

## L'arôme éternel. Histoire et actualité du café en Indonésie



*Différentes phases du café en train de sécher à même le sol.*

Le *warung* (voire le *warung kopi*) est à l'Indonésie ce que le *bistro* (voir le *bar à vins*) est à la France : une institution. Un lieu de vie sans lequel les gens du cru ne sauraient plus où aller pour boire leur jus ou leur pinard, pour siroter leur petit noir ou écluser leur gros rouge. Tout liquide permet toujours d'en voir (et d'en faire voir) de toutes les couleurs. C'est peut-être aussi pourquoi il permet une plus grande ouverture au monde et une meilleure acceptation des différences.

Refaire le monde autour d'un café n'est pas l'apanage d'une société ou d'une culture, partout le café invite à la convivialité. Dee, une écrivaine indonésienne célèbre dans l'archipel, en a même écrit une nouvelle, en 1996, intitulée « *Filosofi Kopi* » – la traduction n'est pas nécessaire – où il est question de « café du jour » et de philosophie de comptoir. En France, dans un autre genre, on ne compte plus les « café-philos » qui pullulent dans les villes pour tenter de redonner un peu de sens au vivre-ensemble des habitants. Vecteur incontournable de lien social, le café – comme d'autres drogues plus nocives, à commencer par le tabac et ses dérivés – excite et stimule nos pensées. Même si un effet placebo n'est pas à écarter.

L'efficacité symbolique joue à plein pour le café... sans lequel – c'est-à-dire sans en ingurgiter une bonne gorgée de bon matin – certains n'arriveraient sans doute jamais à se lever pour aller au turbin. Mais, une fois la journée bien entamée, quoi de plus serein en effet que de faire une pause dans son agenda, de se poser voire de se reposer autour d'un bon *kawa*, avant de reprendre la route ou le boulot, ou un autre café ? Parfois, le petit noir donne à voir la vie en rose et même en rouge à ceux qui d'habitude préfèrent le bleu : bref, hantise de certains patrons qui

maudissent la machine à café au point de rêver qu'elle tombe un jour en panne pour toujours, le café permet de gagner du temps... sur celui du travail. Le café s'accommode mieux avec des tartines au beurre qu'avec le dur labeur. Et il est vrai que, souvent, sa forte consommation toujours renouvelée s'avère plus propice au débat qu'à l'action. Mais aussi à la maturation plutôt qu'à la gesticulation.

Un employeur avisé devrait donc penser à embaucher des amateurs avertis de café puisque, durant le temps (con)sacré de la fameuse et interminable « pause-café », ils discutent de tout et de rien tandis que les autres employés, moins philosophes et plus dynamiques, protestent contre les injustices, réclament des droits, et sont peut-être déjà en train d'ériger des barricades devant son bureau ou de kidnapper son associé dont la voiture finit de brûler sur le parking. On vit une époque difficile. Le café est aussi source de sagesse, il apaise autant qu'il excite.

Cet article évoque les grands traits de l'histoire du café, de l'Éthiopie à Bali, et aussi les dernières modes du café en Indonésie, de *Starbucks* au *kopi luwak*...



*Mieux que le vin ou le cherry, le café. Ici, grappes de café encore vert et cafés-cerises bien rouges...*



*A gauche deux sachets de café bio local, à droite un sachet de café « luwak » très branché. Les deux producteurs se trouvent à Buleleng, au nord de Bali. A quantité égale, le second coûte exactement 20 fois plus cher que le premier.*

