



DOC 1. L'évolution des cafetières et des machines à café au fil du temps...

**• 1800 : la cafetière à percolation**

Appelée aussi la Dubelloire (car c'est une invention de Jean-Baptiste du Belloy, archevêque de Paris), cette cafetière comporte deux récipients empilés et séparés par un compartiment percé de petits trous où l'on met le café moulu. On verse l'eau chaude dans le récipient du haut et on récupère le café dans celui du bas.

**• 1825 : la cafetière à dépression**

Cette cafetière de type *Cona*, composée de deux globes superposés et fixés à un support, fonctionne à pression d'air. L'eau est mise à bouillir dans le récipient du bas. Par surpression, elle monte dans le récipient du haut où se trouve le café moulu puis, quand on coupe la source de chaleur, le café redescend dans la boule du bas.

**• 1929 : la cafetière à piston**

C'est une cafetière simple, facile à utiliser et sans filtre. L'infusion du café est obtenue en mettant du café moulu puis de l'eau très chaude. On laisse reposer deux minutes environ puis on enfonce le piston qui est muni d'un disque de métal troué servant de filtre et qui va séparer le café (liquide) du marc resté au fond.

**• 1908 : le filtre à café**

Une Allemande, Melitta Bentz, qui trouvait que les cafetières de son époque avaient tendance à trop infuser le café, ce qui lui donnait un goût amer, eut l'idée d'ajouter un filtre en plaçant une feuille de papier buvard prise dans un cahier d'école de son fils ! Elle invente ainsi le filtre à café qui permet d'éviter les dépôts de café moulu dans le liquide. Ce filtre jetable évite de plus les longs nettoyages.

**• 1933 : la cafetière moka**

Cette cafetière (appelée aussi cafetière italienne) reprend le principe de la cafetière à dépression : elle utilise la vapeur d'eau sous pression. Brevetée par Alfonso Bialetti sous le nom de *Moka Express* en 1933, cette invention a transporté l'expresso (café court, très corsé avec un fort arôme) vers les maisons. Avant cette cafetière, les machines à expresso étaient chères et seules les personnes aisées pouvaient y avoir accès.

**• 1946 : la machine à expresso**

L'Italien Achille Gaggia améliore la machine à expresso qui avait été inventée à la fin du XIX^e siècle et qui reprend le principe de la percolation. De l'eau frémissante, sous haute pression, traverse un filtre métallique qui contient du café finement moulu (en italien *espresso* signifie justement « extrait par pression »). Ce sont des machines semblables (mais avec plus d'électronique !) que l'on trouve dans les cafés aujourd'hui.

**• 1986 : lancement des dosettes en aluminium**

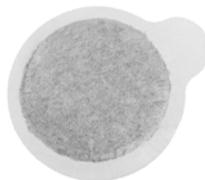
Le café, pour une tasse, est contenu dans un petit récipient en aluminium qu'il faut jeter une fois utilisé.

