

CAFÉ TAL

LA REVUE HORS CHAMP DU CAFÉ / 2023

L'éditorial de la Fondation p. 01
Sur la piste yéménite p. 04
Rimbaud, un marchand
peu ordinaire p. 10
Tour du monde corsé p. 12
Laos, Bolivie, Myanmar:
café contre drogue p. 16
La Fraternidad à Cuba p. 22
p. 24 Micro-trottoir à Carros
p. 30 Dans la collection
de la Fondation
p. 36 Le *Diana* au musée
national de la Marine
p. 40 Un peu d'histoire
+ Une carte blanche
à Bertrand Desprez



Carte blanche à Bertrand Desprez
TOUR DE MAIN

PERSÉ- VÉRANCE

Ondine Bréaud-Holland
et Jean-Pierre Blanc
photographiés par
Bertrand Desprez.



Il y a quatre ans déjà, sortait le premier numéro de *Cafétal*, le magazine de la Fondation Malongo. Ce fut ensuite la crise sanitaire et l'arrêt pur et dur de certaines activités. Mais que s'est-il passé pendant ces mois difficiles ? En ce qui concerne la collection, nous avons continué la mise aux normes de la réserve, et procédé à la poursuite du récolement et de l'inventaire. Comme nul ne l'ignore, la collection Malongo comporte plusieurs milliers d'objets liés au café. Y revenir, en allant aussi loin que possible dans la connaissance que l'on conserve avec soin, est non seulement un plaisir mais une nécessité. C'est pourquoi nous avons décidé de parler à nouveau de ces objets en enquêtant sur eux. Des plus modestes aux plus prestigieux, nous en avons choisi certains liés cette fois-ci au graphisme.

Située dans la partie de l'entrepôt appelée « logistique », la réserve est un lieu souvent visité par des chercheurs et des artistes qui viennent y trouver une source d'inspiration, sinon des pièces à conviction. Par conséquent, pourquoi ne pas proposer à ceux qui travaillent juste à côté de prendre le temps de choisir dans les collections tel ou tel objet qui pourrait provoquer en eux quelques réminiscences, ou simplement leur plaire, par leur forme et leurs inscriptions par exemple. Ils se sont prêtés au jeu et le résultat surprendra le lecteur, nous l'espérons vivement !

En 2023, après plusieurs années de rénovation, le musée national de la Marine sera à nouveau ouvert au public. Musée aux collections extraordinaires, musée de tous les océans et tous les défis, il offrira une section consacrée au commerce maritime des marchandises en général et des denrées coloniales en particulier. Compte tenu de la responsabilité qui nous incombe aujourd'hui au regard de l'histoire -

la regarder sans fermer les yeux -, nous nous sommes associés aux équipes scientifiques pour aborder ce sujet. Nous avons accompagné le musée dans son projet de refonte avec l'envie de prêter un de nos plus beaux services à café dont l'histoire méritait, à nos yeux, d'être racontée. C'est en avant-première que nous dévoilons ici les grandes lignes du commentaire qui accompagnera le service à café du *Diana* dans le cadre de sa présentation au public.

Si nous savons combien l'histoire du café est riche en événements - les expositions et programmes de recherche auxquels nous avons participé en ont toujours donné la preuve - nous savons aussi que, de cette histoire plus ou moins lumineuse, tout n'a pas été suffisamment illustré ou simplement décrit. Voici donc un document exclusif sur le Yémen, pays où les conflits malheureusement persistent mais dont l'importance a été capitale sur le plan économique entre la fin du XIV^e siècle et le début du XVIII^e siècle. De même, ces pages sur Rimbaud dont on connaît mieux les poèmes que la vie dans la péninsule Arabique, à Aden d'abord, à Harar ensuite. Le désir nous a gagnés de parler de la réédition de *Voyages aux pays du Café*, à laquelle Jean-Christophe Rufin est venu apporter son concours. Car une fois encore, il ne saurait s'agir, pour la Fondation, d'œuvrer seule, mais bien de s'entourer de personnes qui ont le goût du risque et de l'aventure, au sens physique comme littéraire du terme.

Si, pendant la crise sanitaire, il fut impossible de voyager, il ne fut pas interdit pour autant de maintenir des relations avec les pays producteurs d'un côté, et les instances internationales de l'autre, celles qui agissent à nos côtés dans le cadre de projets qui touchent au patrimoine matériel et

immatériel, comme à Cuba, pays avec lequel nous entretenons une relation de longue date avec cette *Fraternidad* à laquelle nous sommes tellement attachés. Mais c'est au Laos et en Bolivie que nous pouvons agir également en contribuant, entre autres tâches, à la reconversion des cultures et la formation des petits producteurs. Pour donner une idée des projets que nous menons, nous proposons des témoignages recueillis auprès de ceux qui travaillent avec les paysans pour améliorer leur condition et les aider à trouver leur propre voie de développement. En expliquant dans ce nouveau numéro de *Café* ce que nous tentons de réaliser dans des régions productrices de café, nous souhaitons montrer la complexité des relations qui existent entre les hommes et la terre, les hommes et les hommes, les hommes et les idées. Nous espérons révéler quelques aspects importants de ces relations mais également témoigner de la détermination qui nous anime pour porter ces projets au plus haut niveau. Car dans une économie qui se délite, nous pensons

qu'il est essentiel de bâtir des modèles durables où chacun pourra trouver sa place, une place décente et digne tout simplement.

Enfin, en 2019, Pia Elizondo avait posé son regard de photographe sur l'entreprise, c'est-à-dire sur le lieu où le café est livré, torréfié et emballé. Persuadés que la photographie est un médium d'une grande puissance expressive, c'est à Bertrand Desprez que nous avons confié notre seconde carte blanche. Sous la chaleur de juillet, il a choisi de photographier les mains de ceux qui œuvrent pour le café et dans le café, en leur parlant autant de son travail qu'en écoutant ce qu'ils avaient à dire du leur. Au sujet des mains, un petit proverbe italien dit qu'il y a trois choses importantes à savoir à propos du café : *la mane* (avoir le tour de main), *la michella* (bien régler le moulin), *la machina* (que la machine fonctionne parfaitement). Gageons qu'avec cette série d'autres proverbes se feront jour !

Ondine Bréaud-Holland & Jean-Pierre Blanc



Dans les jardins de la Villa Médicis à Rome lors de l'assemblée générale de la Fondation en septembre 2021. De gauche à droite : Alfred Conesa, Michel Tuchscherer, Patrick Portalis, Ondine Bréaud-Holland, Xavier Rombouts et Jean-Pierre Blanc.

Depuis 2006, la Fondation Malongo mène des actions en lien avec l'agriculture et la recherche scientifique, mais fait également valoir le patrimoine et la création contemporaine dès lors qu'ils sont en lien, direct ou indirect, avec le café. Ses activités sont développées en France comme à l'étranger. Dans les pays producteurs, elle s'implique dans des opérations d'urgence ainsi que dans des projets à long terme. Bien plus qu'un organe de mécénat, elle privilégie les échanges et favorise les passerelles entre les disciplines. Que ce soit auprès de l'Union européenne, de grandes institutions comme le Mucem ou la Villa Médicis (projet en cours), elle œuvre au rapprochement d'acteurs venus d'horizons divers. Les valeurs de la Fondation sont également engagées au sein même de l'entreprise. D'une part, elle veille à ce que tous les projets-phares soient présentés au personnel par ceux qui les portent : commissaires d'exposition, conservateurs du patrimoine, scientifiques de renom... D'autre part, elle facilite l'accès à la culture en nouant des relations avec des institutions locales, telles que le Théâtre National de Nice ou la Fondation Maeght.

Le conseil d'administration de la Fondation Malongo compte sept membres :
 Xavier Rombouts, président. Administrateur délégué des Cafés Rombouts. Administrateur des Cafés Malongo.
 Jean-Pierre Blanc, vice-président. Directeur général des Cafés Malongo.
 Michèle Rombouts, chargée des relations avec Rombouts. Administratrice des Cafés Malongo.
 Patrick Portalis, trésorier. Directeur administratif et financier des Cafés Malongo.
 Ondine Bréaud-Holland, personnalité qualifiée. Professeure de philosophie esthétique/théorie de l'art à l'École supérieure d'arts plastiques de Monaco.
 Alfred Conesa, personnalité qualifiée. Ingénieur agronome et ancien directeur de l'INRA.
 Michel Tuchscherer, personnalité qualifiée. Historien, professeur émérite de l'Université d'Aix-Marseille.



Carte blanche à Bertrand Desprez
À MAIN LEVÉE

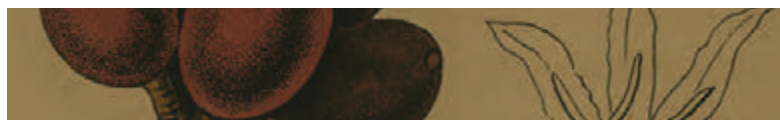


Accroché au flanc de montagnes vertigineuses, un village minuscule entouré d'étroites terrasses plantées de caféiers.



Villageoises auprès d'une source au milieu de plantations de caféiers.

SUR LA PISTE YÉMÉNITE



Michel Tuchscherer, professeur émérite à l'Université d'Aix-Marseille et spécialiste du monde arabe revient sur le rôle méconnu du Yémen dans l'expansion du café dans le monde.

Dans le domaine du café, trois termes d'usage courant renvoient à la péninsule Arabique et plus spécifiquement au Yémen. Il s'agit d'abord du mot « café » lui-même qui vient de l'arabe *qahwa*, n'en déplaise aux multiples étymologies fantaisistes souvent proposées. Il en est de même pour l'expression « café moka ». Si pour nombre de Français elle fait référence aujourd'hui à un café d'Éthiopie, historiquement elle renvoie à la ville portuaire de Moka située sur la côte yéménite à l'entrée de la mer Rouge. Enfin, le terme « arabica », pour les botanistes, est une des espèces du genre *coffea*, lequel regroupe l'ensemble des caféiers.

Les multiples *coffea arabica*, aujourd'hui très répandus dans le monde, sont en fait tous issus de caféiers initialement cultivés au Yémen. Ce pays situé au sud-ouest de la péninsule Arabique, aujourd'hui ravagé par les guerres, a longtemps été au cœur de l'histoire du café. C'est à partir de là que s'était peu à peu répandu l'usage du café dans le monde. Si aujourd'hui la production yéménite de fèves est insignifiante, ce pays s'était trouvé en position de quasi-monopole au niveau mondial pendant près de trois siècles.

Cette extraordinaire histoire du café au Yémen n'est pourtant que rarement évoquée et demeure très largement méconnue.

FÈVES D'ÉTHIOPIE POUR LE QAHWA DE MYSTIQUES YÉMÉNITES

Aujourd'hui, un large consensus réunit les historiens sur un fait : le café comme boisson a été introduit au Yémen au cours du XV^e siècle par des soufis,

c'est-à-dire des membres de confréries mystiques. Il n'existe par contre aucune certitude sur l'initiateur de ce breuvage au Yémen. Ali b. 'Umar al-Shâzili, le saint patron de Moka, est le plus souvent cité. À Aden, lors de cérémonies dans la mosquée de Abû Bakr al-Aydarûs, on continue d'honorer ce saint patron de la ville par la distribution de grains de café aux fidèles, en souvenir du rôle qu'il aurait joué dans la diffusion du café. Une certitude, ce sont ces soufis qui attribuèrent le nom de *qahwa* à leur breuvage. Dès avant l'islam, ce mot était employé par quelques poètes arabes pour désigner le vin. Chez les soufis, ce terme prit évidemment un sens très différent. Pour eux, cette boisson avait la vertu de favoriser l'état de veille, de faciliter certains de leurs rituels de dévotion et donc de contribuer au rapprochement avec Dieu.