## Passé et présent du café, et du Moyen à l'Extrême-Orient

Originaire du sud-ouest de l'Ethiopie, le café date peut-être du Xe siècle et plus sûrement du XIIIe siècle. Certes, dès le IXe siècle, il existe un récit d'un berger éthiopien dénommé Kaldi qui aurait « découvert » le café. Mais, cette belle histoire reste à prouver, l'auteur demeurant incertain, et elle n'apparaît sur le papier qu'en 1671. Ce qui est plus sûr c'est que d'Ethiopie, le café se répand au Yémen et en Egypte. La première source vraiment crédible attestant de l'existence tant de l'arbre appelé le caféier que du café comme boisson remonte au milieu du XVe siècle et se déniche dans les monastères soufis du Yémen. Dès le XVIe siècle, le café inonde si l'on peut dire tout le Moyen-Orient, la Turquie, et progressivement l'ensemble de l'Europe et les autres terres lointaines. Après, à l'instar de la soie et des épices, une route du café occupera les sombres heures des conquêtes puis colonisations européennes. A ce sujet, le café qu'on déguste dans les cours royales occidentales est aussi le fruit d'une exploitation sans limites, dont l'esclavage est l'illustration la plus aboutie. Ainsi, entre 1511 et 1886, plus d'un million d'esclaves africains furent importés à Cuba pour travailler dans les plantations de café. Car qui dit café dit sucre et là commence le calvaire des esclaves. A Cuba tout particulièrement, autant le café que le sucre, les deux substances accablent à part égale le sort tragique des esclaves. Mais l'enthousiasme des négriers et planteurs cubains sera de courte durée

puisqu'il rapidement supplanté par de nouveaux prédateurs, les Brésiliens ou plutôt les colons européens au Brésil, plus gourmands et mieux organisés. Il apparaît que partout où l'esclavage a sévi il l'a été d'autant plus que la production de café était forte. Jusqu'au début du XXe siècle au moins, le café servi en Europe ou en Amérique du Nord a un goût amer lorsqu'on voit d'où il provient et qu'on constate les terribles conséquences qu'il a engendrées à travers les colonies et ensuite dans les pays en développement.

Mais revenons au XVIe siècle avant l'engouement général pour le petit noir... Le premier véritable traité scientifique sur le café est l'œuvre d'un Italien, Prospero Alpini, et est paru à Venise en 1591. Sont ainsi décrits dans ce traité le caféier, le fruit, la fève, la torréfaction, et même les effets du café sur le consommateur ! Depuis cette date, les travaux sur le café sont légion et parfois cocasses : on apprend dans certains ouvrages que les Yéménites, soucieux de préserver leur trésor, et ne commerçant en bonne entente qu'avec les Turcs, vendaient seulement les fèves aux Européens et jamais les caféiers. Mais cela ne durera pas, un tel secret ne reste longtemps inviolé surtout que des Français sont parvenus à dérober quelques arbustes de l'arôme sacré et sont allés les replanter ailleurs, au Brésil notamment, à cette époque crânement appelé « France antarctique ». Sur un ton bien à lui, Stewart Lee Allen nous apprend que « *Louis XV dépensait l'équivalent de soixante-dix mille francs pour satisfaire le goût que sa fille avait pour le café. Quelques années plus tard, ce breuvage ne coûtait plus qu'environ trois francs la tasse, et le plus humble des prolétaires pouvait s'en payer une* ». Le café pour tous et bientôt tout le temps. Car la culture du café allait vite prospérer dans les colonies européennes. Un certain Baba Budan, mystique de son état, a transplanté le premier la précieuse graine en Inde. Et notre journaliste Stewart Lee Allen de poursuivre son récit : « *Ce mystique avait été imité en 1616 par un capitaine de vaisseau hollandais nommé Pieter Van der Broecke, qui avait volé des douzaines de plants de caféiers à Moka et les avaient apportés à Java, à la suite de quoi l'habitude fut prise de surnommer, en anglais, le café non plus simplement moka mais moka-java. De toutes les opérations menées par les cartels de drogue coloniaux, la plus importante avait cependant été celle organisée en 1720 par Gabriel de Clieu, un Français qui avait introduit le caféier dans le Nouveau Monde* ». Mais c'est là une autre histoire...



*A gauche, un portrait de Pieter Van der Broecke, accroché sur un mur d'une demeure de Banda Neira dans l'archipel des Moluques. A côté du café, le commerce des noix de muscade deviendra encore plus rentable, c'est ce business que poursuivra son fils et les générations suivantes dans les îles Banda. A droite, affiche publicitaire du café Rajah, de l'île de Java, à l'époque coloniale.*

Progressivement, les grains se transforment en boisson, et une culture moyen-orientale se mue en culture mondiale. Fondamentalement, la consommation du café s'accompagne d'un mode de vie qui donnera naissance au café, non la boisson mais le lieu où on la consomme. La culture (agricole et lointaine) du café produit une autre culture (sociale et proche) du café comme lieu de rencontre, comme espace de partage et d'échange. De débats surtout. Le café a peut-être une vertu cachée, celle de délier les langues en même temps qu'il ravit les papilles...

