

la Florida-Pérou, MAT et Faits Divers

vous invitent au petit-déjeuner-vernissage
de l'exposition



dimanche 1^{er} mai 1994 dès 10 h.
Exposition du 2 au 15 mai de 13h à 21h.

Espace Faits Divers

10 rue des Vieux-Grenadiers

c a f é . k a f f e e . c o
f f e e . b a n
f e y . k a f f e . e l i v
c • u l e u r



garçon, un p'tit noir! ◀

exposition de cafetières domestiques
collection: MAT

propos de café ◀

lectures de textes par 3 comédiens
org: Boris Mabillard - librairie Parnasse
ma 3 mai 20h15
di 8 mai 18h00

charango et cor des Alpes ◀

cuisine péruvienne au DEBIDO
concert pluriculturel au CABARET
groupes: Ayni, Minimal X
à L'USINE 4, pl. des Volontaires
je 5 mai 19h00

producteurs: de l'amertume à l'espoir ◀

conférence-diaporama:
quel avenir pour les producteurs de café en Amazonie péruvienne?
avec la participation d'un producteur péruvien
ve 6 mai 20h15

histoires de café ◀

lecture d'auteurs
par Alexandre et Lev Shargorodsky
sa 7 mai 18h00

marché du café: quel prix à payer? ◀

conférence-débat:
comment concilier dureté du marché mondial
et réalité du producteur de café? avec la participation de:
R.Buser (Fondation Max Havelaar), S.Prete (Blaser café) et un producteur péruvien
lu 9 mai 20h15

saveur du café ◀

goût, consistance et couleur: initiation...
me 11 mai 20h15

Organisé par: MAT - la Florida-Pérou

avec le soutien de: Fédération Genevoise de Coopération, Département de l'Instruction Publique, Département des affaires culturelles de la Ville de Genève
pour-cent culturel Migros, Blaser café, Fondation Max Havelaar, communes de Lancy et Collex-Bossy, Papiers Gras, café Universal, Bleu Nuit, Quartier, La Croix d'Or, La Plage

1er au 15
mai 1994

13h - 21h

FORCES MOTRICES • MAT

PRÉSENTE

Guelle Café

5 MAI

AU DEBIDO
DÈS 19H00
CUISINE
PÉRUVIENNE

Charango
& Cor des
Alpes

DÈS 21H00
ENTREE 5.-

EN CONCERT AU KAB:

MINIMAL

AYNI

SOUTIEN: à LA FLORIDA - PÉROU

L'Usine • 4, pl des Volontaires

Espace Faits Divers

10, rue des Vieux Grenadiers



couleur café

petit déjeuner vernissage
di 1er mai à 10h

1er au 15
mai 1994
13h - 21h

Organisé par: MAT - la Florida-Pérou

avec le soutien de: Fédération Genevoise de Coopération, Département de l'Instruction Publique
pour cent culturel Migros, Blaser café, fondation Max Havelaar, communes de Lancy et Collex-Bossy
Papiers Gras, café Universal, Bleu Nuit, Quartier, La Croix d'Or, La Plage

Organisé par: MAT - la Florida-Pérou

avec le soutien de: Fédération Genevoise de Coopération, Département de l'Instruction Publique
pour cent culturel Migros, Blaser café, fondation Max Havelaar, communes de Lancy et Collex-Bossy
Papiers Gras, café Universal, Bleu Nuit, Quartier, La Croix d'Or, La Plage

Organisé par: MAT - la Florida-Pérou

avec le soutien de: Fédération Genevoise de Coopération, Département de l'Instruction
Publique, Blaser café, fondation Max Havelaar, communes de Lancy et Collex-Bossy
Papiers Gras, café Universal, Bleu Nuit, Quartier, La Croix d'Or, La Plage

Organisé par: MAT - la Florida-Pérou

avec le soutien de: Fédération Genevoise de Coopération, Département de l'Instruction Publique
pour cent culturel Migros, Blaser café, fondation Max Havelaar, communes de Lancy et Collex-Bossy
Papiers Gras, café Universal, Bleu Nuit, Quartier, La Croix d'Or, La Plage

r
é

ssage
à 10h

au 15
i 1994
i - 21h

r
é

au 15
i 1994
i - 21h

ssage
à 10h

r
é

au 15
i 1994
i - 21h

programme

à l'Espace Faits Divers

- ▶ **garçon, un p'tit noir!**
exposition de cafetières domestiques
collection: MAT
- ▶ **promesse du café**
installation réalisée par Radi Made
I. Chipot, F. Doléac, R. Stadler, L. Massaloux, O. Sidet, C. Colucci,
- ▶ **propos de café**
lectures de textes par 3 comédiens: P. Bopp, N. Sapey, JM. Balet,
organisé par Boris Mabillard et la librairie Parnasse
lumières: P. Sorg, son: A. Auchlin
ma 3 mai 20h15
di 8 mai 18h00
- ▶ **producteurs: de l'amertume à l'espoir**
conférence-diaporama:
quel avenir pour les producteurs de café en Amazonie péruvienne?
avec la participation d'un producteur péruvien
ve 6 mai 20h15
- ▶ **histoires de café**
lecture d'auteurs
par: Alexandre et Lev Shargorodsky
sa 7 mai 18h00
- ▶ **marché du café: quel prix à payer?**
conférence-débat:
comment concilier dureté du marché mondial
et réalité du producteur de café?
avec la participation de: R. Buser (Fondation Max Havelaar),
S. Prete (Blaser café) et un producteur péruvien
lu 9 mai 20h15
- ▶ **saveur du café**
goût, consistance et couleur : initiation...
me 11 mai 20h15

