

Le café à manger espagnol s'invite en Bretagne

Après le Morbihan et le Finistère, les Côtes-d'Armor viennent de voir arriver ce produit étonnant créé par Ferran Adrià, le chef catalan expérimental.

Insolite. Les diseuses de bonne aventure qui lisent l'avenir au fond des tasses vont devoir se reconverter. Le café à manger, oui à manger, est en train de faire son entrée dans notre région. Pas sûr que cela intéresse tout le monde : de Groix à Perros-Guirec en passant par l'île de Sein, le petit noir passé au filtre a encore quelque chose de sacré. Mais il devrait quand même susciter une immense curiosité.

Ce produit a été inventé par Ferran Adrià, le chef catalan réputé dans le monde entier pour sa cuisine expérimentale innovante. C'est une grande marque de café italien qui l'a sollicité à l'époque. Cette dernière cherchait à élargir sa gamme de produits. Le chef espagnol a travaillé près de trois mois chez lui, dans son restaurant *El Bulli* (le bouledogue, en français), à Roses, une petite ville portuaire située non loin de Barcelone, pour le confectionner. «**Ferran Adrià n'en a pas fait un dessert. Certes, c'est une mousse, mais elle est uniquement faite à partir d'une**



Ouest-France

Hervé Jamin, du Manoir des Portes, à Lamballe, a été séduit.

réelle torréfaction», explique Frédéric Poirier, le représentant régional de l'entreprise italienne.

C'est en 2003 que le café à manger a commencé d'être commercialisé en France. Et tout récemment en Bretagne. Sainte-Marine, dans le Finistère-Sud, Penvens, Pont-Scorff et Vannes, dans le Mor-

bihan, ont été les premiers servis. Lamballe et les Côtes-d'Armor viennent de le voir arriver cette semaine. Rennes et l'Ille-et-Vilaine ne devraient plus tarder. Convaincus par ce concept, les restaurateurs le vendent entre 1,50 et 2€. Comme un café «normal».

Mickaël DEMEAUX.