C'est certainement à Istanbul – à l'époque où la cité ottomane s'appelait encore Constantinople – où la mode des cafés a vu le jour, avant de s'étendre, telle une trainée de poudre de bon café, jusqu'à Venise, Vienne, Paris, Amsterdam, Londres, et surtout Trieste, mais aussi à Beyrouth et surtout au Caire, où le café reste une institution essentielle jusqu'à nos jours. Il suffit de lire par exemple le roman *Karnak Café* du grand écrivain égyptien Naguib Mahfouz. D'ailleurs le café traditionnel égyptien n'a rien envier au café turc duquel il tient énormément... En vain, certains sultans ottomans ont tenté d'interdire à leurs sujets de boire du café car « aller au café » c'était aussi discuter politique et donc critiquer le pouvoir en place... Mais dès le XVII<sup>e</sup> siècle, et surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle, les cafés – et le café – ainsi que les discussions politiques qui vont avec quittent les frontières de l'empire ottoman pour aller fleurir en Europe. On déguste le café ensemble dans des lieux ouverts à tous, des cafés donc, propices aux débats et aux rencontres en tout genre. Le café est un lieu où l'égalité existe alors qu'elle n'existe pas dans les salons

réservés où dans le reste de la société aristocratique. Le café, le lieu plus que la boisson, est l'endroit idéal où se fomentent les polémiques intellectuelles, les révoltes sociales et bientôt les révolutions politiques.

Dans son périple aux sources du café, le journaliste américain Stewart Lee Allen a longuement enquêté, sans perdre pour autant en chemin son humour anglo-saxon. Commentant une citation de l'historien Jules Michelet, il écrit : « *Le grand historien attribue essentiellement l'apparition d'une civilisation éclairée en Occident à l'introduction en Europe du café, 'sobre liqueur, puissamment cérébrale, qui, tout au contraire des spiritueux, augmente la netteté et la lucidité (...) qui, du réel bien vu, fait jaillir l'étincelle et l'éclair de la vérité'. Il faut être français pour attribuer la naissance de la civilisation occidentale à un café express, avais-je pensé en le lisant* ». Mais finalement Michelet ne faisait que dire ce que tant d'autres adeptes du café rediront jusqu'à nos jours. Le produit « café » est peu à peu une alternative à l'alcool, moins rural et moins brutal aussi. L'heure est au café comme boisson « intelligente » : le café est la boisson par excellence qui distingue et éveille les sens voire les consciences. On est donc un peu étonné d'apprendre que les plus grands consommateurs aujourd'hui de café sont les Etatsuniens ! Les Français et les Italiens, tous deux si fiers de leur amour du café, n'arrivent qu'en 4<sup>e</sup> position, après les Allemands et les Japonais. Autre constat étonnant, ce sont les Scandinaves qui sont les plus grands consommateurs de café au monde par habitant. En 2010, l'intéressant documentaire titré « Une planète couleur café », de S. Tealdi, se termine sur ces mots qui résument ce qu'est aujourd'hui le café : « *un trésor que l'Afrique a offert au monde entier* ». Si on aime le café on ne peut qu'être d'accord avec cette affirmation. Et dire merci au berceau de l'Humanité en levant notre tasse en son honneur.

A Londres se trouve le siège de l'organisation internationale du café, un instrument de coopération et de régulation du marché supposé répondre aux exigences des producteurs et des consommateurs de café dans le monde... Juste après le pétrole, le café est le second produit de consommation le plus important échangé tous les jours sur la planète. Plus de 20% de la population mondiale boit aujourd'hui régulièrement du café. De nos jours, uniquement deux espèces de caféiers sont cultivées à des fins commerciales : le robusta et l'arabica. Le premier est plus amer et plus résistant, le second plus aromatique et en général considéré comme « meilleur » que le premier. Même si tous les goûts sont dans la nature et dans les centaines de variétés de café existantes. Si dans l'histoire, notamment à partir de la Seconde Guerre mondiale, le café soluble ou instantané, qui est du « vrai » café malgré les dires de certains puristes, a notablement révolutionné le marché du café, c'est l'*expresso* que les Italiens, dès le tout début du XX<sup>e</sup> siècle, vont

