

Comment choisir sa machine à espresso

Les grands amateurs d'espresso et de cappuccino rêvent de préparer eux-mêmes leur propre breuvage préféré à la maison. Ils veulent souvent la machine qui donnera le meilleur café, mais aussi celle qui trônera fièrement sur le comptoir de la cuisine comme un objet de luxe.

Les machines espresso sont sans aucun doute les petits électroménagers les plus dispendieux de votre cuisine. Ainsi, l'acheteur qui s'en procure une ne veut évidemment pas rater son coup. Aujourd'hui, plusieurs machines sont disponibles sur le marché et les prix varient de 50\$ à plus de 2000\$. Alors, comment choisir la bonne machine pour soi ?

Sachez d'abord qu'il existe deux types d'appareils. Les modèles automatiques et les modèles manuels.

Qu'est ce qu'un modèle automatique ?

On appelle modèles automatiques les machines espresso qui ont un moulin à café intégré. Le procédé est très simple et automatique. Quand vous désirez un café, vous appuyez sur un bouton et la machine produit pour vous le café. Elle moule le grain, chauffe l'eau et infuse le café pour enfin le laisser tomber dans votre tasse. Ce procédé prend environ 1 minute. C'est très rapide. Vous voulez un autre café ? Appuyez à nouveau sur le bouton... Vous avez six invités à la maison, en cinq minutes, tous auront un café à savourer. En bref, une automatique c'est du café toujours frais et prêt très rapidement.

Qu'est ce qu'un modèle manuel ?

On appelle modèles manuels les machines dans lesquelles nous devons manuellement insérer le café déjà moulu (acheté pré-moulu ou moulu avec une machine à part) dans la poignée pressurisée de la machine. Ensuite, à l'appui d'un bouton, la machine fait le reste... Vous voulez un deuxième café ? Il faut vider et nettoyer la poignée et insérer de nouveau le café pré-moulu... En bref, les bonnes machines manuelles donneront sensiblement la même qualité de café que les automatiques mais prendront plus de temps et occasionneront plus de nettoyage.

Trois critères importants pour choisir un modèle manuel :

Qu'elle soit automatique ou manuelle, votre machine espresso doit se conformer à trois critères importants afin de vous donner un bon café. Premièrement, il faut que l'appareil fonctionne à l'aide d'une pompe. Les modèles moins dispendieux fonctionnant avec la vapeur chaude risque de brûler le café, car celle-ci le traverse généralement à une trop haute température. De leur côté, les modèles à pompe font traverser l'eau à travers le café beaucoup plus rapidement, ce qui n'influence pas la température de l'eau.

Le second critère est le chauffe-eau. Les différents fabricants vous donnent le choix entre le modèle à bouilloire, qui chauffe l'eau dans une cuve, et le modèle avec thermos bloc qui chauffe l'eau dans un serpentin. Le système thermos bloc donne un aussi bon résultat que le modèle à bouilloire, mais son utilisation est plus facile, car l'utilisateur n'a pas à vider la cuve et à recharger la bouilloire avec de l'eau chaque fois qu'on passe du cappuccino à l'espresso.

Enfin, le troisième critère à considérer est la poignée. Deux choix s'offrent à vous : une poignée pressurisée ou une poignée non pressurisée. La première presse elle-même le café dans le filtre, tandis qu'avec la seconde, vous devez presser vous-même le café. La poignée pressurisée est généralement préférée aussi pour son double fond et sa plus grande pression, grâce à laquelle vous obtiendrez un café plus crémeux et plus onctueux.

Cinq critères importants pour choisir un modèle automatique :

Les modèles automatiques offrent, en plus du moulin à café intégré, plusieurs autres options. Mais, lesquelles sont les plus intéressantes ?

D'abord, si vous voulez un très bon café, regardez pour la qualité du moulin à grains. Un moulin avec une meule en céramique ne chauffe pas trop les grains de café et évite de perdre de la saveur. De plus, si on vous offre l'option de régler la mouture, vous pourrez avoir un café plus faible ou plus corsé selon votre goût.

Afin d'augmenter la vitesse du mousser, recherchez les modèles qui offrent deux bouilloires. Ainsi, entre chaque écoulement de café, vous pourriez obtenir de la vapeur de façon instantanée. Une économie de temps certaine, car vous évitez d'attendre 45 secondes entre les deux procédés.

Une autre caractéristique qui influence le goût, est la possibilité de choisir la quantité de grammes de café que la machine déversera pour chaque tasse. Si vous aimez les cafés forts, vous pourrez augmenter le nombre de grammes et ainsi goûter encore plus la saveur du café fraîchement moulu et infusé comme vous le voulez.

Comme dernier critère important, il en revient à vous de bien vous informer des différentes garanties et également de la disponibilité des pièces de remplacement. Comme ces machines sont dispendieuses, il serait dommage de ne pas avoir un bon service après-vente en cas de bris futur. Les fabricants plus connus sont généralement ceux qui offrent le plus grand choix de pièces de réparation. Les meilleures garanties rencontrées varient de 1 an à 3 ans sur l'appareil et de 1 an à 5 ans sur le groupe infuseur (pièce parmi les plus dispendieuses des machines espresso).

Les autres critères :

Parmi les autres critères à considérer pour ceux qui ont des goûts plus raffinés et qui sont plus exigeants, on notera d'abord la présence de l'ajustement du crémage du café. Si vous aimez les cafés plus veloutés, vous serez comblé par cette option. Les amateurs de cafés chauds peuvent rechercher le chauffe-tasse qui préchauffe les tasses afin d'avoir un café plus chaud plus longtemps. Les perfectionnistes regarderont pour le mode de programmation afin de toujours avoir le même réglage pour chaque tasse d'espresso. Ainsi, à chaque utilisation, vous n'aurez qu'à appuyer sur un bouton afin d'avoir votre café selon vos critères préférés.

Vous recevez de la visite qui désire un café décaféiné ? Sachez qu'il existe des modèles qui offrent l'option d'ajouter du café pré-moulu dans un compartiment à part. Chacun y trouvera donc son compte. Enfin, il existe certaines machines qui permettent aux amateurs de lait fouetté de confectionner les meilleurs cappuccinos en ajoutant un branchement spécial pour l'ajout d'un mousser à lait qui donne une mousse de qualité professionnelle.

Bonne dégustation !