à l'USINE (4, pl. des Volontaires)

- ▶ **charango et cor des Alpes**
cuisine péruvienne au DEBIDO, concert pluriculturel au CABARET
groupes: Ayni et Minimal X
organisé par Forces Motrices
je 5 mai dès 19h00

e o f u l . e u r f e e k a f é



à l'Espace Faits Divers
10, rue des Vieux Grenadiers

garçon, un p'tit noir!

exposition de cafetières domestiques
collection: MAT

promesse du café

installation réalisée par Rudi Made
I. Chipot, F. Doleac, R. Stadler
L. Massaloux, O. Sidet, C. Colucci

propos de café

lectures de textes par 3 comédiens:
P. Bopp, N. Sapey, J.M. Balet
organisé par Boris Mabillard
et la librairie Parnasse
lumières: P. Sorg, son: Phil Plexi^{co}

ma 3 mai 20h15

di 8 mai 18h00

producteurs:

de l'amertume à l'espoir

conférence-diaporama:
quel avenir pour les producteurs de café
en Amazonie péruvienne?
avec la participation d'un producteur péruvien
ve 6 mai 20h15

histoires de café

lecture d'auteurs
par: Alexandre et Lev Shargorodsky
sa 7 mai 18h00

marché du café: quel prix à payer?

conférence-débat:
comment concilier dureté du marché mondial
et réalité du producteur de café?
avec la participation de: R. Buser (Fondation Max Havelaar),
S. Prete (Blaser café) et un producteur péruvien
lu 9 mai 20h15

savoir du café

goût, consistance et couleur: initiation...
me 11 mai 20h15

à l'USINE

charango et cor des Alpes

cuisine péruvienne au DEBIDO
concerts au CABARET
groupes: Ayra et Minimal X
organisé par Forces Motrices
je 5 mai dès 19h00

café **La Florida** en vente cette semaine à l'**Usine**

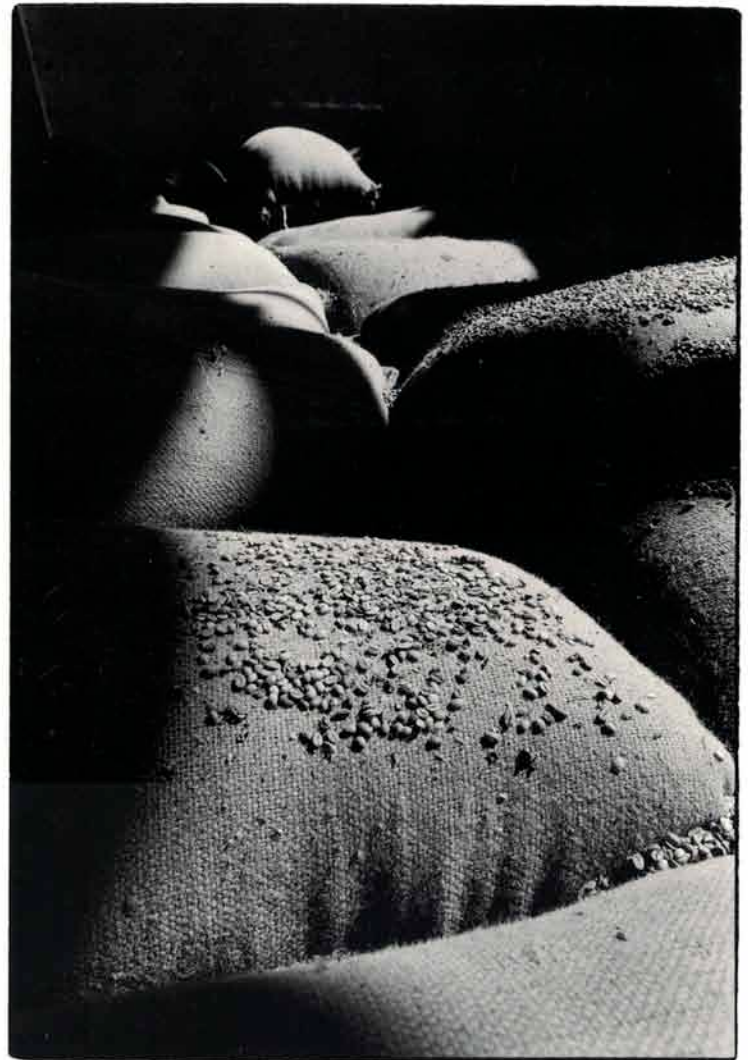
La Florida est une coopérative agricole
de la Haute Amazonie péruvienne
le produit de ses récoltes est réparti pour assurer
l'éducation, la formation et la santé des paysans

soutien: Association La Florida-Pérou
2, rue de la Faïencerie CH-1227 Carouge
CCP 12-10273-5

2 au 15
mai 1994
13 h - 21 h



Organisé par: MAT - la Florida-Pérou



c o u l e u r

c a f é



G o û t

3 caractères définissent le goût du café :

- le corps: sensation de puissance du goût, de plénitude qui envahit la bouche lorsqu'on y conserve quelques instants une gorgée de café.
- l'acidité: légère sensation de piquant, goût suret, qui dépend essentiellement de l'altitude de la plantation: plus elle est élevée, plus le café sera acide.
- l'arôme: le parfum, le bouquet. Action des essences propres au grain de café sur le palais. Il est défini par un goût connu: le Java -> chocolat
le Kenya -> groseille

E s p è c e

On en compte une soixantaine à l'état sauvage, dont une dizaine sont cultivées. Les plus importantes sont:

coffea **arabica** (variété tipica, moka, etc.)

coffea **canephora** (variété kouillou, robusta, etc.)