Au moment de l'introduction du café au Yémen, le caféier était totalement inconnu dans ce pays. Il poussait alors à l'état sauvage dans certaines forêts africaines, en particulier dans les montagnes du sud-ouest de l'Éthiopie actuelle où on en trouve d'ailleurs encore aujourd'hui.

Pendant de nombreux siècles, les populations semi-nomades locales avaient pris l'habitude de cueillir les baies et les feuilles de ces arbustes. Ils les consommaient sous diverses formes, au quotidien pour leurs vertus énergisantes, lors de rituels pour honorer leurs divinités. Et c'est par le mot *bun* [boun] que ces populations désignaient les fèves de café.

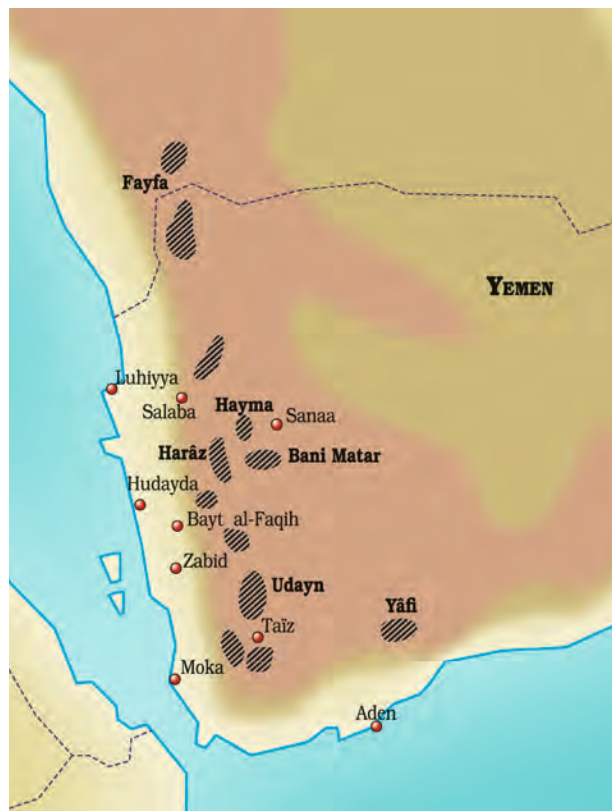
À partir du X^e-XI^e siècle, des principautés musulmanes s'étaient développées non loin de ces massifs forestiers, sur les plateaux éthiopiens entre la

mer Rouge et le rift. Divers groupes, notamment des mystiques, y adoptèrent la consommation de café. Les grains provenaient certainement de cueillettes faites dans les forêts des montagnes.

Cependant il n'est pas exclu que dès les XIII^e-XIV^e siècles on ait domestiqué des caféiers sauvages et qu'on les ait mis en culture dans la région du Harar. Ces principautés musulmanes entretenaient de multiples contacts avec le Yémen tout proche. Les deux soufis, auxquels on attribue l'introduction du café, avaient d'ailleurs chacun effectué de longs séjours dans l'Éthiopie voisine.

UN MARCHÉ EN EXPANSION ET DES CONTROVERSES

Au cours du XV^e siècle au Yémen, l'habitude de boire du café dépassa rapidement le cercle restreint des confréries soufies pour se répandre dans les populations des villes de l'État des Rassoulides, telles Aden, Taïz et Zabid. Un peu plus tard, on se mit aussi à boire du café à la Mecque. Dès ce moment-là, un commerce, certes très modeste, est attesté. À partir de l'Éthiopie, en transitant par le port de Zayla' non loin de l'actuelle Djibouti, les grains parvenaient au Yémen, puis de là bien plus au nord au Hedjaz et même au Caire. Lors de fouilles menées dans le Sinaï sur le site de Tur, un ancien port sur le golfe de Suez, une équipe d'archéologues japonais a découvert des fragments de lettres de négociants dont la plus ancienne remonte à 1497. Parmi les marchandises mentionnées apparaissent les termes de *bun* (fève de café) et de *qishr* (coque ou enveloppe de la cerise).



- Frontières internationales actuelles
- Montagnes et plateaux
- Zone où pousse le caféier également à l'état naturel
- Zone de culture du café



Michel Tuchscherer, à Sanaa en 2010.

Par la suite, l'expansion de l'Empire ottoman facilita la diffusion du café. À partir de 1516, cet empire se développa rapidement pour s'étendre à la fin du XVI^e siècle depuis les Balkans et l'Anatolie au nord jusqu'au Yémen et à la côte éthiopienne au sud, et des frontières du Maroc à l'ouest jusqu'à celles de l'Iran à l'est. La cour ottomane, les janissaires et divers autres groupes sociaux adoptèrent très rapidement le nouveau breuvage noir.

Dès le milieu du XVI^e siècle, des cafés publics s'ouvrirent un peu partout dans les villes de l'Empire ottoman. Cet engouement pour le café provoqua de vifs débats entre partisans et opposants, en particulier parmi les *ulémas*. Les premières controverses étaient d'ailleurs apparues dès le milieu du XV^e siècle au Yémen. Elles se multiplièrent par la suite. Dans les milieux religieux, certains considéraient le café comme une innovation blâmable et donc à proscrire. Mais l'hostilité la plus véhémente vint de la part des autorités politiques. Confronté à des crises multiples et à des tensions très vives, le sultan Murad IV ordonna en 1633 la fermeture de tous les cafés à travers son empire. Il espérait ainsi mettre un terme aux divers mécontentements qui s'exprimaient notamment dans ces lieux publics et donner des gages aux milieux religieux les plus conservateurs. Mais l'interdiction ne dura pas. Quelques années plus tard, elle fut levée par le nouveau sultan Ibrahim I^{er}.

Malgré les controverses souvent vives, malgré les prohibitions généralement éphémères, l'engouement pour le café ne cessa de croître dans tout l'Empire ottoman, ce qui entraîna le développement d'un vaste marché pour les grains de café.

LE YÉMEN PREMIER PRODUCTEUR MONDIAL DE CAFÉ

L'Éthiopie n'était pas en mesure de répondre aux besoins sans cesse croissants d'un marché en rapide expansion. Pour l'essentiel, le café continuait d'y être récolté sur les arbustes sauvages. En outre, tout au long du XVI^e siècle, le pays traversa une longue période de troubles, de guerres répétées et de déplacements massifs de populations. C'est dans ce contexte que des caféiers firent leur apparition au Yémen aux alentours de 1540. Il est probable qu'il s'agissait de plants cultivés qui provenaient de la région du Harar. Dans les montagnes yéménites qui se dressent vigoureusement au-dessus des plaines côtières le long de la mer Rouge et du golfe d'Aden, les caféiers trouvèrent des conditions naturelles tout à fait favorables, peu différentes de celles de l'Éthiopie voisine. La pluviométrie, qui varie de 500 à 800 mm par an, y est certes modeste et la saison sèche d'octobre à mars souvent bien longue. Mais cette aridité relative est compensée par l'humidité de fréquents brouillards d'altitude et surtout par l'irrigation à partir de sources, de puits et de petites retenues d'eau aménagées en citernes. Aussi les plantations de caféiers se sont-elles développées depuis le Jebel Faya au nord, actuellement en Arabie saoudite, jusqu'au massif de Ya'fi' au sud. Situées à des altitudes entre 1 000 et 2 400 m, elles se nichent encore aujourd'hui au fond de vallées profondes ou se resserrent en terrasses étroites sur des pentes vertigineuses.

Le Yémen, passé sous domination ottomane pour un siècle, de 1538 à 1635, allait détenir un qua-

si-monopole mondial pour la production du café jusqu'au début du XVIII^e siècle. L'essentiel des exportations quittait le pays par les ports de Luhiyya et de Hudayda. Les chargements, après avoir transité par Djedda, repartaient par la mer jusqu'à Suez. Ensuite, ils étaient acheminés par caravane au Caire, avant de gagner Alexandrie par le Nil. De là, le café était diffusé tout autour de la Méditerranée.

QUAND LES EUROPÉENS DÉCOUVRENT LE CAFÉ

Rauwolf, un médecin et botaniste allemand, fut le premier Européen à évoquer le café. À l'issue d'un séjour de plusieurs années à Alep, il mentionna dans son ouvrage paru en 1583 « une boisson noire comme de l'encre appelée *chaube* (*qahwa*) » qu'on buvait dans des débits situés dans les bazars et « faite avec des fruits qu'ils appell[ai]ent *bunu* (*bun*) ». Par la suite, des marchands européens prirent l'habitude de consommer du café au cours de longs séjours en Orient, au point de ne plus pouvoir s'en passer à leur retour en Europe. À partir de 1620, les Vénitiens se mirent à importer régulièrement de petites quantités de café à partir des places marchandes ottomanes. Les Marseillais firent de même à partir de 1644. Quelques années plus tard, des sujets ottomans grecs et arméniens ouvrirent les premiers cafés publics à Venise, Londres et Marseille.

À la même époque, des Anglais et des Hollandais découvrirent le café au Yémen. Début XVII^e siècle, des négociants de Londres et d'Amsterdam créèrent des compagnies marchandes tournées



Marchandage de café au souk de Sanaa.



Au pied des montagnes non loin du port de Luhiyya, Salaba, jadis place marchande prospère pour le café, n'est plus que ruine aujourd'hui. Photographie Yahya Obali.

vers les Indes orientales. Leurs activités ne consistaient pas seulement à approvisionner l'Europe en épices, drogues, textiles indiens et autres marchandises exotiques. Pour financer leurs opérations, ils s'immisçaient aussi dans les réseaux commerciaux régionaux en acheminant des marchandises d'un port à l'autre dans l'océan Indien. Les Hollandais en 1616, puis les Anglais deux années plus tard, obtinrent des autorités ottomanes au Yémen le droit de commercer à Moka. Ils se mirent à acheter du café sur place pour le revendre avec profit en Iran et en Inde. Ce n'est qu'à partir des années 1680 qu'ils en importèrent régulièrement depuis Moka pour Londres et Amsterdam. Entre-temps, un marché conséquent était né en Europe avec l'ouverture des premiers cafés dans les principales villes.

À la fin du XVII^e siècle, le marché européen du café était approvisionné par deux routes : la première était surtout tenue par les Marseillais et les Vénitiens qui se fournissaient dans les échelles du Levant, en particulier à Alexandrie ; la seconde était entre les mains des Anglais et des Hollandais qui, par l'Atlantique et la route du Cap, allaient acheter le café directement à Moka.

