

CAFÉ TAL

LA REVUE HORS CHAMP DU CAFÉ / ÉTÉ 2019

Entretien avec Jean-Pierre Blanc
et Ondine Bréaud-Holland *p. 06*
"Un toit, une terre, un travail"
aux Rencontres d'Arles *p. 08*
La collection Malongo *p. 12*
Concours design *p. 20*
Rencontre avec matali crasset

p. 24 Le théâtre à l'usine
p. 26 Los Caminos del Café
p. 32 Carnet de voyage :
République dominicaine
Laos, Mexique, Birmanie
+ une carte blanche
à Pia Elizondo



Carte blanche à Pia Elizondo
POUSSIÈRE DE CAFÉ

HORS CHAMP

Le champ d'action de la Fondation Malongo couvre le monde du café, c'est-à-dire le monde tout court, tant ce breuvage est un incroyable curseur sociétal, économique et culturel... Il traverse les époques et se moque des frontières. Le café est un prisme, et non un dogme, qui nous permet de développer des actions avec des musées français et dans la jungle birmane, où nous accompagnons un programme de substitution au pavot avec l'Office des Nations unies contre la drogue et le crime.

Pour la Fondation, le soutien à la création d'une vidéo d'art, d'un objet de design ou d'une coopérative au Mexique revêt le même sens. Il en va de même quand il s'agit de partager notre collection avec le plus grand nombre au Mucem à Marseille, ou de soutenir avec conviction le commerce équitable. Exposer aux Rencontres d'Arles les photos du quotidien des petits producteurs avec qui nous collaborons et copublier avec Actes Sud un ouvrage sur les théories du *padre* Van der Hoff relèvent de la même démarche. Il s'agit de croiser les connaissances, de favoriser les échanges d'un monde à l'autre, à l'image de notre important projet cubain, Los Caminos del Café, qui implique l'Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago et l'Union européenne. Enjeux historiques, culturels et agricoles se croisent là encore. Cette implication hors champ que nous revendiquons, cette transversalité qui nous anime, s'illustre à travers les pages de cette première revue. À travers elle, nous avons souhaité parler des actions de notre fondation et de sa philosophie en donnant la parole à certains de nos collaborateurs et de nos partenaires.

Parce que le café nous donne du grain à moudre, nous avons également proposé à la photographe mexicaine Pia Elizondo une résidence dans notre usine de torréfaction. Afin qu'elle contribue à travers une carte blanche à la riche culture du « petit noir ».

Jean-Pierre Blanc
Directeur général de Malongo

Le comité d'administration de la Fondation Malongo compte sept membres :

Xavier Rombouts, président. Administrateur délégué des Cafés Rombouts.
Administrateur des Cafés Malongo.

Jean-Pierre Blanc, vice-président. Directeur général des Cafés Malongo.
Michèle Rombouts, chargée des relations avec Rombouts. Administratrice des Cafés Malongo.

Patrick Portalis, trésorier. Directeur administratif et financier des Cafés Malongo.
Ondine Bréaud-Holland, personnalité qualifiée. Professeure de philosophie esthétique/théorie de l'art à l'École supérieure d'arts plastiques de Monaco.
Alfred Conesa, personnalité qualifiée. Ingénieur agronome et ancien directeur de l'Inra.

Michel Tuchscherer, personnalité qualifiée. Historien, professeur émérite de l'Université d'Aix-Marseille.



**19
34** Une petite brûlerie de café naît au cœur de Nice. Seulement 25 kg sont torréfiés par jour.

**19
52** La société devient la Compagnie méditerranéenne des Cafés Malongo. Elle rayonne sur le Sud-Est.

**19
68** Hugo Rombouts rachète Malongo et accélère son développement dans l'hôtellerie et la restauration.

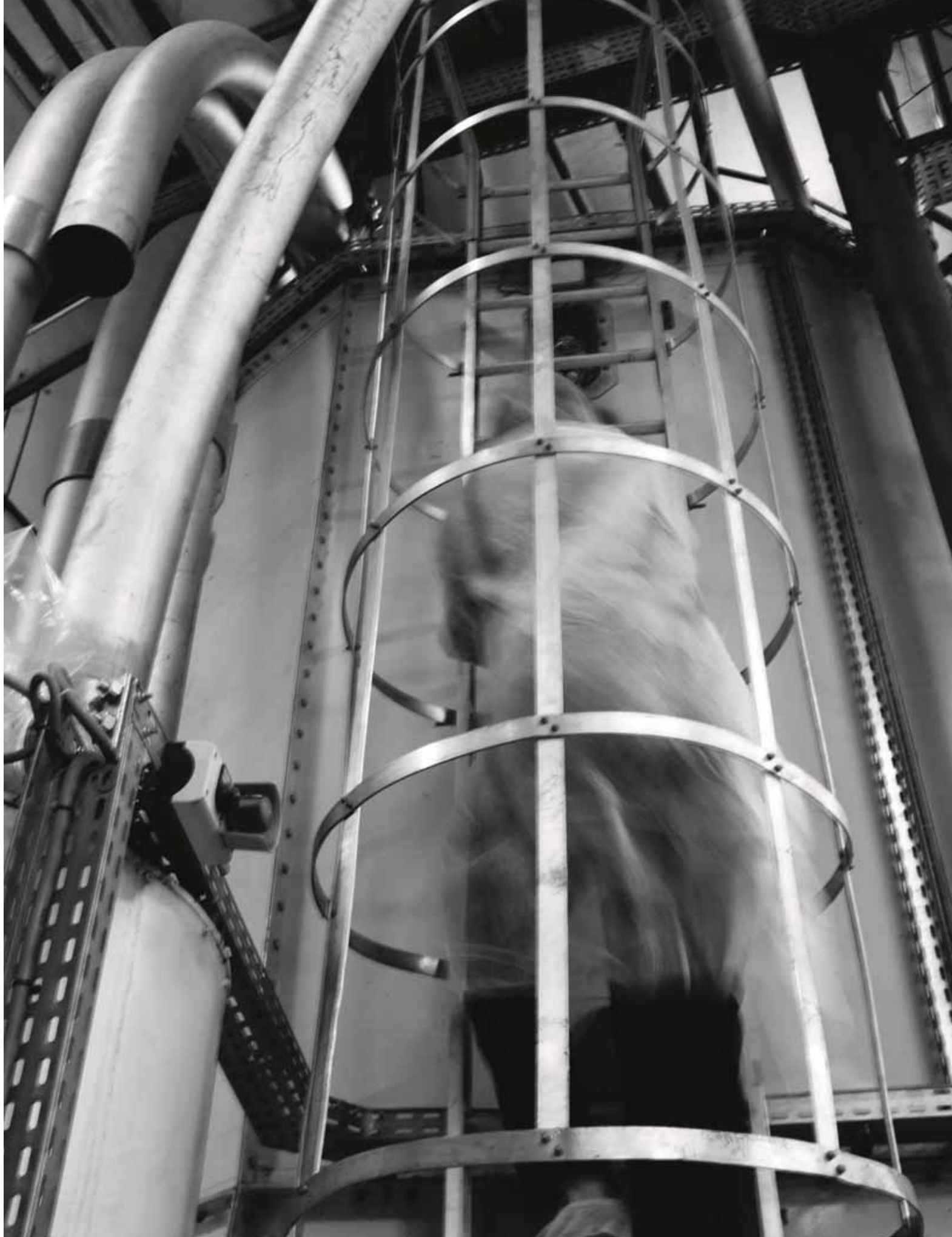
**19
92** Au Mexique, Jean-Pierre Blanc rencontre le padre Van der Hoff, fondateur du commerce équitable.

**19
97** Malongo innove avec sa machine 1,2,3 Spresso avec des doses en papier fibre naturel, non chloré.

**20
01** Organisation à Marseille d'un colloque international consacré au commerce équitable.

**20
06** Après avoir créé Le Cercle de l'art du café, la société fonde sa propre fondation d'entreprise.

**20
19** Malongo participe aux Rencontres photographiques d'Arles avec deux expositions liées au commerce équitable.



Carte blanche à Pia Elizondo
COMME UNE ÉNIGME

CHEMINS DE TRAVERSE



Conversation croisée et enflammée autour de la Fondation avec Jean-Pierre Blanc, son vice-président, et Ondine Bréaud-Holland, son experte culture.

Qu'est-ce qui vous a incité à créer une fondation ?

J-P B Avant la Fondation, Malongo menait déjà des actions de mécénat, de coopération, de soutien dans les domaines de l'agriculture et la culture. La loi dite Aillagon, votée en 2003, a été importante. En autorisant des PME comme la nôtre à monter facilement une fondation d'entreprise, elle nous a permis d'accélérer ce processus. Voilà pour le côté pragmatique. Mais Malongo n'a jamais été comme les autres. En tant qu'entreprise, nous avons une éthique et une responsabilité vis-à-vis de la société. Le bien-être nous importe. Celui de nos salariés, celui de nos producteurs, de nos fournisseurs. Nous ne sommes pas aveugles face au monde, qu'il soit proche ou lointain.

Comme autre source de motivation pour créer une fondation, je dirais notre engagement dans le commerce équitable. Il est né d'une rencontre faite par hasard en 1992 dans l'isthme de Tehuantepec, au Mexique, avec un prêtre hollandais fantastique, docteur en économie et en théologie, le père Francisco Van der Hoff. Sa théorie, une fois mise en pratique, a permis à des paysans indiens de ne plus se faire exploiter par des intermédiaires peu scrupuleux. Une façon de reconquérir sa vie, son destin ! Un mode de partage, de connaissance, où le respect de l'autre est fondamental. J'ai beaucoup appris de l'enseignement de Francisco Van der Hoff. Comment décliner cette façon de voir au sein de l'entreprise et de la société en général ? C'est une question que l'on s'est posée. Nous sommes à Carros, en France, et non dans la jungle du Mexique ! N'empêche, l'accès à la culture reste l'apanage de certains. Pour certaines classes sociales, la culture fait encore peur. Et dans une PME, le mécénat culturel n'est pas toujours bien perçu. Pourquoi consacrer de l'argent à des choses « superficielles » alors que l'on pourrait offrir un petit plus aux salariés ? Créer une fondation demande donc un peu de pédagogie. Il ne faut

pas qu'elle apparaisse comme le fait du prince. Il faut que chacun se sente concerné et pense que cela peut lui être profitable, d'une manière ou d'une autre. L'exemple du théâtre à l'usine (voir l'article p. 24, ndlr) est significatif. Il s'est vraiment passé quelque chose, du lien social s'est créé. Quelques jours après la représentation de *Roméo et Juliette*, à laquelle tout le personnel a assisté en empiétant sur son temps de travail, j'ai rencontré des salariés qui m'ont avoué avoir aimé ce moment alors qu'ils pensaient que le théâtre n'était pas pour eux. Cette sensibilisation a porté ses fruits, et nous poursuivrons des actions de ce type en faisant venir la culture chez Malongo mais aussi en déplaçant le personnel hors du lieu de travail, comme nous l'avons fait avec l'exposition présentée au Mucem.

