

Un grilloir à café d'un autre genre

On avait déjà parlé d'un tel engin au no 30 de notre série. Il s'agissait alors d'une grilloire – on peut aussi mettre le masculin grilloir – tout à fait traditionnelle, sorte de poêle que l'on peut mettre sur le feu, dotée d'une manivelle pour faire tourner les grains de café afin qu'ils ne brûlent pas. On peut imaginer que cette grilloire puisse aussi servir à rôtir les châtaignes.



On a pu acquérir à la brocante de l'Isle qui se tenait du 4 au 6 septembre 2026, une autre sorte de grilloir – reprenons le masculin -. Nous vous le présentons ci-dessous :





Cet engin, en fonte, robuste, doté d'un long manche, permet de griller son café sur un feu sans se brûler les mains.

D'autres grilloirs courent le monde presque depuis la nuit des temps, ce qui n'est pas tout à fait exact, puisque l'introduction du café en Europe date du début du XVIIIe siècle. Ce sont les marchands vénitiens qui commerçaient avec l'Empire ottoman et le Proche-Orient qui développèrent le commerce de ce produit qui devait conquérir l'Europe très rapidement.

Quant à la Suisse, le café y a été introduit par Johann Jakob Ammann, un voyageur de retour d'Orient qui a fait connaître à la population ce « breuvage turc ». Celle-ci ne le refusa pas, bien au contraire, puisque le café pénétra dans les familles assez rapidement.

Pour la Vallée, souvent en retard d'un petit siècle ! le professeur Piguet s'exprime de la sorte :

Le café noir se servait dans les familles aisées en de rares occasions seulement. Un vétuste moulin à café portant gravé au flanc la date de 1711 prouve le cas que certains faisaient chez nous, déjà alors, de la fève brune.

Le remplacement de la soupe matinale et vespérale par le café au lait, véritable révolution dans l'alimentation, s'opéra entre 1830 et 1840. Mainte vieux couple demeure pourtant fidèle à la soupe du soir¹.

¹ Auguste Piguet, Vieux métiers de la Vallée de Joux, nourriture – habillement, Editions le Pèlerin 1999, p. 117



Le grilloir à boule était aussi fréquent.



Comme pouvait aussi l'être cet appareil où le feu provient des braises du fond. D'autres modèles existaient très certainement.



Et n'oublions pas le moulin à café tel qu'on le trouvait le plus souvent. Celui-ci n'est pas de 1711 comme celui du professeur Piguet, il incarne néanmoins le genre le plus courant. La fabrication n'a pas totalement cessé, simplement que ces objets sont devenus « luxe » et peuvent coûter plus de 100.- à l'achat. A la page suivante ce qu'en dit Jean-François Robert dans ses fiches AAVA de 1980 environ.



Celui-ci est à 168.- Qui dit mieux ?



ROTOISSOIRE A CAFE

=====

Un objet domestique qui n'est peut-être ni très ancien ni très original, mais qui prend une dimension tout à fait inattendue par les phénomènes sociaux qu'il évoque.

Le café est une denrée exotique, découverte très vraisemblablement en Ethiopie et introduite en Europe par les Arabes au cours du 16e siècle déjà. Mais cette boisson de luxe était alors réservée aux classes aisées sinon dirigeantes de la population.

Ce n'est que dans la seconde moitié du 17e siècle que l'usage du café se vulgarisa grâce à l'ouverture des échoppes qui, précisément, prirent le nom de cafés (tel le café Procope à Paris, par exemple), et qui devinrent rapidement des lieux de rencontre fréquentés par les artistes et les grands esprits.

Selon un historien anglais, les classes dirigeantes se sont en général opposées à la propagation du café car son introduction devait faire souvent l'effet d'une mini-révolution. "Le café, affirme-t-il, est la boisson la plus révolutionnante qui soit car elle a toujours incité le peuple à réfléchir; or, un peuple qui pense est dangereux pour les ennemis de la liberté !"

Ainsi le café, s'il est un excitant pour l'individu, fut-il aussi un stimulant pour la collectivité en tant que telle, car son apparition ne se traduit pas seulement par un changement dans l'alimentation, mais surtout par une modification de comportement au niveau de la société.

En Suisse, le café n'est mentionné qu'à partir de 1720. Il fut introduit très probablement par les mercenaires qui rentraient au pays. Mais il était cher pour nos populations rurales et c'est sans doute pourquoi on prit l'habitude de le mélanger avec de la poudre de racines torréfiées de chicorée amère.

Lors des troubles politiques - Blocus continental au début du 19e, Première guerre mondiale un siècle plus tard -, il fallut suppléer aux carences et trouver des produits de remplacement. L'orge rôti devait remplir cette fonction, de manière un peu pâlotte, il faut le reconnaître. Mais le principal élément de substitution fut d'origine forestière. Les archives fédérales pour les années de crise 1914 - 1918 attestent en effet la renaissance des vieux instincts de cueillette avec les récoltes massives de glands pour remplacer le café qui faisait alors totalement défaut.

Ainsi notre rotoissoire est-elle plus proche de la forêt qu'on serait tenté peut-être de l'imaginer !

J.-F. R.



Où l'on voit que les avis divergent sur la date de l'introduction du café en Europe.