

2015

Un symbole de générosité

inscrit sur la liste
représentative du patrimoine
culturel immatériel de
l'humanité de l'UNESCO

Le Café Arabe

قهوة
GAHWA

Le Café Arabe





Introduction

Aux Émirats Arabes Unis, dans les autres pays du Golfe et dans les pays arabes en général, le café est considéré comme un symbole de générosité. Il représente un aspect important de l'hospitalité des citoyens émiriens pour lesquels il est devenu une tradition nationale et l'un des traits distinctifs de leur identité à travers le monde. Son importance en tant qu'emblème du patrimoine des Émirats et du Golfe est démontrée par sa présence en toute occasion aux tables arabes où son puissant arôme offre confort, satisfaction et plaisir aux membres de toutes les classes de la société, à toute heure du jour et de la nuit. Le café est si important que l'on dit qu'un hôte manque à ses devoirs s'il n'en offre pas à son invité, même s'il a organisé un véritable banquet en son honneur. Offrir du café s'ajoute aux autres gestes d'hospitalité dus aux invités qui doivent être accueillis de manière chaleureuse avec toutes les manifestations de respect et d'honneur appropriées. Ce sens de l'hospitalité est bien résumé par le proverbe bédouin: «Quand un invité arrive, c'est un prince. Quand il s'assied, c'est un prisonnier. Quand il part, c'est un poète».

Un invité à qui on ne propose pas de café pourra se sentir vexé et s'imaginer que son hôte ne s'est pas acquitté de ses obligations envers lui et ne lui a pas donné tout le respect qui lui était dû. Cette tradition a donné au café un rôle social particulier: accepter une tasse de café est une manifestation de tolérance et de réconciliation entre des parties en conflit et la boire scelle l'acceptation de toutes les exigences convenues. Laisser repartir un invité sans lui avoir servi une tasse de café signifie que la dispute n'est pas terminée et couvre l'hôte d'opprobre car il aurait dû être plus accueillant. Un tel incident est rapidement connu de tous les membres de la tribu ou de la communauté et le statut social de l'hôte ainsi que le sentiment de son appartenance en seront ébranlés.

En raison de leur désir de faire connaître et partager leur patrimoine, les Émirats Arabes Unis, l'Arabie Saoudite, le Sultanat d'Oman et le Qatar ont fait inscrire par une démarche commune le café arabe sur la Liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité de l'UNESCO en 2015 avec un corpus international présenté par les pays mentionnés. Le café arabe est depuis reconnu comme partie intégrante du patrimoine culturel de l'humanité.



Origine et histoire du café

Selon l'Encyclopaedia Britannica, le mot "café" vient du mot arabe qahwah, lui-même dérivé de iqhaa qui signifie réduire ou étouffer l'appétit. Une autre étymologie fait remonter l'origine du mot à la province de Kaffa (Kefa) dans le sud-ouest de l'Éthiopie (Abyssinie), berceau du caféier à partir duquel l'arbuste s'est répandu à Ceylan, au Suriname, à Java, au Brésil et à bien d'autres endroits du monde. D'autres références indiquent que le berceau originel du caféier serait le Yémen, l'un des premiers pays à l'avoir cultivé et à en avoir exporté les graines. Un argument en faveur de cette dernière hypothèse est le fait que les grains de café s'appellent Arbika, c'est-à-dire «café arabe». En outre, le plus célèbre type de café est le moka dont le nom provient du port yéménite d'Al-Muka sur la mer Rouge, jadis fameux comme marché et port d'exportation du café.

De nombreux récits, ainsi que des représentations graphiques telles que des dessins dans certains monastères

du dix-neuvième siècle au Yémen, apportent la preuve de l'origine très ancienne de la culture du café. Le Yémen a d'ailleurs monopolisé sa culture jusqu'en 1690, époque à partir de laquelle les colonisateurs néerlandais ont commencé à la diffuser en Europe, au Brésil et dans d'autres endroits du monde.

La découverte du caféier et de ses vertus est quant à elle attribuée au hasard: un berger aurait constaté que ses chèvres, après avoir consommé des baies de l'arbuste, devenaient plus actives et plus énergiques au point de ne plus dormir la nuit.

Le nom de l'arbuste est Caféier d'Arabie. Sa taille à l'état sauvage va de 4,3 à 6,1 mètres mais les cultivateurs le taillent pour qu'il ne dépasse pas les 3,7 mètres. Le caféier a des fleurs blanches autogames et un arbre moyen produit suffisamment de fruits en un an pour produire 0,7 kg de café torréfié.

