

Régions > Neuchâtel et Littoral

**02.03.2012, 00:01 - Neuchâtel et Littoral**

Actualisé le 02.03.12, 01:33

## Du talent plein la tasse à expresso



**Le Neuchâtelois Philippe Gobat pratique le "Latte art". Il décore le café avec la mousse du lait. Cette passion lui a valu la deuxième place des championnats de Suisse de la discipline.**

Il existe un monde où le café au lait ne sert pas uniquement à se réveiller le matin. Ce monde où l'expresso et sa décoration sont élevés au rang d'art, c'est le royaume des barista. Philippe Gobat y évolue, "pour le plaisir", depuis 2008. Lors des derniers championnats de Suisse, seul Romand et unique amateur, il a terminé sur la deuxième marche du podium de la discipline "Latte art". A trois points du premier.

Chaque geste a son importance pour obtenir un motif lacté parfait dans la tasse. Le tassage du café moulu dans le porte-filtre doit être précis. "Si la surface n'est pas plane, le niveau du café dans la tasse ne sera pas égal", explique le spécialiste, qui vit à Neuchâtel.

Le matériel aussi à son rôle à jouer. Le bec du pot à lait doit être fin et long pour éviter les coulées et pour être au plus proche de la mousse du café. Certaines formes sont dessinées uniquement en versant le lait du pichet, d'autres exigent l'emploi d'un bâtonnet.

Pour le lait, Philippe Gobat se fournit au supermarché du coin. Son critère principal: le prix modique. Il a sélectionné le café après une réflexion plus poussée et plusieurs tests. "Je voulais un café qui aille bien avec le lait."

Avant d'entreprendre le dessin, la texture du lait - chauffé au maximum à 65 degrés pour ne pas se dénaturer - doit être homogénéisée. "En tournant le pot, on mélange l'épais et le liquide et en le tapant sur le plan de travail, on fait disparaître les grosses bulles créées en tournant le pot."

### Préparation intense

En compétition, chaque étape de la confection est jugée et notée. "Si l'on oublie de rincer la machine, on perd des points." Le temps a aussi un rôle à jouer: huit minutes à disposition pour orner six cafés. Le plus gros gain de points se fait grâce à la ressemblance entre le motif effectué durant le championnat et l'exemple photographié présenté au jury. "Le modèle ne doit pas être trop parfait pour arriver à le refaire à l'identique durant la compétition", confie le vice-champion de Suisse. Pour améliorer sa technique, il se filme.

En période de préparation, il décore jusqu'à 50 cafés en un après-midi. Et pourtant, il n'en boit pas un

## Plus de visibilité

Cuisinier de formation, Philippe Gobat a découvert le "Latte art" en préparant un cours sur le café pour ses élèves de l'école hôtelière, où il a enseigné durant neuf ans. *"Je leur montrais des vidéos et je me suis dit que leur faire une démo, ça serait encore mieux."*

Il apprend la majeure partie de son art sur internet ou dans les livres. Il suit quelques cours aussi. *"Avec un crayon, je suis incapable de dessiner quoi que ce soit. Même en cuisine, je n'avais pas beaucoup de créativité. C'est la passion qui me pousse."*

Une passion qui coûte cher. La machine à café sur laquelle il s'exerce vaut 3000 francs. La Semeuse la lui prête gracieusement. Le torréfacteur chaux-de-fonnier le soutient depuis 2010. *"Au début, je travaillais avec ma machine privée et avec du café en dosette."* Il envisage même de vendre sa moto pour acheter une machine à café.

Philippe Gobat a un but: augmenter la visibilité de sa discipline en Suisse romande. Dans cette optique, il présentera un atelier lors du concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin, qui se tiendra du 15 au 18 mars à l'Usine électrique de La Chaux-de-Fonds. La compétition est organisée par le CPLN, où il enseigne actuellement.

En attendant de conquérir la Romandie avec ses coeurs en mousse de lait, Philippe Gobat a déjà séduit sa fille, qui dessine des étoiles et des Taj Mahal dans les tasses. Comme papa.

*Par SOPHIE MURITH*