La Fondation a aussi un lien avec votre formidable collection liée au café.

O B-H Avant la Fondation, Malongo était déjà détenteur d'une collection importante. Nous avions acheté la collection de Pierre Jeambrun, un sénateur du Jura, qui avait rassemblé un nombre impressionnant de pièces, des moulins de café principalement mais également des ouvrages anciens et des affiches publicitaires. Nous avons ensuite enrichi le fonds avec des objets de provenances diverses (collection Conesa), puis procédé à des acquisitions dans le domaine des arts de la table et de l'art contemporain. Ce patrimoine qu'il nous fallait désormais conserver, protéger et valoriser a provoqué une prise de conscience, un désir d'aller plus loin dans l'action et la réflexion. La Fondation a donc été créée autour de l'idée qu'il n'est pas vain de s'intéresser aux patrimoines matériels et immatériels du café, qu'il y a même là matière à un enrichissement intellectuel et une approche sensible renouvelée. Le café n'est pas seulement un produit qui se commercialise. Il porte en lui des

histoires et des récits, plus ou moins heureux, qu'il faut encore déchiffrer et que l'on peut prolonger dans des écritures nouvelles. De jeunes designers et de jeunes artistes (plasticiens, vidéastes...) l'ont fait dans le cadre de commandes ou de résidences dans l'entreprise ou en pays producteur.

J-P B Ce à quoi je crois, avec Ondine, c'est au fait d'ouvrir la réflexion à toutes sortes d'aventures intellectuelles et artistiques. Garder le café comme thématique, certes, mais ne pas l'ériger en dogme. Il doit être un déclencheur d'actions, un point de départ à l'invention, l'innovation et l'expression de points de vue sur le monde. Le concours design, Movimenta, les résidences d'artistes à Cuba en sont la preuve. Mais le café, c'est aussi le lieu

« LA FONDATION DOIT TISSER DES LIENS PLUS ÉTROITS ENTRE CULTURE ET AGRICULTURE » ONDINE BRÉAUD

où l'on se retrouve, où l'on se croise, et où l'on échange des idées qui peuvent changer le monde ! Je pense aux cafés politiques mais aussi, toujours, au commerce équitable ! Des Indiens mexicains, exploités hier, deviennent aujourd'hui les acteurs d'une transformation économique mondiale majeure. Avec la Fondation, nous essayons d'avoir une vision large des choses en prenant parfois des chemins de traverse. C'est un peu le rôle d'Ondine (rires).

O B-H Je n'irai pas si loin (rires). Mais il est vrai que nous aimons faire des traits d'union entre des réalités a priori peu compatibles : un voyage de contrôle dans les plantations et la merveilleuse histoire des herbiers. Les échantillons que Jean-Christophe Galland a collectés de par le monde sont ainsi devenus des objets de collection. L'herbier présenté au Mucem délivrait une information sur une espèce botanique. Chargé de poésie et magnifiquement présenté, il stimulait aussi l'imagination des visiteurs et leur sens esthétique. Ces



idées naissent au gré des occasions et procurent beaucoup de satisfaction lorsqu'elles se concrétisent. Comme quoi il faut écouter ses intuitions et faire confiance à sa propre culture.

Quels types de projets soutenez-vous, et selon quels critères?

○ B-H On soutient des actions directement ou indirectement liées au café. Le théâtre est un cas à part, il procède d'une sensibilisation à la culture. Nous choisissons des projets qui nous stimulent intellectuellement, et nous permettent d'échanger des idées et même de nous disputer avec des spécialistes de domaines qui nous intéressent. C'est passionnant de se confronter à l'autre. Rencontrer des agronomes, des chercheurs, des penseurs, des artistes... quel enrichissement! Nous soutenons donc entre cinq et dix projets par an.

J-P B Certains sont des projets à court terme, d'autres à long terme... Cuba, par exemple, est un projet mené sur huit ans. Il croise les deux volets de la Fondation (culture et agriculture) et touche à l'histoire, l'architecture, l'économie et même au tourisme. Il dépasse largement le cadre de la réhabilitation d'une plantation. Mené avec

« LE CAFÉ DOIT ÊTRE UN DÉCLENCHEUR D'ACTION, UN POINT DE DÉPART À L'INVENTION » JEAN-PIERRE BLANC

l'Union européenne, il implique la participation d'experts cubains, bien sûr, mais aussi belges et italiens. Par ailleurs, la Fondation est habilitée à mener des programmes d'urgence. Il y a quatre ans, la rouille du caféier a détruit 98 % des arbres d'Uciri, la coopérative historique du commerce équitable. Le dérèglement climatique a favorisé l'extension de cette maladie. Zéro production, les récoltes alimentaires détruites, il fallait agir au plus

vite. Sur la demande des paysans, nous avons donc financé la plantation de quatre millions de pieds de caféier, ce qui est colossal, sur une durée de trois ans. Aujourd'hui, on entre dans la récolte. C'était inespéré! Et puis il y a tous les projets menés sur le plus long terme, notamment en faveur de la formation dans les pays producteurs.

Cette fondation devrait aussi un jour donner naissance à un musée, un projet que vous caressez depuis longtemps.

J-P B La réflexion se poursuit avec Ondine. S'il vient à exister, il ne s'agira nullement d'un musée au sens traditionnel du terme. Nous aimerions mettre en valeur notre collection et nos ressources (ouvrages, photos, films...), mais aussi accueillir une pluralité de points de vue, avec un petit amphithéâtre et pourquoi pas une scène pour les arts vivants. Ce serait un lieu vivant, un espace au service de l'intelligence et de la sensibilité, où l'on jouerait la Cantate du café de Bach et de la musique contemporaine.

○ B-H Oui, nous souhaitons l'ouvrir aux arts en général, en faisant en sorte qu'il devienne un repère pour tout amateur de café en restant dans des échelles raisonnables, car la Fondation a des moyens qui restent modestes.

J-P B Cela fait huit ans que nous travaillons sur ce projet, avec quelques déconvenues... Après La Gaude, nous sommes repartis sur un autre site. Mais c'est très complexe dans la mesure où, dans l'absolu, il faut penser l'ensemble, c'est-à-dire l'entreprise et la Fondation. Cela nécessite de l'espace et beaucoup d'argent.

○ B-H En attendant, les objets de la collection sortent de la réserve quand les occasions se présentent, comme lors de l'exposition *Café in*, à Marseille, en 2016-2017. Nous sommes nostalgiques de cette période tant l'aventure a vraiment été stimulante.

Mis à part le projet du musée, quels axes souhaitez-vous renforcer dans le futur?

○ B-H Tisser un lien plus étroit encore entre culture et agriculture en agissant dans d'autres pays producteurs comme nous l'avons fait à Cuba. Notre fondation est une sorte de *hub*, où les savoirs et les sensibilités se croisent, où le passé compte autant que l'époque actuelle. J'aime à citer Hanna Arendt qui, dans *La Crise de la culture*, rappelle que le mot culture vient originellement du commerce de l'homme avec la nature, du soin qu'il lui porte afin de pouvoir la rendre habitable. Ce serait, un peu, mon fil conducteur pour les années à venir.

J-P B Nous désirons aussi continuer à parler, sans tabous, du commerce équitable comme nous l'avons fait en 2002 à Marseille avec un premier colloque sur ce sujet, en présence de Francisco Van der Hoff. Je crois à ce système économique. J'y vois un véritable paradigme, dans un monde mondialisé et sans véritables perspectives. Nous devons développer quelque chose d'autre, une alternative au collectivisme et au néolibéralisme. Le commerce équitable repose sur différentes valeurs que nous devons défendre bec et ongles : le partage des ressources naturelles, la mise en commun des connaissances, une production bio, sinon durable, et puis l'assurance d'un revenu minimum garanti, des primes santé pour les producteurs, la retraite et l'école, sans compter l'établissement d'un principe démocratique au sein des coopératives...

Par quels moyens, outre les colloques, la Fondation peut-elle encore agir en faveur de ce modèle?

J-P B En appuyant la publication des ouvrages de Francisco Van der Hoff, comme on vient de le faire avec *Actes Sud (D'un commerce équitable à un marché juste)*, en montant des expositions comme nous le ferons à Arles cet été, en participant à des discussions... C'est une bataille idéologique, et je sais par expérience que ce n'est pas gagné. Peu de journalistes économiques s'y intéressent, par exemple. Le changement viendra certainement d'en bas. Les consommateurs ont changé et adoptent de plus en plus une attitude citoyenne, responsable. Le bio est entré dans la norme, on achète de plus en plus de produits à la traçabilité sans tache, le réchauffement climatique est une question prise en main par les jeunes... L'éthique dans l'étiquette n'est plus simplement un joli slogan. Il prend du sens aujourd'hui. Et Malongo, l'entreprise, peut en témoigner. Notre réussite économique est basée sur le commerce équitable, les petits producteurs, le bio. Je suis un optimiste.

○ B-H Je crois pour ma part à la cohérence et au maintien d'une ligne de conduite qui s'accompagne d'un bon sens critique.