Préparation du café Méthodes

La préparation du café commence généralement dès le matin et peut être terminée à tout moment à l'aide des ustensiles nécessaires: une cafetière spéciale appelée dallah, des pots et tasses ou des petites tasses délicates sans anse appelées finjan, ainsi qu'une mihmas (une large casserole circulaire pour griller les grains de café) et d'autres outils connus comme le panier à café.

Dans le passé, les bédouins préparaient le café sur un foyer rudimentaire creusé à même le sol entouré de trois pierres sur lesquels ils plaçaient la cafetière. Ils allumaient le feu dans le trou afin de préserver la chaleur du café pour qu'il puisse être servi à tout moment. Au fil du temps, celui-ci fut remplacé par le kuwar, un foyer en argile avec un poêle recouvert de galets et de plaques de pierre qui devenait un four pour préparer le café. Dans les maisons ou les tentes, le kuwar était installé dans un coin du Majlis (ou maison d'invité) en ménageant une place pour un panier à bois et pour le préparateur.

Pour préparer le café, les femmes de la maison doivent d'abord trier les baies avant de les laver et de les faire sécher. Les grains sont ensuite torréfiés par un homme ou une femme, qui les place sur le feu dans une casserole spéciale (al-tawa) et les brasse avec l'al-mihmas jusqu'à ce que les grains deviennent



rouges ou bruns, ce qui indique qu'ils sont suffisamment grillés.

Les grains torréfiés sont ensuite transférés dans un mortier pour être broyés au pilon et finement pulvérisés. Autrefois, les grains de café étaient moulus sur une pierre ayant une grande surface carrée et un petit socle, placée à côté du Kuwar. Le son rythmique du broyage du café au mortier et les arômes enivrants qui s'en dégagent répandent dans toute la maison une atmosphère douce et paisible.

Une fois moulu, le café est placé dans une grande casserole. Autrefois, un pot en céramique qui conservait la température, le goût et la couleur du breuvage, le zamzamiya, était utilisé. Il est de nos jours courant d'utiliser un appareil de chauffage ou un pot fabriqué à cet effet. De l'eau est ensuite ajoutée au café moulu, qui doit être propre et frais. C'est pourquoi les bédouins sont enclins à conserver le café dans un récipient spéciale.

Le café Matériel et ustensiles

L'ensemble des ustensiles utilisés pour la préparation du café s'appelle le Ma'ameel (panier de café). Celui-ci comprend un foyer ou un poêle, divers types de pots, le mihmas, de petites tasses délicates dépourvues d'anses, le mortier et les milqat, mabkhara, beza, murka, minfakh, tawa. Voici les plus importants d'entre eux:

- Al-Mihmas: Cuillère de torréfaction en fer de 40 centimètres de long, se terminant par une pièce ronde et délicate de 5 à 7 centimètres de diamètre. Elle sert à brasser les grains de café placés dans une casserole spéciale (al-tawa).
- Al-Tawa: Une casserole circulaire en fer utilisée pour griller les grains de café. Elle a différentes tailles en fonction de la quantité de café à préparer, allant de 15 à 75 centimètres de diamètre. Elle a un manche d'environ 45 centimètres de long qui permet au torréfacteur de se tenir à l'écart du feu.
- Pince: Tige en fer, elle permet de déplacer les braises dans le foyer et de les répartir correctement.



- Mortier: Bol cylindrique en fer, utilisé pour y broyer et pulvériser les grains de café torréfiés avec un pilon en fer, qui a la forme d'un fuseau et mesure 80 cm de long. Ce dernier est tenu d'une main en son milieu tandis que le mortier est immobilisé avec l'autre main.
- Dallah: Un des ustensiles les plus importants dans la préparation et le service du café. Fabriqué avec les meilleurs laitons et cuivres blancs, il est décoré de façon raffinée et fait l'objet d'un art en soi. Trois types de dallahs sont utilisés pour préparer et servir le café arabe:

- 1-Café Dallah: Le plus grand des trois. Il est utilisé pour faire bouillir le café et la cardamome sur les braises. Le breuvage brûlant est ensuite versé dans le pot suivant.
- 2-Dallat al-Talgeemah: De taille moyenne par rapport aux deux autres. Il est placé à côté du feu et sert à filtrer le café qui sera ensuite versé dans le troisième dallah, l'Al- Mazallah.
- 3-Dallat al Mazallah: Le plus petit des pots. Il est utilisé pour servir le café.