CONCURRENCE EXACÉRBE AUTOUR DU CAFÉ

Au tournant du XVII^e siècle, la production yéménite de café tournait sans doute autour de 15 à 20 000 tonnes par an. Elle provenait presque exclusivement d'une multitude de petits producteurs qui ne possédaient chacun que de modestes plantations. Ils vendaient leur production à des intermé-

diaires, souvent des marchands banians d'origine indienne alors nombreux au Yémen. Par caravane, les grains étaient acheminés sur des sentiers escarpés, depuis les villages perchés jusqu'aux places marchandes spécialisées dans le café et situées au pied des montagnes. La plus importante était assurément Bayt al-Faqih, d'où le café repartait vers les ports proches de Hudayda et de Moka. Quant au marché de Salaba, localisé un peu plus au nord et aujourd'hui en ruine, il fournissait le port de Luhiyya. On estime qu'une bonne moitié de la production yéménite s'écoulait alors vers la Méditerranée par la mer Rouge. En raison de la croissance rapide de la consommation, tant dans l'Empire ottoman qu'en Europe, la concurrence devint très vive. À Alexandrie, négociants européens et ottomans se disputaient les arrivées de café depuis la mer Rouge. Sans grand succès, le sultan d'Istanbul promulgua plusieurs firmans pour interdire les sorties de café vers l'Europe. Il tenta tout aussi vainement d'intervenir directement auprès de l'imam du Yémen pour en empêcher les enlèvements directs par les Européens à Moka. Les rivalités étaient également fortes entre Européens. En 1708, des armateurs et corsaires de Saint-Malo montèrent une première expédition à Moka, pour se procurer eux aussi du café directement au Yémen. Dès ce premier voyage, les Malouins négocièrent avec les autorités locales un traité commercial qui leur accordait des privilèges douaniers très favorables. Les années suivantes, ils montèrent deux autres expéditions vers Moka. Puis, à partir de 1720, la Compagnie française des Indes orientales entretint une loge à Moka et épisodiquement à Bayt al-Faqih pour ses achats de café. →

DESCRIPTION DE PLANTATIONS DE CAFÉ DANS LA MONTAGNE PAR CARSTEN NIEBUHR, LORS DE SON VOYAGE AU YÉMEN AU PRINTEMPS 1763

Explorateur et géographe d'origine allemande, Niebuhr était l'un des six membres d'une équipe scientifique envoyée par le roi du Danemark en Égypte, de là en Arabie puis en Syrie. Il était le seul survivant au retour de l'expédition en 1767. Tous les autres membres avaient péri d'épuisement ou de maladie.

« On ne peut se servir sur ces montagnes ni d'ânes, ni de mulets ; & il faut se résoudre à grimper sur la montagne escarpée par un chemin... fort mauvais... je me trouvai ici de toute part environné de jardins qui formaient la plupart des plantations de café. L'arbre, où croît le café... était tout en fleurs... & répandait une odeur agréable. Tous les jardins sont situés par degrés les uns au-dessus des autres. Quelques-uns ne sont arrosés que de la pluie ; en d'autres il y a dans la partie la plus haute de grands *birkets* (réservoirs), où l'on conduit de l'eau vive, que l'on distribue ensuite sur toutes les couches, où les arbres sont ordinairement si près, qu'à peine le soleil peut percer à travers. »

Extraits de Carsten Niebuhr, *Voyage en Arabie & en d'autres pays circonvoisins*. Amsterdam, 1781, t. 1 p. 254 et 266.



Dès la pointe du jour, les fèves étalées sur les terrasses des maisons doivent être remuées pour le séchage.

Dans ce contexte de compétition exacerbée, des Européens développèrent des plantations de caféiers dans leurs colonies à partir de plants tous initialement originaires du Yémen : les Hollandais à Java dès les années 1690, les Français dans l'île Bourbon, aujourd'hui la Réunion, à partir de 1715. Puis quelques années plus tard, Français et Hollandais introduisirent des caféiers dans les Caraïbes d'abord, puis en Guyane.

LE CAFÉ YÉMÉNITE ENCORE SYNONYME DE CAFÉ D'EXCELLENCE

Malgré la concurrence du café produit dans les colonies européennes, le Yémen réussit pendant longtemps à maintenir sa production quantitativement au niveau de celle atteinte au début du XVIII^e siècle. Mais en part de marché le déclin fut rapide. Après l'installation des Anglais à Aden en 1839, le port de Moka déclina rapidement. Des maisons de commerce européennes se fixèrent dans la colonie britannique pour y acheter du « café de Moka », alors très recherché par les amateurs de café d'excellence.

Parmi ces maisons figurait celle des frères Bardey qui, en 1880, compta pour quelques mois le poète Rimbaud parmi ses employés. Tout au long du XIX^e siècle et jusqu'à la Première Guerre mondiale, Hudayda, que contrôlaient les imams de Sanaa puis à nouveau les Ottomans, resta l'autre place marchande importante pour le café yéménite.

Par la suite, la production yéménite ne cessa de diminuer pour ne plus occuper qu'une place tout à fait marginale dans les années 1980. Entre-temps

les villages s'étaient vidés d'une partie de leur population masculine partie travailler dans les pays pétroliers voisins, en Arabie saoudite et dans les pays du Golfe.

Au Yémen, même la rapide croissance des villes et la transformation des modes de vie favorisèrent la consommation du qât. Les Yéménites cueillent les jeunes tiges de cet arbuste, également originaire de l'Éthiopie voisine. Puis ils passent de longues heures à mâcher les feuilles tendres en raison de leur effet stimulant et légèrement euphorisant. Ces réunions de l'après-midi entre proches et amis sont aujourd'hui au cœur de la vie sociale yéménite, en particulier dans les villes. Ces arbustes, qui requièrent à peu près les mêmes conditions naturelles que les caféiers, se sont progressivement substitués aux caféiers dans nombre de plantations. Ils génèrent des revenus généralement plus élevés et surtout plus réguliers que le café dont la qualité s'est dégradée en raison d'une perte des savoir-faire anciens.

VERS UN TIMIDE RETOUR DU CAFÉ YÉMÉNITE ?

Depuis le début des années 2000, on note une légère reprise et la production actuelle avoisine à nouveau les 15 000 tonnes par an.

À Paris, Londres, New York ou San Francisco, on voit réapparaître des crus yéménites sur les cartes de prestigieuses maisons du café. Souhaitons au Yémen, au-delà d'un retour rapide à la paix, de retrouver une place digne de son brillant passé parmi les producteurs de cafés d'excellence.



Durant la saison sèche, les sommets roussis et chauves émergent d'une brume légère.

CRÉATION D'UN FONDS DE DOCUMENTATION NUMÉRIQUE

Si aujourd'hui le Yémen n'est plus qu'un producteur extrêmement marginal, son rôle dans l'histoire du café est primordial, tant pour la production des fèves que pour la diffusion de l'espèce *coffea arabica* à travers le monde. Pour pallier cette méconnaissance, la Fondation Malongo a décidé en 2020 de créer un fonds documentaire numérique avec la collaboration de Sadek al-Safwâni, professeur d'histoire à l'Université de Tazé. Cette véritable enquête se base uniquement sur des archives privées, transmises de génération en génération depuis des siècles, conservées de façon précaire. Avec l'accord des propriétaires, chaque document (livres de comptes, contrats, billets d'ordre...) est ainsi photographié sur place, annoté, commenté. Ce projet a débuté très modestement dans l'une des principales régions productrices de café au Yémen, le district de Udayn, au nord-ouest de la ville de Tazé, dans les montagnes de l'arrière-pays du port de Moka d'où était exporté le café vers le monde entier. La guerre civile qui déchire le pays depuis 2014 a malheureusement porté un coup d'arrêt momentané à cet ambitieux projet. Cependant, des dizaines de documents ont déjà été numérisés et donc sauvés de l'oubli, de la destruction, du délabrement. Ils participent à l'écriture de l'histoire d'un territoire, d'un produit, mais également de notre civilisation.



Carte blanche à Bertrand Desprez

MAINTIEN

ARTHUR RIMBAUD

MARCHAND DE CAFÉ



Journaliste et écrivain, Jean-Michel Djian raconte comment le poète a débuté son épopée africaine avec le kahwa...

Arthur Rimbaud a 26 ans lorsqu'il débarque à Aden au Yémen pour être embauché le 7 août 1880 par l'établissement lyonnais Vianney, Bardey et Cie comme « chef d'atelier du tri du café ». Pour le poète des Ardennes, encore inconnu et surtout peu reconnu, c'est une aubaine. En décidant de fuir Charleville et les poètes embourgeoisés de Paris, l'auteur d'*Une saison en enfer* n'a désormais plus qu'une obsession : arrêter d'écrire, travailler et gagner de l'argent. Il n'a aucun scrupule à laisser en plan sa poésie ni ses amitiés cultivées quelque part entre Londres, Douai, Paris, Bruxelles et les Ardennes. « Ma poésie ? Elle ne changera pas le monde », dira-t-il à Verlaine qu'il délaisse et ne reverra plus. Seule va compter sa vie d'après.

Après Chypre et Java où il trouva un moment quelques occupations rémunératrices, c'est finalement la Corne de l'Afrique qu'il choisit. Pourquoi ? Parce que les affaires y sont florissantes ; que les populations du Yémen ou de l'Abyssinie y sont alors très cosmopolites, argentées, et peut-être aussi parce que la région est devenue une plaque tournante des marchands d'épices, de draps, de gomme arabique, de coton, de café, de miel et de chevaux. Vu des Ardennes, c'est une Corne d'abondance. En acceptant ce contrat de « marchand de café », Rimbaud s' imagine que son travail va l'amener à fouler ces terres encore inconnues de l'Abyssinie jadis décrites dans la Bible comme le royaume des enfants de Cham. Le mythe de la reine de Saba passionne et Rimbaud, plus érudit que la moyenne des jeunes gens de sa génération, compte bien en profiter pour trouver là-bas une explication du monde. C'est un illuminé, assoiffé de curiosité et maintenant de ce kahwa d'Éthiopie qui est brûlé encore vert sur le *fermielo*, ce four en argile qui trône partout dans les villages, et qui se boit plusieurs fois par jour ; affamé aussi de khat, cette plante euphorisante originaire des contrées yéménites et dont on mâche les feuilles depuis le XV^e siècle.

Alors quand Alfred Bardey rentre de la capitale de l'Abyssinie et lui propose d'être le numéro 2 de sa toute nouvelle succursale d'Harar, il jubile. L'aventure africaine débute vraiment, et c'est le café qui lui en donne l'occasion. Ce fameux café grillé qui fait corps avec un peuple bigarré et un territoire particulièrement disparate. Plus encore qu'une culture, c'est un rite. Alors Arthur s'y plie en respectant la cérémonie des trois tasses (*abol*, *tona*, *bereka*), de l'encens que l'on consume et d'un tapis d'herbes fraîches que l'on dépose sur le plateau.

Pour autant, Rimbaud ne cherche pas à cultiver une curiosité particulière pour ces graines torréfiées ni à planter des caféiers, non, il veut apparaître comme un bon commerçant, faire en sorte que sa nouvelle factorerie soit un modèle du genre. Il visitera néanmoins la région du Kaffa dans l'actuelle Éthiopie, puisque c'est là qu'historiquement le *coffea* prend racine.