Les arabica sont des cafés à l'arôme fin, sont plus ou moins corsés et acides.
Le moka est peu acide et d'un arôme fruité.

Les robusta, variété plus connue des canephora, sont corsés, non acides, et ont généralement peu d'arôme.

Pour balancer les divers goûts constitutifs des cafés, on recourt souvent à de savants mélanges. Certains cafés sont cependant bien équilibrés et se boivent tels quels.

Le goût dépend aussi de la méthode de séchage et surtout du degré de torréfaction.

T o r r e f a c t i o n

C'est une opération cruciale influençant le corps, l'arôme et l'acidité.

Le café vert est porté à haute température, la pellicule se détache de la graine, celle-ci gonfle et se fend, libérant une huile essentielle: la caféone. On refroidit alors immédiatement le café, condensant ainsi les essences aromatiques volatiles.

Selon le temps de torréfaction on obtient un café blond ou foncé. En règle générale, plus la torréfaction est foncée, plus le café est corsé, plus la torréfaction est claire, plus le café est acide.

L'arôme est moyen en torréfaction blonde, atteint sa plénitude (couleur " robe de capucin ") mais se perd avec une torréfaction trop foncée.

Mouture

Elle doit être adaptée à la méthode de préparation du café. Très fine pour le café turc, fine pour l'espresso, moyenne pour une cafetière à pression et grosse pour le café filtre.

Le café doit être moulu juste avant d'être préparé. Il perd la plus grande partie de ses arômes quelques heures après la mouture.

Eau

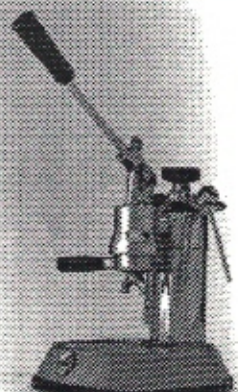
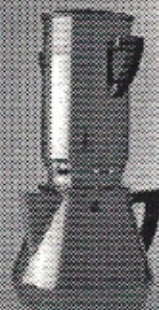
Elle doit être aussi fraîche et pure que possible; ni trop de sels minéraux ni trop de chlore. Une eau trop calcaire est à éviter. Mieux vaut prendre une eau minérale neutre.

Cafetière

On en compte un nombre d'espèces incroyable dans cette salle. Renseignez-vous, essayez-les, testez les cafés...

LA CARTE

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| - café | (caffè lungo) |
| - caffè | (ristrett') |
| - caffè machiato | (avec une tache de lait) |
| - caffè corretto | (avec grappa) |
| - cafèzinno | (petit café fort très sucré) |
| - caffè freddo | (froid) |
| - cortado | (serré, mi-café, mi-lait) |
| - carajillo | (avec cognac) |
| - kaffee fertig | (clair, avec prune) |
| - Irish coffee | (whisky, crème fouettée) |
| - qahwah | (café turc) |
| - café japonais | (froid, en boîte) |
| - café lyophilisé | (...) |
| - orge | (pour voir) |



M A T



Nos meilleures recettes

Les dix commandements pour réussir votre café

1

Choisissez un café de bonne qualité, de préférence en grains et fraîchement torréfié.

Achetez le café en petites quantités et ne le gardez pas au-delà d'une semaine.

2

Conservez-le dans un récipient opaque et hermétique, l'idéal serait un bocal en verre, porcelaine ou faïence.

3

Faites votre mouture vous-même; le moulin manuel de nos grands-mères est préférable au moulin électrique à couteaux.

4

Employez l'eau du robinet ou si celle-ci est trop calcaire ou trop chlorée, utilisez une eau minérale neutre, type Evian, Vittel, Volvic.

5

Prévoyez une cafetière adaptée au nombre de tasses que vous souhaitez préparer et ébouillantez-la avant de vous en servir.

6

Ne faites jamais bouillir l'eau, retirez-la du feu dès les premiers frémissements.

7

Comptez une cuillère à soupe bombée de café moulu par tasse (10 à 12 gr.) environ.

8

Ébouillantez la verseuse et les tasses avant de servir.

9

Servez le café immédiatement de façon à le boire chaud.

10

Ne réchauffez jamais le café. Faites juste la quantité dont vous avez besoin.



c o u l e u r

c a f é

BOISSONS

Café Mexicano

pour 4 portions :

100 gr. de chocolat noir
3/4 l. de café corsé
1 1/2 dl de crème
un soupçon de muscade

Sur le chocolat émietté, verser le café très chaud et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Répartir dans quatre tasses, garnir d'une rosace de crème fouettée et saupoudrer d'un peu de muscade.

CAFE SAO PAULO

Pour 2 tasses

4 cuil. à soupe de café soluble
375g d'eau frémissante
60g de crème de cacao
crème fraîche fouettée

Mélanger le café soluble, l'eau frémissante et la crème de cacao. Servir dans les tasses. Décorer de crème fraîche fouettée.

Cocktail brésilien

Pour 4 personnes

5 cuil. à café de café soluble
4 cuil. à soupe de cognac
8 cuil. à soupe de rhum
4 cuil. à soupe de crème fraîche
4 cuil. à soupe de glace pilée
4 cuil. à soupe de sucre

Mettre le tout dans un shaker. Remuer énergiquement. Servir dans des verres à cocktail.

