

Cafetières à expresso

La saveur à tout prix



SI TOUTES CES MACHINES RELEVÉNT DU MÊME PRINCIPE - FAIRE PASSER DE L'EAU SOUS PRESSION À TRAVERS DU CAFÉ MOULU -, TROIS MODELES COEXISTENT. PRÉSENTATION. Par Marianne Laclère

S i vous mettez du mauvais café dans la meilleure des cafetières, le résultat ne sera jamais bon : La qualité du café, c'est incontournable. Christophe Servell, fondateur de Terres de café. S'il le café a longtemps été une matière première comme une autre pour les industriels de l'agro-alimentaire, « grâce au marketing élitiste de Nespresso, les consommateurs ont découvert qu'à l'instar du vin, le café avait ses crus, ses terroirs, ses producteurs, ses méthodes de torréfaction, etc. », explique encore notre expert. Désormais, en ligne ou chez les torréfacteurs, les amateurs comme les curieux du goût peuvent trouver aisément des cafés dotés d'une grande qualité gustative, traçables et responsables.

NOS EXPERTS



Christophe SERVELL
Fondateur de Terres de café et meilleur torréfacteur de France 2015



Pierre BARDOT
Directeur général adjoint de Coffee-webstore

→ Toutes les cafetières automatiques requièrent un entretien régulier. Avant d'en acheter une, vérifiez ces points : bacs faciles à extraire, filtres intégrés, voyants indiquant les besoins de nettoyage, de détartrage ou de vidage du bac à marc, nettoyage automatique des buses et du circuit, etc. Certains options méritent votre attention selon vos usages : système de lait intégré, bac extractible pour être mis au frigo et au lave-vaisselle, ou encore un double bac à grains qui permet, par exemple, d'alterner café classique et décaféiné.

→ **Les machines à dosettes**
→ C'est la façon la plus simple d'obtenir un expresso : il suffit d'insérer une dosette ou une capsule dans la machine et d'appuyer sur un bouton, la température de l'eau et la pression sont préréglées.

« Nespresso s'est développé dans les années 1990 et a révolutionné le monde du café en créant des dosettes adaptées uniquement à ses machines à expresso, et sur un positionnement haut de gamme », explique Christophe Servell.

→ **Toutes les qualités et variétés de café sont concernées** : quand le brevet de Nespresso est tombé dans le domaine public, en 2012, le marché du café dit portionné a explosé. On trouve désormais des dosettes compatibles Nespresso pour toutes les qualités de café : du plus bas de gamme en grande surface aux cafés d'exception chez les torréfacteurs et dans les boutiques spécialisées en ligne. Si les capsules Nespresso sont en aluminium (dont 80 % d'aluminium recyclé), les capsules compatibles sont souvent en plastique ou en fibres naturelles.

Bon à savoir : certaines marques, comme Malongo ou Iilly, commercialisent aussi leurs propres machines avec des dosettes sur mesure.



→ **Krups Nespresso Citiz**
Design, légère, peu encombrante. 5 couleurs. Garantie 2 ans. Permet de faire des cafés courts ou longs.

grille amovible pour placer des mugs. Préchauffage rapide et mise en veille automatique. Avec un abonnement de 39 € par mois aux produits Nespresso, elle est proposée à 1 €. **149,99 €**



→ **Malongo EOH**
La petite dernière de Malongo, écoconçue. Fabriquée en France, 3 couleurs. Garantie 5 ans.

Permet de faire des cafés courts ou longs, grille amovible pour placer des mugs. Préchauffage rapide. Mise en veille automatique. **N'accepte que les dosettes en papier Malongo** (il n'en existe pas de compatibles), disponibles en différents crus de cafés bio ou équitables. **119,90 €**



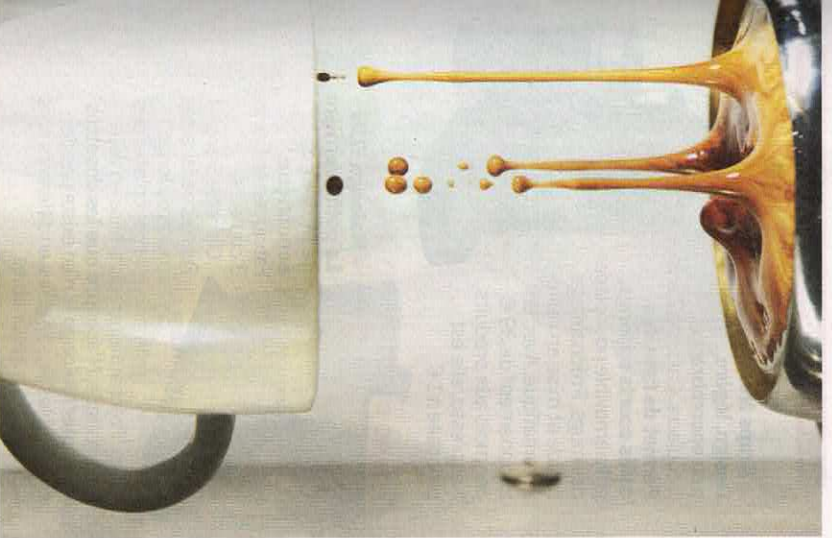
→ Avantages ?

Leur très grande simplicité d'utilisation ! Elles sont design, peu encombrantes et bon marché, voire offertes pour capter le client. Le café portionné permet de changer de goût à chaque tasse.

→ Inconvénients ?

La médiocrité globale de la qualité des cafés la palette des arômes limitée car les capsules ne peuvent contenir que 5 à 7 grammes de café, contre 7 à 10 grammes dans un percolateur. Les dosettes sont chères : entre 35 et 45 centimes pièce, contre 5 à 10 centimes la tasse avec du café en grains

Et surtout, les capsules produisent énormément de déchets, même si certaines sont compostables.