propulser en tête de tous les goûts des « vrais » amateurs de café ! Ainsi, on en revient encore à la culture du café : si, à l'heure du thé ou non, les Anglais consomment plus de 80% de café instantané, le café filtre ou *expresso* est bien plus populaire en Italie et en France. La fameuse cafetière italienne est un mythe autant que l'*expresso*. Mais les temps changent... Aujourd'hui, mondialisation oblige, tous les cafés sont dans tous les pays, et inversement. Les empires Nescafé et Nestlé se battent en duel à coup de café en capsule et de campagnes publicitaires mirobolantes. *What else ?* Le café en dosettes bien sûr, de plus en plus prisé par nos contemporains. Par ailleurs, la vogue par exemple du *cappuccino* atteint l'Asie où on le considère comme le nec plus ultra du café même si on le consomme en poudre à partir d'un sachet... En Indonésie, on trouvera partout du café local (Toraja, Java, Flores, Bali, etc.) même si parfois ils ont exactement le même goût. Mais la carte locale prime, c'est la guerre économique pour tout le monde. En retour, le *kopi jabe* (café au gingembre) indonésien pourrait bien conquérir un jour prochain l'Occident toujours avide de senteurs épicées. Mais voilà déjà que Starbucks (bientôt 20000 succursales dans le monde !) vient introduire son café sirupeux dans les moindres recoins de la terre, et donc jusqu'à Bali, sur Sunset Road dans le sud ou dans la rue principale d'Ubud, par exemple.

La recherche actuelle établit que pour l'homme les effets bénéfiques du café sont évidents, sa consommation serait même carrément bonne pour la santé : « *sa teneur en anti-oxydant protégerait contre le cancer, la maladie d'Alzheimer, la maladie de Parkinson et le diabète* » précise le récent documentaire de S. Tealdi. Le café ? Allez-y pour retisser du lien social et buvez-en sans modération aucune !



*Dans une grande plantation à Blawan, à Java, mise en fonction au XVIIIe siècle par les Hollandais.*

## **Le café aux Indes néerlandaises puis en Indonésie et à Bali**

L'histoire du café en Indonésie est étroitement liée à celle des Hollandais présents dans l'archipel dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. En 1696, le gouverneur néerlandais de Malabar, en Inde, a envoyé des plants de café *arabica* à son homologue en place à Batavia. Cette première tentative de transplantation a échoué pour cause d'inondation. Un second essai survient en 1699 avec l'acheminement de nouveaux plants de café. Et là, le succès est au bout de l'arbuste : en 1711, un premier chargement de café est exporté de Java vers l'Europe grâce aux bons soins de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (plus connue sous le signe de VOC, *Vereenigde Oostindische Compagnie*).

En seulement dix ans, les exportations s'élèvent à 60 tonnes par an. L'Indonésie sous tutelle hollandaise est ainsi devenue la troisième place au monde, après l'Arabie et l'Éthiopie, où le café est cultivé à grande échelle et sur un vaste territoire. Comme la Compagnie le fera également avec le commerce des épices, la VOC va monopoliser le commerce du café entre 1725 et 1780. La précieuse denrée part du port de Batavia (future Jakarta) pour rejoindre l'Europe. De nos jours, le musée Bahari occupe un ancien entrepôt de la VOC qui servait à l'époque pour stocker du café et des épices. Entre le début et la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le prix du café va chuter drastiquement ce qui permettra de populariser la boisson : désormais, l'ensemble de la population européenne peut goûter et savourer l'onctueux breuvage des tropiques, et des lieux spécifiques – les cafés – apparaissent et se multiplient où on peut siroter un jus tout en bavardant ou discutant des problèmes du monde. Du café qu'on sert au café-concert, ce n'est qu'une histoire de temps et d'époque.