Café glacé classique

pour 4 portions :

400 gr. de glace vanille
2 c. à thé de café soluble
ou 400 gr. de glace moka
1 à 2 dl de crème
sucre à volonté
4 grains de café en chocolat

Laisser fondre un peu la glace et - si vous utilisez de la glace vanille - la mélanger avec le café dissous dans deux c. à soupe d'eau bouillante. Fouetter énergiquement et servir dans des verres de forme haute. Coiffer d'une rosace de crème battue légèrement sucrée et garnir d'un grain de café en chocolat.



CAFE TURC

Pour 4 petites tasses

375g d'eau
4 cuil. à soupe de café moulu très fin
4 cuil. à soupe de sucre en poudre

Faire bouillir l'eau et le sucre. Verser sur le café. Remettre le tout sur le feu et faire frémir à 3 reprises. Verser une goutte d'eau froide pour faire tomber la mouture de café au fond de la cafetière ou de la casserole. Servir aussitôt dans de très petites tasses.

Café Borgia

Pour 2 tasses

1 tasse de café
1 tasse de chocolat chaud
crème Chantilly
zeste d'orange

Mélanger en quantités égales du café espresso et du chocolat très chaud. Servir dans les tasses à café et surmonter de crème Chantilly. Parsemer de zeste d'orange râpé.

Cappuccino

pour 4 portions :

4 dl de café
3 dl de lait
1/2 c. à thé de canelle ou de poudre de cacao

Répartir le café dans de grandes tasses remplies jusqu'à un peu plus de la moitié. Ajouter le lait bouillant chauffé à la vapeur ou dans une casserole et fouetté pour le rendre mousseux. Garnir la mousse d'un peu de poudre de canelle ou de cacao.

Café viennois

pour 4 verres :

3/4 l. de café corsé
1 1/2 dl de crème
1 morceau de chocolat noir
sucre à volonté

Chauffer les verres, y verser le café chaud, sucrer à volonté. Garnir d'une rosace de crème fouettée et décorer avec quelques copeaux de chocolat.



DESSERTS AU CAFÉ

Sabayon au moka

pour 4 portions :

4 oeufs
6 c. à soupe de sucre glace
6 c. à soupe de cognac
2 dl de café fort tiédi

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier profond ou un pot. Faire chauffer au bain-marie dans une casserole, en remuant constamment. Arrêter de chauffer juste avant d'atteindre le point d'ébullition. Continuer à remuer jusqu'à ce que la masse devienne très mousseuse et s'épaississe. Verser dans quatre verres et servir immédiatement.

Truffes au café

pour une vingtaine de truffes :

150 gr. de chocolat noir
3 c. à thé de café soluble
2 c. à soupe d'eau
150 gr. de beurre
150 gr. de sucre glace
100 gr. de chocolat granulé

Emietter le chocolat. Le mettre dans une casserole avec l'eau et le café soluble et le faire fondre à tout petit feu en remuant. Laisser refroidir un peu. Batre le beurre et le sucre en mousse et mélanger avec le chocolat. Mettre au frais en attendant que la masse devienne modelable. Former des boules à l'aide de deux c. à thé et les rouler dans le chocolat granulé. Mettre les truffes au frais jusqu'à ce qu'elles aient durci.

Mousse au café

pour 4 portions :

2 oeufs
80 gr. de sucre glace
4 c. à thé de café soluble
2 1/2 dl de crème

Monter les jaunes et le sucre en mousse. Dissoudre le café dans 1/2 dl d'eau bouillante et le mélanger à la masse. Incorporer délicatement les blancs d'oeufs battus en neige et la crème battue. Servir frais. Cette mousse délicieuse peut aussi être servie légèrement glacée.

Coupes brésiliennes

Pour 4 personnes

150 g de chocolat (dont 50 g de chocolat amer)
3 cuil. à soupe de lait
75 g de beurre
4 oeufs
150 g de sucre en poudre
1 cuil. à soupe de cognac
1 tasse de café très fort
Pour la décoration
un peu de crème Chantilly
4 cerises confites

Travailler le sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Dans une casserole, au bain-marie, mettre le chocolat cassé en petits morceaux, le lait et le beurre. Faire fondre le chocolat en tournant; puis ajouter le café froid et le cognac. Verser ce mélange tiédi dans les jaunes d'oeufs battus avec le sucre et tourner. Batre les blancs en neige très ferme et les ajouter délicatement à la préparation. Répartir cette crème dans les coupes individuelles et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Au moment de servir, garnir chacune d'elles avec une rosace de crème Chantilly et une cerise confite.



PLATS CUISINÉS

Plats cuisinés

Spaghetti au café

Pour 4 personnes
500 g de steak haché
4 oignons moyens finement hachés
1 gousse d'ail finement hachée
200 g de tomates pelées
100 g de concentré de tomate
3/4 de tasse de café fort
250 g de champignons de Paris émincés
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sucre
sel, poivre, origan
Pour l'accompagnement
250 g de spaghetti frais
parmesan râpé

Faire dorer l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter la viande hachée et la faire revenir.
Verser les tomates pelées et coupées en petits morceaux, les champignons émincés, le concentré de tomate et le café sur la viande. Laisser mijoter pendant 30 minutes en rajoutant un peu d'eau si nécessaire. Ajouter l'origan. Laisser sur le feu encore 5 minutes, puis saler et poivrer. A côté, jeter les spaghetti frais dans l'eau bouillante salée et faire cuire 7 minutes.
Verser la sauce sur les spaghetti et saupoudrer de parmesan râpé.