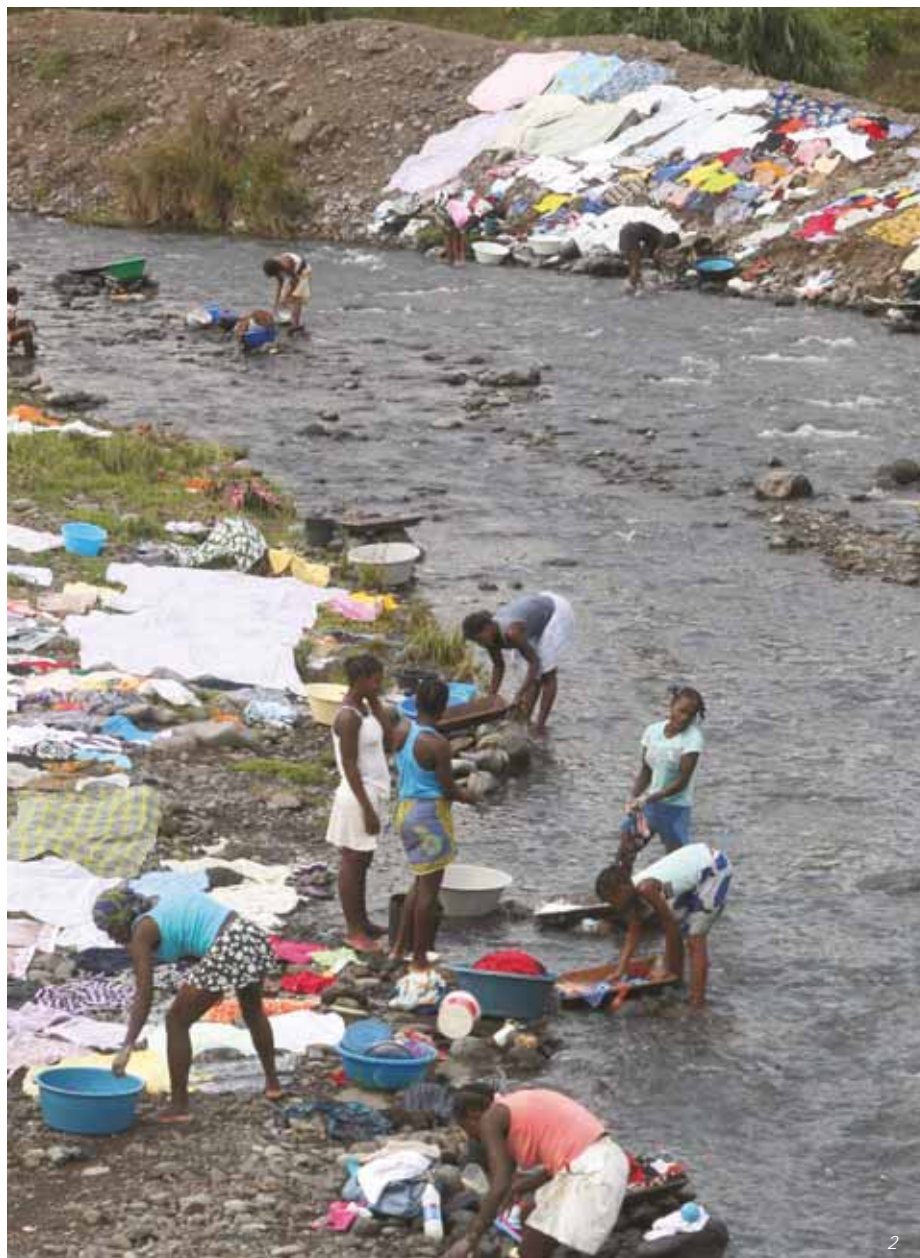
SUR LES MURS



Présentée aux Rencontres d'Arles, « Un toit, une terre, un travail » réunit des images de Lionel Astruc et d'Erick Bonnier sur les actions de Malongo en faveur des petits producteurs de café. L'occasion de promouvoir l'action du *padre* Francisco Van der Hoff, acteur et théoricien du commerce équitable, cofondateur du label Max Havelaar.



1



2

1. Près de Goma, République démocratique du Congo (2012). La pulpe de café va servir à préparer un compost de grande qualité.

2. Près de Jacmel, Haïti (2006). Les femmes de cultivateurs de café lavent le linge à même la rivière de la Cosse, dans le sud de l'île.

3. Addis-Abeba, Éthiopie (2007). Dans un hangar suffocant, ces ouvriers rapiècent des sacs en toile de jute qui seront ensuite remplis de café en parche et expédiés.

Depuis 2004, Erick Bonnier est l'œil de Malongo. La plupart des projets montés ou soutenus par l'entreprise à l'étranger sont immortalisés par le regard de ce photoreporter avide de grands espaces et d'histoires d'hommes. Avec Jean-Pierre Blanc, le directeur général de l'entreprise de torréfaction, la relation s'est au fil du temps et des pérégrinations transformée en amitié, illustrée notamment par la publication en 2013 de l'ouvrage *Voyages au pays du café* (éditions Erick Bonnier). Cette exposition aux Rencontres d'Arles est une première pour cet auteur français.



3



Madame Guzman, l'épouse du président de la coopérative Uciri, habite le village de Guevea. La plupart des habitants entretiennent de petits élevages comme les poulaillers.

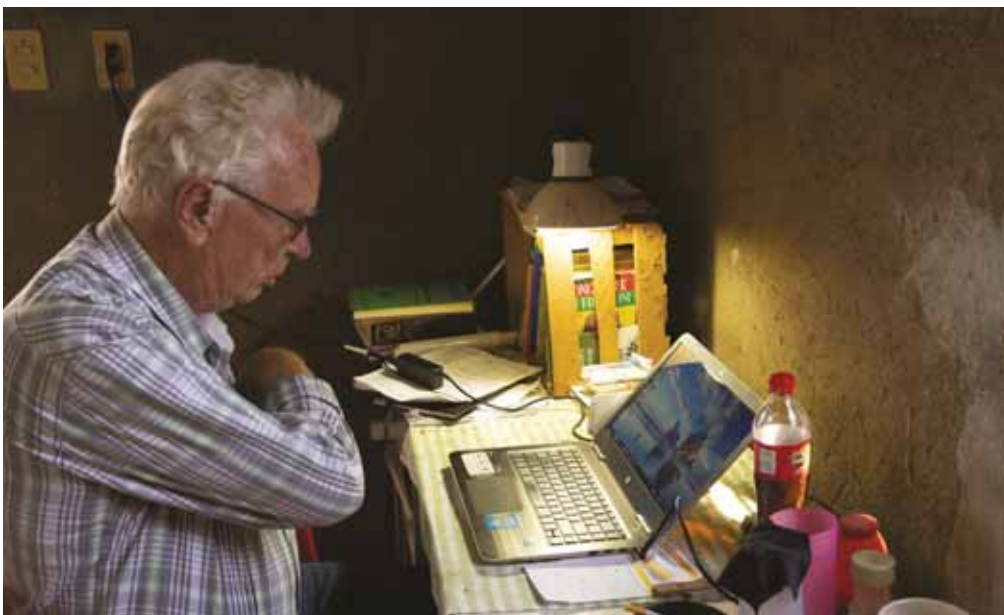
Journaliste, photographe, auteur d'ouvrages, Lionel Astruc travaille depuis toujours sur deux thèmes indivisibles : l'écologie et la solidarité. Associés, cela donne une économie juste pour les hommes et pour la Terre.

Cet expert de la transition écologique, également directeur du développement pour l'Université Domaine du Possible, a partagé durant un mois le quotidien de caféiculteurs de la coopérative Uciri (ils sont 1 350 au total, ndlr) qui habitent dans les forêts montagneuses de l'État d'Oaxaca au Mexique. C'est dans ce cadre qu'il a

croisé et partagé des idées avec le cofondateur du label de commerce équitable Max Havelaar, Francisco Van der Hoff. Ce prêtre les aide depuis plus de trente-cinq ans à atteindre un niveau de vie qui permet de satisfaire les besoins de base grâce à un prix juste, des cultures biologiques, des assurances autogérées pour la santé, la retraite... Les photographies présentées en Arles font l'objet également d'un cahier photo inséré dans l'ouvrage du *padre* (*D'un commerce équitable à un marché juste*) publié en juillet 2019 chez Actes Sud.



Autour de la petite ville d'Ixtepec (État d'Oaxaca), les campagnes où poussent les plantations de café sont rarement desservies par des routes. Les paysans doivent arpenter les pistes qui mènent à leurs champs à pied, à cheval ou en auto-stop.



À l'heure où le label Max Havelaar rassemble 1,5 million de producteurs dans 74 pays, où se cache donc son discret fondateur, le père Francisco Van der Hoff ? Trente ans après le début de l'épopée dans la région d'Oaxaca, il habite toujours parmi – et comme – les caféiculteurs de cette région, avec trois euros par jour dans une maison en terre crue et en bois, couverte de tôle.



Café in

26 octobre 2016 - 23 janvier 2017



COLLECTOR



La collection Malongo compte d'incalculables trésors illustrant la grande histoire du café. Elle a été présentée en partie au Mucem à Marseille lors d'une exposition monumentale où les collaborateurs de l'entreprise ont été impliqués à différents niveaux. Mireille Jacotin, commissaire adjointe de l'exposition, nous commente une sélection de pièces phares.



Voici une verseuse en argent du XVIII^e siècle à tête de dragon, portant un poinçon et provenant de Bolivie. Il est toujours étonnant de constater que les pays producteurs de café sont rarement consommateurs de café. On y consomme plutôt un café sous forme de décoction comme les tisanes et les infusions et non pas préparé à l'orientale, à la chaussette, ou par percolation comme en Europe et en Méditerranée. Cette verseuse n'est pas spécifiquement conçue pour le service du café, mais plutôt pour des boissons chaudes, tonifiantes ou apaisantes, souvent sucrées, que l'on peut prendre à plusieurs moments de la journée. Il s'agit surtout de pouvoir accueillir ses visiteurs en leur proposant un temps d'hospitalité.

Si les petits moulins à poivre sont progressivement utilisés comme moulins à café en Italie et en France au XVIII^e siècle, des moulins à céréales comme celui-ci peuvent également avoir été utilisés pour mouler les grains à café torréfiés à la fin du XIX^e siècle. Ils permettent de mouler du café en plus grande quantité, se fixent sur une table comme en atteste le système à vis sur la partie gauche. ▶



▲ Cette affiche publicitaire des années 1920-1930 éditée à Saint-Étienne associe l'image des effluves de la tasse de café brûlant et celle d'un décor d'architecture orientale de nuit, sans doute en référence aux contes des *Mille et Une Nuits* traduits en français par Antoine Galland (1646-1715) et publiés à partir de 1707. Café et orientalisme vont ici de pair pour souligner la valeur sensuelle du breuvage associée au temps du rêve et de l'ailleurs.



