles : les cours du café sont hauts et la société ne veut pas augmenter le prix de ses produits. Pourtant le succès revient avec le lancement des boîtes « Pures origines », « Grande réserve » et « Suprême ». Les premières boutiques de dégustation ouvrent à Cannes et à Nice. En parallèle, l'entreprise se lance dans un ambitieux projet de recherche sur les machines à doses.

1992. Jean-Pierre Blanc rencontre le Padre van der Hoff au Mexique. Cette rencontre avec le fondateur du commerce équitable est décisive. Elle contribuera à encourager Malongo à travailler avec les petits producteurs et à s'investir dans ce domaine.





1995. Le Concours du Jeune professionnel du Café est lancé. Il témoigne d'une volonté de développer la formation sur le café dans les lycées hôteliers. Un an plus tard, la marque est référencée dans la grande distribution. Cette nouvelle avancée coïncide avec la création du concept 123Spresso, et la création d'un département export. Les années **2000** sont marquées par une croissance continue malgré un marché français en baisse. Les clés du succès ? L'essor des machines à doses, la progression du café labellisé Max Havelaar, la mise sur le marché d'une gamme très étendue de café de qualité.



■ **La qualité Malongo :** Chaque année, Jean-Pierre Blanc se rend dans les pays producteurs dans la perspective de découvrir de nouveaux crus ou de relancer la culture de crus d'exception qui, pour des raisons diverses, a été abandonnée. Une grande exigence est montrée envers tout ce qui touche la qualité des cafés verts sélectionnés. La société propose par exemple de partir à la découverte de l'Arabica Bourbon sur l'île de la Guadeloupe Les plantations sous ombrage, situées en altitude (1500 mètres) et dont les récoltes sont faites à la main, en plusieurs passages, sont ainsi préférées à celles qui pratiquent la culture intensive. De même, les plantations biologiques sont largement prioritaires sur celles qui usent d'engrais chimiques et de pesticides. Un tel souci se retrouve dans la torréfaction, qui ne porte que sur des cafés qui ont été très rigoureusement contrôlés à leur arrivée à Carros et dont la conservation n'excède jamais un mois. Pratiquée selon des méthodes « traditionnelles », c'est-à-dire un temps de cuisson supérieur à vingt minutes, la torréfaction offre la garantie d'un produit riche et subtil sur le plan aromatique. C'est pour préserver cette qualité que le conditionnement se fait dans l'heure qui suit la torréfaction dans des emballages hermétiques et sous vide. Dans ce domaine que Malongo a été remarqué avec l'obtention de deux oscars mondiaux de l'emballage pour les Pures Origines et la Grande Réserve.

6° Les cafés à travers l'Europe :

Nom du Café	Ville	Nom du propriétaire ou personnage célèbre Observations
Zur Blauen Flasche La Bouteille Bleue	Vienne	Kolschitzky
Hoppe	Amsterdam	

Nom du Café	Ville	Nom du propriétaire ou personnage célèbre	Observations
Procopé - Le Régence Dome - Coupole Deux Magots - Café de Flore	Paris	Paris comptait 300 cafés en 1710, 380 en 1730, 745 en 1789, 3000 en 1845 et 15 000 en 1990.	
		Le procope 	Café de Flore 
Café Florian 1720	Venise	Casanova, Goethe, Musset, Dickens, Proust ont été en leur temps des clients de ce café. Ne vous fiez pas à la façade, l'intérieur est beaucoup plus luxueux.	
Quadri 1725	Venise	En face du Florian. Cocteau, Dali, Wagner ont été clients de ce café.	
Café Grecco 1760	Rome	Chateaubriand, Mendelssohn, Liszt, Stendhal ont été en leur temps des clients de ce café.	
Caffé Barakis	Turin		
Caffé Deli Specchi	Trieste		
Rosée de Pâques 1652	Londres		
Café Lloyd 1685	Londres	Edward Lloyd ouvre un établissement Toward Street, qu'il transfère au 16 Lombard Street, près de la Bourse Royale, centre des affaires maritimes.	
El Pompo	Madrid		
Les trois autruches	Prague	Déototus Damascenus, arménien né à Damas et ayant connu le café à Tripoli et au Caire.	

7° Des anecdotes et les citations du café :

■ Après le Krach de 1929, les chemins de fer Brésiliens ont utilisé un mélange de café et de goudron pour alimenter les chaudières de leurs locomotives.

■ En Europe au 18ème siècle, les Suédois sont devenus rapidement de gros buveurs de café et de thé. Une violente opposition existait entre les partisans de chacune de ces boissons mais aussi à l'encontre de celles-ci. Le Roi Gustave III, dans sa sagesse et pour l'amour de son peuple, décida de tenter une expérience. Son tribunal venait de condamner à mort deux frères jumeaux. Il les gracia à la condition que, sous contrôle de son médecin, l'un ne boive plus que du café et l'autre plus que du thé pendant le restant de leurs jours. Et l'on attendit le résultat... Que croyez-vous qu'il arriva ? Le médecin mourut, le président du Tribunal mourut, le bon Roi soucieux de la santé de ses sujets fut assassiné en se rendant à l'Opéra... Les jumeaux moururent eux aussi, mais bien après: Le buveur de thé à 83 ans et le buveur de café à 85 ans...

■ Les citations :

« Si c'est un poison, c'est un poison lent. »

Bernard Le Bouyer de Fontenelle (écrivain français, mort centenaire, 1657-1757).

« Paris est le café de l'Europe. »

Abbé Galiani 1782.

« J'avais toujours sept cafetières sur le feu »

Napoléon

« Le café met tout en mouvement, les idées se précipitent telles des bataillons »

Balzac

« O café, liqueur divine »

Voltaire

« Le café est le baume du cœur et de l'esprit »

Verdi