Ragoût de bœuf « à la mexicaine »

Cuisson: 1 h 15

Pour 6 personnes
1,5 kg de bœuf (1^{re} catégorie: culotte ou romsteck) coupé en dés de 3 cm de côté
100 g de beurre
1 gousse d'ail écrasée
6 oignons émincés
40 g de farine
2 verres de vin rouge type bourgogne
1 verre d'eau
1 verre de café très fort
1 cuil. à café de sel
2 bonnes pincées de poivre
1 bonne pincée d'origan
autres épices selon le goût

Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Y faire revenir les cubes de viande. Ajouter l'ail et l'oignon pour les dorer à leur tour. Retirer la viande et les oignons de la sauteuse et les maintenir au chaud.
Saupoudrer de farine le fond restant dans la sauteuse et faire un roux en mouillant avec le vin et l'eau, puis ajouter les épices, le sel, le poivre, et enfin le café. Tourner jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Remettre la viande et les oignons dans la sauteuse, couvrir et laisser mijoter 1 h 15 sur feu doux.
Rectifier l'assaisonnement avant de servir avec des pâtes fraîches et un bon vin rouge.

Jambon glacé au café

Cuisson: 2 h 45

Pour 8 personnes
1 jambon frais de 2 kg (non fumé, non salé) découpé mais avec sa graisse
1/2 tasse de miel
1/2 tasse de café très fort
1 cuil. à café de cannelle
1 pincée de clous de girofle moulus
1 petite boîte d'abricots au sirop
1 petite boîte de cerises au sirop
2 cuil. à soupe de crème fraîche
quelques cure-dents
marasquin ou cognac

Préchauffer le four.
Envelopper le jambon dans une feuille d'aluminium. Faire rôtir au four pendant 2 heures à 180°C.
Pendant ce temps, préparer le glaçage: faire fondre le miel à feu très doux, ajouter le café, la cannelle, les clous de girofle moulus et laisser réduire pendant environ 10 minutes.
Lorsque le jambon est cuit, le sortir du four, retirer la feuille d'aluminium et, à l'aide d'un couteau, entailler la couche de graisse de façon à dessiner des losanges. Badigeonner la viande avec le glaçage. Remettre à cuire pendant environ 30 à 45 minutes en enduisant régulièrement le jambon de glaçage. Egoutter les abricots et les cerises; les arroser de l'alcool choisi. Piquer une tranche d'abricot et une cerise sur chaque cure-dent et en garnir le jambon.
Lier le fond de cuisson avec un peu de crème fraîche. Ajouter le reste des fruits avant de servir. Peut être consommé froid ou chaud accompagné d'un bon vin rouge.

Sauce au café

Pour 4 personnes
1 tasse de café très fort
50 g de beurre
2 cuil. à café de sauce Worcestershire
2 cuil. à café de moutarde de Dijon
1 cuil. à soupe de jus de citron
un peu de sucre
quelques gouttes de Tabasco
sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition; laisser bouillonner un peu afin d'obtenir une préparation homogène.
Cette sauce accompagnera très bien toutes sortes de grillades au barbecue servies avec du riz.

Fondue moitié-moitié au café

200 gr. de fromage par personne
(mélange idéal: moitié vacherin, moitié gruyère)
1 dl de vin blanc par personne
maïzena, kirsch
préparer un "ristretto"

Faire la fondue selon votre recette habituelle, mais au moment de la lier, délayer la maïzena dans le "ristretto".
Option pour les gourmets: remplacer le kirsch par de la liqueur de café.



L'ART A GENEVE

Programme des expositions
mai - juin 1994

14

ESPACE FAITS DIVERS

10, rue des Vieux-Grenadiers - 1205 Genève
tél : 329.58.70

du 1er au 15 mai : **"Couleur Café"** ouvert de 13h à 21h
exposition et utilisation de machine domestique de café
exposition : **"Du producteur... à la tasse"**

Le p'tit noir s'expose à Genève

Machines à café, conférences, soirées littéraires: à l'Espace Faits Divers, le café est roi!

«Le café doit être chaud, noir comme les yeux de l'aimée et amer comme la première désillusion», dit un proverbe arabe. Certes, on aime le café pour son goût mais aussi pour toute l'atmosphère qui l'entoure: le parfum de la torréfaction, le bruit du percolateur et les discussions dans un bistrot... Pour les membres de MAT (Mouvement d'action territoriale), un groupe d'architectes, photographes et graphistes, cette passion passe par les machines à café. C'est autour de leur collection que s'est concrétisé le projet *Couleur Café* élaboré avec deux autres associations, Faits Divers et Florida-Pérou.

Objets ludiques

Filtre ou à pression, au design actuel ou gentiment désuet, les machines à café exposées à l'Espace Faits Divers cotoient les prototypes des Parisiens *RADI designers*. Des objets ludiques comme cette tasse figeant les giclées d'un morceau de sucre jeté dans le café. Ou ce petit cendrier *Memento Mori*, clin d'œil au couple indissociable du café et de la cigarette!

Le lieu prendra aussi des allures d'ancien café littéraire grâce aux *Lectures du Parnasse*. Des moments privilégiés qui permettent de retrouver un vrai rapport, intime et partagé, avec le texte. Lus par des comédiens et des auteurs, ils raconteront le café, alors que dans divers lieux et sur d'autres sujets, des lectures également organisées par la librairie Parnasse se dérouleront en contre-point du Salon du livre.

