

Date : 04/10/2014

Hippolyte Courty : «Je suis du côté des têtes chercheuses»

Par : Colette Monsat



Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café. Crédits photo : Christine Gintz

INTERVIEW - Cet ancien professeur médiéviste qui eut plusieurs vies et divers métiers autour de la gastronomie (journaliste, agent de vigneron, guide œnotouristique...) a créé en 2009 son enseigne, L'Arbre à Café.

Publicité

Importateur et torréfacteur, connu pour son exigence, Hippolyte Courty a d'abord travaillé avec les professionnels de la restauration avant de prêcher depuis peu le bon grain auprès du grand public.

LE FIGARO. - Alors que les torréfacteurs indépendants se multiplient en France, quelle est la spécificité de L'Arbre à Café?

Hippolyte COURTY. - La différence, c'est que nous ne venons pas du monde anglo-saxon des coffee shops mais de la gastronomie française et plus particulièrement du vin. Au départ, je suis parti du constat que le café était un produit méconnu en France, considéré comme un service et non comme un mets en tant que tel. Je me suis donc formé en m'intéressant au produit agricole ainsi qu'aux producteurs, avec l'objectif de parvenir à une véritable acuité organoleptique.

Travaillez-vous surtout avec les professionnels?

Évaluation du site

Site du quotidien national Le Figaro. Il met en ligne l'intégralité de ses éditions papier ainsi que de nombreuses dépêches d'agences et articles publiés en temps réel.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 404

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Effectivement, je collabore avec beaucoup de chefs **pâtisseries** comme Pierre **Hermé** - notamment pour sa pâtisserie «Fetish infiniment café» en 2013 -, Jacques Génin, **Arnaud Larher**, Claire Heitzler, Eddie Benghanem... Et aussi avec des étoilés comme Alain Ducasse, Stéphanie Le Quellec ou encore Anne-Sophie Pic(elle a découvert par son intermédiaire un cru exceptionnel, le Bourbon pointu de la Réunion, et réfléchit aujourd'hui à des alliances inédites avec ce produit, NDLR). Donc oui, avec la haute gastronomie, la sommellerie, la bistronomie. On travaille des cafés différents par leur culture, leur typicité. Chacun doit se fondre dans l'identité culinaire d'un chef. C'est vrai, je me situe du côté des têtes chercheuses, pas des nouveaux lieux. Le phénomène des coffee shops est tourné vers une clientèle jeune, le goût d'aujourd'hui est typiquement anglo-saxon avec beaucoup d'acidité, de salinité et de sucrosité. Notre démarche gustative est différente.

Vous privilégiez les monovariétés. Pourquoi?

Parce que cela correspond à une notion de terroir. Cela permet de multiplier la diversité et d'œuvrer avec sens: telle variété, telle plantation, tel producteur.

Les grands crus sont chers. Votre démarche n'est-elle pas élitiste?

Oui et non. À la différence du thé, qui nécessite une initiation, un très bon café sera bon pour tout le monde. Complexité ne veut pas dire compliqué. Sinon, au risque de vous choquer, je trouve que le café n'est pas assez cher. Ainsi, le Bourbon pointu coûte trois fois plus cher au Japon qu'en France, et pourtant, ils écoulent en un jour ce que je vends en un an. Si l'on veut donner toutes ses lettres de noblesse au café, il faut pouvoir investir chez les planteurs. Cela dit, ça bouge enfin à Paris et je suis content de tout ce mouvement.

L'Arbre à Café. 10, rue du Nil, 75002 Paris. Tél.: 01 84 17 24 17.