



Histoire et secrets du café à Naples

Angelo Forgione

Pourquoi une tasse de café est-elle si savoureuse à Naples, plus savoureuse même que partout ailleurs ? Histoire et secrets du café napolitain. Rites et traditions de la ville racontés par Angelo Forgione, journaliste, parthénopéen et fier de l'être, à l'occasion de la publication, en Italie, de son livre intitulé *Made in Naples*.



Angelo Forgione
*Made in Naples
Come Napoli
ha civilizzato
l'Europa (e come
continua a farlo)*
Magenes, Milano,
2013, 320 p., 14 €.

« **P**rendiamo un caffè! » C'est l'invitation la plus courante à Naples, prétexte mondain, occasion de socialiser pour une simple discussion, pour passer un moment de détente quotidienne, au travail comme ailleurs. À Naples, le café est un rite mais aussi un marché économique, et une tradition tellement enracinée dans la ville que l'*espresso* napolitain a été reconnu et consacré dès le XVII^e siècle, en Italie et dans le monde, à l'époque où l'on en buvait au moins une tasse par jour dans l'ancienne ville-capitale.

La plante, originaire d'Abyssinie, aujourd'hui l'Éthiopie, s'est répandue en Arabie et en Turquie. C'est justement à Constantinople, en 1554, que fut ouvert le premier établissement de dégustation de café. Au XVII^e siècle, les grains de café – du mot arabe

qahwa – arrivèrent en Europe à bord des bateaux des marchands vénitiens qui étaient partis de Turquie, où le mot *kawve*, à son arrivée dans la lagune, fut italianisé et devint *caffè*, puis *café* en français. Vienne fut la première ville européenne à en faire une véritable institution en ouvrant, à la fin du XVII^e siècle, les premiers *Kaffeehaus*, les célèbres cafés viennois, où l'on se délectait de cette boisson ottomane. Le café fut importé par le pacha Kara Mahmud, ambassadeur turc à la cour de l'empereur Léopold I^{er}. Le pacha arriva en 1665 dans la capitale autrichienne, apportant avec lui des étalons arabes, des chameaux, une importante cargaison de grains de café, mais aussi deux serveurs experts dans l'art de les transformer en boisson. Le premier établissement viennois remonte à 1685, mais son histoire est devenue

une légende épique, liée au siège ottoman de Vienne en 1683. 250 000 assiégeants turcs, sous les ordres du Grand Vizir Kara Mustafa, s'enfuirent alors en longeant le Danube après la fin de la coalition chrétienne composée de l'armée du roi de Pologne Jean III Sobieski et de l'armée du duc Charles V de Lorraine. Dans les camps turcs désertés, on aurait découvert cinq cents livres de café vert. Le précieux informateur Georg Franz Kolschitzky, un Polonais résidant en Autriche, aurait obtenu le don impérial de cette marchandise qu'il utilisa ensuite dans le premier café à Vienne, *Zur blauen Flaschen* (à la bouteille bleue). Loin de l'anecdote, les archives viennoises révèlent que le marchand Kolschitzky eut fort à faire pour obtenir la licence commerciale, et attestent que c'est en fait un Arménien nommé Diodato, résidant dans la capitale autrichienne et qui servait déjà du café depuis un certain temps, de façon illicite cependant, qui obtint la licence. Léopold I^{er} concéda à l'Arménien un monopole royal pour une durée de vingt ans. Ainsi, Vienne devint la rampe de lancement de la culture du café, qui devint lui

même le point de départ d'un pont culturel avec Naples, dont le noir breuvage profita.

Marie-Caroline de Habsbourg-Lorraine, qui épousa Ferdinand de Bourbon, roi de Naples et de Sicile en 1768, venait aussi de la capitale de l'empire autrichien. Et c'est justement elle qui ancre la tradition du café dans la culture napolitaine. Pour la nouvelle reine autoritaire, il était prioritaire de se mesurer avec la figure du Premier ministre, Bernardo Tanucci, chargé des relations avec Madrid après le départ de Charles de Bourbon de Naples, destiné à monter sur le trône d'Espagne. La diplomatie habsbourgeoise avait interprété le mariage de Marie-Caroline avec Ferdinand comme un instrument pour détourner le Royaume de Naples de l'influence espagnole ; cet objectif politique passa aussi par l'affirmation des mœurs viennoises pour définir l'étiquette de la cour, au détriment des coutumes franco-espagnoles. Le café devint donc symbole et instrument politique de l'axe Vienne-Naples. La ville parthénopéenne se transforma en capitale italienne du café avec une réinter-



▼ Intérieur d'un café public à Constantinople, début du XVII^e siècle.



