

# LE MOULIN À CAFÉ



Un caféier avec ses fruits

## Qu'est ce que c'est ?

Le caféier (du genre *Coffea*) serait originaire de la région de Kaffa en Ethiopie, et aurait été transporté d'abord au Yémen au VIème siècle dans la ville de Moka, puis diffusé dans ce pays entre le XIIème et XIIIème siècle. Les premières traces de consommation de café en tant que boisson remontent au XVème siècle dans les pays musulmans où les grains ont été diffusés (Egypte, Perse, Turquie etc.). Le café n'arrive en Europe qu'au XVIIème siècle, c'est alors qu'ouvrent les premiers lieux de consommation publique appelés « café ».

## Quelle est l'histoire de cet objet ?

- De la meule à un objet adapté au broyage des grains

Pour pouvoir consommer cette boisson qui « éclaire l'esprit », les grains de café doivent être torréfiés (exposés à une chaleur plus ou moins forte et plus ou moins longtemps), puis moulus (écrasés pour libérer les arômes) avant que la mouture ne soit mélangée à de l'eau chaude. Pour cela, les premiers objets employés étaient des meules de pierre ou des pilons. Mais la diffusion du café a demandé l'utilisation d'objets plus pratiques pour moudre les grains et conserver leur arôme. Les premiers moulins à café dédiés à cette tâche sont nés ! Ils s'inspiraient des moulins à épices, mais ceux-ci étant trop fragile pour broyer les grains plus robustes du café il fallut en créer d'autres plus adaptés.

Ainsi, les premiers moulins à café apparaissent à la même époque en Turquie et en Europe (au XVIIème siècle environ). Les moulins turcs sont composés d'un cylindre en cuivre ou en laiton. Ciselés ou ornés de pierres précieuses, ils sont dotés d'un mécanisme composé d'un axe vertical qui actionne une noix striée, et souvent d'une manivelle pliable qui se range dans le haut du moulin.



Moulin à café Turc

Les premiers moulins français sont des modèles de luxe pour les salons de la noblesse, et les premiers moulins « de série » sont appelés « modèles Louis XIV ». Leur corps était taillé dans une seule pièce de bois (souvent en noyer) par des taillandiers ou maréchaux-ferrants qui travaillaient à la demande. Au fur et à mesure du développement de la consommation de café, des moulins strictement fonctionnels font leur apparition vers le milieu du XVIIIe siècle : on avait alors le moulin entonnoir (en forme d'entonnoir) et le moulin sablier (composé de deux cônes reliés par une fixation à baïonnette). Ils sont en général équipés d'une patte permettant de les fixer à la table.



@ Martin Aisnez

Le moulin à café "Louis XIV" du XVIIème siècle



Un moulin à café en bois typique du XIXème siècle

Le XIXème siècle marque la période de l'industrialisation, et voit la vraie popularisation du café. La famille Peugeot, avant de se mettre à vendre des voitures, a commencé à produire et à commercialiser des moulins à café de ménage de forme cubique en 1840. Ces moulins en bois ont fait leur notoriété et sont devenus le symbole du moulin à café. En une ou deux parties, en bois, puis en acier, et enfin en cuivre, muraux ou non, les modèles se succèdent mais le principe est toujours le même : on actionne une manivelle pour broyer les grains. C'est l'avènement d'une industrie du café !



L'emblématique moulin à café électrique de Moulinex

#### - La fin du moulin

Le XXème siècle est à la fois l'apogée du moulin à café et son déclin au profit d'une industrialisation du broyage des grains. C'est en 1953 que Jean Mantelet invente le premier moulin à café électrique bon marché, équipé d'un moteur. Quelques années plus tard, il a vendu plus d'un million de ces appareils, et il décide en 1957 de lancer sa société : Moulinex. Malheureusement pour cet objet qui aura traversé quelques siècles, le milieu des années 70 marque le fort déclin du moulin à café qui se fait remplacer peu à peu par des machines et permet au consommateur en manque de caféine d'utiliser directement le café moulu dans des machines à filtres, voire dans des dosettes comme on le voit actuellement.