Mais en Orient, si le commerce du café est au final très bénéfique pour la VOC, il en est tout autrement pour la main d'œuvre indonésienne, corvéable et serviable à merci. En théorie, la production réservée à l'exportation était supposée procurer des revenus pour les Javanais afin qu'ils puissent payer les taxes... Un système de servitude bien huilé que les Hollandais appelèrent *Cultuurstelsel* (ou « système des cultures ») et qui concernait la quasi-totalité du commerce des produits tropicaux, notamment le café et les épices. Ce système d'exploitation a vu le jour sur une plantation de café à Preanger dans la partie ouest de Java. En réalité, car la théorie ne tient pas debout, les prix fixés par le gouvernement furent trop bas et surtout ces plantations contribuèrent à négliger la production rizicole, du coup les paysans javanais ont énormément souffert durant cette longue période de *Cultuurstelsel*. La VOC va étendre son empire agricole – et ses plantations de caféiers – dans les îles voisines de Java, notamment Sumatra, Bali et Sulawesi. Ainsi, tout



l'archipel ou presque vivra à l'heure du café. A Sulawesi, le café fut planté la première fois en 1750 ; au nord de Sumatra, le café arrivera plus tardivement : d'abord autour du lac Toba en pays Batak, en 1888, puis en 1924 dans la région montagneuse de Gayo Lues, plus au nord dans l'actuelle province d'Aceh.

Un fait marquant survient en 1860 : un colon hollandais dénommé Edouard Douwes Dekker vient d'écrire un livre – le célèbre *Max Havelaar* – qui dénonce on ne peut plus clairement les injustices et les violences exercées auprès de la population locale, utilisée comme une main d'œuvre sans avenir, sur fond de corruption larvée et de malversations typiques de tout régime colonial. Mais ce livre, signé du pseudo de Multatuli, contribue grandement à retourner l'opinion publique hollandaise contre l'abject « système des cultures », à la fois cruel et inopérant. Au-delà, c'est tout le système colonial que cet ouvrage met à mal sinon à bas. Une brèche est ouverte, le régime colonial fissuré, à genoux mais pas encore à terre. Avec *Max Havelaar*, Multatuli est donc l'auteur de l'un des tous premiers romans anticolonialistes : il y attaqua déjà ceux qui tentaient – en ce temps les Hollandais, aujourd'hui ce serait plutôt les Javanais – d'unifier un archipel aux différences culturelles et religieuses pourtant si criantes : « *Si l'on songe, en effet, que la seule île de Java se décompose déjà si nettement en deux parties fort dissemblables, sans parler des nombreuses subdivisions, on peut mesurer l'abîme qui opposera des ethnies dont les territoires sont plus éloignées les uns des autres, voire même séparés par la mer. Si l'on n'a vu des Indes néerlandaises que l'île de Java, on ne sera pas mieux armé, pour se former une idée juste du Malais, de l'Ambonais, du Batak, de l'Alfour, du Timorais, du Dayak, du Bougi ou du Makassar, que l'homme qui n'a jamais quitté l'Europe* ». En un siècle et demi, rien n'a semble-t-il réellement changé, les colonisateurs seulement de visages.

Toujours est-il qu'au tournant du siècle, Multatuli alias Edouard Douwes Dekker rejoindra les nationalistes modérés javanais dans leurs batailles politiques présentes et à venir. *Max Havelaar* sera bien plus qu'un livre, un emblème pour la justice et le droit, et depuis ces dernières décennies l'une des premières organisations en faveur du commerce équitable. Tout avait commencé avec le café, et désormais la marque *Max Havelaar* a également débuté ses combats pour un commerce plus respectueux des petits producteurs des pays du Sud par la commercialisation de leur café...

Après l'indépendance, les plantations javanaises ont été nationalisées puis rénovées et dotées de nouvelles variétés de café *arabica* vers le milieu des années cinquante. Aujourd'hui, les exploitations actuelles intègrent la plupart du temps les mêmes espaces que les plantations coloniales d'antan. A Java Est, le plateau d'Ijen – où se trouve le sulfureux mais si photogénique volcan dit « Kawah Ijen » – a été

exploité pour la production de café dès les années 1920 sous l'administration coloniale. Et de nos jours, les plantations poursuivent leur bout de chemin. Il faut relever qu'à Java, les Hollandais ont développé dès le XVIIIe siècle diverses zones de plantations qui aujourd'hui restent d'actualité. Ainsi, les cinq plus vastes domaines à Java, totalisant plus de 4000 hectares, sont Blawan, Jampit, Pancur, Kayumas et Tugosari. Dans les domaines de Blawan et de Kayumas, on peut encore admirer de beaux restes d'architecture coloniale, au cœur même de la plantation. Certains bâtiments servent d'ailleurs de *guesthouses* pour des voyageurs de passage, peu pressés sinon pour aller goûter le café maison forcément délicieux !



