



# Le renouveau du café végétal

Tipp von Esther Kern



Le café originaire d'outre-mer était autrefois un produit de luxe. C'est pourquoi on l'a imité en créant une infusion de légumes amers grillés. Pour obtenir ce succédané de café, 'innombrables légumes ont été utilisés, comme par exemple des bulbes de dahlias, des pépins de raisin et même des graines d'asperge. Mais l'ingrédient classique du café d'origine végétale reste la racine de chicorée dont la teneur en substances amères est élevée. Le café ainsi obtenu connaît aujourd'hui un renouveau, à l'exemple de la ferme Ekkharthof dans le canton de Thurgovie qui propose dans son assortiment un café à base de



chicorée fait maison. Cela s'impose, car la maison est spécialisée dans le forçage de la chicorée. Pendant des années, les racines restantes après forçage servaient à nourrir les vaches. Puis, on se souvint de l'ancienne tradition du café et on se mit à chercher pendant deux ans la préparation idéale pour le réaliser. «Au début, je grillais des racines râpées dans un four à céramique avec la chaleur résiduelle», explique Paula Fohmann d'Ekkharthof. «Parfois, elles en sortaient sucrées, d'autres fois plutôt amères.» Elle comprit alors que le goût sucré n'était libéré que par des températures avoisinant les 180 degrés. «Une racine grillée à des températures trop élevées donne un café amer.» Aujourd'hui, bien sûr, Ekkharthof ne prépare plus son café végétal dans un four à céramique, mais dans une cuisine professionnelle. Il est possible de se le procurer en ligne (Ekkarthof) ou dans la boutique de la ferme. On fait par exemple bouillir les flocons de racine grillés pendant dix minutes dans de l'eau ou on les prépare à la manière du café à filtre. Ekkharthof propose désormais également la racine de chicorée sous forme de poudre. Elle donne de bons résultats en cuisine. Elle sert notamment à aromatiser les sauces et à obtenir ainsi un bon équilibre entre les arômes sucrés, acides, salés, et: amers.