Dans un coffret en carton et papier mâché qui a conservé sa paille d'origine, on pouvait emporter en voyage un service à café complet avec un plateau (dans le tiroir inférieur), des tasses, un sucrier, un pot à lait... Ce service en porcelaine à décor peint témoigne du raffinement des familles européennes les plus aisées du milieu du XVIII^e siècle, qui ont pris le goût de boire du café. Cette boisson est alors réservée à l'aristocratie et aux cafés des grandes villes, car il s'agit d'un produit d'importation, coûteux et dont l'approvisionnement reste encore irrégulier. ►



Cette œuvre d'un artiste contemporain de Sao Tomé témoigne de la curiosité de la Fondation Malongo pour la création d'aujourd'hui dans cet archipel de l'océan Atlantique, situé dans le golfe de Guinée. De nature volcanique, ses sols associés à un climat tropical ont favorisé dès la fin du XVIII^e siècle le développement de la culture du café, mais aussi du cacao. Le pouvoir portugais ayant décrété l'abolition de l'esclavage en 1878, il n'était plus possible d'y cultiver du café, qui réclame en effet une main-d'œuvre importante pour la cueillette. ◀

L'HISTOIRE D'UNE COLLECTION

Commencée en 1994, elle compte aujourd'hui 4 000 pièces.

Café in (2016-2017), au Mucem de Marseille, marque une pierre importante dans l'histoire de Malongo. Co-organisatrice de cette exposition sans précédent en France, la Fondation a pu partager avec un large public durant trois mois une partie de sa fabuleuse collection. Quarante-vingt objets (soit un tiers des pièces présentées) ont en effet été prêtés au musée, dont une partie de son célèbre herbier. Cet événement couronne une collection commencée réellement en 1994 avec l'acquisition d'œuvres et d'artefacts issus du fonds du sénateur Pierre Jeambrun (1921-2001). Cet ensemble s'enrichit considérablement ensuite grâce à l'achat du fonds Conesa en 2007. Au fil des années, de nouvelles pièces rejoignent les réserves de Carros. « Lors du dernier inventaire, nous avons recensé 4 000 pièces », confie Gaëlle Rebin, en charge de la gestion de la collection. Affiches, gravures, films, dessins, photographies, vidéos, ouvrages, documents, cafetières, tasses, moulin (plus de 1 600, dont un du XVI^e siècle) constituent cette liste à la Prévert unique au monde et en permanence développée. Soit à la suite d'acquisitions, de dons, soit d'initiatives menées par la Fondation, comme son concours de design qui permet de donner une contemporanéité essentielle à l'ensemble. « La collection, bien qu'historique, n'est pas figée dans le temps », précise Gaëlle. « Le café est un formidable prisme pour raconter l'évolution des mœurs, des relations sociales, de la communication, de la technologie, des droits de l'homme... », complète Marion Ménardy, de la société La réserve, Gestion de collection qui est intervenue à Carros ces dernières années pour faire véritablement entrer la collection dans une démarche de conservation. Une affiche publicitaire rare du XVIII^e siècle, un moulin ayant appartenu à Napoléon, un livre du XVII^e ou même la cafetière des années 1960 semblable à celle qui trônait chez votre grand-mère, c'est fragile et cela demande une température et une hygrométrie adaptées. Humidité et insectes ne sont pas bienvenus ! Il faut donc régulièrement contrôler les réserves afin que ces trésors d'arts et de traditions populaires sommeillent en paix et en bonne santé, prêts à sortir pour une prochaine exposition !

Cette photographie est l'œuvre de l'artiste d'origine chinoise Ni Haifeng, né en 1964.

Si le tatouage figure parmi les arts populaires contemporains, il permet de voir reproduit ici le motif d'un bateau de commerce du XVIII^e siècle qui sillonnait les mers de la péninsule indienne vers l'Occident européen.

Le développement de la culture du café dans l'océan Indien a largement contribué à la richesse des ports d'Amsterdam, de Londres et du Havre.

Mais c'est surtout la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, fondée en 1602, qui profite de ce commerce et de l'importation de thé et de café vers l'Europe – ces deux denrées représentent jusqu'à un cinquième des ventes vers 1780 pour le port d'Amsterdam. ▶



Self-Portrait as Part of the Porcelaine Export History – Back, Ni Haifeng, Chromophotographie, 1999-2000 © Ni Haifeng, galerie IN SITU, Paris

Les Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat, ouvrage également nécessaire aux médecins et à tous ceux qui aiment leur santé (1685) par

Sylvestre Dufour figure parmi les premiers livres consacrés au café et aux autres boissons « exotiques » qui viennent d'Asie comme le thé, et des Amériques comme le chocolat. Son frontispice est illustré de la gravure d'un Oriental buvant du café coiffé d'un turban rehaussé d'une aigrette

comme un sultan ottoman, assis en tailleur, la main droite tenant un gobelet rempli de café. À ses pieds, une cafetière brûlante, et un rameau de caféier pour bien définir l'origine de cette nouvelle boisson que Louis XIV est le premier monarque français à avoir appréciée. ▶



◀ Ce moulin à café est composé d'un fût à décor gravé, d'un couvercle en forme de bulbe côtelé surmonté d'un croissant et doté d'une manivelle. Il rappelle que les grains de café sont traditionnellement moulus à la demande afin que la boisson préparée soit de qualité, selon les usages orientaux attestés depuis le milieu du XVI^e siècle. Souvent, la manivelle se démonte et se conserve à l'intérieur du fût, car ce type de moulin était destiné à être utilisé en voyage.



Le caféier est considéré comme un arbuste par les botanistes européens à partir de la fin du XVI^e siècle. Les premières planches sont celles de Prosper Alpin, un Italien qui séjourna en Égypte vers 1580, dans son ouvrage intitulé *De plantis Aegypti liber* publié à Venise en 1592. Mais c'est le Français Antoine de Jussieu qui en donne une description botanique en 1715 en publiant le dessin scientifique d'une branche de caféier à partir d'un modèle reçu de Hollande pour la collection du jardin royal. Jussieu nomme cet arbuste *Jasminum arabicum* en référence au parfum des fleurs du caféier, alors que Prosper Alpin le nomme *caoua* comme en arabe.



Cette planche des *Aventures du Chat* de Philippe Geluck a été spécialement réalisée pour l'exposition *Café in*. Elle illustre bien la qualité de la relation que l'on entretient avec son serveur de café préféré, ou habituel! Non seulement, on le connaît si bien (et réciproquement!) que l'on peut l'appeler par son prénom et le tutoyer, mais aussi le rudoyer, car une commande n'est passée qu'une seule fois au comptoir... Le temps de l'attente ou l'arrivée immédiate d'une quantité jamais commandée, voilà une aberration! Un café par personne, c'est bien suffisant, n'est-ce pas, Monsieur le Chat? En tout cas, quelle élégance, vous voilà bien citoyen pour aller prendre un café...

LA JOURNÉE DU 10 JANVIER 2016

« Inoubliable », « fantastique », « exceptionnel »... Lorsqu'on évoque avec les collaborateurs de Malongo le 10 janvier 2016, on assiste à un déluge de louanges. Ce jour-là, une cohorte de bus quitte le siège pour le Mucem à Marseille. Les deux cents employés des sites de Carros et de la Gaude sont les seuls passagers de ce convoi spécial. Les usines ont été fermées pour toute la journée. Les salariés sont invités à visiter l'exposition *Café in* co-organisée par la Fondation Malongo. « C'est la première fois que j'allais dans ce musée. J'étais ravie de découvrir cette expo faite avec notre fondation », se souvient avec fierté Josée Deteuf, assistante de direction. « On a visité par petits groupes, chacun avec un guide à qui on posait des questions. Cette visite a permis aux personnes fraîchement entrées dans l'entreprise de se familiariser avec l'histoire du café. » Pour Sandrine Compernelle, responsable de l'administration des ventes GMS (grandes et moyennes surfaces), cette « aventure collective » illustre bien les valeurs de Malongo. Avant ce jour marqué d'une pierre blanche, elle avait eu la chance de visiter l'expo de nuit, en novembre 2015, avec l'ensemble des confrères GMS venus de toute la France. « Une nuit au musée, mais en vrai », sourit-elle. « Pour la deuxième fois, avec les collègues de la Gaude et de Carros, on a été nombreux aussi à ressentir un pincement au cœur quand on a vu l'hommage à ce grand monsieur de Malongo Pierre Massia (décédé en 2013, ndlr). Il avait créé le département formation et développé le concours du jeune professionnel du café. Cela a donné à cette exposition une dimension encore plus humaine. »

LA COLLECTION EN BELGIQUE

Durant tout l'été 2020, une partie de la collection Malongo s'exportera pour la première fois à l'étranger. À l'initiative du Centre flamand d'histoire de l'agriculture, une exposition sur l'histoire du café en Belgique est prévue au Jardin botanique de Meise. Ce jardin comprend une des plus belles collections de caféiers au monde et est considéré comme un centre de recherche important. Les organisateurs ont sollicité la société Rombouts (actionnaire majoritaire de Malongo) pour l'occasion. Avec l'appui de la Fondation Malongo, le torréfacteur belge participera à la manifestation en montrant à son tour certains objets patrimoniaux et en menant des actions de sensibilisation à la culture actuelle du café, en Afrique notamment.





Carte blanche à Pia Elizondo

LE SENS DE LA VIE

CRÉATIVITÉ

Lancé en 2007, le concours design Malongo invite les jeunes créateurs à inventer les formes et les concepts de demain. Rencontre avec la présidente du jury, matali crasset, et deux anciens lauréats.



Photo © Julien Jouanjus

Vous avez présidé le concours design Malongo : en quoi cette mission vous a-t-elle plu ?

C'est toujours intéressant de voir ce qui se trame dans la tête des jeunes générations. Je pense aussi que les concours sont un bon moyen d'encourager les nouveaux talents, de leur donner confiance. Il existe de nombreuses formations et écoles, mais le concours offre une opportunité supplémentaire d'affirmer sa personnalité, de montrer véritablement de quoi on est capable en passant par l'expérimentation.