Le 10 novembre, il signe donc son nouveau contrat et quitte Aden, accompagné d'un certain Constantin Righas, salarié comme lui chez Bardey. Le marchand de café ardennais constitue sa première caravane le 13 décembre 1880. Après vingt jours de cheval, il atteint Harar et s'y installe.

À peine arrivé, il ne tient pas en place. Certes, il écoule son café, mais son esprit est ailleurs, du côté de l'Ogaden où aucun Blanc n'est jamais allé. Bon prince, Bardey l'autorise à effectuer quelques missions commerciales pour son compte. Rimbaud part alors pour Boubassa. Il y reste peu de temps, se demande ce qu'il y fait, rentre bredouille et surtout malade comme un chien. Dans une des nombreuses lettres qu'il envoie à sa mère et à sa sœur Vitalie, il déclare le plus tranquillement du monde : « Je ne me plais pas, le travail et la vie ici sont absurdes, je vais demander mon rapatriement ». Quand il s'en retourne à Aden pour seconder Bardey, il dit encore



Arthur Rimbaud
à Harar, Abyssinie
(Éthiopie), en 1883.

« s'ennuyer » mais, grâce à sa mère, trouve le moyen de faire venir de Lyon un appareil photographique à trois pieds pour « occuper une partie de son temps » et, pourquoi pas, se faire « quelque argent ». Bardey s'en étonne mais laisse faire, car en 1882, la technique photographique fascine. Et puis, qu'un salarié se donne les moyens de s'exercer à cette toute nouvelle technique pouvait aussi offrir quelques intérêts commerciaux à partager. Il n'en reste pas moins que la désinvolture apparente de Rimbaud ne prête pas à conséquence sur la qualité du travail pour lequel il a été engagé. C'est si vrai que Bardey envisage même, malgré un premier échec, de le nommer directeur de plein exercice du bureau de sa maison de café d'Harar. En réalité, il se noue une sorte de complicité entre le patron et son salarié, si bien qu'Arthur Rimbaud deviendra plus ou moins son protégé. Le saltimbanque carolomacérien et le géomètre lyonnais semblent faits pour s'entendre, et Dieu sait pourtant qu'il est bien difficile au quotidien d'être familier du poète. Trop taiseux, trop sauvage, trop imprévisible.

Malgré quelques expéditions réalisées en Hawach, au Wabi et dans le territoire Afar pour son compte et celui de la Société de Géographie, Rimbaud continue de s'ennuyer. En 1885, il renouvelle pourtant son contrat comme « responsable des achats de café » à Harar, mais le 8 octobre de cette année-là, il le rompt brutalement, préférant s'associer avec un Français, un dénommé Pierre Labatut, pour monter une caravane d'armes au Choa. Du jour au lendemain, il file à Tadjourah récupérer sa cargaison de fusils qu'il compte revendre un bon prix au roi Ménélik.

Depuis qu'il a quitté « l'Europe aux anciens parapets », Arthur Rimbaud est moins fasciné par ce qui existe déjà que par le mystère, son terrain de prédilection pour attiser une curiosité malade jamais satisfaite. Un jour, il rêve de Zanzibar, un autre de Gibraltar.

Pour quelle raison ? « Pour fuir, toujours fuir, se noyer dans quelque chose de grand », comme l'avait bien résumé son biographe Claude Jeancolas, auteur de *Rimbaud l'Africain*. Alors le café pourquoi pas, mais est-ce vraiment sa tasse de thé ?

Son intérêt scientifique pour la plante de caféier s'est néanmoins révélé une fois, le jour où, parti dans les Gallas à l'ouest d'Harar, il y découvre des champs entiers d'arbustes donnant un fruit d'une excellente qualité et, selon les dires des paysans abyssins, « très supérieure à celui de Moka ». Moka, la ville éthiopienne qui va laisser son nom à l'imaginaire du café issu de l'espèce arabica. Il est riche en goût, fruité, et fournit une palette organoleptique très complexe. Rimbaud l'a vu et goûté sans forcément se douter que cette espèce-là serait l'avenir du grand café de qualité.

L'aventure rimbalienne africaine est un tissu de mystères. « S'être noyé » comme il l'a fait dans le commerce du café, des armes, de la géographie et de la photographie fait régulièrement dire à ceux qui ont lu sa *Saison en enfer* et ses *Illuminations* qu'il fut poète jusqu'au bout. C'est-à-dire jusqu'à Marseille où, à son retour d'Harar sur un brancard, il mourra épuisé d'un cancer du genou. C'était le 10 novembre 1891, Arthur avait très exactement 37 ans. L'œuvre et la légende du poète ne vont alors jamais cesser de grandir.



Jean-Michel Djian, journaliste et écrivain, réalisateur pour France Télévisions du documentaire *Arthur Rimbaud, le roman de Harar* et auteur de la pièce de théâtre *Rimbaud en feu*, interprétée en 2022 par Jean-Pierre Darroussin. Il a également été commissaire de l'exposition *Café In* au Mucem, à Marseille, en 2016-2017. [Photographie Vincent Delerm]



SANS **FRONTIÈRES**





▲ Cette peinture murale narre les périples de Kaldi, jeune berger éthiopien ou yéménite, présumé découvreur du café en 850 apr. J.-C., selon les sources disponibles aujourd'hui.

◀ Au Myanmar, une jeune Pao de la localité de Hopong (État Shan) se lance dans la récolte du café catuai.

Sorti en 2013, *Voyages aux pays du café* nous projette sur trois continents à la rencontre de petits producteurs passionnés et passionnants. Cette épopée, illustrée par l'œil de Malongo, Erick Bonnier, bénéficie d'une édition réactualisée et préfacée par le médecin, diplomate et écrivain Jean-Christophe Rufin.



La Madre Tierra (l'idée du respect de la Terre-Mère) est la base de la construction de cette société indienne très proche de ses origines. Le commerce équitable tire ses racines de cet arbre de vie. (Toile de Raul Guzman)



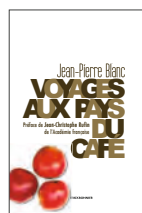
Au petit matin éthiopien, la canopée embuée offre un terroir inégalé à la culture du café.

Cofondateur du label du commerce équitable Max Havelaar, le padre Francisco Van der Hoff savoure l'une des nombreuses tasses de café de sa journée à la cafeteria d'Uciri à Ixtepec.



Malgré l'orage, ce café du Rwanda doit impérativement être livré le soir même de sa récolte à la coopérative, à pied ou à bicyclette !

Deux petits producteurs mexicains sur le chemin de la coopérative dans l'État d'Oaxaca.



Voyages aux pays du café
(éditions Erick Bonnier),
Par Jean-Pierre Blanc avec
Véronique Richez-Lerouge
et Aymeric Mantoux.
Photos d'Erick Bonnier.

LE PARFUM DE LA FRATERNITÉ

Membre de l'Académie française, prix Goncourt en 2001, médecin, fondateur de l'ONG Action contre la faim, ancien ambassadeur de France au Sénégal et en Gambie, le génial touche-à-tout Jean-Christophe Rufin signe la préface de la nouvelle édition de *Voyages au pays du café*. Extraits.



Comme pour toute révolution majeure, on la doit à la rencontre d'un prophète et d'un homme d'action. Le prophète se nomme Frans Van der Hoff. La vie de ce prêtre-ouvrier né aux Pays-Bas est un long cri de révolte, une suite de combats, souvent désespérés, contre la pauvreté et l'exploitation. (...)

L'aide est une forme d'aumône, un moyen d'atténuer les effets de l'injustice sans la remettre en question. L'équité, c'est le changement ponctuel mais réel des règles du jeu. Comment permettre à ceux qui travaillent de percevoir une rémunération juste et stable de leurs efforts ? (...)

Le génie de Van der Hoff a été de changer radicalement d'échelle. Il a eu l'idée de proposer cette option du commerce équitable non pas dans de petites boutiques paroissiales mais dans les temples même du système capitaliste. Son ambition était de faire entrer les produits du commerce équitable dans les supermarchés, auprès du grand public et non plus seulement des minorités politisées... Il ne s'agissait plus seulement de convaincre mais de convertir. De là est née l'initiative géniale de créer un label pour ce café « équitable », c'est-à-dire de délivrer au consommateur la garantie qu'il fournit au producteur une rémunération juste et stable, quels que soient le cours mondial et la spéculation. (...)

Longtemps acteur solide mais modeste dans le monde de la torréfaction, Malongo rejoint dans les années 90 la croisade du padre Van der Hoff et la grande aventure Max Havelaar. L'artisan de cette conversion est lui-même un homme passionné et qui partage les sensibilités militantes du turbulent curé. Il s'appelle Jean-Pierre Blanc et il est toujours à la tête de l'entreprise. Il l'a porté, au plus haut niveau. C'est là sa particularité et son talent. Ce n'est pas un prophète mais un homme d'action. (...)

En un mot, sous leurs airs sérieux et compétents, ce sont des fous. Des fous comme on les aime. Des fous sans qui le monde serait moins lumineux. (...)

Malongo est, à soi seul, une sorte d'ambassade mondiale de la solidarité. Les sacs de café qui s'empilent dans ses entrepôts à Nice représentent chacun un petit miracle. Ils contiennent autant d'espoir et de fierté que de café. (...)

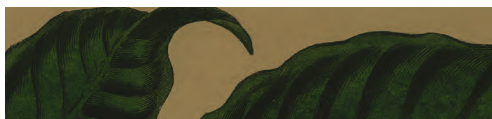
Fruit de ces efforts, le café délicieux qui fume dans nos tasses – car, en fin de compte, il s'agit de goût et d'excellence –, a le parfum de la fraternité. (...)





Au Laos, dans de nombreux villages du plateau des Bolovens, le café est mis à sécher sur des toiles.

NOUVEAU MONDE



En Bolivie, le café se substitue au coca. Au Laos, au pavot à opium. Cette culture alternative permet des revenus légaux et réguliers à des milliers de familles paysannes et fait partie du programme international de développement initié par l'Office des Nations Unies contre la drogue et le crime (ONUDC) avec l'implication de Malongo.

Article rédigé par Daniel Roux



Les productrices du village du Houaysou, en tenues traditionnelles, sont membres de la coopérative Vanmaï qui signifie « nouveau jour » en langue lao. Leurs plantations se situent au nord-est du pays.

Quand les équipes de Malongo parviennent dans ces villages reculés de Bolivie, à neuf heures de route au nord-est de La Paz, l'accueil prend des allures de fête votive. Des chants, des danses, des fleurs, témoignent de l'enthousiasme soulevé par l'arrivée de ces hôtes européens. Sur le territoire de la commune de La Asunta, entre 1 000 et 1 900 mètres d'altitude, la situation des familles paysannes se révèle extrêmement précaire.

Contraintes de fuir la ville, ces populations paupérisées n'ont d'autres choix que de migrer vers ces terres isolées. Là où leur seule option est la culture de la coca, dont les feuilles, traditionnellement, sont consommées en infusion ou mastiquées. Mais aujourd'hui, ces cultures sont illégales. Depuis la loi promulguée en 2017 par l'État bolivien, le nombre d'hectares est limité afin d'éradiquer les cultures clandestines alimentant la production de cocaïne. Les parcelles excédentaires, estimées à

8 000 hectares pour 22 000 légales, sont détruites. L'avenir économique des communautés est dans une tragique impasse.

