

Design
Evolution

Machines à café LA REVOLUTION TRANQUILLE

L'Idrotermica, modèle créé en 1919, à Turin par l'ingénieur Mario Levi, premier de la lignée des directeurs d'Unic.



L'évolution du traitement du café dans la restauration peut se lire non pas dans le marc, mais dans l'aspect du matériel utilisé pour le préparer. La machinerie monumentale sur laquelle, à l'origine, s'escriyait le barista a laissé place à des modèles compacts, qui obéissent en un clin d'œil et sur une simple pression. Les pods tendent à remplacer le rituel du porte-filtre, et non contentes d'offrir à la dégustation, plusieurs crus de café, les capsules élargissent leur gamme pour s'ouvrir désormais à d'autres boissons chaudes.

Etymologiquement, « *percolare* » qui a donné le mot percolation, puis percolateur, signifie filtrer. Tout procédé permettant à l'eau chaude de passer à travers une mouture placée dans un filtre est un percolateur. Néanmoins, on ne désigne sous ce nom que les machines à pression qui, depuis le début du siècle dernier distribue rapidement un "petit noir" aux clients des cafés. La première, produite industriellement en Italie, a été conçue par un ingénieur turinois, Angelo Moriondo, dans les dernières années du XIX^e siècle. En 1901, Luigi Bezzera créait une machine qui préparait le café, tasse après tasse. L'idée était dans l'air, elle sera creusée par un de ses anciens associés : Desiderio Pavoni. Il mit au point cette merveilleuse œuvre en cuivre étincelant qui, installée sur les comptoirs, attirait tous les regards et toutes les convoitises, puisqu'il per-



Illy

mettait de produire le nombre – impressionnant pour l'époque – de 150 tasses à l'heure. Il va de soi que plus l'eau était chauffée dans la machine, plus la pression de la vapeur était forte et plus le débit était accéléré. Le génie des Italiens fut de résoudre la contradiction soulevée par l'équation de la vitesse et de la qualité. Depuis un siècle et demi au moins, on savait qu'une chaleur excessive

brûlait les principales substances aromatiques du café. Or, ces machines à pression ne fonctionnaient qu'avec de l'eau bouillante.

Le début des percolateurs

En 1919, à Turin, l'ingénieur Mario Levi, crée sa première machine à café, l'Idrotermica. Depuis, à la tête de la société Unic, trois générations se succèdent au service exclusif de la machine à café. À Trieste, en 1935, Illy propose une solution au problème posé par l'eau bouillante. Avec l'"*Illeta*", la forte pression était obtenue non plus par de la vapeur, mais par de l'air comprimé. La révolution véritable se produisit en 1948, avec l'apparition de la machine à piston du milanais Achille Gaggia, qui inventa le système de la percolation sous haute pression, caractéristique de l'élaboration de l'espresso moderne. Cette technique offre un café à tous égards, différent

Pour les petits débits

La petite taille de la ES 80 d'Espresso Professionnal peut parfaitement convenir à certains petits restaurants ou bars à faible débit. Son système d'extraction hautement perfectionné fonctionne exclusivement avec les capsules Nespresso Professional, produisant une crème parfaite à 18 bars de pression. La fonction programmable d'arrêt automatique permet de choisir un café long ou court. En outre, la

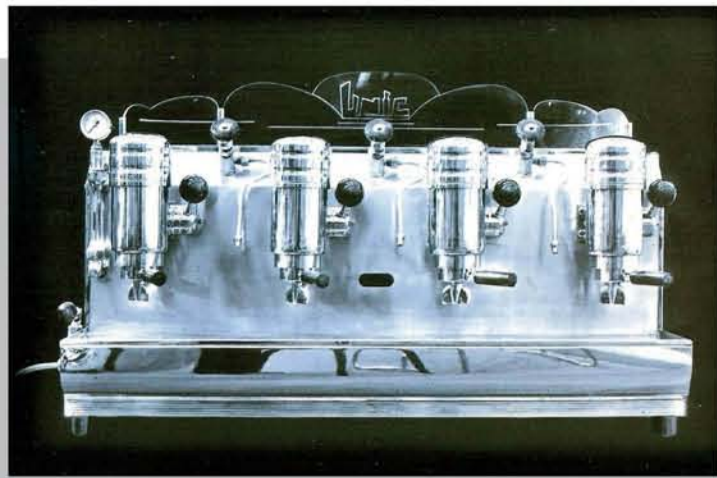


Nespresso ES80

mâchoire Nespresso est dotée d'un mécanisme novateur assure à la fois simplicité d'utilisation et propreté lors de l'éjection des capsules. Issue du simplissime procédé 1,2,3 Spresso, la Via Compact de Malongo garantit une facilité d'utilisation enfantine, couplée à une rapidité d'exécution exemplaire (20 secondes pour réaliser deux espressos). Désormais, trois gestes suffisent : insérer le "pro pod" (la dose professionnelle), actionner la machine, servir le café, qu'il soit court, long ou à l'américaine. À noter, la Via Compact propose un système exclusif breveté cappuccino avec vapeur contrôlée en mode automatique.

Via Compact de Malongo





Gloria EC/vapeur (1950)

Stella (1955) : première machine à café espresso à piston manuel



Contact (1968) : première machine à café espresso automatique

des autres. Cette pression émulsifie, en effet, les huiles et les colloïdes présents dans le café et donne un breuvage d'un corps particulièrement dense, couvert d'une crème « robe de moine ». Suave en bouche, il est long et aromatique. Parce qu'elle est extrêmement rapide, la percolation ne retient des grains que le meilleur, le plus doux, le plus parfumé. Si la machine est suffisamment puissante (au moins 14 bars), bien entretenue et bien utilisée, si le café est de qualité, fraîchement torréfié et moulu suffisamment finement, l'espresso sera forcément délicieux. Un bon espresso se reconnaît immédiatement à la couleur et à la texture de sa crème : elle doit offrir à l'œil une couleur noisette, tirant sur le roux et une texture homogène et opaque de trois ou quatre millimètres d'épaisseur.

Les machines d'aujourd'hui

Pendant plusieurs décennies, la réussite d'un bon café dépendait de plusieurs paramètres : parfait

réglage des meules, degré d'hygrométrie pour préserver la qualité de la mouture, grosseur de cette dernière, juste dosage de la quantité de café, qualité et température adéquate de l'eau, entretien du porte-filtres et des joints, et savoir-faire du personnel... Depuis le début des années 90, bars, restaurants, bistros s'équipent de machines semi-automatiques qui gèrent presque tous ces « impondérables » et fournissent, avec une manipulation très réduite, un café d'une qualité constante. Depuis longtemps, les machines à café permettent de faire chauffer l'eau pour le thé et le lait qui accompagne ce dernier ou permet de réaliser des boissons chocolatées. Aujourd'hui, l'électronique ne cesse de marquer des points. Les machines deviennent de plus en plus compactes et de plus en plus « design ». Unic a commercialisé Contact, sa première machine automatique en 1968, c'est dire si la marque est convaincue depuis longtemps du désir de la profession d'alléger sa charge de travail en toute sécurité tout en garantissant la qualité du produit servi.



E3 (1972) : machine hydraulique au design innovant



Modèle Tango Solo (nouveau Equip'Hôtel 2006)

CREDITS PHOTO UNIC: A. SCHRAMM, G. MARTINEZ