Personnellement, qu'est-ce que cette expérience vous a apporté ?

Cela oblige à se pencher sur les problématiques nouvelles, sur les critères donnés, à interroger la cohérence des propositions... Et c'est fascinant de voir qu'au fil des années les critères évoluent. Avant il s'agissait plutôt de réfléchir sur des matériaux, aujourd'hui on a de plus en plus de prises de position éthiques au cœur des projets.

Que vous inspirent les jeunes générations de designers ?

Les problématiques qui leur sont posées par l'époque actuelle, une époque compliquée, contradictoire et pleine de conservatisme, rendent très

complexe leur mission. Face à des enjeux comme l'écologie, ils sont appelés à être plus innovants. Beaucoup de matériaux sont voués à disparaître, il faut donc en créer de nouveaux, parfois avec l'aide de la science, et rendre possible le *processus* de fabrication en amont. En cela, le métier a vraiment

« LE CONCOURS OFFRE UNE OPPORTUNITÉ SUPPLÉMENTAIRE D'AFFIRMER SA PERSONNALITÉ »

évolué, il ne s'agit plus de domestiquer la matière mais d'en concevoir de nouvelles et d'en assurer le développement.

Quelles sont les qualités principales nécessaires pour être un bon designer ?

(Rires.) Il y a bien entendu le fait d'être curieux, mais cela ne suffit plus. L'important, je crois, est de savoir s'affirmer par rapport à un système donné ou à de grandes « controverses ». Pour cela, il faut faire un état de lieux dans un contexte précis, repérer les acteurs qui interagissent et savoir se positionner par rapport à ce système. Ça demande une grande capacité d'analyse, de la méthodologie, et aussi parfois le courage de se lancer dans le micro-entreprenariat pour faire aboutir son projet !

Quel regard portez-vous sur le design aujourd'hui ?

On a beaucoup starifié les designers, c'est terminé. Ça a sûrement été utile pour faire connaître le design, qui a eu beaucoup de mal à s'imposer en France. Aujourd'hui, il a gagné en autonomie et ne dépend plus du marketing. Reste maintenant à le faire exister en tant que discipline à part entière. Un beau défi !

Quels sont les designers dont vous appréciez le travail ?

Je ne réfléchis pas en termes de modèle, de nom, c'est beaucoup plus diffus et transversal. Je m'intéresse plutôt aux travaux de sociologues, de philosophes, aux démarches d'artistes. J'ai besoin d'aller me nourrir de ce qui fait sens au niveau humain et de comprendre les nouveaux enjeux qui nous sont posés.

À quelles nouvelles problématiques le design doit-il répondre ?

Il y a les enjeux écologiques, sociaux, et l'individualisme qui s'est logé partout. Il faut retravailler sur l'idée du « commun », l'idée du partage avant qu'il ne soit trop tard... Le design sert aussi à ça : changer la façon de vivre. Ce serait dommage de s'en priver.

Photo © Matthieu Gauchet



Photos de Rise Above © Martial Marquet

MARTIAL MARQUET, LE CONVIVAL

Designer, architecte, maître de conférences associé à l'École nationale supérieure d'architecture de Versailles, coordinateur d'un master à l'École supérieure d'art et design de Valenciennes, Martial est un jeune homme de 35 ans occupé. Il officie aujourd'hui près de la Bastille, à Paris, dans un spacieux bureau postindustriel des Ateliers de Paris qu'il partage avec trois autres designers. Dans ce très bel immeuble de la Ville sont rassemblés des plumassiers, des doreurs, des bijoutiers, des gens de la mode, des artisans d'art... Cette sorte de résidence permet de travailler l'esprit plus libre, mais aussi de côtoyer d'autres experts, d'échanger les savoirs, de marier les compétences. C'est convivial, et Martial adore la convivialité. C'est inscrit dans ses gènes et sur son CV. La plupart de ses projets portent en commun les notions de partage et de rencontres humaines. En 2010, tout juste sorti des études, il reçoit le premier prix du concours Malongo, placé sous le thème « micro-utopie », avec sa structure baptisée *Rise Above*.

« Le café, c'est ce qui rassemble un groupe de gens à une heure ou à différentes heures de la journée, c'est aussi un plaisir solitaire. Bref, cela évoque différentes formes que j'ai traduites par une structure en bois, entre architecture et mobilier urbain, où on peut se regrouper ou s'isoler,

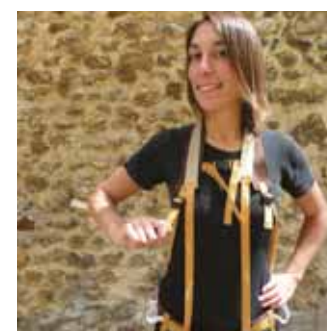
mais aussi trouver un espace de discussion dans la partie basse et dans la partie haute un lieu de réflexion et d'observation. » Le projet expérimental ne le restera pas longtemps. En 2011, le lauréat s'embarque pour le Laos avec Malongo. Direction : les plantations de café du plateau des Bolovens. Cette terre de grand cru accueille toujours cette structure en bois de teck qu'il a montée sur place à l'aide des cultivateurs. En 2014, c'est dans la Sierra Maestra à Cuba qu'il emporte son tournevis, ses vis

« EN 2010, LE THÈME DU CONCOURS EST LA MICRO-UTOPIE. MARTIAL REMPORTE LE PREMIER PRIX AVEC SA STRUCTURE EN BOIS RISE ABOVE »

et sa scie circulaire ! « La Fondation voulait installer le *Rise Above* sur le domaine de la Fraternidad. » Son promontoire est alors construit en acajou du pays. « Ce concours m'a énormément servi du point de vue professionnel, et m'a apporté de la visibilité. » Cet amoureux des matières (le bois, la terre, le métal, mais aussi le bio-plastique) a ainsi pu décliner et améliorer son projet en créant notamment pour un organisateur de festival de musique une installation à forme circulaire, *Shadow Ring*.

« C'est un objet signal, un peu comme les Folies de la Villette », explique cet admirateur de l'architecte Bernard Tschumi, chez qui il a effectué son stage de fin d'études. « Le *Shadow Ring* est un point de repère et de rencontre pour les festivaliers. On s'y pose, discute, se met à l'ombre ou se protège de la pluie. Quarante personnes peuvent s'y asseoir. Question construction, cela se monte et se démonte facilement par boulonnage. Les éléments sont en épicea et la couverture en polycarbonate opalin », détaille ce créateur à la double casquette et fier de l'être.

« J'aime bien marier mes expériences et mes compétences en design et en architecture. Cela se complète et m'ouvre des champs nouveaux en permanence », explique celui qui a collaboré un temps avec l'architecte et artiste Didier Faustino. Ce positionnement à la frontière de l'art et de l'artisanat, Martial l'éprouve en créant des pièces uniques à l'intention de collectionneurs. Mais, incorrigible convivial, il ne s'en contente pas et rêve de diffuser pour un usage quotidien et non muséal. « Le métier de designer est difficile, pas toujours très rentable, mais passionnant car je l'envisage toujours dans un cadre public : c'est fascinant de savoir que des gens en France ou à Cuba, que tu ne connais pas, ont un rapport avec ce que tu as conçu et construit. »



Photos © Nicole Étienne

DOROTHÉE ÉTIENNE, LA PRAGMATIQUE
« Un objet de plus, pour quoi faire? » Dorothée Étienne appartient à cette jeune génération de designers à la fibre raisonnée qui préfère inventer de nouvelles formes de réponses plutôt que de concevoir des gadgets supplémentaires à usage unique. C'est avec ce parti pris audacieux que la créatrice, aujourd'hui âgée de 32 ans, a remporté, en 2014, le premier prix du concours design Malongo en présentant un tutoriel de bretelles de cafetiers. Pour sa sixième édition, l'appel à projets a pour thème : le cafetier ambulant. « Ce concours fait partie de ceux que je surveille de loin en loin. Quand j'ai vu qu'il s'agissait d'imaginer un concept pour cafetier ambulant, j'ai trouvé l'idée séduisante. J'avais, par ailleurs, déjà travaillé sur le costume de voyage, nomade et fonctionnel, alors je me suis dit : pourquoi pas! »

La diplômée d'arts appliqués (Duperré, Paris) et de l'Institut français de la mode (IFM, Paris) sort alors de quatre années comme designeuse intégrée dans de grandes marques où elle planche sur les qualités techniques et esthétiques des produits et leurs sources d'inspiration. Malgré tout l'intérêt qu'elle porte au thème du concours, Dorothée Étienne se trouve vite limitée : ni designeuse produit ni

conceptrice en ingénierie d'objet, elle décide alors d'utiliser l'outil de prototypage qu'elle maîtrise sur le bout des doigts : la couture. Sur son mannequin de couture, elle met au point un astucieux système de bretelles, combinant rubans et sangles pour équilibrer le portage. Les bretelles du cafetier sont nées. Mais « un objet de plus, pour quoi faire? » Très attachée aux valeurs de l'économie participa-

« TRAVAILLER POUR DES PROJETS QUI ONT DU SENS, ET AU PLUS PROCHE DES GENS, VOILÀ CE QUI REND MON TRAVAIL SATISFAISANT »

tive et solidaire, qu'elle avait déjà explorées dans son travail de recherche de *postgraduate* à l'IFM, la jeune candidate décide d'enrichir sa proposition en l'accompagnant d'un tutoriel en ligne et accessible à tous. « Concevoir un mode d'emploi plutôt qu'un objet, préférer mettre en avant l'usage plutôt que la possession, c'était le pari. Je me suis dit : ça passe ou ça casse... », se souvient la lauréate. À sa grande surprise, le jury salue son engagement et récompense son innovation en lui remettant le

premier prix. En utilisant ses ressources propres pour combler ses lacunes techniques et en osant le pari du collaboratif pour renouveler le champ de propositions, la jeune femme a su se distinguer, se dépasser et, au final, convaincre. « Ce prix a été un vrai tremplin car il m'a permis de prendre confiance en moi et de me sentir légitime en tant que designeuse produit, alors que j'intervenais jusque-là plus en amont du *process* de création, sur les tendances et les stratégies de style », explique-t-elle. Grâce aux 5000 euros alloués par la Fondation Malongo, la lauréate décide d'emblée de repartir au Cambodge, un pays dans lequel elle avait déjà conduit des projets auprès d'associations d'artisans. Elle y rejoint une école de bijoux pour y collaborer en tant que consultante. Elle y est toujours... Depuis trois ans, Dorothée Étienne poursuit sa carrière en dispensant des cours de design dans une université de Phnom Penh et en collaborant avec des entreprises sociales locales. Loin des sentiers battus, la jeune designeuse au talent nomade semble avoir trouvé de quoi nourrir sa soif de création, en accord avec sa vision du monde. « Travailler pour des projets qui ont du sens, et au plus proche des gens, voilà ce qui rend mon travail satisfaisant », conclut-elle dans un sourire.