La plante, originaire d'Abyssinie, aujourd'hui l'Éthiopie, s'est répandue en Arabie et en Turquie. C'est justement à Constantinople, en 1554, que fut ouvert le premier établissement de dégustation de café.



► Scène du premier café en Europe, le *Zur blauen Flaschen*, ouvert à Vienne en 1686.



Café et croissant, deux délices, l'un turc, autrichien d'adoption, et l'autre, autrichien, d'inspiration turque.



prétation de la torréfaction, qui devint la plus appréciée de toutes. On raconte que la Viennoise Marie-Antoinette de France, sœur de Marie-Caroline, avant de monter sur l'échafaud, demanda à boire une tasse de café. Quoi qu'il en fût, ce sont bien les deux sœurs autrichiennes qui lancèrent en Europe la mode de l'infusion des grains turcs moulus, créant les conditions pour la plus classique des combinaisons matinales du petit-déjeuner au bar. Le café épousa le croissant, que l'on associe, légendairement, au siège ottoman repoussé grâce aux boulangers viennois qui, alors qu'ils travaillaient la nuit, auraient entendu le bruit des soldats turcs tentant de pénétrer dans la ville en passant par des souterrains. Pour les remercier, le roi polonais leur aurait demandé de créer un gâteau évoquant la victoire de la Chrétienté. L'invention du boulangier Peter Wendler, le

Kipferl, demi-lune en allemand, était un petit pain ayant la forme du symbole du dra peau turc, à dévorer métaphoriquement. *Kaffee und Kipferl*, café et croissant, deux délices, l'un turc, autrichien d'adoption, et l'autre, autrichien, d'inspiration turque. Le *Kipferl* accompagna les cuisiniers de Marie-Antoinette à Paris et ceux de Marie-Caroline à Naples. Dans la capitale française, il fut rebaptisé croissant, comme la phase lunaire qui offre au regard un quartier de lune, tandis que dans la capitale des Deux-Siciles, il prit le nom de *cornetto*, en référence aux croyances relatives au mauvais sort qui faisaient foi dans la ville – le *cornetto* étant une amulette en forme de petite corne.

Café et croissant firent ainsi leur entrée dans la culture des deux capitales, bien avant que le petit-déjeuner ne découvre la variante du *cappuccino* au début du XX^e siècle.

L'histoire du café à Naples prit toute son ampleur en 1819 avec l'invention de la *cuccumella*, la cafetière napolitaine qui associe la méthode de préparation par décoction à la turque et la méthode d'infusion à la vénitienne, avec un système à double filtre. La *cuccumella* s'inspire de la première cafetière, la *dubelloire*, fabriquée en France vers 1800 par Jean-Baptiste de Belloy. La *cuccumella* rendit possible la préparation du café chez soi, remplacée au début du XX^e siècle par la cafetière Moka. Les Napolitains, cependant, étaient déjà devenus d'habiles maîtres dans l'art de manipuler la *macchina per espresso* destinée aux lieux publics et dont le brevet fut déposé à Turin, en 1884, par Angelo Moriondo.

Mais pourquoi, si le néctar n'a pas de racines parthénopeennes, quiconque met les pieds à Naples est attiré par «*na tazzutelle 'e café*», la tasse de café la plus célèbre au monde ? Le plus classique des lieux communs populaires veut que le secret soit dans l'eau, historiquement bonne dans la ville vésuvienne, mais il ne s'agit là bien sûr que d'un cliché.

Naples règne en maître dans l'art de l'interprétation, et le café n'y échappe pas. Le véritable secret est renfermé dans le mélange napolitain précisément dans sa torréfaction singulière qui lui donne une coloration plus sombre que celle des autres régions italiennes et étrangères. On dit du mélange napolitain qu'il est «*torréfié à point*». Ce qui signifie que l'on prête une grande attention au processus de la torréfaction qui, s'il était à peine plus long, brûlerait le mélange. Cette torréfaction spécifique, après quelques jours de repos, exalte les huiles essentielles et contribue à une meilleure extraction des arômes. Tout ce travail en amont, associé à l'habileté dans la manipulation de la machine à espresso, confère au café napolitain son goût unique.