*En bordure des routes, ici respectivement à Munduk et à Banyuatis, au nord de Bali, des panneaux invitent les touristes locaux ou étrangers à faire une fructueuse pause-café...*

De nos jours, environ deux tiers de la production de café indonésienne sont exportés. Il existe plus de vingt variétés de café *arabica*, divisées en six sous-catégories, qui sont plantées et commercialisées en Indonésie. Chaque région ou île d'Indonésie « cultive » son particularisme en matière de culture de café, avec un brin de régionalisme à peine voilé. Cela dit, les cafés les plus réputés proviennent surtout des quatre îles de Java, Bali, Sumatra et Sulawesi.



*Le café « luwak » est non seulement le café le plus cher du monde mais il est surtout un formidable produit marketing pour le tourisme international. A gauche dans un supermarché à Seminyak, au sud de Bali, et à droite à Kayuputih, au nord de l'île.*

A Bali, pays de rizières, le café règne dans les forêts et les villages de montagne, notamment autour de Kintamani et de Munduk, soit dans le nord et dans l'est de l'île. Le vaste plateau de Kintamani, lové entre les volcans Gunung Batukaru et Gunung Agung, reste la principale aire de production de café à Bali. Ici, en dépit des mutations en cours, de nombreux producteurs locaux sont membres de l'organisation paysanne traditionnelle : le *Subak Abian*. Comme pour d'autres associations ou groupements à Bali, ce *subak* – en général, lorsqu'on parle de *subak*, il s'agit plutôt d'une association villageoise en charge de la gestion et du partage de l'eau au sein de la communauté – est fondé et nourri par le Tri Hita Karana, un concept philosophique hindou, qui régit la pensée et l'action de chacun des membres de la communauté. Cette philosophie hindou-balinaise, qui consiste à distinguer les trois raisons du bonheur et de la justice (à savoir, les bonnes relations avec les dieux, avec les humains, et avec la nature), s'accommode harmonieusement avec les principes du commerce équitable et du développement durable. Ainsi, le café de Kintamani étant désormais labellisé, le système du *Subak Abian* est aujourd'hui aussi investi dans les produits biologiques, dans le commerce équitable, voire dans certains cas dans le tourisme solidaire.



*Les fameuses civettes en cage et à l'épreuve des touristes, et ces grains digérés qui deviendront le « kopi luwak ».*

Le café à Bali est donc local mais également international. Et la récente mode concerne l'engouement pour le *Kopi Luwak* dont on peut apercevoir en bordure des routes de montagne de nombreux panneaux promotionnels et des invitations à goûter « le meilleur café du monde ». Ce fameux café « luwak » – de l'*asian palm civet*, en français la civette palmiste, un animal un peu à l'allure d'un étrange chat (*Paradoxurus hermaphoditus*) – provient d'un processus bien particulier : l'animal mange les grains de café puis les digère et rejette les grains qui, une fois récupérés et lavés, leur donnent une saveur spécifique et unique. Il semblerait que le goût si particulier de ce café s'origine dans l'extraction de sel de potassium naturel lors du procédé de digestion de l'animal. D'où une saveur très douce et un arrière goût sucré quand on déguste ce café en principe très rare... Pourtant, on le trouve (presque) à tous les coins de rue de montagne à Bali ! Un producteur de café biologique m'a ainsi expliqué que de nombreux producteurs « fabriquent » un faux café *luwak* à l'aide de seringues administrant le produit d'imitation... Cela notamment car l'animal fétiche devenu soudainement une star du café mondial ne supporte en rien la vie de star et est extrêmement fragile (il a surtout besoin d'être au calme et non pas enfermé comme c'est souvent le cas...). A noter que le *kopi luwak* ne date pas d'aujourd'hui, les colons et planteurs hollandais le connaissaient et l'appréciaient déjà fortement. A l'époque coloniale, ce café très spécial était déjà très cher. Par ailleurs, Bali non plus n'a pas l'exclusivité de ce café tant prisé par les bobos en mal de distinction, les autres îles indonésiennes, notamment Sumatra et Java, en produisent également, ainsi que les pays limitrophes ou de la région Asie-Pacifique, notamment le Vietnam. Le *kopi luwak* est incontestablement le café le plus onéreux sur la planète. Au Vietnam, une variété nommée *weasel coffee*, extraite en collectant les grains de café dévorés par des *civets* sauvages, est vendue à plus de