Carte blanche à Pia Elizondo
COMME UNE TOUPIE

2 SITU



Le grand entrepôt se transforme en salle de théâtre.

Des sacs de jute remplis de café servent de décor.

Sur scène, la troupe Les Éclaireurs.

« Métamorphoser une usine en théâtre était une gageure mais nous avons réussi ! » se félicite encore Henri-Philippe Lepage, directeur de la production de *Malongo*. Il a fallu réaliser des prouesses avec le transpalette pour monter un plateau et tous les décors attenants aux mises en scène d'Irina Brook, directrice du Théâtre national de Nice (TNN) jusqu'en juin dernier. Pour cela, les techniciens de maintenance s'improvisent scénographes, l'équipe de la production est préposée aux lumières, celle de la logistique s'assure de la sécurité. « La veille d'une représentation, nous avons noté un problème de sécurité passé inaperçu. « Il a fallu démonter le décor » se rappelle Philippe Leonardi, responsable logistique « Et les équipes étaient sur place le lendemain matin à 6 heures pour tout remonter ! »

Ce pari fou est d'abord le rêve d'un homme, Jean-Pierre Blanc, directeur général de Malongo. Cet épris de culture n'ignore pas que le théâtre est toujours considéré comme élitiste, réservé à un public privilégié. Il sait les codes qui empêchent les « gens » d'aller voir une pièce ou un ballet. Il ne s'en contente pas. Des places au TNN sont déjà offertes aux employés tout au long de la saison (dans le cadre d'un partenariat, ndlr). À vrai dire, ce n'est pas suffisant. D'où l'idée de briser le mur de verre en faisant venir les comédiens sur le

lieu de travail. Le projet de Jean-Pierre Blanc a pu se réaliser avec la venue à Nice d'Irina Brook, militante active d'un théâtre hors les murs, au plus près de publics qui n'ont pas l'habitude des fauteuils de velours rouge et des rampes lumineuses. Quand deux utopistes se rencontrent, cela provoque des étincelles et de belles choses.

Elles prennent forme le 20 juin 2016. En ce jour de première, le grand hangar de *Malongo* est méconnaissable. L'épure est de mise. Le plancher de la scène est fait de palettes de bois, et les deux cents salariés de l'entreprise plus quelques voisins invités s'assoient sur des chaises pliantes. L'entreprise est anormalement silencieuse. Seuls les effluves de nectar rappellent qu'on est chez un torréfacteur. L'usine a été arrêtée et tout le personnel réquisitionné. La représentation est incluse dans le temps de travail. Les salariés s'avancent timidement. Irina Brook les invite à se rapprocher : « Venez plus près, nous avons besoin de votre présence ! »

Les jeunes acteurs de la troupe des Éclaireurs du TNN donnent vie à *Point d'interrogation*, la pièce décapante de Stefano Massini sur le devenir de l'humanité. Au cours des éditions suivantes, ils incarnent les héros shakespeariens de *Tempête!* (juin 2017), transportant leur public sur l'île déserte où se sont exilés le duc Prospero et sa fille Miranda. En octobre 2018, les



En 2016, le rêve un peu fou de Jean-Pierre Blanc de faire venir le théâtre dans l'usine croise la trajectoire d'Irina Brook. Le début d'une aventure hors norme.



Tous les salariés de Malongo ont été conviés.

Trois pièces ont été jouées entre 2016 et 2018.

Irina Brook et Jean-Pierre Blanc au milieu de la troupe.

sacs de jute remplis de café tout juste arrivés du Mexique ou du Laos deviennent les remparts d'une Vérone en proie à la guerre des gangs qui fomentent la tragédie de *Roméo et Juliette*. Irina Brook décape les pièces maîtresses du grand dramaturge qui « les a écrites pour que l'on ne s'ennuie jamais, car, dans le Théâtre du Globe londonien, une grande partie du public se tenait debout ! » rappelle la fervente partisane d'un théâtre pour tous. « C'est la première fois que je voyais une pièce, et ça m'a plu. C'était drôle et triste à la fois », confie Aynvi Khataev, opérateur de conditionnement. Modibo Sangare, conducteur de ligne de l'atelier doses, se réjouit d'avoir pu échanger avec les comédiens : « J'ai dit à l'interprète de Mercutio d'aller encore plus loin dans son rôle ! »

« En trois ans, confie Irina Brook, nous avons assisté à une véritable transformation du public. À la fin de *Roméo et Juliette*, la salle entière s'était mise debout pour acclamer les acteurs. C'est l'une des meilleures aventures que j'ai vécues à Nice. » « Quand toute une salle éclate de rire, que les visages s'illuminent, on peut dire que c'est une réussite ! » constate Henri-Philippe Lepage, témoin d'une complicité collective naissante grâce au liant shakespearien. Certains sont surpris, émerveillés, d'autres sceptiques, enthousiastes, parfois frileux, bientôt à l'aise, se découvrant mordus d'un théâtre qui a su

toucher leurs cordes sensibles. L'image d'un art bourgeois s'est dissoute dans l'espace éphémère où règne l'odeur familière du café. « Certaines entreprises font du sport, nous, on fait de la culture ! » s'enthousiasme Delphine Brudoux, directrice Marketing et Communication qui officie aussi comme ouvreuse à chaque représentation. Selon elle, l'expérience montre aussi le parallèle fécond qui existe entre deux univers pareillement rigoureux, l'usine et le théâtre. « Les comédiens atteignent cette fluidité grâce à leur constance, aux répétitions. Ils doivent faire avec la rigueur du texte, les contraintes de la scène, toutes sortes d'imprévus et de difficultés. Cela a changé notre regard à tous, sur le théâtre comme sur notre propre travail. » Chaîne de valeur, délais, planifications..., tous les impératifs liés à la production du café trouvent un écho inopiné. Le dénominateur commun ? L'aventure humaine, assurément. Prenant les allures d'une vaste troupe, les salariés de toutes les unités discutent autour d'un buffet convivial qui prolonge la parenthèse théâtrale. « C'est dans ce genre de moment que l'on ressent l'esprit de la maison », commente Barbara Connan, conductrice de ligne à l'atelier. Ces initiations ne sont pas restées vaines. À la machine à café, on murmure que des collègues ont pris le chemin du TNN et sont devenus de vrais aficionados des planches...



LOS CAMINOS DEL **CAFÉ**



À Cuba, un ambitieux programme de sauvegarde et de réhabilitation du patrimoine caféier est soutenu par la Fondation. Ce projet comprend la restauration de la Fraternidad, une ancienne plantation au cœur de la Sierra Maestra, et de la Casa Dranguet nichée dans le centre historique de Santiago de Cuba.



Jusqu'en 2014, date du début des travaux, la Fraternidad, une bâtisse coloniale, était en ruine. À droite, la structure de Martial Marquet, lauréat du concours design de Malongo en 2010. Le café est au croisement de toutes les cultures...



Café, lieu touristique, espace culturel avec un studio d'enregistrement et une résidence d'artistes, la Casa Dranguet de Santiago de Cuba a été inaugurée en 2015 après une réhabilitation entreprise par la Fondation Malongo et L'Oficina del conservador de la ciudad de Santiago et cofinancée par l'Union européenne. Cette maison illustre l'âge d'or de Cuba, devenu au XIX^e siècle le premier producteur de café du monde, sous l'impulsion des planteurs français qui avaient fui la révolution en Haïti.



EN RÉSIDENCE

Le projet « Los caminos del café » comporte deux volets, l'un agricole et l'autre plus culturel. Des résidences d'artistes sont ainsi prévues à la Fraternidad dès sa réouverture. Ce désir de saisir la réalité complexe de cette région cubaine, d'apporter un point de vue artistique sur cette plantation a déjà été éprouvé dans le passé.

En juillet 2015 et mars 2016, sous la direction de Paolo Rosso (directeur artistique du programme Microclima à Venise), huit artistes européens (Geldiminas et Nomedá Urbonas, Vuk et Irena Cosic, Enrico Casagrande et Mat-

teo Primiterra, Alessandra Messali, Alfredo Sabería) ont investi la région de Santiago de Cuba. Tous ont effectué deux séjours d'un mois afin de réaliser des projets vidéo et/ou multimédia. Grâce à des enquêtes menées sur le terrain, ils ont montré notamment la persistance de légendes associées au sort des esclaves.

Ce sujet est aussi abordé dans le très beau film *Morivivi* (photos ci-dessus) réalisé par Enrico Casagrande et Matteo Primiterra et présenté à Movimenta, le festival de la vidéo d'art à Nice, en 2017.



La Fraternidad en cours de restauration. L'énorme chantier de cette cafétal aura pris plus de cinq ans. L'ensemble, maison et jardins, a été inauguré en juillet 2019.

À Santiago de Cuba, la Casa Dranguet aurait pu tomber dans l'oubli. Aux portes de la fameuse place du parc Cespedes, la belle demeure, construite au XIX^e siècle par le caféiculteur franco-cubain Carlos Dranguet Thomas, a résisté aux tremblements de terre, aux ouragans, aux péripéties de l'histoire mouvementée de Cuba. Sous la direction de l'architecte cubain et conservateur de la ville Omar Lopez, et l'impulsion de la Fondation Malongo, elle a été métamorphosée en centre culturel. Son inauguration, le 25 juillet 2015, a coïncidé avec le 500^e anniversaire de la ville. On y sert le meilleur « petit noir », apprécié des Cubains et des touristes. Les murs ocre, le mobilier d'époque et les collections du musée intégré dans la Casa évoquent l'âge d'or de l'Orient cubain, au temps où le café a forgé la renommée de l'île.