Autre argument en faveur de l'espresso napolitain : c'est le mode de préparation le plus sain car l'extraction de caféine est ici minimale, le café n'étant en contact avec l'eau chaude que pendant peu de temps. En fait, contrairement à ce que l'on pourrait penser, le café serré à la napolitaine est beaucoup moins nocif qu'un café allongé, au goût discutable, qui comporte surtout une teneur en caféine plus élevée.



▼ Ci-dessous, la *cuccumella*, la cafetière napolitaine. À droite, la Moka. En bas, les premières machines espresso utilisées dans les lieux publics.



À travers son histoire et son enracinement, la seule tradition qui puisse rivaliser en Italie avec celle de Naples est celle de Trieste, où le café constitue également un rite. La cité, proche de la frontière italo-slovène, était un port de l'empire austro-hongrois quand Marie-Caroline régnait à Naples, et c'est là qu'étaient déchargés les ballots de café en provenance de Turquie. Mais sans rien vouloir enlever au lien important entre la ville portuaire et le café, le mélange triestin ne possède pas les caractéristiques typiques de la torrification à la napolitaine : il est plus doux, ce qui peut être un avantage pour certains, mais pour d'autres, c'est un critère qui scelle la supériorité de l'*espresso* napolitain.

De nombreux rites et anecdotes circulent à propos du café napolitain. Par exemple, il faut le boire « *con le quattro C* » (avec les quatre C), c'est-à-dire « *come coce chistu ccaffè* » (*come scotta questo caffè*). Et il est un rituel, autrefois plus fréquent, qui réchauffe encore plus le cœur que le palais, et qui a vu le jour dans le quartier *Sanità* : il s'agit du *caffè sospeso*, le café en attente. Une grande leçon de solidarité qui suggère le paiement de deux cafés, dont un payé d'avance pour quelqu'un qui ne peut pas se permettre de s'offrir la boisson chaude.

Du « mariage » entre Vienne et Naples naquit une forte tradition autour du célèbre mélange napolitain. Une union fructueuse, scellée également en pâtisserie : En 1898, Josef Manner, un chocolatier viennois, inventa une préparation à base de sucre, huile de coco, de cacao en poudre et de noisettes issues des plantations du Vésuve, et inventa un biscuit constitué de quatre couches de crème de noisettes et cinq couches de gaufrette. Le *Manner Neapolitan Wafer n. 239* était né. La recette, inchangée, est toujours utilisée pour la production des gaufrettes napolitaines.

A.F.



Il caffè nelle canzoni



'A tazza 'e caffè (1918)

Giuseppe Capaldo
e Vittorio Fassone
Cantata da Roberto Murolo

Ma cu sti mode, oje Briggeta,
tazza 'e caffè parite:
sotto tenite 'o zuccharo,
e 'ncoppa, amara site...
Ma il tanto ch'aggia vuta',
e tanto ch'aggia gira'..
ca 'o ddoce 'e sott'a tazza,
fin'a 'mmocca mm'ha da arriva'.

(Ma con questi modi, o Brigida / mi sembrate una tazza di caffè / sotto avete lo zucchero / ma sopra siete amara... / Ma io tanto giro / e tanto giro.. (il cucchiaino) / finché il dolce che è sul fondo della tazza / fino in bocca mi deve arrivare).

'O ccaffè (1957)

Domenico Modugno
e Riccardo Pazzaglia

Ah, che bellu ccaffè!
Sulo a Napule 'o ssanno fa'..
e nisciuno se spiega pecché
è 'na vera specialità...
Pe' bere 'o ccaffè se trova 'a scusa:
lo l'offro a n'ato e n'ato l'offro a me...
Nisciuno dice "no" pecché è n'offesa:
so' già seje tazze e s'ongo appena è tre...

(Che bel caffè / solo a Napoli lo sanno fare / e nessuno si spiega perché / è una vera specialità! / Per bere il caffè si trova una scusa, / io l'offro a un altro e un altro l'offro a me. / Nessuno dice "no" perché è un'offesa, / sono già sei tazze e sono appena le tre).

