

# Boire la tasse

Corona Café / 22

Dimanche 7 février 2021

Boire la tasse ...

Nos bistrotiers n'en finissent plus de boire la tasse : 22 semaines de fermeture déjà !

Quant à nous, nous essayons de tuer le temps, faute de pouvoir occire le Covid. Nous avons cultivé, récolté, torréfié notre café. Dans quelle tasse le boire à présent ? Selon le moment de la journée, le lieu ou l'évènement, on la choisira :

- Comestible

. A base d'un biscuit élaboré pour contenir un liquide chaud sans se désagréger\* : gourmande et green ... car zéro déchet !

- Pratique

. En plastique ou carton, version gobelet : légère et empilable, mais côté gustatif, ça ne fait pas un carton !  
A réserver plutôt aux pique-niques ou expéditions.

. En verre : plus économique et écologique, elle va même au lave-vaisselle.

Prévoir toutefois une épaisseur suffisante pour isoler de la chaleur ... sinon, gare aux doigts !

. Version « mug\*\* », pour un ami qui passe, une pause-travail ou le petit-déjeuner familial – avec un prénom, un surnom, une photo, un souvenir, une déclaration (« A mon papa chéri ! ») : dépareillés, délavés ou ébréchés, on ne peut s'en séparer !

- Design

. En céramique pour un repas avec des proches, la tasse sera classique, humoristique ou bariolée, avec sa soucoupe (convexe si un petit chocolat accompagne le café ; il pourra ainsi être posé sur son bord sans risquer de fondre).

. En verre transparent à double paroi pour la touche de modernisme, mais aussi parce que cette tasse gardera notre nectar bien au chaud et évitera de nous brûler.

### ▪ Raffinée

. En porcelaine, pour clore un déjeuner plus sélect (on n'hésite pas à ressortir le service de l'aïeule) :

parfaite pour conserver chaleur et arômes, sa soucoupe et ses motifs délicats lui confèrent une élégance rare.

Assortie, la première assure une meilleure stabilité à la tasse, recueille les éventuelles gouttes ... et évite les tâches !

Le café est servi au salon. Sur le plateau préparé à l'avance, l'hôte a posé les tasses (petite cuillère à droite sur la soucoupe, jamais à côté ni dans la tasse !), le sucrier, la pince à sucre et les douceurs qu'un invité aura éventuellement apportées.

Au moment de le boire, l'usage veut que l'on tienne soucoupe et tasse de la main gauche ; la droite porte la tasse aux lèvres (et inversement pour les gauchers).

Vous ne voulez pas avoir l'air bê-tasse ?

Sachez que se déplacer avec la tasse sans sa soucoupe, reposer l'autre moitié de sucre dans le sucrier\*\*\*,

lever le petit doigt en buvant ou, pour l'hôte, oublier de proposer une 2ème tasse sont des fautes de goût.

\* Elaborée en 2017 par Tassiopée, jeune startup au croisement de la foodtech et de l'économie circulaire.

\*\* Large tasse cylindrique munie d'une anse, semblable à une chope.

\*\*\* Le mettre sur sa soucoupe.