En 1791, des milliers de planteurs français fuient la révolution haïtienne et débarquent dans l'Orient, à l'Est donc, connue aussi sous le nom de province de Santiago de Cuba. Dans leurs bagages, ces cultivateurs emportent leurs plants de café et leur savoir-faire d'avant-garde, notamment la transformation du café par « voie humide ». À l'autre bout de la terre, l'Europe tombe sous le charme de ce nectar exotique. La demande est en augmentation permanente. Les plantations fleurissent dans les montagnes cubaines. « C'est grâce au café que Santiago de Cuba est devenue la Nouvelle-Orléans des Antilles ! explique Alfred Conesa. Le café est à Cuba ce que le vin est en France, un marqueur culturel. » En 2005, cet ancien directeur de recherche à l'Inra, président honoraire d'Agropolis à Montpellier, également administrateur de la Fondation Malongo, esquisse le projet de réhabilitation de la Casa Dranguet en découvrant à quel point le café a façonné

la culture cubaine. « Nous souhaitons mettre en lumière cette part d'histoire dans laquelle les Français ont joué un rôle important, sans omettre le sujet, complexe et encore épineux, de l'esclavage », précise Omar Lopez. Aujourd'hui, la Casa revit. À l'étage de cette demeure qui reçut jadis les meilleurs artistes d'Europe, un studio d'enregistrement a été aménagé pour les musiciens. Des artistes reçus en résidence ont déjà trouvé l'inspiration dans ce climat propice au brassage des mondes. Le café poursuit son œuvre, celui de l'élaboration d'une langue commune. Et il arrive que ce lieu gardien des valeurs culturelles franco-cubaines batte au rythme des tambours africains et de solos en patois sur lesquels on improvise des danses françaises d'un autre temps, comme la *tumba francesa* (« tambour français ») pratiquée par les premiers planteurs de café.

« La Casa Dranguet est la porte d'entrée vers le patrimoine extraordinaire des premières plantations caféières de la Sierra Maestra. » Alfred Conesa se souvient avec émotion de son premier voyage, fin 2008. Après une cinquantaine de kilomètres de piste chaotique, il s'émerveille des quelque 170 anciennes *cafetales* (fermes également appelées *fincas*) disséminées dans cette chaîne montagneuse. Une part du patrimoine de l'humanité, estime l'Unesco qui classe le site en l'an 2000. « Cette mémoire ne peut se réduire à des murs de pierres. Ils cachent une culture très forte ayant eu un impact extraordinaire sur la société qui a été en prise directe avec elle », analyse la chercheuse Yumara Lopez, fille d'Omar et auteure d'une thèse sur le sujet. L'histoire des pionniers français du café du sud-est de l'île se lit à travers les vestiges de cet inestimable réseau de fincas, de chemins, barrages, aqueducs



La transformation de la cerise de café par « voie humide » requiert de grandes quantités d'eau. À leur arrivée, à la fin du XVIII^e siècle, les colons français bâtissent un système d'irrigation très élaboré qui fait aujourd'hui la valeur architecturale du site.

et canaux d'irrigation qui ont façonné le territoire montagneux. « Ils ont inventé une agriculture durable et autosuffisante. Autour des maisons principales étaient installées des communautés d'esclaves qui cultivaient le café, mais aussi les potagers et les vergers. Chaque finca était une société miniature », détaille l'ingénieur agronome Jean-Christophe Galland, coordinateur actuel du projet pour la Fondation Malongo.

De ces deux cents ans d'histoire, il ne reste qu'une seule ferme dotée des technologies spécifiques de la transformation « à la française » du café. Elle a été épargnée par les tempêtes, et son

« LES PLANTEURS FRANÇAIS ONT INVENTÉ
À CUBA UNE AGRICULTURE DURABLE ET
AUTOSUFFISANTE » JEAN-CHRISTOPHE GALLAND

nom est à lui seul un symbole : la Fraternidad. Cette bâtisse coloniale édiflée au cœur d'une forêt luxuriante fut la propriété du père du poète franco-cubain José-María de Heredia. Lorsque Jean-Pierre Blanc, directeur général de Malongo, visite le site la première fois, fin 2009, la maison arbore un toit à quatre pentes, ajouré par endroits. De hautes fenêtres s'ouvrent sur un jardin tropical en friche. La dernière pièce maîtresse de cet ensemble croule sous le poids du temps. La Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba et la Fondation Malongo, bientôt rejointes par l'Union européenne, entreprennent de la restaurer. Dix ans plus tard, la maison de maître meublée dans l'esprit du XIX^e siècle est flanquée d'un atelier de transformation reconstitué à partir d'ouvrages historiques. L'étage est consacré au stockage de la production. Car autour du bâtiment, huit hectares de plantations anciennes ou de style plus moderne ont été agencés il y a trois ans. Les arbres donneront leurs premiers fruits à l'automne et seront traités à l'ancienne grâce à la réhabilitation des canaux

d'irrigation et de la roue à auget, pièce maîtresse à nouveau capable d'actionner les éléments du *process* de fabrication du café vert. Un nectar qui devrait faire de nouveau le bonheur des *aficionados* de grand cru. Dehors, le jardin botanique et potager évoque la vie autarcique des fincas, et la collection de caféiers qui ont fait la renommée des plantations cubaines complète cet ensemble baptisé écomusée dont l'inauguration a eu lieu en juillet 2019.

Dans le cadre de cette réhabilitation, le voyage dans le temps se poursuit sur les chemins qui sillonnent la vallée, d'une finca à l'autre. Certains sont pavés de pierres, d'autres en terre battue. Ils ont tous été débroussaillés, damés, rénovés. « On allait autrefois d'une ferme à l'autre par les sentiers, raconte Alfred Conesa. On transportait le café, mais aussi les outils, les denrées, des animaux, des livres et parfois les pianos des propriétaires ! C'est par ces chemins que passaient aussi les nouvelles des communautés voisines, du pays... Ces chemins drainaient les idées, rejoignaient de petites routes qui convergeaient vers Santiago. Ils semblaient étroits, ils étaient l'ouverture au monde. »

Le visiteur le mesure au gré des sentiers de randonnée entre plantations et jungles montagneuses. Il peut dès à présent faire halte au restaurant d'Esperanzita, la directrice de la coopérative de la Yaguaz, qui veille sur les plantations du site. Et bientôt, séjourner dans le futur écolodge de la Fraternidad, qui accueillera aussi des résidences d'artistes étrangers. Comme ce fut déjà le cas, dans une sorte de préfiguration, en 2015-2016 (voir encadré). Cerise sur le gâteau, les 10 000 habitants de la vallée enclavée qui conduit au site ont désormais accès à l'électricité, et ils attendent maintenant la rénovation de l'interminable piste (30 kilomètres) que les relie au monde. Le projet agricole et culturel prend une ampleur inattendue, celle de la métamorphose d'une région oubliée de Cuba.



Carte blanche à Pia Elizondo
DU BOIS DEBOUT

SUR LA ROUTE



La Fondation Malongo soutient différentes coopératives de petits producteurs à travers le monde. Chaque projet est une rencontre humaine forte, authentique qui témoigne de l'histoire d'une communauté, d'un territoire, d'un combat pour mettre fin à une injustice. Imaginant un carnet de voyage, l'auteure Caroline Audibert nous relate des aventures d'êtres et de café au Myanmar, en République dominicaine, au Laos et au Mexique.

LES CAFÉICULTRICES DE LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Dominant les côtes sud-ouest de la République dominicaine, une route minuscule sillonne à flanc de montagne. Jungle fumante, horizon turquoise. On se croirait dans l'imaginaire d'un peintre naïf. Une moiteur saline fatigue l'air saturé de stridulations d'insectes. Il glisse mollement entre les arbres foisonnants, les plantes épiphytes, les singes et les oiseaux bigarrés. La province de Barahona est un paradis vert et chantant. Ses plantations de café sont dissimulées comme un trésor. La route se fait chaotique, vertigineuse, se radoucit, longe bientôt les petites plantations membres de Fedecares (Federacion de Caficultores Región Sur), l'union des coopératives de café de la région.

Au-dessus de la jungle, des voix féminines s'élèvent. Voix chaloupées accompagnant les gestes immuables, mariées au roulis des grains durs, à l'eau des sources, aux rumeurs graves du torrificateur. Il suffit de se laisser guider pour apercevoir des femmes affairées autour d'un bassin où flottent de petits fruits ronds, lustrés, vermillon. Elles entourent de rires et d'histoires insulaires un café de grand choix récolté à la main. Les caféicultrices en connaissent le prix, se remémo-

rent encore l'épidémie de rouille venue d'Amérique centrale qui dévasta les plantations de la région. Des plants de trente ans d'âge décimés par milliers entre 2014 et 2016. Perte qui affecte quelque huit mille producteurs. Depuis sa création, en 1985, Fedecares n'avait pas connu d'heures aussi sombres. La directrice, Maria-Isabel Balbuena, se retrouse les manches. Dès 2014, en renfort aux timides aides gouvernementales favorisant la replantation, la Fondation Malongo soutient activement la coopérative. Elle épaula aussi Adomuca, l'association des caféicultrices, dans son entreprise de diversification des cultures. Des avocatiers greffés offrent désormais leur ombre aux caféiers, leurs fruits aux agricultrices, lesquelles optent également pour l'origan, aromate très prisé sur l'île.

Cheffes de leur exploitation, ces caféicultrices produisent l'envoûtant « café des femmes », confidentiel et réputé pour ses volutes miellées aux accents corsés de fruits secs. Ce grand cru est devenu l'emblème d'une victoire, celle des Dominicaines, clé de voûte de l'économie locale, qui ont ainsi sauvé leurs plantations.



