

Régions > Neuchâtel et Littoral

06.03.2014, 00:01 - Neuchâtel et Littoral

Actualisé le 06.03.14, 00:25

Quand le café latte devient de l'art



Après l'argent en 2012, Philippe Gobat a décroché le bronze aux championnats de Suisse de Latte art en février. Le Neuchâtelois aimerait offrir plus de visibilité à la discipline.

RICHARD LEUENBERGER (PHOTOS)

antonella fracasso

Avec sa moustache en guidon, Philippe Gobat pourrait être le "Dalí du Latte art". Entre un dessin de cygne et un autre d'éléphant, ce Neuchâtelois donne au café des allures d'oeuvre d'art.

Enseignant au CPLN, il est l'unique Romand à s'être distingué au concours national qui s'est déroulé à Saint-Gall en février dernier. Après l'argent en 2012, il a de nouveau brillé en montant sur la troisième marche du podium. L'Association européenne des cafés de spécialités de Suisse avait organisé ses 15e championnats du café. Le Neuchâtelois de 39 ans a confirmé encore une fois son savoir-faire. "Nous sommes une grande famille et c'est formidable de se confronter aux meilleurs barista."

A cette occasion, quatre catégories se sont affrontées: latte art, barista, meilleur brasseur et dégustateur de café. Les candidats ont eu vingt minutes à disposition pour réaliser six cafés. Deux espressos-macchiatos et deux cappuccinos uniquement avec le pot à lait, et deux "design beverage", soit des créations libres pour lesquelles les accessoires étaient autorisés.

La maîtrise de cette discipline tient principalement à la texture de la mousse de lait réalisée avec de la vapeur. "Le dessin fait avec la mousse peut tenir quinze à vingt minutes", relève Philippe Gobat. "Il faut avoir une idée du dessin qu'on veut faire avant de se lancer dans l'épreuve. Chaque instrument correspond à un motif précis." Le bec du pot, la façon de verser le lait ou encore l'emploi d'un bâtonnet, sont autant de points qui donneront un Latte art réussi.

Une machine à café à 5200 francs

Le Neuchâtelois ne compte plus les litres de lait et les kilos de café utilisés pour s'exercer au Latte art. Depuis septembre, il possède une nouvelle machine à café. "Le prix est inavouable", dit-il en souriant. "Elle vaut 5200 francs". Orgueilleux de montrer son nouvel outil de travail, il confie s'être entraîné sur près de 430 cafés avant les championnats.

"En visionnant des vidéos sur Youtube"

Philippe Gobat a découvert cette discipline par hasard en surfant sur internet. "En visionnant des vidéos sur Youtube et aussi dans les livres."

Originaire d'Italie et d'Asie, le Latte art commence peu à peu à se faire connaître en Suisse romande. "Je pratique cette discipline depuis 2007. J'aimerais qu'elle soit davantage connue." Dans cette optique, il n'hésite pas à participer à différentes démonstrations dans la région mais également au-delà des frontières cantonales.

En mai prochain, le vainqueur du concours national défendra les couleurs helvétiques à Melbourne lors des championnats du monde de Latte art. Un voyage que Philippe Gobat aurait aimé faire. "Je pratique cette discipline pour le plaisir mais j'ai un rêve caché: pouvoir participer un jour aux championnats du monde."

Par (texte)