



Angelo Esposito accueille ses clients au Dolce Vita.

L'art du café italien

Avec son concept Dolce Vita, le restaurant Migros Balexert amène un petit goût d'Italie et un vrai savoir-faire à Genève. Rencontre avec Angelo Esposito, qui partage son expérience de barista.

Texte: Marine Guillain

Lait qui chauffe, petit chocolat posé sur une sous-tasse, vapeur qui s'élève de la grande machine à café italienne: derrière son bar, Angelo s'affaire. Cela fait deux ans que cet Italien du sud gère le concept Dolce Vita du Restaurant Migros de Balexert. Mais cela fait bien plus longtemps – vingt-quatre ans précisément – qu'il pratique l'art du café.

Formé dans sa ville natale de Salerno, Angelo a travaillé dans plusieurs bars à Naples et dans les environs. Il a aussi été barman dans des boîtes de nuit, avant de venir s'installer à Lausanne il y a dix ans. Là, il a été chef de bar à la Voile d'Or à Vidy, jusqu'à ce qu'il postule pour la place de barista à Balexert. Après plusieurs rendez-vous, il obtient le poste.

«Ici, on propose le vrai café à l'italienne, lance Angelo. La texture est différente, il est plus épais, plus corsé, et on le sert en plus petite quantité.» Les gestes sont précis et chaque détail a son importance. Il s'agit en réalité d'une vraie philosophie. «Pour un espresso parfait, on utilise la règle des < cinq m >, explique notre spécialiste: la mouture, le mélange, la machine et le matériel: une tasse qui garde bien au chaud par exemple. Le cinquième < m > est le plus important: la main! Car on aurait beau avoir tout le reste, sans la main du barista, ça ne marche pas.» Angelo y tient: un bon barista aime son métier et connaît son produit!

Venus d'Amérique du Sud, les grains qu'utilise Angelo sont

torréfiés en Suisse par Café Royal. Tous les grains sont bio et les laits utilisés (de vache, végétal, sans lactose) sont genevois. Les clients ont le choix entre douze sortes de boissons. Par exemple, on trouve un mélange plutôt rare en Suisse: un 60% arabica (pour le goût et la douceur) et 40% robusta (pour la texture et l'amertume), «idéal pour le cappuccino et le dessin que l'on fait sur le dessus avec la mousse».

Les clients apprécient

En plus du café, le Dolce Vita propose un buffet petit-déjeuner (avec notamment des croissants fourrés, pour rester dans l'esprit italien) et propose des desserts et des crêpes à partir de midi.

Un cappuccino parfait avec sa belle mousse sur le dessus.

«Au début, on a eu quelques difficultés à expliquer le concept aux clients. Ils ne comprenaient pas pourquoi le café était si petit, il fallait qu'ils s'habituent, confie Angelo. Mais maintenant ça fonctionne vraiment bien. Beaucoup de gens trouvent que le meilleur café italien est ici et reviennent, même s'il est 30 centimes plus cher qu'à la machine, car ils aiment ce goût.»

Même s'il y a beaucoup de passage, le barista prend grand soin de connaître les préférences des habitués et de les servir sans qu'ils aient besoin de demander: «Il y a toujours un moment d'échange pendant les vingt-cinq secondes durant lesquelles coule le café. Je connais leurs habitudes et ils apprécient ça.» **MM**