Les collages sont d'Isabelle Huc



L'OR VERT DU LAOS

Dans le plus petit grain de café se nichent toujours d'étonnantes histoires de voyage. Au Louis XV, le restaurant triplement étoilé d'Alain Ducasse à Monaco, on sert un nectar inoubliable évoquant des récits d'Extrême-Orient. Ses saveurs vertes évoquent le thé des Indes, vite rattrapées par un incomparable univers boisé. Le chef a lui-même sélectionné le café Typica, variété ancienne introduite au XVIII^e siècle au sud du Laos, sur le haut plateau des Bolovens perché à 1 000 mètres d'altitude. Accompagné par la Fondation Malongo, il a entrepris une sorte de pèlerinage en l'honneur des planteurs français qui apportèrent la plante exotique en ces lieux bénis.

Ce café de prestige n'aurait jamais vu le jour sans le vaste projet de caféiculture qui a métamorphosé le plateau il y a un peu plus de vingt ans. Désormais, 70 000 hectares de caféiers côtoient forêts primaires et chutes d'eau édni-ques. Signe de prospérité, on se déplace volontiers en pick-up entre les champs de robustas qui se plaisent sur les contreforts du plateau tandis que les arabicas Catimor se concentrent plus en altitude, jusqu'à 1 200 mètres. C'est ici que l'on trouve les parcelles de Typica. « Au départ, il n'y avait qu'une seule acheteuse de café pour nos productions. Les prix n'étaient pas intéressants du tout! » raconte Boun-

thong Thepkaispne, président de la coopérative des producteurs de café. Le projet de replantation a pu se faire avec l'appui de l'Agence française pour le développement. La Fondation Malongo intervient en 2007, apportant son expertise lors de la constitution de la coopérative et la construction des usines de traitement.

Aujourd'hui, le café est au cœur d'une économie florissante, la coopérative compte plus de 1 093 familles de producteurs, et chaque année plus de mille tonnes de café vert sont exportées. Malongo garantit des revenus minimum aux caféiculteurs, qui se sont organisés en petites unités de vingt à cinquante membres soucieux de maîtriser l'ensemble de la filière (production, transformation, dégustation...).

Sur le plateau, quarante-sept structures de ce genre se sont rassemblées au sein de la coopérative des producteurs de café. C'est une véritable petite démocratie du café où, votées une à une, les décisions de la communauté s'ancrent au plus près de la réalité de chacun. « Nous avons réussi à acheter des machines petit à petit, à bâtir des infrastructures collectives, à augmenter notre production tout en restant très solidaires! » expose Sayakone, le directeur, fier de défendre un modèle social, économiquement rentable et pleinement équitable.



Carte blanche à Pia Elizondo
LE REPOS DES GRAINS



SUR LES FLANCS DU VOLCAN MEXICAIN PICO ORIZABA

« Ce café, c'est un survivant. Je l'ai planté il y a quinze ans, et quand la rouille a tué tous nos arabicas, celui-là a résisté. » Don Pablo, 70 ans, rompu au travail de la terre, un rire indélogeable dans les yeux, vend à prix d'or les semences de son précieux plant de Geisha aux planteurs de l'État de Veracruz. Ce caféier originaire d'Éthiopie redécouvert dans une plantation abandonnée du Panama délivre ses fruits avec parcimonie sur les flancs de la cordillère du sud-est du Mexique. « Mais ils sont divins ! » s'exclame Don Pablo en caressant amoureuxment l'un de ses arbres prometteurs. Il jette un regard au dôme éternellement blanc du Pico Orizaba qui domine les plaines de canne à sucre et, plus haut, les verdoyantes plantations de café.

Du haut de ses 5 675 mètres, « la montagne aux étoiles », comme on l'appelle en langue Nahuatl, veille. On n'arrache rien de force à cette terre volcanique qui, jadis, grondait à tout moment. On la courtise, on la respecte, on la célèbre.

C'est cette philosophie du respect que partagent Don Pablo et une vingtaine de caféiculteurs inventifs, créateurs de la coopérative Ocozaca. Voilà vingt ans qu'ils ont fait le pari du bio et de l'innovation. La terre leur rend bien : avec leurs dix tonnes à l'hectare, ils obtiennent, de très loin, les meilleurs rendements en agriculture biologique du pays, lesquels plafonnent à trois tonnes à l'hectare en moyenne ! Le travail du sol est une science dont ils percent chaque jour un peu mieux les arcanes : lombricompost, engrais verts, lutte biologique... On sème, sélectionne les tout jeunes plants, repique, amende, greffe d'anciennes variétés, taille, agence pour atteindre l'excellence... Ce laboratoire à ciel ouvert devient en 2012, sous l'impulsion de la coopérative, la Fondation et l'université autonome de Chapingo, le Cicades, un centre de formation à l'agriculture biologique intensive. Il permet depuis la diffusion des innovations validées par des années d'expérimentation dans le monde entier.



AU COEUR DE L'ISTHME DE TEHUANTÉPEC

Le commerce équitable est l'idée d'un homme révolté par l'inégalité, un prêtre-ouvrier originaire des Pays-Bas ayant fui en 1973 la dictature de Pinochet. C'est au centre de l'isthme de Tehuantepec, dans le sud du Mexique, que le père Francisco Van der Hoff trouve refuge et devient caféiculteur. À 72 ans, il se rend toujours dans le petit village zapotèque de Buenavista, dans lequel il a habité des années. La végétation y est luxuriante, la faune omniprésente. Perché à 1 439 mètres d'altitude, cette commune indienne de l'État d'Oaxaca vit depuis toujours du café, et correctement depuis presque quarante ans. Les débuts ont été rudes pourtant. On se souvient du *padre* qui rejoint les planteurs indigènes alors exploités par les intermédiaires mexicains achetant le café à bas prix. Fort de cet amer constat, le religieux encourage les communautés à former une coopérative. Uciri voit le jour en 1982 sous la devise « Unis, nous vaincrons ». Leur première victoire survient six ans plus tard, lorsqu'ils parviennent à exporter directement leur production en Hollande et à en retirer des revenus dignes de leur travail. Un nouveau modèle économique vient de naître, celui du « commerce équitable moderne ». Et c'est à cet homme qu'on le doit. En 1992, Malongo rejoint cette

révolution qui va essaimer dans le monde entier. Dans cette langue de terre à la charnière des Amériques, 1 350 familles de caféiculteurs sont aujourd'hui rassemblées en coopérative. On parle beaucoup au sein d'Uciri, car chaque décision réclame un consensus. Voilà près de trente ans que la Fondation soutient des projets aux côtés des Indiens. Dernièrement, pour remédier à l'épidémie de rouille qui a affecté 80 % des récoltes, ce sont plus de quatre millions de caféiers qui ont été replantés. Des pépinières sont installées près des parcelles de café, des échanges sont encouragés avec le centre de formation à l'agriculture biologique intensive du Cicades afin d'introduire les meilleures pratiques agricoles. Le cofondateur du label Max Havelaar (créé en 1988 avec l'économiste néerlandais Nico Roozen, ndlr) peut mesurer les progrès obtenus en trente ans de combat sans relâche. Le développement durable s'inscrit de plus en plus dans l'ADN des entreprises, la consommation devient plus éthique année après année, la traçabilité un postulat. Véritable plaidoyer pour une alternative à l'économie dominante édité en 2010 par la Fondation Malongo, *Le Manifeste des pauvres* du père Francisco Van der Hoff trouve aujourd'hui un écho grandissant.



AU MYANMAR, LE CAFÉ CONTRE L'ŒPIUM

« Là on a planté les pins, ici les bois rouges de padauk et de pyinkado, et sur ce versant les avocats... » Fille d'un agriculteur du petit bourg de Pan Lin, situé au sud de l'État de Shan (dans l'est du Myanmar), Nang Htwe embrasse du regard les plantations de caféier. « L'an dernier, notre village a reçu le prix du meilleur café de notre coopérative ! » La vallée montagneuse semble sereine, avec ses somptueuses pagodes dominant les maisons de teck et de bambou. Pourtant, les tensions ethniques sont tangibles, et par endroits la terre nue s'érode, les oiseaux se taisent. Les champs de pavot avalent la forêt. « L'opium... » dit Nang Htwe, laconique dans son *longi* coloré. Comme la plupart des paysans de ce territoire oublié du monde, son père cultivait le pavot. Un hectare de forêt pour une poignée de résine. Juste de quoi vivre. C'était avant que l'Office des Nations unies contre la drogue et le crime (ONUDD) ne propose à ces producteurs d'opium une alternative : le café. Dans les campagnes de Hopong et Loilem, non loin du touristique lac Inle, mille d'entre eux ont fait le pari de cette culture légale et durable.

La Fondation Malongo a rejoint l'aventure deux ans plus tard, en 2016, soutenant le reboisement des parcelles rendues exsangues par le pavot. La forêt a repris ses droits sur des centaines d'hectares. Pan Lin s'est métamorphosé. À l'ombre de jeunes arbres s'épanouissent les caféiers. Nang Htwe est responsable qualité pour son village. Elle inspecte les cerises

aux reflets carmin. Novembre approche. La récolte sera bonne. Dans la cinquantaine de communes rassemblées en coopérative, on s'apprête à laver les fruits, affiner les techniques de fermentation et de transformation ; on cherche l'excellence, on s'emplît des notes sauvages d'un breuvage inconnu jusqu'alors. Nang Htwe sourit. Elle se rend à la dernière journée de formation à la dégustation organisée par la Fondation. Après avoir appris à maîtriser toutes les étapes de transformation, c'est avec Jean-Christophe Galland, ingénieur agronome chez Malongo et cheville ouvrière de la Fondation, qu'elle approfondit toute la palette gustative du café. Elle ne se lasse pas de répéter aussi combien la vallée a changé depuis la création de la coopérative. Cette nouvelle organisation sociale change la donne. Les ethnies Shan et Pa-O travaillent désormais ensemble au lieu de prendre les armes. L'opium divisait, le café unit.

« Je veux voir ma communauté prospérer et se développer, vivre en paix, et notre café permet cela », a confié Nang Htwe à l'Assemblée nationale à Paris en mars 2019, après avoir témoigné de son expérience au siège de l'ONUDD à Vienne, accompagnée par le président de la coopérative et de toute l'équipe de la Fondation. À présent, c'est la conversion en bio des parcelles qui préoccupe la caféicultrice, une nouvelle étape de la reconquête de la terre par ceux qui la vivent et la travaillent.



Carte blanche à Pia Elizondo
LES FEUILLES DE CARROS