L'ensemble de *Couleur Café* se double d'une réflexion sur tout ce

qu'englobent (et cachent) les mots: produire et commercialiser le café. De la situation particulièrement précaire que connaissent les paysans cultivant le café aux luttes féroces du marché international, chaque aspect sera abordé au travers d'une vidéo, de témoignages et de conférences-débats. Florida-Pérou est une association dont les objectifs sont de favoriser la formation et soutenir une communauté agricole du Pérou, la première coopérative agricole de production qui a réussi à exporter

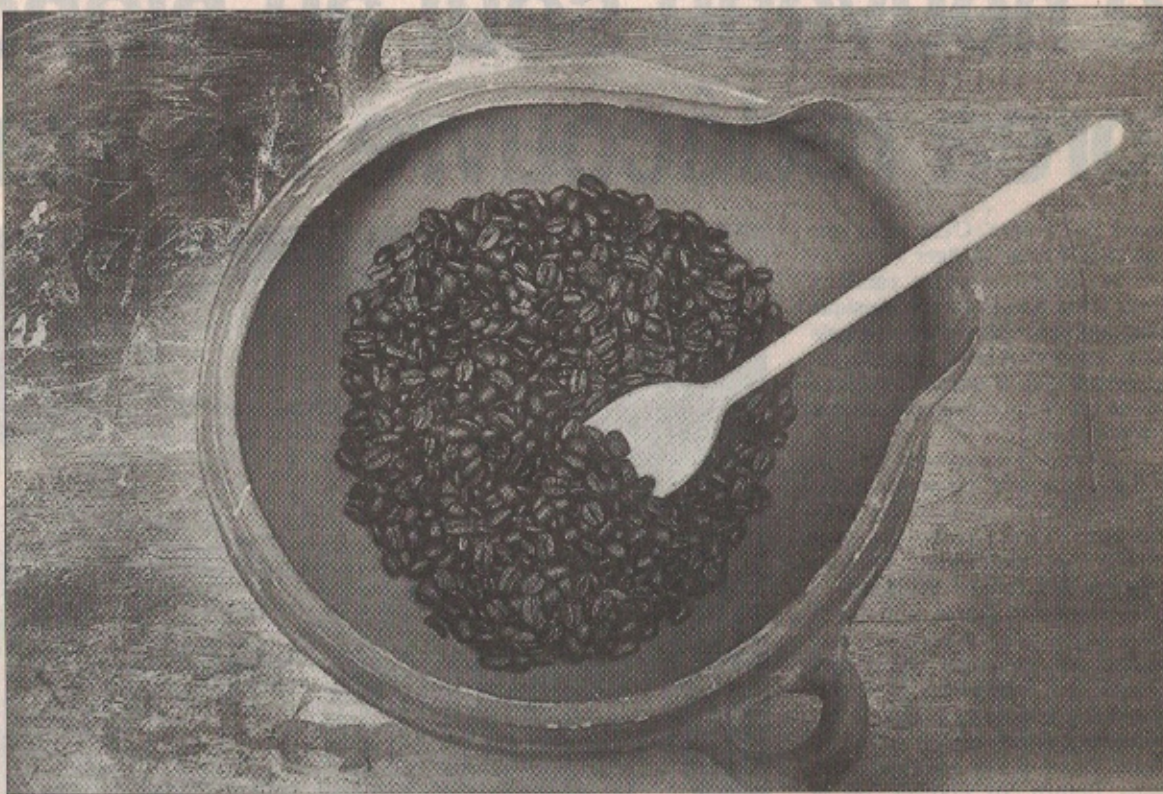
son café. «Pour que les paysans puissent cultiver le café au lieu de se mettre à exploiter la coca et participer au commerce de la drogue», explique l'agronome Jean-Luc Pitet, il faut qu'ils reçoivent un salaire minimum vital et qu'ils puissent investir dans le domaine social et éducatif.

Françoise Nyffenegger □

«Couleur Café», Espace Faits Divers, 10 rue des Vieux-Grenadiers, jusqu'au 15 mai. Conférences les 6 et 9 mai à 20 h 15. Dégustation le 11 mai à

20 h 15. A L'Usine, cuisine péruvienne et concert le 5 mai dès 19 h. Rens. ☎ 329 58 70. Le café *La Florida* est en vente à la boutique *La Calebasse*, 14, rue St-Joseph à Carouge.

«Lectures du Parnasse», à Faits Divers, le 3 mai à 20 h 15, les 7 et 8 mai à 18 h. A la Maison de quartier des Eaux-Vives, le 4 mai à 20 h, N. Bouvier, Vahé Godel et V. Aubert. A la Maison des aînés des Eaux-Vives, le 5 mai à 20 h, Jean Rouaud. A la salle communale des Eaux-Vives, le 6 mai à 19 h, A. Friederich, Jean-Edern Hallier, L. Bourg, T. Renard et J. Martinez. Rens. ☎ 736 27 26.



Olivier Vogelsang

TOUT CAFÉ

Le p'tit noir s'expose: machines à café, conférences sur la production du café, soirées littéraires, à l'Espace Faits Divers, le café est roi!... 50



Robert Studler, Laurent Mussaloux, Isabelle Chipot et Caudio Lolucci.



