

Trêve estivale

La trêve ? Le rêve !

Finie la trépidante vie parisienne et sa course contre la montre !

Oubliés les z'écrans ! S'ils nous ont bien souvent sauvé la mise ces dix-huit derniers mois – pandémie oblige – ,
bonjour la fatigue visuelle, les maux de tête et autres douleurs à la nuque, aux épaules, aux poignets et aux mains !

A présent, cap sur le farniente ... et la découverte de nouveaux cafés ☐

Pour nous, ils seront bretons, mais nous en garderons le secret :

je reprendrai la plume à la rentrée.

Il fait trop chaud ?

. Première option : le café glacé.

A l'origine, le mazagran. Préparé à partir de sirop de café et d'eau fraîche, il est servi dans un verre haut et étroit.

Les troupes françaises le découvrent en 1837, quand l'Algérie leur cède la citadelle du même nom.

Cette boisson connaît deux variantes avec du rhum :

celle des autrichiens qui y ajoutent des glaçons et celle des portugais avec du citron.

Dans l'hexagone, certains cafés en vogue le servent mais on peut aussi le fabriquer :

soit on l'infuse froid, soit on ajoute simplement quelques glaçons.

. Second option : le café frappé.

Bien plus récent et d'origine grecque*, il doit son nom au fait qu'il est secoué pour obtenir une mousse épaisse devenue sa marque de fabrique. On le prépare avec du café instantané* et une infime quantité d'eau qu'on verse ensuite dans un verre avec des glaçons. Du sucre et/ou de lait concentré non sucré

l'agrémentent parfois.

A partir de là, on peut le décliner à l'infini : avec de la mousse, de la vanille, de la cannelle, du cacao ou du caramel.

Il ne reste plus qu'à le déguster entre amis. Sur la terrasse, au jardin ou à la plage, les doigts de pieds en éventail : on a tout l'été !

* Foire commerciale internationale de Thessalonique, 1957 : un assistant veut profiter de sa pause pour se faire un café instantané. Mais impossible de trouver de l'eau chaude. Que faire ? Il décide alors de le préparer en le mélangeant à de l'eau froide grâce à un shaker : le premier café frappé de l'histoire est né !

** C'est une boisson dérivée des grains de café broyés appelée aussi « café soluble » ou « café en poudre ».
Préparé par lyophilisation ou atomisation, le café doit être réhydraté pour être consommé.