La caféiculture apparaît comme une alternative, un véritable espoir de survie. La production d'un cru des Andes de haute qualité, essentiellement de la variété Castillo, est au cœur du programme international de développement initié par l'Office des Nations Unies contre la drogue et le crime (ONUDC), avec l'implication de Malongo. « On apporte du financement, on apporte du savoir-faire, on apporte de l'organisation, et surtout, la garantie des achats aux conditions de prix du commerce équitable et du commerce bio », résume Jean-Pierre Blanc, le directeur général. « On assure, à long terme, des débouchés que n'avaient pas auparavant ces communautés ». Le café est un produit de rente, il est le principal produit du commerce équitable dans le monde. « Ce n'est pas seulement



Dans les parcelles de La Asunta en Bolivie, les caféiers sont cultivés en agroforesterie, au milieu des arbres d'ombrage.



Tri minutieux des grains de café pour éliminer ceux présentant des défauts.



Des caféicultrices de La Asunta en Bolivie.

un produit agricole, mais un produit qui a du sens », dit le directeur général qui s'est lui-même rendu en Bolivie au mois de novembre.

Une feuille de route engageant L'ONU DC, la Fondation Malongo, la MILDECA française (Mission interministérielle de lutte contre la drogue et les conduites addictives) et les autorités boliviennes a été signée en 2021 pour cinq ans.

Malongo apporte son expertise sur les techniques de production, le développement des infrastructures, l'organisation en coopérative et l'accompagnement vers des certifications biologiques et Fairtrade. Les enjeux sont économiques, mais pas seulement. « Le café est un arbuste de sous-bois, il ne faut pas déforester, il faut conserver des arbres d'ombrage et faire du café sous ombrage », décrit Jean-Christophe Galland, ingénieur agronome, en charge des relations avec les pays producteurs et les coopératives locales. Pas la coca, qui ne pousse qu'au soleil, nécessitant la déforestation de parcelles boisées par brulis. Les sols s'appauvrissent et condamnent les rendements. « C'est un changement important pour ces paysans, poursuit-il alors qu'il revient aussi de Bolivie. Et c'est l'occasion de les sensibiliser aux enjeux environnementaux. » Ils passent par l'arrêt des pesticides causant la pollution dramatique des puits.

La feuille de route fixe des objectifs de qualité et de volume. Ils concernent douze communautés de la municipalité de La Asunta. 750 hectares seront à terme consacrés à la caféiculture. 390 doivent encore être plantés. 428 familles productrices de café sont actuellement recensées. La représentativité de ces communautés, par la création d'une coopérative, est un enjeu fondamental. Le travail collectif n'est pas dans les habitudes. Des populations très individualistes parviennent aujourd'hui à renforcer leurs capacités de production.

LAOS, NOUVEAU MONDE

Après le Laos du Sud, où Malongo est impliqué depuis une dizaine d'années dans un programme monté par l'agence française de développement sur le plateau des Bolovens, la recette du déve-

loppement alternatif s'applique depuis trois ans au Nord. Sur ces terres meurtries, les bombes enfouies de la guerre du Viêt Nam continuent de causer des victimes. La culture du pavot, duquel est extraite la résine d'opium, ne nourrit plus son homme. Pire, elle le détruit. Les cas d'addiction sont courants. La pauvreté est extrême. L'accès à l'électricité et à l'eau potable difficile. Les prix de l'opium se sont effondrés, en concurrence frontale avec les drogues de synthèse.

C'est un contexte préoccupant, mais aussi une espérance... Car, placés devant l'alternative caféicole accompagnée pas à pas par Malongo, les paysans laotiens se laissent convaincre. Réunis au sein de la coopérative Vanmaï, créée en 2016 avec le soutien de l'ONU DC et déjà Malongo, 330 producteurs de douze villages de la province de Houaphan veillent aujourd'hui sur 400 hectares de plantations de café arabica. Le projet de développement substitutif au pavot se concrétise aujourd'hui : 22 tonnes de café ont été produites et exportées par la coopérative Vanmaï en 2022.

Dans l'accord de partenariat signé en 2021 pour cinq ans, les objectifs sont élevés, de l'ordre de 400 tonnes par an en rythme de croisière. Malongo garantit en retour des volumes d'achat à moyen terme en assurant, sur la période, un prix minimum d'achat du café vert malgré la volatilité des cours mondiaux. « Les seules contreparties demandées, c'est la qualité absolue du produit, insiste Jean-Pierre Blanc, ainsi qu'une organisation démocratique ». Elle implique une maîtrise collaborative des techniques de transformation des cerises du caféier : dépulpage, fermentation, lavage, séchage jusqu'à l'exportation.

Depuis 2008, Jean-Christophe Galland va tous les ans au Laos. Il y était encore en décembre 2022. « L'objectif le plus important reste l'autonomie de la coopérative ». Elle renforce la professionnalisation. Cela passe par des formations ciblées sur la qualité souhaitée, sur les conversions bio, sur l'organisation du marché du café... Et surtout sur la dégustation car, pour ces paysans laotiens ou boliviens, plus qu'à un modèle économique, c'est à un nouveau monde qu'ils doivent goûter.

LE CAFÉ DE LA PAIX

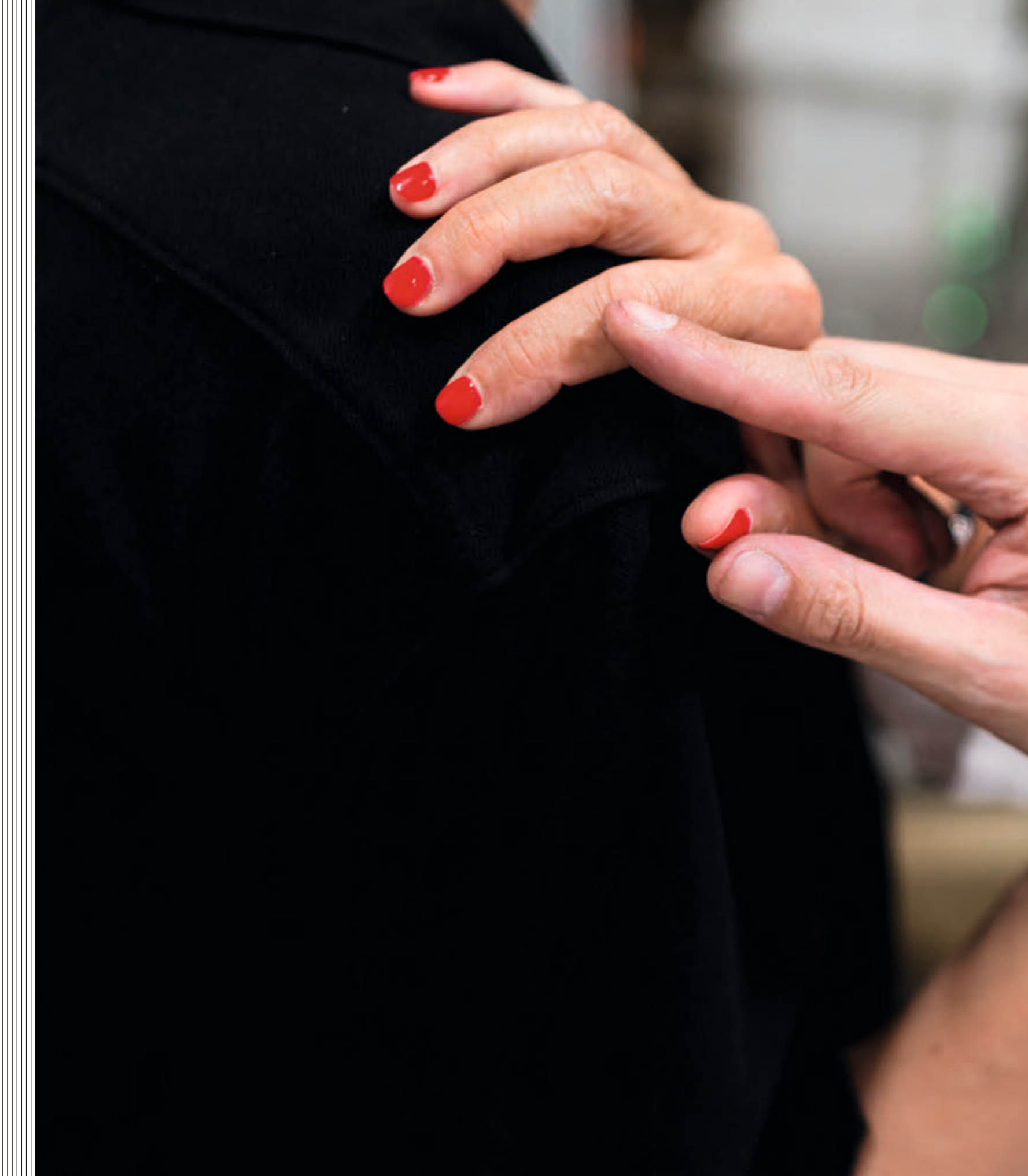
Avant le Laos et la Bolivie, ce programme a déjà fait ses preuves au Myanmar...

Au cœur des montagnes Shan, zone majeure de production birmane de pavot, Malongo continue de soutenir le projet de développement alternatif porté par la coopérative locale Green Gold Coffee. Celle-ci accompagne désormais un millier de caféiculteurs issus de 55 villages dans la transition vers une culture durable, bio et équitable. Sur un millier d'hectares étagés entre 1 400 et 1 800 mètres d'altitude, les producteurs birmans cultivent l'arabica Catuai, un cru puissant et agréablement acidulé, selon les techniques de l'agroforesterie. Ces cultures favorisant les grands arbres de la canopée sont l'aboutissement d'un programme de développement conduit par l'Office des Nations unies contre la drogue et le crime (ONU DC) et l'entreprise Malongo, programme initié en 2014 qui vise à promouvoir la culture écologique du café comme alternative à la production de pavot à opium, illégale, responsable de déforestation et de conflits armés.

Un grand cru Malongo, respectueux des hommes et des sols, en est sorti. La transition bio est engagée : quinze caféiculteurs ont déjà obtenu la certification « Agriculture biologique » (neuf de plus l'auront en 2023), tandis que les cafés issus de la coopérative peuvent se targuer de la certification « Commerce équitable » depuis 2019.

Pour encourager le développement de la coopérative, outre le préfinancement de la récolte, l'entreprise finance, entre autres par sa Fondation, la professionnalisation des membres. Dernièrement, un poste de directeur général et un poste de responsable qualité ont été créés.

Peu à peu, le café change le visage de cette région : « Nous sommes fiers d'avoir réussi un beau projet collaboratif dans lequel des populations issues de différentes ethnies qui ne se parlaient pas, travaillent ensemble dans l'intérêt commun », résume Jean-Pierre Blanc, directeur général de Malongo. Et aujourd'hui, grâce au principe de la blockchain développé avec l'enseigne Carrefour, tout consommateur peut prendre connaissance de cette histoire unique, lire les témoignages des petits producteurs birmans ou suivre chaque étape d'élaboration de ce café d'exception, et ce, grâce au QR code présent sur les boîtes de café des montagnes Shan. Une responsabilité grandissante qui va de la plantation à la consommation, par-delà les frontières. C.A.