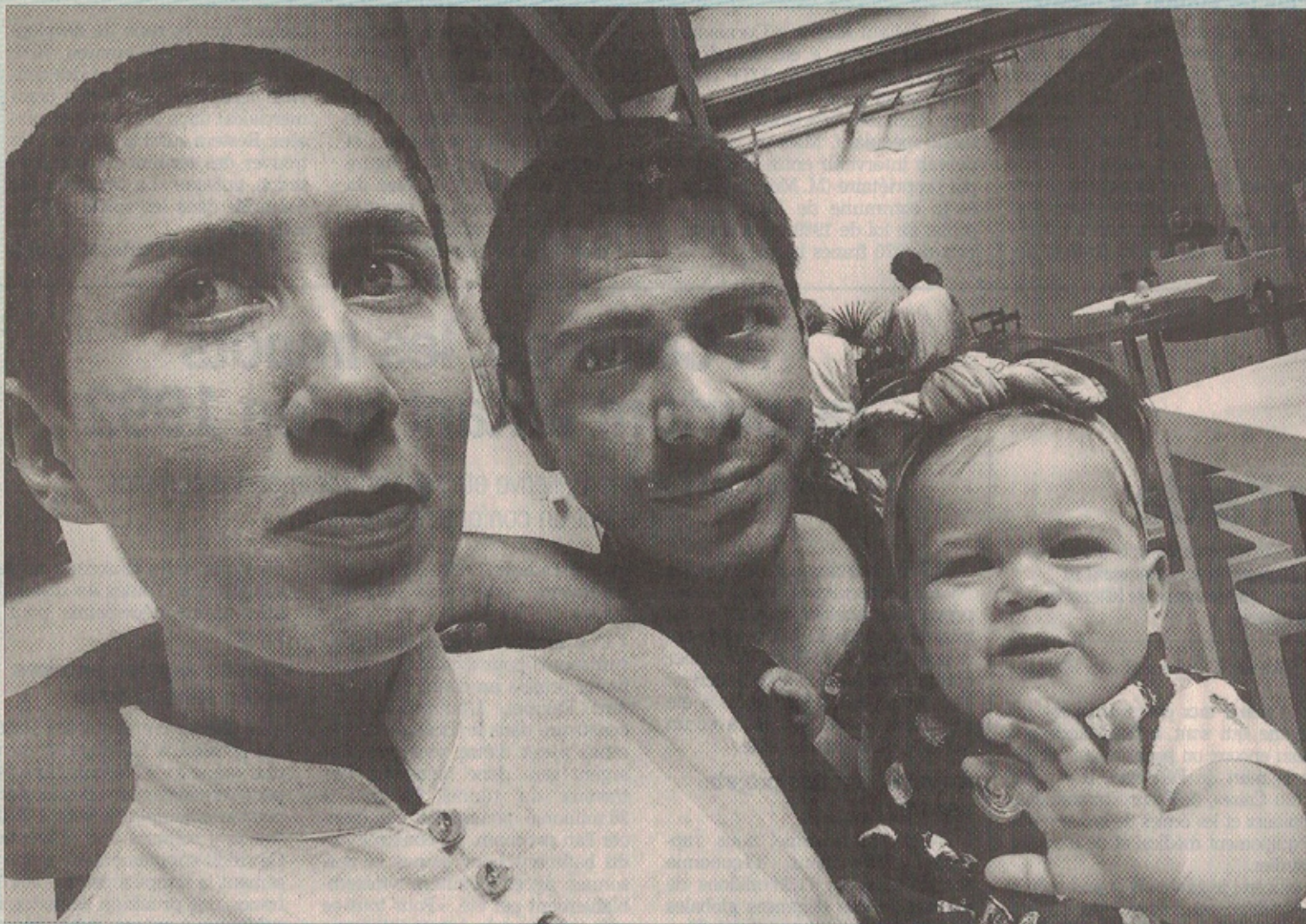
Felix et Carmen Marin Ludena, Dominique Seydoux et Christian Tschopp.



Katy Chavez.



Alain Vaucher, Marc Giromini.



Anouchka Nemeth, Arnaud Moï et Olivia Moï-Nemeth.

CLINS D'ŒIL

Photos Olivier Vogelsang

Cafetières dans tous leurs états

«... J'aime ta couleur, café»

«Un p'tit café et un croissant, s'il vous plaît.» Autour du bar, la foule s'accumule et se fait des tartines. Des voix haut perchées récitent en chœur une cantate de Jean Sébastien Bach. Des effluves de café chatouillent les narines: nous sommes dimanche 1er mai, à la galerie Faits Divers.

Une dizaine de tables de bistrot reçoivent les curieux venus nombreux par l'odeur alléchées. Sur les murs, des photos d'archives rappellent que, derrière le plaisir de la dégustation, il y a tout le reste: les plantations, la récolte, «la main de l'homme» et la spéculation sur les cours de l'odorant breuvage. Quelques enfants ouvrent de grands yeux devant des plans de café qui dévoilent leurs fruits rouges et trempent leurs menottes dans un tas de graines pas encore torréfiées. Des cafetières de toutes sortes, une centaine, sont exposées sur des colonnes. Elles ne sont pas à vendre. Mais pour 1.50 fr. les visiteurs pourront en choisir une pour se faire préparer le café de leur choix. Couleur Café? Une exposition qui donne à boire et à penser. (Lire aussi en page 50)

Isabelle Cerboneschi □

LECTURES

La librairie du Parnasse fait son anti-Salon du livre

Du 3 au 8 mai, lecteurs, auteurs et éditeurs pourront se rencontrer lors de soirées conviviales. Programme.

Les responsables de la librairie du Parnasse manifestent à leur manière contre le Salon du livre et de la presse où, selon eux, «l'aspect pécuniaire a pris le pas sur le rôle et la vocation culturels auxquels on le croyait premièrement réservé». Ils organisent ainsi du 3 au 8 mai une série de lectures-spectacles et de conversations avec des auteurs dans différents lieux de la ville.

Tout commencera mardi à 20 h. 30 à l'espace Fait Divers (SIP - 10, rue des Vieux-Grenadiers) avec des «Propos de café» tenus par trois comédiens (P. Bopp, N. Sapey et J.-M. Balet). Une lecture-spectacle qui sera reprise dans le même lieu dimanche à 18 h. La soirée de mercredi sera dédiée au voyage avec une lecture de Nicolas Bouvier et de Vahé Godel. A 20 h., Vincent Aubert lira des textes d'écrivains-voyageurs et à 21 h. 30, une discussion sera ouverte sur le thème de l'écriture du voyage (à la Maison de quartier des Eaux-Vives - 56, rte de Frontenex).