'Na tazzulella 'e caffè (1977)

Pino Daniele

Na' tazzulella e' caffè
e mai niente ce fanno sape'
nui ce puzzammo e famme,
'o sanno tutte quante
e invece e c'aiuta' c'abboffano e' caffè
Na' tazzulella e' caffè
ca sigaretta a coppa pe nun vere'
che stanno chine e sbaglie,
fanno sulo 'mbruoglie
s'allisciano se vattono
se pigliano 'o ccaffè

(Una tazzina di caffè e mai niente ci fanno sapere / Noi siamo stremati dalla fame / e, invece di aiutarci, ci rimpinzano di caffè. / Una tazzina di caffè con una sigaretta sopra per non vedere / che sono pieni di sbagli, che fanno solo imbrogli / si accarezzano, si picchiano, si prendono il caffè).

Canzonetta sul caffè (1994)

Nicola Valletta

Di caffè buono odoroso
Recca un nappo...;
L'arte tu fai ben qual fia
D'apprestar si caro umor.
Forse meco tu convieni,
Che bevanda più gradita
a ristoro della vita
L'uomo mai non invento'.

(Di un caffè buono e profumato / prendi una tazza / sai bene che arte sia questa / quella di portare il buonumore / forse sarai d'accordo con me / che bevanda più gradita / per addolcire la vita / l'uomo non ha mai inventato).



Lasciamo un “caffè sospeso”

La solidarietà parte dalle piccole cose e i napoletani di solidarietà se ne intendono.

il vicioletto
la petite ruelle

il budello
le passage
étroit (fig.)

la scia
le sillage

il clangore
le bruit retentissant

l'elemosina
l'aumône

lo sconosciuto
l'inconnu

la saracinesca
le rideau de fer

arretrato
accumulé

la comunanza
la communauté

il lenimento
l'adoucissement

il capezzale
le chevet

rispolverare
épousseter,
rafraîchir

badare a
s'occuper de

intessuto
tissé

In certi suoi vicioletti dove la vita non è poi così frenetica, l'usanza non si è mai perduta. In questi budelli di Napoli, dove una scia aromatica, come filo di Arianna olfattivo, ti porta diritto in un piccolo bar, senti ancora tra il clangore delle tazzine che si urtano, prima di riempirsi della calda bevanda scura, la voce di qualcuno che paga alla cassa due caffè lasciandone uno sospeso.

Sospeso nel senso che il barista lo riserverà a chi, nel corso della giornata, pur avendone desiderio non avrebbe come pagarlo. A Napoli questo gesto non è mai stato un'elemosina, ma un piccolo segno di solidarietà e di comprensione verso uno sconosciuto: il "prossimo", in tutti i sensi, che sarebbe da lì a poco passato per lo stesso bar. Nella città partenopea quando era più declinata anche la solidarietà, il caffè sospeso era un'abitudine diffusa tanto che, se a sera avanzavano dei sospesi, la mattina dopo, il barista tirando su la saracinesca, con un cartello sulla porta teneva il conto: «Cinque caffè sospesi», sicché le tazzine di questa gentilezza arretrata erano a disposizione dei primi a richiederle il mattino dopo. Come mai il caffè? Forse perché in determinate circostanze il caffè a Napoli, e forse anche altrove, è consolazione, conforto, comunanza, gratificazione, lenimento. Si pensi soltanto a tutte quelle tazze di caffè che girano - nell'ultimo atto della famosa commedia tragico-

mica scritta da Eduardo De Filippo *Natale in Casa Cupiello* - tra i vicini e i parenti che sono al capezzale di Luca morente. Napoli, con ricche e fantasiose iniziative, ri-celebra la «Giornata del Caffè sospeso». In luoghi famosi della città si organizzano spettacoli, incontri, dibattiti e si prevedono, ovviamente, tanti caffè sospesi, per rispolverare una solidarietà che la città in più occasioni sembra aver dimenticato e di cui ne ha tanto bisogno.

La mortificazione degli ultimi anni di vedersi vinti dai rifiuti e dai fatti di cronaca nera, ha fatto nascere in ogni napoletano un sentimento di abbandono. In questa tristezza ognuno ha ritenuto di essere sul punto di dover badare soltanto a se stesso, chiudendosi dunque agli altri, nel proprio egoismo. Eppure, Napoli storicamente si è sempre intessuta con la solidarietà e con il «caffè sospeso» vuole ritornare a dimostrarlo. E quest'idea è attualmente ripresa in una quindicina di paesi (Francia, Norvegia, Romania, Canada, Australia...)



PER SAPERNE DI PIÙ

Luciano de Crescenzo
*Caffè sospeso. Sagesse
quotidiana in piccoli sorsi*
(*La café en attente. La sagesse
au quotidien par petites gorgées*)
Mondadori editori, 2009