6000 euros le kilo! Au nord de Bali, on peut acheter 100g de *kopi luwak* pour 200 000 rupiahs (près de 20 euros) alors qu'un sachet de 100g de bon café local et bio coûte autour de 10 000 rupiahs (près d'un euro). La différence est donc de 1 à 20 ! Certes, le *kopi luwak* est devenu un véritable produit touristique de luxe (et on ne sait pas si c'est du vrai ou du faux !) mais tout de même, la différence de prix est complètement disproportionnée !

Dans cinq ou dix ans tout porte à croire que la mode actuelle n'aura plus cours. Et on reviendra au bon vieux café balinais, servi dans un verre, avec son marc qui reste au fond, et qui n'a rien à envier à l'ersatz du café turc ! Jamais avare en détails, Stewart Lee Allen nous rappelle que, parfois maladroitement nommé « *café du singe* », le succès du « *café luwak* » ne date pas d'hier et qu'il sort tout droit de l'intestin « *de la civette palmiste, un animal arboricole nocturne indonésien qui se nourrit exclusivement de la sève de l'arbre avec laquelle on fait le vin de palme et des fruits du caféier. Soit que les sécrétions intestinales de cet animal donnent aux grains un goût spécial, peut-être dû à la teneur en alcool de son régime alimentaire, soit qu'il choisisse les fruits les plus parfaits, ses crottes donnent, une fois nettoyées, un café qui a la réputation d'être le meilleur du monde. C'est le Japon qui en est le plus gros importateur, mais une firme américaine, la MP Mountanos, le vend sous le nom de Kopi Luwak pour environ trois cents dollars la livre, ce qui en fait le café le plus cher de la planète. Une autre firme, la Raven's Brew Coffee, la vend par cent grammes à raison de soixante-quinze dollars le paquet et, fidèle à la belle tradition américaine, donne en cadeau un tee-shirt sur lequel un animal est représenté en train de déféquer, une tasse glissée sous le derrière, avec la légende suivante : 'Bon jusqu'à la dernière crotte' ».* A votre santé ! Et, finalement, le *café luwak* vendu à Bali est encore assez « bon marché »...



*Dans la région de Munduk, au nord de Bali. A gauche, une démonstration de production artisanale de la fabrication du café luwak, pour les touristes ; à droite, un producteur montre sa machine moderne pour faire du café biologique local. Quand la Modernité est plus traditionnelle que ladite Tradition...*



*Au nord de Bali, le café sèche dans la cour d'un paysan et à l'arrière de la maison d'un chef de village. Partout le café occupe l'espace, et souvent, chaque maisonnée « grille » et « fabrique » encore son propre café.*

***Franck Michel***

- **Pour aller plus loin**

- Dee, *Filosofi kopi. Kumpulan cerita dan prosa satu dekade 1995-2005*, Jakarta, Gagas Media, 2006.
- Lee Allen Stewart, *Le breuvage du diable. Voyage aux sources du café*, Paris, Payot, 2009 (1999).
- Mahfouz Naguib, *Karnak Café*, Arles, Actes Sud, 2010 (1974).
- Multatuli, *Max Havelaar ou les ventes de café de la Compagnie commerciale des Pays-Bas*, Arles, Actes Sud, 1991 (1860).

- **A voir**

- Un documentaire, pour s'informer : *Global drinks : une planète couleur café*, de Stefano Tealdi, La 5, 2010.
- Une comédie, pour se marrer : *Le séminaire*, de Bruno Solo, M6, 2009. La machine à café n'est jamais très loin. Voir aussi les célèbres épisodes de *Caméra-Café* du même Solo, diffusés sur M6 ces dernières années.