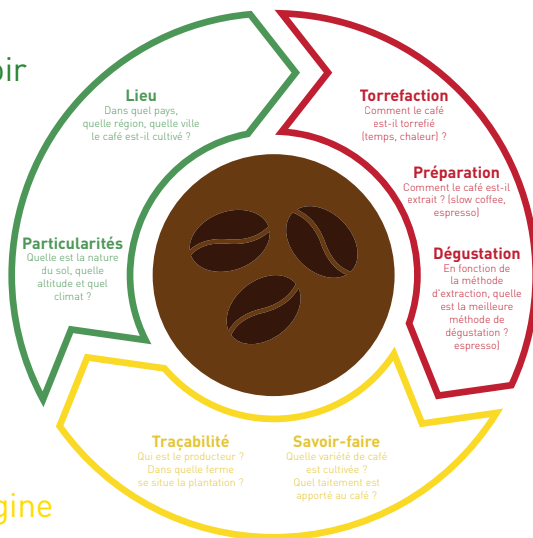


1 - Terroir



2 - Ressenti

3 - Origine

de la gamme Cafés Rares. Le producteur aura choisi une variété botanique de caféiers. Il doit faire ce choix en prenant en considération plusieurs choses: la résistance aux maladies, le rendement et la qualité à la tasse. Cette information est très importante pour le torréfacteur et pour vous, consommateurs. Tout comme le type de process pratiqué sur le café. Car ses deux éléments auront, encore une fois, une incidence sur le goût des cafés. Comme quoi, rien n'est définitif ou gravé dans le marbre dans le monde du café.

Passons ensuite à la partie sensorielle, le ressenti de la tasse. C'est la partie sur laquelle nous, artisan-torréfacteur, avons une influence. Tout d'abord par la torréfaction, nous définissons un profil

de torréfaction pour chacun de nos cafés en fonction de son caractère gustatif et de la méthode de préparation pour laquelle nous le préconisons. Et bien sûr, les notes de dégustation seront différentes en fonction du profil de torréfaction.

Pour résumé, nous mettons en avant l'origine du café, la plantation et son emplacement ainsi que le savoir-faire du producteur. Pour finir, nous mettons l'accent sur ce que nous, artisan-torréfacteur, pouvons changer : le profil de torréfaction. Et bien sûr, la méthode de préparation pour laquelle nous allons conseiller un café.

Vous savez tout sur la présentation d'un café, ainsi que sur les caractéristiques auxquelles il faut prêter attention... ■

MINI cafés TROTTET Depuis 1947 MAG

n°2

« Les Cafés Trottet vous présentent une compilation de ses meilleurs articles pour comprendre et identifier les différents cafés »

LES SECRETS DU CAFÉ

Petit guide pratique du café

Qu'ils soient arabica, robusta, originaire d'Afrique, d'Amérique du Sud ou d'Asie, il n'est pas simple de s'y retrouver dans le monde du café.

Heureusement, nous avons rassemblé dans ce Minimag toutes les clés nécessaires pour vous aider à mieux comprendre les différences entre les cafés, et surtout pour mieux les savourer !

Arabica et Robusta, propriétés du café

Qu'est-ce qu'un Arabica ?
Quelles sont les différences entre l'Arabica et le Robusta ?
Les experts Cafés Trottet vous expliquent tout sur les propriétés du café et sa génétique.

Parlons génétique

Le caféier fait partie de la famille des Rubiaceae, genre Coffea. Il existe de nombreuses espèces botaniques dont les 3 commercialisées :

- Coffea Arabica
- Coffea Canephora
- Coffea Libérica

Arabica et Robusta

Il existe entre 160 et 200 variétés botaniques différentes d'Arabica dont le typica, caturra ou maragogyne, par exemple. L'Arabica représente environ 70% de la production mondiale, il pousse entre 800m et plus de 2000m d'altitude dans la ceinture équatoriale. Cette

espèce peut mesurer jusqu'à 6 mètres de haut à l'état sauvage. Pour une question pratique, les caféiers sont taillés afin de faciliter la cueillette. L'Arabica cultivé en haute altitude est primé pour ses qualités organoleptiques.

Sur les 160 variétés différentes d'Arabica, seulement une vingtaine est une mutation naturelle, dont le Timor, hybride entre l'Arabica et le Robusta. Toutes les autres variétés sont des hybrides de laboratoires créées par des généticiens qui ont pour but de croiser des variétés en fonction de leurs qualités organoleptiques, de leurs résistances aux maladies et de leurs rendements. Mais attention : il faut prendre en considération la compatibilité entre variétés !

Le Robusta vient des forêts de l'Afrique de l'Ouest et Centrale et représente environ 30% de la production mondiale. Comme son nom l'indique, ce cultivar, équivalent de variété pour l'Arabica, est robuste et résiste plus aisément aux maladies, notamment à la rouille. Il est cultivé dans des régions de faible altitude. Ce cultivar peut mesurer jusqu'à 15 mètres

de haut mais tout comme l'Arabica, les producteurs taillent les arbres pour faciliter la récolte. Visuellement, les feuilles sont plus claires que celles des Arabicas et les grains sont plus petits et ronds. Indépendamment de leur petite taille, le Robusta offre un meilleur rendement, un caractère puissant et un taux de caféine plus élevé.

Comme nous avons pu le voir dans plusieurs plantations d'Amérique Centrale, avant l'intégration des plants de caféiers, les jeunes pousses sont dans une nurserie. Les producteurs couplent les racines de Robusta à des tiges d'Arabica. Cette opération leur permettra de bénéficier de la résistance du Robusta, tout en gardant la tasse qualitative d'un Arabica. ■

FAMILLE : RUBIACEAE

GENRE : COFFEA

Espèces botaniques

Arabica

Canephora

Variétés botaniques

Caturra

Cultivars

Robusta

Maragotype

Konillon

Bourbon

Conillon

Typica, ...

Variétés de laboratoire

Maracaturra

Pacamara, ...

Tout savoir sur un café : la méthode T.R.O.

Chez Cafés Trottet, nous avons notre système mnémotechnique pour décrire un café, pour vous le présenter ou pour vous aider à le faire. Pour tout savoir sur un café, nous commençons par le plus important, le terroir.

Il est indispensable de présenter son pays d'origine, la région de laquelle il provient ainsi que, pourquoi pas, la ville. Nous mettons également un accent tout particulier sur la nature du sol, si elle est volcanique ou calcaire par exemple. Tant que sur l'altitude

et le climat. Ce sont des paramètres très importants qui vont définir la complexité et les arômes du café en tasse. Tout comme le savoir-faire du producteur, dont nous connaissons le nom, pour vous garantir une traçabilité complète de nos produits...