**• 1972 : première cafetière automatique à filtre**

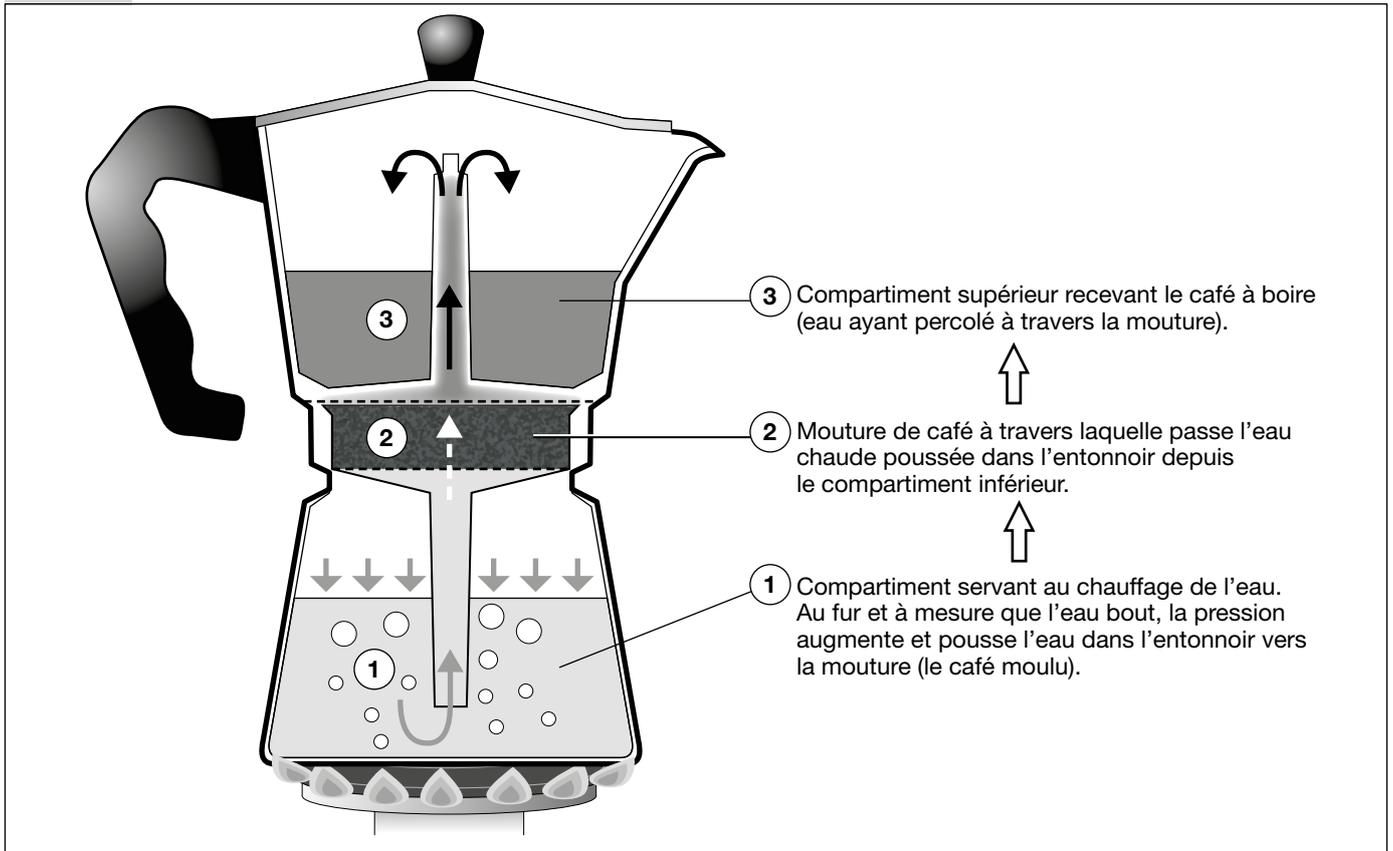
Les premières cafetières électriques datent des années 1950. En 1972, la première cafetière automatique à filtre *Mr. Coffee* apparaît : une fois lancée, elle ne nécessite plus l'intervention de l'Homme. L'eau chauffée par des résistances électriques monte jusque dans le filtre papier où se trouve le café en poudre. Le café obtenu est également maintenu au chaud dans le récipient. Il peut même y être réchauffé.

**• 2001 : lancement des dosettes souples**

Le café est contenu dans un filtre fermé. Il permet de réaliser une tasse de café à chaque fois.

**• 2012 : lancement des dosettes à code barre**

La machine reconnaît alors le type de café préparé.

DOC 2. Principe de fonctionnement de la cafetière italienne

DOC 3. Principe de fonctionnement de la cafetière électrique

couvercle
 panier porte-filtre
 réserve d'eau
 interrupteur
 niveau d'eau
 verseuse
 plaque chauffante

L'eau est chauffée par une résistance électrique chauffante (85°).
 L'eau monte jusqu'au filtre par dilatation de vapeur chaude puis coule dans le panier.
 La solution de café est récupérée sans manipulation sous le panier, dans la verseuse.
 Le café est maintenu au chaud (65°) grâce à la plaque chauffante.