

LES PLUS BEAUX CAFÉS ET TEA ROOMS DE SUISSE

Le plaisir du café: une renaissance

La dernière publication de Patrimoine suisse est dédiée aux plus beaux cafés et tea rooms de Suisse. Un rapide tour d'horizon des cafés de Suisse montre que déguster un bon café redevient synonyme de plaisir et que l'intérêt pour les établissements servant cette boisson grandit. Premier éclairage de la situation. Lorenz Hubacher, historien de l'art, Patrimoine suisse

La population suisse est l'une des plus grandes consommatrices de café au monde et aime sortir pour prendre un «kawa» au café du coin. Cette tradition est étroitement liée à l'importance de cette boisson dans nos habitudes. Les premiers grains de café sont parvenus en Europe dès le XVI^e siècle. En Suisse cependant, il a fallu attendre la fin du XIX^e siècle pour que le café, jusqu'alors denrée exclusivement coloniale, ne devienne un produit importé en masse. Les premières «maisons de café» qui se sont créées au XVIII^e siècle s'adressaient donc essentiellement à une clientèle distinguée. Au cours du XIX^e siècle, les cafés se sont peu à peu ouverts à un public plus large.

Au même moment, la Suisse a connu un engouement pour les sucreries: café et douceurs semblaient faits l'un pour l'autre. Les pâtisseries-confiseries ont d'abord installé quelques tables pour que les clients puissent déguster leurs spécialités sucrées sur place et ont proposé du thé, du chocolat chaud ou du café en accompagnement. Les quelques cafés de cette époque qui existent encore au-

jourd'hui sont des pâtisseries. La «Confiserie Schiesser» sur la Marktplatz de Bâle est l'un des cafés les mieux conservés de cette époque. A son ouverture à l'emplacement actuel en 1870, la «Zunftstube» servait déjà une clientèle à l'étage.

Les tea rooms, un style à part

C'est à partir des années 1920 que la mode du tea room, établissement d'un style nouveau, s'est répandue. Au XIX^e siècle, à l'époque de l'essor touristique de nos Alpes, les touristes anglais ont imposé le rituel de l'afternoon tea en Suisse. L'histoire de la maison Hanselmann de St-Moritz est à cet égard éloquent: le couple de fondateurs servait déjà en privé du thé et des gâteaux à sa clientèle anglo-saxonne avant de décider d'ouvrir le salon de thé que nous connaissons aujourd'hui.

L'allusion au thé dans le mot tea room ne reflète d'ailleurs guère l'offre de boissons de ces établissements. On devrait plutôt parler d'un style différent de café, prometteur d'une ambiance moderne

Tea Room Métropole in Siders, Café- und Weinbar «zum Hut» in Uster und Confiserie Hanselmann in St. Moritz (v.l.n.r.)

Tea room Métropole à Sierre, café et bar à vin «zum Hut» à Uster et Confiserie Hanselmann à St-Moritz (de g. à d.)





Café Laimbacher à Appenzell

Café Laimbacher in Appenzell

et distinguée, qui connut son apogée dans les années 1940 à 1960. Qui aurait oublié l'ambiance feutrée de ces salons de thé typiques aux murs recouverts de tapisseries à fleurs? Les établissements, avec du mobilier rembourré et des plantes vertes, qui proposaient des toasts Hawaiï ou des canapés aux asperges ne sont plus à la mode. Souvent, le départ à la retraite de leur tenancier et leur disparition, faute de trouver un successeur, ne sont qu'une question de temps. Les établissements comme le Tea room Métropole de Sierre dont l'aménagement intérieur des années 1960 a été préservé se font de plus en plus rares.

Regain d'intérêt pour le café

Après la période difficile des années 1980 et 1990, le café connaît un regain d'intérêt. La chaîne Starbucks a ouvert son premier établissement en Europe à Zurich en 2001, tandis que la firme Nestlé a révolutionné la consommation de café dans les ménages en introduisant un système de capsules à café. Simultanément, une nouvelle génération de gastronomes a remis au goût du jour un concept simple de café. Ce concept se prête parfaitement à la reconversion de locaux, quels qu'ils soient, car il ne nécessite pas beaucoup plus qu'une machine à café et quelques sièges. Un ancien atelier, une église ou une ancienne banque... presque n'importe quel local se prête à une reconversion en café. L'un des exemples les plus spectaculaires est la transformation en café des anciens guichets de la Volksbank au centre de Bâle par l'«Unternehmen Mitte». De plus, les possibilités de diversification du concept sont innombrables. Que ce soit dans une librairie ou un salon de coiffure, un coin café attire souvent une nouvelle clientèle et met de la vie. La combinaison café – bar semble être la formule gagnante. En fin d'après-midi dans la plupart des cafés-bars, les tasses de café laissent subrepticement la place aux verres de bière, de vin ou aux cocktails. Par ailleurs, à l'ère des gobelets en carton et des capsules en aluminium, de nombreux tenanciers ont flairé que le café de qualité était un créneau porteur. Ils ont donc confié la préparation du café à des baristi qui se sont formés

pour apprendre à utiliser les machines à café et qui connaissent aussi bien les variétés de café que leur degré de torréfaction.

Comme si souvent, les précurseurs de ces nouveaux cafés sont venus d'une grande métropole comme Berlin ou New York et se sont établis dans une grande ville de Suisse. Le concept fonctionne également dans des villes plus petites. Exemples: le Café du Coin de La Chaux-de-Fonds, le café-bar-à-vin zum Hut qui a reçu le prix culturel de la ville d'Uster, le Stadtkafé de Sursee (voir p. 12) qui propose aussi un programme culturel varié, ou encore le Café Laimbacher, la pâtisserie-confiserie la plus ancienne d'Appenzell où l'on a servi le premier café préparé par un barista dans ce village.

Le café: un bien culturel digne de protection?

Les quelques recherches effectuées pour la publication: *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse* démontrent que Patrimoine suisse s'aventure sur un terrain encore inconnu avec son projet. Certes les rayonnages des librairies proposent une série de titres développant des thèmes tels que l'histoire du café ou le design des coffee shops. Cependant, à la différence des guides gastronomiques répertoriant hôtels et restaurants, la recherche d'un guide des cafés est souvent vaine.

Les cafés et les tea rooms sont des lieux de rencontre, de repos ou de repli. Que l'on y rencontre des gens pour discuter, qu'on y lise le journal ou un livre, ou simplement qu'on y fasse sa pause et se requinque en prenant un café – ces établissements sont en quelque sorte une salle de séjour publique. Un tour d'horizon des cafés de Suisse montre que ces lieux doivent, sans doute plus que d'autres, s'adapter et se transformer. Leur aménagement intérieur est souvent victime d'effets de mode ou d'exigences d'exploitation décidées dans la précipitation. Rien que par la fonction sociale qu'ils exercent, les cafés et leur décoration intérieure méritent toute notre attention, et nous devons nous en occuper. Par sa nouvelle publication *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse*, Patrimoine suisse contribue à cet effort de sensibilisation.



CAFÉS ET TEA ROOMS

Du bar à espresso moderne au tea room intime et confortable: découvrez 74 cafés hors du commun dans toute la Suisse!

→ *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse* peut être commandé à l'aide du talon se trouvant en fin de la revue.



Café du Coin à La Chaux-de-Fonds (en haut) et Confiserie Schiesser à Bâle
Café du Coin in La Chaux-de-Fonds (oben) und Confiserie Schiesser in Basel