Carte blanche à Bertrand Desprez
MANO À MANO

iVIVA!



Lors de l'inauguration de *La Fraternidad*, le 12 juillet 2019. L'initiateur du projet, Alfred Conesa (à gauche sur la photo), Jean-Pierre Blanc, l'ambassadeur de France à Cuba, des autorités locales, acteurs du programme et producteurs de la coopérative locale Las Yaguas.

Enclavée dans une vallée luxuriante et montagneuse, la dernière *cafetale* de la Sierra Maestra raconte à elle seule une part de l'histoire séculaire de la transformation « à la française » du café sur les terres cubaines. Une interminable piste traverse cette vallée pauvre d'où était partie la révolution castriste. Un siècle avant, c'était une autre histoire qui s'ancrait en ces terres, franco-cubaines, polarisées autour du café. En 2000, sous l'action du conservateur de la ville de Santiago, Omar Lopez, l'UNESCO inscrit au patrimoine mondial de l'humanité les vestiges des plantations disséminés dans la Sierra Maestra. En 2009, la *Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba* et la Fondation Malongo, avec le soutien de l'Union européenne, entreprennent la rénovation de cette bâtisse coloniale de style girondin, qui s'inscrivait autrefois dans un ensemble caféicole et agricole. Redonner vie à cette imposante maison ne revient pas seulement à ressusciter un bâtiment. C'est la promesse de faire revivre la Route du café cubain.

« Nous avons recréé la bâtisse comme elle fonctionnait au XIX^e siècle, pendant l'âge d'or du café de l'Orient cubain. À ma connaissance, il n'en existe pas d'équivalent dans le monde », remarque l'ingénieur agronome Jean-Christophe Galland, coor-

dinateur de ce projet pour la Fondation Malongo. Sous le toit à quatre pentes de *La Fraternidad* se cache la pièce maîtresse de la Route du café : un système de transformation du café vert d'il y a 200 ans, celui-là même qui avait changé le destin de ces terres oubliées. Il faut s'imaginer une grande roue dotée de petits réceptacles, mue par la traction de l'eau, entraînant une meule servant à départer les grains.

Comment le ressusciter quand tout n'est que ruine ? Rompu à la rénovation des moulins anciens, le charpentier amouleur français, Thierry Croix, a pu, à partir de la lecture des vestiges et de documents d'archives, dessiner les plans de la roue, calculer la taille des baquets, des planches, de chaque rouage du dispositif : « La difficulté était de retrouver les bons axes de la roue à augets. Il fallait ensuite choisir les bonnes essences, locales, pour disposer de pièces de bois de cinq à six mètres de long, d'une portance solide », détaille l'ingénieur. À partir de ces plans minutieux, les artisans cubains ont pu réaliser les œuvres, reconstituant méticuleusement tout l'atelier de transformation, de la tahona aux bacs de fermentation. On achemine de l'eau, la roue s'actionne, et, miracle, la meule retire la pellicule des grains de café comme il y a deux siècles.



L'emblématique plantation cubaine *La Fraternidad* bénéficie, depuis 2009, d'un programme de sauvegarde et de réhabilitation soutenu par la Fondation.



Les travaux de *La Fraternidad* ont débuté en 2014. Huit ans après, la bâtisse coloniale, nichée au cœur de la Sierra Maestra, a retrouvé son éclat d'antan.

Il reste que le système hydraulique, seul en mesure d'actionner le mécanisme, a subi les assauts du temps. Le barrage positionné sur la rivière bordant la propriété et l'important bassin de rétention d'eau feront l'objet de tous les efforts de rénovation. Le domaine de *La Fraternidad* se verra en outre flanqué de 200 hectares de caféiers plantés sous des arbres d'ombrage et de 150 hectares d'agriculture vivrière. À ce complexe agricole qui devrait donner ses premiers fruits en 2023, s'ajoute un projet écotouristique (éco-lodge, écomusée, jardin botanique...).

Ces promesses ont été formulées lors de l'inauguration de *La Fraternidad*, le 12 juillet 2019, qui a eu lieu en grande pompe, en présence de l'ambassadeur de France à Cuba, des autorités locales, de tous les acteurs du programme, des représentants de la Fondation Malongo, ainsi que des producteurs de la coopérative locale Las Yaguas.

Deux années de crise sanitaire et le durcissement de l'embargo américain mettent un coup de frein à la poursuite de cette formidable entreprise. Dès mars 2022, elle tente de retrouver sa pleine dynamique. Car « *La Fraternidad*, c'est un point de départ et la pierre angulaire d'un projet de développement global et harmonieux qui valorise l'héritage caféicole cubain », résume

Alfred Conesa, président honoraire d'Agropolis de Montpellier, administrateur de la Fondation Malongo mais surtout l'un des initiateurs de ce projet qui mêle culture et agriculture.

L'ambitieuse rénovation de *La Fraternidad* avait en effet permis l'électrification de la région montagneuse de Ramon Las Yaguas sur 32 kilomètres. Le quotidien des quelques 10 000 ruraux s'en est trouvé fortement amélioré. Prochaine étape : la modernisation de la piste susceptible de rendre les territoires plus accessibles, de permettre aux productions agricoles, dont le café, de sortir de la vallée et d'être commercialisées, et enfin de rapprocher *La Fraternidad* de Santiago de Cuba (qui ne sera plus qu'à une heure de route carrossable). Quelles zones sont à drainer ? Quels ponts restent à construire ? Toutes les études préalables ont été finalisées, préparant la phase de travaux qui devrait intervenir prochainement.

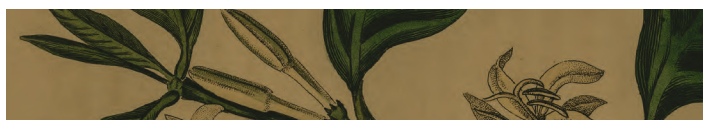
Patrimoine, solidarité territoriale, écotourisme, des valeurs chères à la Fondation Malongo. La rénovation du remarquable système d'irrigation ancien de la zone, témoignant d'un âge d'or agricole et autarcique, fait également partie du déploiement de ce projet polymorphe qui préfigure la métamorphose de toute une région. *La Fraternidad* n'a jamais aussi bien porté son nom.



ÉRIC POMARES, 51 ANS
RESPONSABLE ADJOINT DE DÉPÔT
CHEZ MALONGO DEPUIS 27 ANS

Un jour qu'on allait porter des objets dans la réserve, j'avais repéré cette affiche publicitaire sur le café Masdo de São Paulo (Brésil). Elle m'avait sauté aux yeux. Alors, quand il a fallu choisir une pièce de la collection, je n'ai pas hésité. Elle est « couleur » ! Elle incarne la joie, la gaieté, le soleil, la mer, le voyage, tout ce qu'on aime dans la vie. Je suis toujours positif et j'ai voulu partager ma bonne humeur à travers ce poster publicitaire. Et il y a une chose aussi que j'aime bien : c'est le sourire et ça me suffit !

SOURIRE !



Huit collaborateurs sont partis fouiller dans la réserve pour sélectionner chacun une pièce de la collection. Ils nous livrent leur sentiment sur l'objet choisi et les souvenirs qu'il évoque...



QUENTIN GARCIA, 32 ANS
ÉQUIPIER LOGISTIQUE
CHEZ MALONGO DEPUIS 1 AN

J'aime bien les armes blanches, je ne suis pas collectionneur, mais je trouve cette machette colombienne très belle. Ça fait un peu indien ! J'ai une tante qui a vécu à l'indienne dans la région lyonnaise d'où je viens. Elle avait des amis sioux qui venaient avec elle dans l'Ain, ils vivaient dans des tipis, fabriquaient et vendaient des objets typiques. Quand j'ai vu les lanières en cuir de la machette, tressées, colorées, j'ai pensé à ma tante qui dansait avec les loups ! Paix à son âme !



PATRICK SALES, 57 ANS
ÉQUIPIER LOGISTIQUE
CHEZ MALONGO DEPUIS 14 ANS

Je viens de Cadillac, en Gironde, et cette cafetière en terre cuite peinte ressemble étrangement aux gourdes de mon Sud-Ouest natal. Certes, elle est en terre cuite, ce qui n'est pas très pratique pour l'emporter en pique-nique ! C'était ma première visite dans les réserves. Quand je l'ai dénichée à la fin, en fouillant un peu à droite et à gauche, cela a connecté. Elle était pour moi !



MUSTAPHA CHADER, 39 ANS
CHEF DE QUAI
CHEZ MALONGO DEPUIS 11 ANS

Cette cafetière me rappelle la Casbah d'Alger où, plus jeune, j'allais en vacances... Il y en avait toujours dans les cafés de la vieille ville. On m'a dit que celle-ci était d'origine bolivienne; on est loin de l'Afrique du Nord ! Mais qu'importe, quand je l'ai vue dans les rayons, ça m'a fait tilt... Je crois aussi que cette cafetière antique m'a touché, car elle m'a évoqué ma grand-mère maternelle. Elle collectionnait les cafetières. C'était son dada. Ça me fascinait enfant et ça me touche maintenant que je suis adulte et que je bosse dans le café !



JOSÉ NUNES-BARRIOS, 58 ANS
ÉQUIPIER LOGISTIQUE
CHEZ MALONGO DEPUIS 12 ANS

Durant des années, j'ai été un voileux. Cette photographie m'a remis sur les flots, renvoyé au grand large ! Après vingt ans de mer, je me suis mis au vélo, car un week-end n'est jamais assez long en bateau. J'ai beaucoup roulé jusqu'à ce que je sois forcé, artères obligeant, d'arrêter pour faire de la marche. Je suis un peu jusqu'au-boutiste, je sais ! Je peux me faire deux cimes du Gélis dans la journée... J'ai besoin de prendre l'air ! De m'échapper le week-end. Je viens d'attaquer le théâtre, au Broc. C'est peut-être pour cette raison que j'ai choisi de mettre en scène la photo de la photo. Je suis de dos, car on est chez Malongo, je voulais rester dans le contexte pro. Et d'une certaine façon, je me suis immergé dans l'histoire du café via le voyage, via le bateau... et l'éventail !

Légende du tirage mis en valeur sur la photo : Ni Haifeng, Self-Portrait as Part of the Porcelaine Export History – Back, chromophotographie, 1999-2000 © Ni Haifeng, galerie IN SITU, Paris.



BRUNO DEBACQ, 58 ANS
PRÉPARATEUR DE COMMANDE
CHEZ MALONGO DEPUIS 22 ANS

Cette cafetière orientale me rappelle une partie de ma jeunesse, quand j'étais soldat à Beyrouth en 1983. Je faisais partie de la Force multinationale avec des Américains, des Anglais et des Italiens. Je venais de m'engager dans l'Armée française. J'avais 19, 20 ans, et envie de bouger et de parcourir le monde. On buvait du café turc dans des cafetières de ce type, tous les jours! C'était nouveau pour nous tous. Ça ravive des souvenirs, bons et mauvais. La camaraderie, la découverte d'un pays, d'une population... mais aussi les tirs de mortier, les bombardements, la guerre quoi. On était au milieu des factions qui s'entretuaient! Je suis en tout resté trois ans dans l'armée.



