

Café et droits des femmes

Dona accorde le café de spécialité au féminin

Les cafés d'Elisa Dot Bach sont exportés par des femmes propriétaires.

Cécile Collet

El Gringo de la publicité n'a qu'à bien se tenir. Elisa Dot Bach vient de lancer Dona - «femme» en catalan -, une marque qui veut aider les femmes actives dans la production de café de spécialité à tirer leur épingle du jeu de ce commerce international.

«Beaucoup de femmes abandonnent leurs plantations de montagne pour aller en ville, car ce n'est pas assez rémunérateur, explique Elisa Dot Bach. En vendant leur café à un prix équitable, en évitant au maximum les intermédiaires, elles peuvent faire fructifier leur affaire, monter dans l'échelle sociale et gagner en confiance en soi.» Ce qu'elle imagine, c'est la création d'un cercle vertueux, qui verra ensuite leurs enfants - filles et garçons - exploiter l'affaire à leur tour.

Cercle vertueux

Elisa Dot Bach n'a pas inventé cette histoire de cercle vertueux toute seule dans sa villa de Saint-Légier. Remettant sa carrière en question peu avant la pandémie, cette ancienne employée dans la communication chez Nestlé, 57 ans, se donnait six mois de réflexion. Et manquait elle-même de cette confiance en soi qui fait qu'on ose. «Un ami m'a dit: «Tu devrais te lancer dans le café, tu es experte!» Comme je haussais les sourcils, il m'a dit: «Si ce n'est pas le cas, tu as fait quoi alors pendant vingt-cinq ans?»

Piquée, elle s'est renseignée sur ce domaine qu'elle connaissait déjà bien, et plus particulièrement sur la condition des femmes, qui y effectuent 70% du travail manuel, souvent bénévolement. «J'ai découvert tout un monde! Et notamment des organisations qui re-



Elisa Dot Bach a fondé Dona Coffee à Saint-Légier après une longue carrière chez Nestlé. CHANTAL DERVEY

«Je me suis rendu compte que peu d'importateurs se concentraient sur cette filière 100% féminine.»

Elisa Dot Bach

versent une part des bénéfices dans des projets sociaux, dans les domaines de la santé et de l'éducation des femmes et des enfants.»

C'est le cas de Café Femenino, une organisation sans but lucratif née en 2003 au Pérou grâce à la réunion de 500 fermières. Il y a aussi l'International Women's Coffee Alliance (IWCA), sur laquelle Elisa Dot Bach s'est appuyée pour entrer en contact avec des produc-

Cinq cafés, 3 continents

● Les cinq cafés (4 pure origine, dont 1 déca, 1 assemblage) de Dona proviennent des meilleurs grains d'arabica, réservés aux cafés de spécialité. Ils sont cultivés en République démocratique du Congo, au Rwanda, au Brésil, en Colombie et en Indonésie. Ils sont torréfiés en petits lots chez Carasso, à Genève, en respectant le profil aromatique des variétés. Le café est vendu en grains ou en

capsules compostables (cane à sucre) compatibles Nespresso. Il faut compter en moyenne 55 fr. le kilo et 85 ct. la capsule, livraison comprise. Des abonnements mensuels permettent de réduire les coûts. On ne trouve pas le très prisé café éthiopien chez Dona, Elisa Dot Bach n'appréciant pas son acidité. Elle projette en revanche d'importer bientôt des grains du Salvador. **cco**

trices à travers le monde. «Je me suis rendu compte que peu d'importateurs se concentraient sur cette filière 100% féminine.»

Elisa Dot Bach a le contact facile et parle espagnol. D'une vingtaine d'échantillons reçus, elle a sélectionné, avec le précieux soutien d'Ennio Cantergiani, fondateur de l'Académie suisse du café, 6 exportatrices (lire encadré).

Ces entrepreneuses, elle en parle comme de ses amies aujourd'hui. Il y a Marceline, agronome qui a fondé le Rebuilt Women's Hope (RWH), une coopérative de 1800 femmes sur une île du lac Kivu (RDC); Furaha, ancienne réfugiée rwandaise en Suisse, rentrée après ses études pour contribuer à l'économie de son pays; Andreia, descendante d'une génération de caféiculteurs au Cerrado Mineiro (Brésil), qui a poussé sa famille à faire du café de spécialité à plus haute valeur ajoutée...

Chacune est illustrée sur le paquet par l'artiste bâloise Patrizia Stalder. «Je lui ai demandé de montrer le caractère des productrices, mais sans être fidèle aux vi-

sages et sans dessiner des beautés, juste des femmes normales», explique Elisa Dot Bach.

Changer le monde

L'inscription des noms des productrices sur l'emballage a posé question. L'ingénieure congolaise Marceline Budza, par exemple, a reçu des menaces parce qu'elle développait des programmes d'alphabétisation des femmes. «Elle a retrouvé son chien mort devant la maison... Mais c'est la première à m'avoir dit: «Mets mon nom sur tes paquets, je suis là pour changer le monde!»