Les percolateurs

➔ **Les machines à percolateur sont assez simples d'apparence.** A priori, il suffit de mettre du café moulu dans le porte-filtre, de l'ajuster sur la machine et de faire passer l'eau chaude. En réalité, il faut maîtriser le tassage de la mouture pour obtenir un bon café : « Pas assez tassé, il sera flotté ; trop tassé, l'eau ne coulera pas bien et les arômes seront altérés », explique Pierre Bardot, directeur adjoint de Coffee-webstore. De plus, la pression exercée doit être équilibrée et l'eau avoir une température précise et constante.

➔ **Café moulu industriel ou maison :** les percolateurs fonctionnent avec du café moulu. « L'idéal est de leur associer un moulin à café pour disposer d'une mouture faite à la minute et adaptée à la qualité des grains et à leur torréfaction », recommande Christophe Servell (à partir de 20 € pour un moulin manuel ou électrique). Certains intègrent un broyeur de grains, mais l'utilisateur doit récupérer la mouture, la tasser et la placer sous la buse à café.

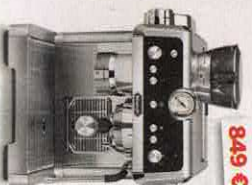
➔ **Avantages ?** Les percolateurs permettent aux amateurs de se confectionner les meilleurs espressos, en jouant sur différents paramètres comme la mouture, le tassage et la pression.

➔ **Inconvénients ?** Ils sont plutôt réservés aux experts et à ceux qui aiment prendre le temps pour faire leur espresso... Avec ces machines, il est très facile de rater son café !



269 €

➔ **De Longhi Dedica**
Design et compact.
7 couleurs. Garantie 3 ans.
Technologie Thermoblock qui maintient l'eau à température idéale.
Buse vapeur avec variateur.
Porte-tasse à deux niveaux pour faire couler en même temps dans une tasse et dans un mug.



849 €

➔ **De Longhi Specialist**
Broyeur de café intégré.
3 couleurs. Garantie 3 ans.
Le meilleur rapport qualité prix dans cette gamme.
Capteurs de mouture pour doser texture et quantité.
Tassage automatique adapté à la dose de café. Buse vapeur chauffe-lait ou mousse de lait.
3 recettes pré-enregistrées.

15000000

machines espresso se sont vendues en 2020 en France, et 432 090 machines à broyeur automatiques.

Sources : GfK, groupement des marques d'appareils pour la maison, GfK.

Les machines à broyeur automatiques

➔ **Elles intègrent tous les éléments nécessaires à un espresso de qualité :** elles broient le café à la bonne mouture, le tassent, chauffent l'eau à une température constante et l'envoient à la pression idéale. « Quand elles sont en plus dotées d'un système de lait, elles le chauffent, le font mousser, l'intègrent au bon moment pour un rendu aussi beau que bon », détaille Pierre Bardot.

74 %

➔ **Un coût élevé :** les prix s'échelonnent de 300 euros pour une bonne entrée de gamme à plus de 2 500 euros dans le haut de gamme. « La différence se fait sur les matériaux des composants (moulin à café en céramique ou en acier, qualité du groupe d'extraction, type de chaudière...), du design, des finitions et des options – lait, hauteur et nombre de tasses, nombre de bacs à grains, nettoyage, alertes, apps... », précise Christophe Servell.

➔ **Avantages ?** De plus en plus performantes, elles permettent d'accéder à un café de qualité. Elles sont chères mais rentabilisées en un an car le coût à la tasse est très raisonnable, même avec un café d'exception. Elles ne produisent pas de déchets car le marc est compostable.

➔ **Inconvénients ?** Outre un prix élevé, leur point faible majeur est l'encombrement et parfois, leur manque de simplicité d'utilisation.

NOTRE SÉLECTION DE MACHINES A BROYEUR AUTOMATIQUES

➔ **Melitta Caffeo Purista**
Une bonne entrée de gamme avec le savoir-faire reconnu de la marque.
Dim. : 325 x 200 x 455 mm.
Garantie 3 ans.

➔ **Compacte, elle est basique mais simple et efficace :** cafés courts ou longs avec 3 réglages d'intensité et de températures, et d'enregistrer une préférence. Moulin très silencieux. Pas système de lait. Entretien facile et programme de détartrage et de nettoyage automatique

949 €



➔ **Krups Intuition**
Préférence+
La meilleure d'une bonne marque
Moyen de gamme,
Fabriquée en France
Dim. : 370 x 240 x 40
Garantie 2 ans.
Plusieurs niveaux de finesse de mouture
d'intensités et de températures de café

Système de lait intégré. Personnalisation de 7 recettes pour 2 profils, 15 boissons en accès direct. Nettoyage automatique.

➔ **De Longhi Maestosa**
Du haut de gamme au design sophistiqué.
Dim. : 405 x 290 x 468 mm. Garantie 3 ans.

Deux bacs à grains avec deux moulins qui permettent deux préparations en même temps. 31 recettes multiboissons (chocolat chaud, café froid...). Double système de lait. Autonettoyage. Ecran tactile pivotant. Appli pour commander et enregistrer ses préférences.

2600 €



PENSEZ-Y //

S'il n'y a pas de filtre à eau intégré, utilisez un filtre amovible (Brita AquaGusto, 8 € environ), qui se glisse dans tous les réservoirs d'eau. Car une eau de mauvaise qualité altère le goût du café et abîme la machine.

Prix des cafetières constatés le 10 janvier 2022.