FRÉDÉRIC SOUESNE, 52 ANS
OPÉRATEUR POLYVALENT EN LOGISTIQUE
CHEZ MALONGO DEPUIS 18 ANS

Ce moulin en bois tourné est beau. Il symbolise l'action, la rotation comme lors de la torréfaction, il est un outil ancien et moderne qui assure une qualité et qui se transmet de génération en génération. Un moulin à café dit beaucoup de choses à mes yeux. Je l'ai choisi aussi, car ma grand-mère en faisait la collection. Elle avait ceux de ses parents et même de ses grands-parents. Malheureusement, je n'ai pas pu les récupérer. Je lui rends un peu hommage en choisissant cette pièce de la collection. Cela fait cinq ans qu'elle m'a quitté.



ÉRIC BRIAND, 52 ANS
AGENT DE MAÎTRISE
CHEZ MALONGO DEPUIS 23 ANS

Cette pagaie sert à mélanger les « cerises » qui enveloppent la graine de café. Cela permet de détacher le fruit de la pulpe. J'ai choisi cet objet, car il était le plus simple, le moins transformé. Ce bout de bois pourrait aussi être une lance, une béquille, une canne... On peut tout faire avec du bois. Je n'avais pas envie de piocher une cafetière ou une belle affiche dans les collections... Je voulais quelque chose de brut et de différent, un peu à mon image !



Carte blanche à Bertrand Desprez
LA MAIN BLEUE



TRÉSORS



Riche de plus de 4000 pièces, la collection Malongo retrace l'histoire du café et reflète l'évolution de notre société. La preuve avec quelques pièces phares empruntées au monde du graphisme et de l'édition.

Pièces sélectionnées et commentées par Edith Lamar



Jean-Jacques Grandville (1803-1847), *Thé & Café*, «Les Fleurs animées», édition de 1867 (éditions Garnier Frères), estampe aquarellée

Planche de l'illustrateur Jean-Jacques Grandville pour *Les Fleurs animées* (1867, éditions Gabriel de Gonet), célèbre recueil de contes inspirés par les fleurs rédigés par Alphonse Karr, Taxile Delord et Louis-François Raban, et illustrés par Grandville de fleurs anthropomorphes. Grandville y représente élégamment la Fleur de Café et la Fleur de Thé revêtues de leurs atours botaniques, entre gravure

de mode et planche naturaliste. La planche illustre un conte teinté d'exotisme, qui narre la rencontre des belles dames Thé et Café, où les provocations mutuelles fusent. C'est la querelle entre le «vulgaire digestif» et le «poison lent» :

«Tu brûles, moi je console. - Je fortifie, tu fais languir. Les deux fleurs exaspérées allaient se prendre aux feuilles, lorsqu'elles convinrent de s'en rapporter à un tribunal mi-parti de buveurs de thé et de café. Ce tribunal siège depuis des siècles, il n'a pu encore formuler un jugement.»



Supports publicitaires d'après Leonetto Cappiello (1875-1942) pour le Café Martin, années 1920

Leonetto Cappiello, affichiste italien naturalisé français, crée en 1921, pour le Café Martin, ce motif de génie du café, habillé à la turque, jaillissant avec enthousiasme d'une tasse étincelante et emporté par les arômes voluptueux du

breuvage. Si le dessin est d'abord donné pour une affiche, ces deux objets publicitaires sont l'occasion d'observer le réemploi de l'image sur des supports à même de toucher tous les publics : l'enfant qui fera usage du protège-cahier ou la ménagère qui fera emplir son sachet de Café Martin à l'épicerie se souviendront tous deux du jovial génie et de la marque qu'il promet.

◀ Éventail publicitaire pour le Café Biard, maison Chambrelent, début XX^e siècle

Accessoire d'apparat, l'éventail devient à la fin du XIX^e siècle, avec les progrès de l'industrialisation et le développement du commerce, un support publicitaire idéal : la production en série permet une large diffusion, l'objet se transporte commodément et, ouvert, permet d'offrir longuement aux regards des consommateurs le message publicitaire, souvent illustré par un affichiste renommé. Certaines maisons s'en font une spécialité, comme Chambrelent, fabricant de cet éventail qui fait la réclame du Café Biard, établissement parisien qui disposa de nombreuses succursales, en vogue au début du XX^e siècle. Pour cette scène de café parisien à l'antique, l'illustration adopte la trichromie, et le fort contraste entre le rouge, le noir et la délicatesse des figures laissées en réserve, évoque les céramiques grecques à figures. Charmants anachronismes que ces bergers mythologiques et ces belles Hellènes dégustant du café, en écho à l'engouement de l'époque pour le style à la grecque.



Honoré Daumier (1808-1879), *L'Amateur de café*, vers 1840, lithographie, planche issue de la série *Les Monomanes* (1840-1841)

Peintre, sculpteur, graveur et caricaturiste prolifique, le français Honoré Daumier croque dans sa série *Les Monomanes*, publiée dans le journal satirique *Le Charivari* (1840), les travers et manies du quotidien. «Il est convenu que l'existence serait trop amère sans la chicorée», dit la légende qui accompagne l'illustration. Avec une verve satirique certaine mais sans cruauté, la planche met en scène un amateur modeste, qui clôt son repas imaginaire par une tasse : qui boit du café a dîné.



Le Café, Imagerie Pellerin d'Épinal, estampe, années 1880

Les lois Jules Ferry de 1881-1882 renforcent le rôle de l'école mais aussi de l'imprimé, et l'Imagerie Pellerin d'Épinal, fondée en 1796, se lance dans une collaboration avec l'éditeur parisien Glucq pour proposer des séries de planches pédagogiques combinant textes didactiques et vignettes. Cette planche, tirée de la série des *Leçons de*

choses illustrées, était destinée à la distribution dans les écoles en guise de bon point. L'écolier modèle pouvait ainsi par la lecture d'une seule planche embrasser le vaste panorama des choses à savoir sur le café, des légendes qui entourent sa découverte à sa préparation, en passant par sa culture et les périls qui guettent certains amateurs, amoureux du pousse-café ou clients naïfs des diseuses de bonne aventure qui prétendent lire dans le marc.



Anonyme, *Le Café*, années 1910, carte postale colorisée, éditions L.V. & Cie

Et vogue la cafetière, emportant avec elle ces charmants bambins vers des rivages lointains où ils s'adonnent aux plaisirs orientaux, mêlant la fumée du narguilé et de la pipe à opium au fumet du café. Au début du XX^e siècle, de nombreuses cartes postales utilisent des techniques de trucage permettant l'élaboration de mises en scène soignées et fourmillantes de détails avec une ribambelle d'enfants.





Anonyme, *Caféal Barlerin*, vers 1920, cartonnage publicitaire

« Stimule l'appétit, combat la constipation chronique, dissipe les aigreurs, gastralgies, migraines, névralgies (...) excellent contre les maladies de cœur et les névroses (...) rend le sommeil aux personnes irritées par des excès de travail ou de plaisir... » C'est avec toute l'emphase des bonimenteurs que le bon docteur-pharmacien Raoul Charlerin (1837-1901) et ses successeurs, établis dans le Rhône, font la réclame dans la presse

de leur Caféal pendant plusieurs décennies. Il s'agit d'un succédané de café composé de « fruits adoucissants ayant une composition chimique à peu près semblable à celles des eaux minérales les plus salutaires ». Ce cartonnage, destiné à la devanture ou au comptoir d'une pharmacie ou d'une épicerie, met en scène un couple d'âge respectable dans le moment paisible et familier d'une dégustation. Le Caféal Barlerin, en effet, « conserve jusqu'à un âge très avancé tous ceux qui en font un usage journalier ».

UN PEU D'HISTOIRE

La collection de la Fondation Malongo a débuté réellement en 1994 avec l'acquisition du fonds du sénateur Pierre Jeambrun (1921-2001) composé principalement de moulins modernes et contemporains. Cet ensemble s'est considérablement enrichi en 2007 avec l'acquisition du fonds Conesa, remarquable sur le plan iconographique et ethnographique.

Au fil des années, de nouvelles pièces ont rejoint les réserves de Carros qui ont été intégralement réaménagées. « Lors du dernier inventaire, nous avons recensé 4 000 pièces que nous avons regroupées par catégorie », confiait Gaëlle Rebin en 2022, en charge de la gestion de la collection. Gravures, affiches, documents publicitaires d'un côté, services à café, moulins et ustensiles divers de l'autre, composent cette liste à la Prévert unique en Europe. Si elle est donc rangée et conservée avec soin, elle ne cesse de s'enrichir avec de nouvelles acquisitions. Ainsi, en juin 2022, une édition de 1716 de *Voyage de l'Arabie heureuse*, de Jean de la Roque et une édition de 1862, *Histoire anecdotique des cafés et cabarets de Paris*, d'Alfred Delvau. Car la collection comporte aussi des ouvrages anciens dans lesquels il est bon de se plonger pour saisir l'évolution des connaissances botaniques relatives au café mais également pour comprendre comment cette denrée alimentaire est intervenue par rapport à la sociabilité et la diffusion des idées.

Qu'il s'agisse d'un délicat moulin de voyage ou d'une cafetière des années 60 semblable à celle qui « trônait chez votre grand-mère », tout est fragile et demande des conditions de conservation spécifiques : température et hygrométrie en tête, sans compter la chasse aux insectes qui ne sont pas bienvenus ! Mais il ne saurait s'agir de s'arrêter là, d'où l'utilisation d'un logiciel de gestion de collection qui permet de rentrer les données les plus fines sur chacun de ces objets. La Fondation y veille pour être prête si l'on en vient à la solliciter pour tel ou tel événement culturel ou artistique. Ainsi, en 2016-2017, l'exposition *Café in*, au Mucem, qui lui a permis de sortir plus de quatre-vingts de ses « trésors » dont certaines planches de son herbier. Un succès public et critique qui est entré dans les annales de la Fondation !