La Catalane a pris la phrase à son compte. En travaillant d'arrache-pied, elle se donne trois ans pour se dégager un salaire. «Je veux mettre à profit tout ce que j'ai appris. Toutes ces petites initiatives ont un effet exponentiel, engendrent des changements sociaux et font que les gens se posent des questions. Nous consommons 2 milliards de tasses de café par jour, le potentiel est énorme!»

Infos et commandes sur dona.coffee/fr



Randy Schaller, seul Romand sur le podium. BAR NEWS/STEVEN KOHL

Mix au top à Lausanne

Mixologie

Randy Schaller, du Vestibule, à la Cité, est 2^e du Swiss Cocktail Open.

Les Romands mixent bien. L'année passée, c'est le mixologue du Njorden, à Aubonne, qui remportait la finale du Swiss Cocktail Open. Pour sa 3^e édition, le concours a placé Randy Schaller, cofondateur du Vestibule, petit bar speakeasy à la Cité, à Lausanne, en 2^e position (sur 24) début mai à Zurich. Son cocktail, The Green Tale, est à base de mescal, agrémenté de pomme barrique suisse, de liqueur de piment, de citron vert, de basilic et d'aquafaba (pois chiches montés en neige). Il est à déguster au Vestibule (rue Cité-Devant 4) jusqu'à fin mai. **cco**

Recette sur www.barnews.ch

Les caves à la carte

Vins vaudois

«Mescavesouvertes.ch», un nouveau site pratique.

Il n'aura jamais été aussi aisé d'aller de vigneron en vigneronne durant les Caves ouvertes vaudoises, qui se déroulent ces 27 et 28 mai dans les six régions viticoles. Le nouveau site Mescavesouvertes.ch répertorie les 200 producteurs et productrices, par région, ordre alphabétique ou, plus pratique, en les plaçant sur une carte interactive, avec l'itinéraire pour y accéder. Le billet (deux jours, 40 fr.) inclut les transports publics (seulement en cas d'achat en ligne) et un bon de 20 fr. pour l'achat de six bouteilles chez un vigneron. Le gruyère AOP et les boulangers vaudois s'associent à la manifestation et proposent des dégustations. **cco**

Le coup de fourchette

À Lausanne, L'Appart mêle technique et décontraction

L'enseigne de feu Il Corso est encore là, mais c'est désormais L'Appart qui occupe le premier étage de cet immeuble de la rue de Bourg. Le chef Luis Zuzarte, 32 ans, insiste: «Ici, c'est vraiment l'équipe qui fait la différence.» N'empêche, le menu (7 étapes, 130 fr.) porte bien la patte technique et créative de celui qui a vécu son «adolescence de cuisinier» au Café des Philosophes, et qui garde des influences vives de ses passages chez Anne-Sophie Pic, Dersou (Paris) ou la Pinte des Mossettes. Beaucoup de légumes et d'herbes pour un maximum d'arômes, mais «on ne s'interdit rien. L'hiver, c'est cochon et betterave!» En salle, Nicolas Bernier accueille avec chaleur et fluidité.

Le repas commence par un amuse-bouche au nom qui dit tout: le bouillon compost. Les épluchures du jour agrémentent un fond dense, versé sur un beurre noisette, lame de poireau et coriandre. C'est ludique et japonais. De petits hors-d'œuvre sont présentés en tableau. On a craqué pour le demi-macaron, mayo de céleri et sel de crevette.

Des pétales d'oignon composent la première entrée. Disposés sur une crème de fenouil, avec une tombée d'huile de basilic, ils contiennent des perles de koji (un champignon cultivé sur l'orge) rôti, qui dégagent une saveur de chocolat! L'accord est surprenant et prenant. Puis les agnolotti garnis de chèvre fumé rappellent les



Nicolas Bernier et Luis Zuzarte. MARIE-LOU DUMAUTHOZ

berlingots de Pic: ils éclatent en bouche. Un beurre à l'ail noir leur tient la dragée haute.

La ballottine de perche du lac au shiso, cette feuille japonaise très aromatique, s'accommode d'une bisque de crevette suisse qui nous ferait lécher l'assiette. Le brocoli est travaillé la tête en purée, le pied en salade, c'est intelligent et bon!

Le dessert est un tableau pastel d'une grande délicatesse. La rhubarbe est travaillée confite, en granité et en gelée, agrémentée d'agastache (une sorte de menthe) et de billes de crème de la Gruyère. C'est frais et idéal pour conclure un repas finalement léger dont on ressort avec le sourire et des saveurs plein la tête.

L'adresse

L'Appart
Rue de Bourg 29
Lausanne
021 312 88 09
appart-lausanne.ch
Ouvert le soir de ma à sa.

Cuisine moderne, responsable et savoureuse.

Menu à 130 fr. par personne, sans les boissons.

Jolie carte assez courte, peu de vins au verre.

www.24heures.ch/gastronomie