Ces échanges entre auteurs et lecteurs se poursuivront jeudi (à 20 h.) à la Maison des aînés des Eaux-Vives

(46, rte de Montchoisy) avec une lecture de Jean-Rouaud et de Jean-Claude Fontanet suivie d'une discussion. La salle communale des Eaux-Vives (84-86, rue des Eaux-Vives) accueillera vendredi dès 19 h. une lecture d'Alexandre Friederich, Jean-Edern Hallier, Lionel Bourg, Thierry Renard et Juan Martinez. Jean Firmann lira à cette occasion «Apoème n°7» de Henri Pichette, puis un débat s'engagera à 21 h. 30 sur le thème de l'engagement en poésie.

Samedi, alors que les frères Shargorodsky liront leur dernier livre, «Café Rome», à l'espace Fait Divers (à 18 h.), une lecture de Jacques Ancet et d'Annie Salager se déroulera à la Maison des aînés des Eaux-Vives (à 20 h.) où la soirée se clôturera par une discussion sur les enjeux de la poésie contemporaine en présence des éditeurs Verdier et Parole d'Aube (à 21 h. 30). F.C.T.

«Les lectures du Parnasse», du 3 au 8 mai, entrée libre. Programme complet et renseignements: ☎ 736 27 26.

CAFÉ. Exposition en couleur et parfum

● Née de la passion de quelques-uns pour les machines à café, l'exposition «couleur café» présente tout ce qui entoure et fait le café: bruits de percolateurs, cafetières, parfum de café, etc. Cette exposition a le mérite de présenter également les efforts des petits producteurs luttant pour leur survie, comme la coopérative «La Florida» d'Amazonie péruvienne, qui s'efforce d'améliorer les conditions de vie de ses membres. Photos, diapos, témoignages de producteurs, semences et plantes de café, musiques et danses sud-américaines raconteront cette expérience. Jusqu'au 14 mai de 13 à 21 h. à l'espace Faits divers, 10 rue des Vieux-Grenadiers. Renseignements: ☎ 329 58 70 ou 343 61 01.

D.li

«Faits Divers»

«C.A.F.E. café, ne bois jamais jamais de café...» On chantait ça en canon à l'école avant de succomber au charme de la boisson... L'Espace «Faits Divers», lui, consacre une exposition, «Couleur Café», à la chose, fait dire à des comédiens des «histoires de café» (7 mai à 18h) et des «propos de café» (8 mai à 18h), organise une conférence-diaporama sur l'avenir des producteurs de café en Amazonie péruvienne (6 mai à 20h15), une conférence-débat («Marché du café: quel prix à payer?») le 9 mai à 20h15 et enfin, une initiation au caoua, le 11 mai à 20h15. Et à l'Usine, ce 5 mai à 19h, un concert «charango et cor des Alpes». Bref, une ode (jusqu'au 15 mai) au «p'tit noir».

**10, rue des Vieux-Grenadiers
Tlj de 13 à 21h.**



Couleur café

Félix et Cathy sont venus tout exprès du Pérou pour nous initier aux subtilités du café... A l'Espace Faits Divers, ils ont également rappelé que le prix d'une de nos tasses est supérieur au salaire journalier de ceux qui en ont produit le contenu. Et puis encore que le café Max Havelaar corrige cette inégalité: il est certes plus cher, mais comme c'est tout bénéfice pour les planteurs, on peut enfin s'encaféiner en toute bonne conscience!

(Photo Gérard Chardonnes)

CONFÉRENCES

Espace faits divers – SIP (10, r.
des Vieux-Grenadiers). – Sa à 18 h:
Les frères Shargarodsky lisent «Café
Rome». – Di à 18 h: Lecture de
textes par P. Bopp, N. Sapey, etc...

MAT
10, Vieux-Grenadiers
1205 Genève

La Florida-Pérou
8, rue Intendant
1227 Carouge

Faits Divers
10, Vieux-Grenadiers
1205 Genève

EXPOSITION COULEUR CAFE

*"Un admirateur n'entrera pas chez moi
Avant de m'avoir promis
Et fixé dans le contrat de mariage
Qu'il me sera permis
De faire le café à ma façon"*

Picander 1727

COMMUNIQUE DE PRESSE

Née de la passion de quelques uns pour les machines à café, l'exposition "Couleur café" a pris corps de la rencontre de trois associations : MAT, La Florida-Pérou et l'Espace Faits Divers.

Pour redécouvrir le plaisir de tout ce qui entoure et fait le café: parfum du café fraîchement torréfié, jets de vapeur, bruits de percolateur, tintement de la cuillère dans la tasse, amertume subtile de l'eau noire. Cafetières, sculptures domestiques. Propos de café, évocateurs du temps des cafés littéraires.

Mais ce café est aussi la sueur des producteurs luttant pour leur survie, à l'exemple de la coopérative La Florida, en Amazonie péruvienne, qui s'efforce d'améliorer les conditions de vie de ses membres. Photographies, diaporamas, jeux, témoignages de producteurs et d'importateurs, semences et plantes de café, musiques et danses sud-américaines : de nombreuses activités sont prévues lors de cette manifestation.

Soutenue notamment par la Fédération genevoise de coopération, l'exposition "Couleur café" se déroulera du 1er au 14 mai 1994, de 13 hres à 21 hres à l'Espace Faits Divers - 10, Vieux-Grenadiers. Renseignements au (022) 329.58.70. ou (022) 343.61.01.