◀ Moulin à café en bois et fer décoré de reproductions de *L'Angélus* (1857-1859) de Jean-François Millet (1814-1875)

Objet kitsch car il reprend modestement le motif de *L'Angélus*, tableau-phare des collections nationales signé Jean-François Millet, dont l'image a tôt fait l'objet d'une impressionnante circulation par la photographie et la reproduction sur toute une gamme de supports familiers. Ce tableau a aussi provoqué la vénération obsessionnelle du peintre espagnol Salvador Dali (1904-1989), et il faudrait noter que cette fascination toute surréaliste fut avivée par un service à café, ainsi que le raconte Dali dans *Le Mythe tragique de l'Angélus de Millet* (1938) : « J'aperçois dans un petit étalage un service à café complet, en porcelaine, dont chaque tasse est ornée d'une reproduction en couleurs, inscrite dans un halo, de *L'Angélus*. J'en reçois un choc considérable, la répétition du thème faisant prendre à l'image obsédante un caractère de stéréotype atroce et bouleversant. »



Anonyme, *Essence de café de Trablit*, fin du XIX^e siècle, chromos publicitaires

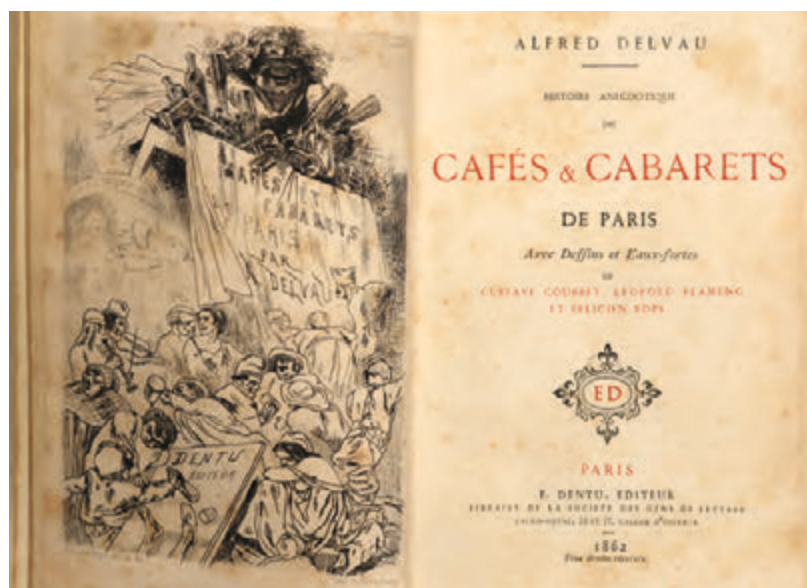
Issues du procédé d'impression lithographique en couleurs dit chromolithographie, les chromos publicitaires, petites cartes illustrées portant au verso la réclame d'un produit ou d'une enseigne, sont distribuées à grande échelle par les marques et les magasins à partir des années 1850-1860. L'un des plus grands distributeurs de chromos est Le Bon Marché, sous l'impulsion de son fondateur Aristide Boucicaut (1810-1877), génie des techniques publicitaires et inventeur

du grand magasin moderne, qui servit de modèle à Émile Zola (1840-1902) pour son *Bonheur des Dames*. C'est ici l'essence de café de Trablit qui fait le bonheur de tous : de jolis mômes jouant aux grandes personnes font usage d'un flacon de café concentré démesuré pour faire la promotion de cette essence « indispensable en voyage, à la campagne » et délicieuse dans diverses recettes. La revue *La Vie Parisienne* s'adresse ainsi à ses lecteurs en 1878 : « Ô vous ! qui voyagez et qui aimez les grogs, le café au lait et le café à l'eau, ne vous embarquez jamais sans biscuits et surtout sans l'essence de café Trablit ! »



Leo Matiz (1917-1998), *Portrait d'Amparo Caicedo en cueilleuse de café*, années 1950-1960, tirage et timbres sous passe-partout signé

Le photographe colombien Leo Matiz, célébré notamment pour son travail de photojournaliste et son œuvre de portraitiste (de Louis Armstrong à Frida Kahlo), photographie son épouse vêtue en cueilleuse de café. L'image sera utilisée par la Poste colombienne et sera reproduite sur des timbres, ici présentée en regard du modèle original.



Félicien Rops (1833-1898), *Cafés et cabarets de Paris*, 1862, frontispice dessiné et gravé pour « Histoire anecdotique des Cafés et cabarets de Paris » d'Alfred Delvau, Paris, E. Dentu, 1862

Si l'auteur propose dans son ouvrage un parcours dans la vie de café de toutes les classes de la société parisienne, passant d'un cabaret de chiffonniers au Café Procope, d'un estaminet au Café Tortoni, au seuil de l'œuvre, c'est sous le patronage d'un Bacchus aviné que le belge Félicien Rops place les établissements parisiens. Peintre, illustrateur et graveur génial et souvent

licencieux, admiré par Baudelaire et Huysmans, Rops représente ici le dieu du vin en figure tutélaire prête à rouler sous la table. Celle-ci oscille sous le poids des bouteilles et c'est sur l'espace blanc de la nappe, mis en valeur par le mouvement de bascule, que le titre apparaît. Cette nappe se fait également étendard pour tout le petit peuple des buveurs parisiens, querelleurs, hilares, lubriques ou désespérés. Et la scène d'ivrognerie porte en elle une menace : le nom de l'éditeur est inscrit sur une table devenue pierre tombale, et les pieds du buveur endormi pourraient figurer ceux du cadavre d'une leçon d'anatomie.



Jean d'Ylen (1886-1938), *Les Cafés du Brésil alimentent l'Univers*, 1929, lithographie en couleurs, 200x130 cm

Superbe affiche Art déco de Jean d'Ylen, affichiste français dont les productions les plus connues sont peut-être ses publicités pour le géant pétrolier Shell au sortir de la Grande Guerre. Sous contrat d'exclusivité avec la maison de publicité Vercasson à Paris, l'illustrateur est présenté comme l'un des meilleurs de son temps. Ainsi est écrit dans la revue *La Publicité* en novembre 1920 : « L'art de Jean d'Ylen (...), étincelant, vibrant, caractéristique,

toujours publicité, c'est l'art même de l'affiche, le triomphe de la tache murale irrésistible. » Triomphante, cette affiche l'est certainement, qui met en scène un cueilleur nu aux allures d'allégorie de l'abondance déversant le fruit de sa récolte sur le globe paré des couleurs brésiliennes. L'accent est mis sur la provenance plus que sur le produit. Le slogan de cette publicité collective joue par ailleurs sur le double sens du verbe alimenter pour promouvoir le caractère nourricier de la production pléthorique du Brésil qui assure l'essentiel de la production mondiale au début du XX^e siècle.



Henri Meunier (1873-1922), *Thé Rajah*, 1897, affiche, lithographie en couleurs

L'illustrateur belge Henri Meunier, proche de l'Art nouveau sans en épouser tout à fait l'esthétique, est l'un des affichistes les plus talentueux de sa génération. Jules Chéret (1836-1932) ne s'y est pas trompé, qui reproduit en 1899 dans la publication *Les Maîtres de l'affiche* dont il assure la direction artistique, cette affiche donnée pour le Café Rajah en 1897. L'image est d'une grande simplicité, dépouillée malgré la parure raffinée de la figure féminine, forcément exotique. La ligne est pure et efficace : cernes noirs et francs aplats de couleurs permettent au blanc de la tasse d'éclater au centre de l'image. Le regard se concentre sur la boisson et ses effluves, comme la buveuse sur sa dégustation.

BON VENT !



La Fondation est l'un des grands mécènes du musée national de la Marine à Paris, dont la réouverture est prévue en octobre prochain. On lève le voile sur leur coopération...



« Le passé donne sa profondeur au présent et le présent éclaire l'avenir. » D'une phrase, Vincent Campredon résume l'ambition nouvelle du musée national de la Marine qu'il dirige. Après six ans de travaux monumentaux, l'édifice bâti en 1748 rouvrira ses portes place du Trocadéro en octobre 2023. « Notre musée racontera des histoires d'océans et de marins, anciennes et contemporaines afin de pouvoir s'interroger sur la situation actuelle de la mer et les enjeux de demain. Il a pour objectif d'exposer, illustrer, expliquer et mettre en valeur l'identité et l'histoire maritimes de la France, deuxième domaine maritime mondial après les États-Unis. Il a été pensé pour faire prendre conscience à toutes les générations, et particulièrement les plus jeunes, des enjeux et des défis qui concernent la mer dans toutes ses dimensions : historique, géographique, environnementale, économique, scientifique et culturelle. » Dans la Marine rénovée, ces différentes sections seront abordées séparément et de façon détaillée. Dans la galerie « commerce maritime » sont ainsi traitées notamment les questions de port, chantiers navals, pêche, transport de marchandises...

Qui dit marchandises dit café. Qui dit café dit Malongo ! À travers sa Fondation, l'entreprise niçoise a signé en 2019 une convention de partenariat qui inclue une coopération scientifique et du mécénat. Une histoire du café va ainsi être proposée sur un audioguide. Cette aventure sera contée par Alfred Conesa, ancien ingénieur agronome et directeur de l'INRA, mais surtout érudit passionné de l'histoire de la « cerise ». Une interview de l'historien Pap Ndiaye, aujourd'hui ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, complètera ce récit en insistant notamment sur l'esclavage, terrible corollaire à l'époque du transport maritime et de la culture du café.

« La convention avec la Fondation prévoit aussi le dépôt d'œuvres de sa collection », rappelle Vincent Campredon qui s'apprête à exposer dans les vitrines de son musée un très rare service à café embarqué à bord d'un bateau nommé *Diana* au tout début du XIX^e siècle. Son histoire relève de l'épopée que relate son ancien propriétaire, Alfred Conesa [il a cédé une grande partie de sa collection à la Fondation, ndlr]. « Ce service de porcelaine, bleu et blanc, provient de la capitale mondiale d'alors de la porcelaine, Jingdezhen en Chine. Il a été transporté à dos d'âne durant 900 km jusqu'à Canton pour être embarqué en 1817 sur le *Diana*, un bateau venu de Calcutta qui décharge opium et coton et charge notamment de la porcelaine, onze tonnes pour ce voyage. Le vaisseau appartient à un riche Anglais de Calcutta, John Palmer, surnommé "le prince des marchands" et propriétaire de banques, de plantations et d'une flotte de vingt navires. On est vraiment à la naissance de la mondialisation ! fait remarquer le collectionneur avant de poursuivre. Parti de Canton, le *Diana* fait une escale à Malacca en Malaisie. Il repart quelques semaines après en pleine mousson. Le capitaine Lyell, cloué au lit par une dysenterie, a laissé la barre à son second inexpérimenté. Dans la nuit, la tempête emporte à 32 mètres au fond le navire avec son équipage et sa cargaison... En 1994, l'épave est retrouvée par un chasseur de trésors, Dorian Ball. 29 000 pièces de porcelaine sont remontées à la surface. Le butin est vendu les 6 et 7 mars 1995 aux enchères à Amsterdam. » Alfred Conesa acquiert un service de douze tasses et sous-tasses en porcelaine qui auront passé presque deux siècles sous l'eau. Une belle prise... et le grand privilège d'avoir pu boire un excellent café dans un de ces récipients en porcelaine de Jingdezhen !



Carte blanche à Bertrand Desprez
FAIT MAIN





Carte blanche à Bertrand Desprez
COUP DE MAIN



**19
34** Une petite brûlerie de café naît au cœur de Nice. Seulement 25 kg sont torréfiés par jour.

**19
68** Hugo Rombouts rachète Malongo et accélère son développement dans l'hôtellerie et la restauration.

**19
92** Au Mexique, Jean-Pierre Blanc rencontre le padre Van der Hoff, fondateur du commerce équitable.

**19
97** Malongo innove avec sa machine 1,2,3 Spresso avec des doses en papier de fibres naturelles, non chloré.

**20
01** Malongo paraphe le Pacte mondial des Nations Unies, qui l'engage à respecter dix principes fondamentaux.

**20
06** Après avoir créé *Le Cercle de l'art du café*, la société fonde sa propre fondation d'entreprise.

**20
16** Lors d'une exposition d'envergure, le Mucem présente une partie de la collection de la Fondation.

**20
20** Signature d'un partenariat (coopération scientifique et mécénat) avec le musée national de la Marine.



Carte blanche à Bertrand Desprez
SERRER DES MAINS



Carte blanche à Bertrand Desprez
SAC À MAIN