

Qahwah nommé Choucas

Un café torréfié à Crans-Montana

Par Danielle Emery Mayor

Noir comme le choucas, cet oiseau qui vole dans nos montagnes. On décide de le déguster avec une pointe de sucre. Les arômes sont puissants. Toute la pièce sent le café récemment torréfié. «Vous percevez peut-être aussi l'odeur de la bière», note Yves Klingler. Ah... la bière: c'est son autre succès artisanal (il produit désormais 40'000 litres par an). «Nous pensons torréfier ici, à l'Hôtel du Lac, une tonne pour cette première année». Arabica, robusta... un savant dosage pour chaque type de café, une torréfaction à la seconde près: le travail est artisanal mais minutieux, pour un produit de très grande qualité. Un produit décliné en cinq variétés et estampillé «Crans-Montana»: Yves Klingler y tient!

Inspiré en Afrique du Sud

C'est en rendant visite à son frère en Afrique du Sud où beaucoup de bars à café font leur propre torréfaction que l'hôtelier a eu envie de se lancer. «Et le café est, comme la bière, chargé d'une longue histoire: j'aime ça!» Avec Fabien Portmann, son partenaire dans l'aventure, ils prennent des cours, cherchent une machine de haute qualité («en fonte, elle tiendra de longues années»), ils effectuent de nombreux tests et dégustations, puis commencent la production.

Les cafés Choucas sont à déguster sur place, ils sont vendus en grains ou moulus à l'Hôtel du Lac et dans différents commerces. Tous les mercredis soir, à 21h15, la torréfaction est faite en public. •

www.cafe-choucas.ch



> Yves Klingler et Fabien Portmann.

As black as a jackdaw, the bird that flies in our mountains. We decide to taste it with a hint of sugar. The aromas are powerful. The whole room smells of recently roasted coffee. “You might also notice the smell of the beer”, notes Yves Klingler. Ah yes... the beer: his other artisanal success (he now produces 40,000 litres a year). “We think that we’ve roasted a ton for this first year, here in the Hôtel du Lac”. Arabica, Robusta... a skilful balance for each kind of coffee, roasted to the nearest second: the work is artisanal but is carried out meticulously, for a very high quality product. A product that has five varieties all stamped “Crans-Montana”: which is of great importance to Yves-Klingler!

Inspired in South Africa

It was while visiting his brother in South Africa, where many coffee bars do their own roasting, that the hotelier felt he wanted to go for it. “And coffee is just like beer, with a long history behind it: that’s what I like!” With Fabien Portmann, his partner in the venture, they took courses, went in search of a high quality machine (“as it’s made of cast iron, it will last for a great many years”) they did numerous tests and tastings, then began the production.

Choucas coffees can be tasted on the spot; they are sold in the Hôtel du Lac and various shops in grain form or ground. Every Wednesday evening, at 21h 15, the roasting is carried out in public. •