

« Les Cafés Trottet vous
présentent leur article
sur l'origine du café ainsi
que sur son expansion »

LES SECRETS DU CAFÉ

Découvrez la naissance et l'**expansion** du café!

Le matin, nous nous réveillons, petit déjeuner. Qui dit petit déjeuner dit CAFÉ. Il est important de connaître l'expansion du café ainsi que ses origines pour pouvoir le savourer...

Par Arnela



L'ORIGINE DU CAFÉ

L'histoire du café commence en 850 après J.-C, il s'agit donc de la découverte du berger Khaldi. Celui-ci avait pour habitude de promener ses chèvres dans les champs afin de les nourrir de plantes. Selon la légende Khaldi, les chèvres auraient consommé les cerises de caféiers et ont été agitées. En effet, le café est un stimulant et, à forte consommation, nous nous sentons agités.

Ce berger avait pris la décision de rapporter son café aux moines de la ville pour leur raconter sa fameuse découverte. Les moines ont en alors consommés à leur tour afin de rester éveillé et pour faire leurs prières...

La naissance du café torréfié, une légende ?

Les moines, à forte consommation, auraient mangé les cerises de caféiers et recraché les noyaux, qui auraient fini par atteindre le feu. Les grains ayant eu une très bonne odeur au contact de la flamme avaient immédiatement suscité la curiosité de ces moines, et c'est ainsi que le café torréfié fut né...

Et le Yémen dans toute cette histoire ?

Les Yéménites auraient pris des plants éthiopiens pour en faire un commerce de café torréfié au Harrar, place marchande. C'est ainsi que s'installe la colonisation de café de pays en pays depuis le Yémen, en passant par leur port d'embarquement, Mocha.

D'accord, mais quelle est l'origine pure de la cerise de café ?

Nous avons tendance à se tromper, puisqu'il s'agit de l'Éthiopie ! C'est bien dans ce pays-là que fut le premier plant de café, le Koffea Arabica. Ses feuilles étaient consommées par le biais d'une infusion.

LE SAVIEZ-VOUS ?



25 M

nombre de personnes vivant de la production de café à travers le monde

2,5 MRD

nombre de tasses de café consommées par jour

L'expansion du café à travers le monde

Aux alentours du 15^e au 17^e siècle, le Yémen était devenu le pays « monopole » de la culture du café.

En 1680, l'Inde est touché par la culture du café grâce à Baba Budan, un musulman qui faisait son pèlerinage à la Mecque, et qui aurait profité de prendre quelques cerises pour les ramener dans son pays d'origine. Dès lors, l'Inde est devenu le deuxième pays colonisé au monde.

Dix années plus tard, c'est bien la Hollande qui va subtiliser des plants fertiles récupérés au Yémen, et finissent par coloniser l'Indonésie, qui deviendra le troisième pays colonisé au monde.

Au 18^e siècle, les Hollandais auraient apporté du café au Surinam et ils'agirait donc de la première colonisation de

l'Amérique du Sud, sans oublier que ces derniers offrent des plants à l'Union Européenne également. À la même période, Antoine De Jussieu, botaniste et médecin français, se met à étudier la caféiculture.

Le café attire la curiosité de la population mondiale et c'est entre 1715 et 1719 que la variété botanique, le Bourbon, est découvert sur l'île de la Réunion. Peu de dix années après cette découverte, le premier export depuis la Martinique vers la Guadeloupe et Saint-Domingue aurait eu lieu. Ce n'est pas tout... à la même période, la Grande-Bretagne ainsi que l'Espagne envoient du café en Jamaïque et à Cuba. Anecdote drôle, puisque la Jamaïque et à Cuba sont deux producteurs de café à l'heure actuelle !

Et c'est en 1750 que le café a enfin atteint les quatre continents...



LES 3 VAGUES DU CAFÉ

Pour terminer, il ne faut pas oublier que le café a connu de grands renversements au fil de son expansion.

En effet, le café a connu trois vagues très importantes :

1 LA VAGUE DE LA CONSOMMATION, DE 1950 À 1990

Le café a permis l'industrialisation de la torréfaction ainsi qu'une très grande consommation mondiale. La création du café soluble est découverte sans oublier l'homogénéisation du goût du café. C'est-à-dire que le café, à cette époque-là, était principalement composé de Robusta. Les consommateurs rajoutaient donc du sucre ainsi que du lait pour adoucir le goût. Fascinant, non? La première vague fait donc l'apologie du café à **CONSOMMER**!

2 LA VAGUE DU DÉBUT DU DÉVELOPPEMENT DE LA DISTRIBUTION

Le café sera donc de meilleure qualité puisqu'entre temps, l'Arabica fait son arrivée et permet d'alléger l'amertume consommée avec le Robusta. Cette amélioration a permis une utilisation du marketing de masse par toutes les entreprises mondiales, sans compter le développement des recettes à base d'espresso, ristretto et autre. En seulement dix années, le café a connu

d'énormes changements. La deuxième vague fera donc l'apologie du café que l'on souhaiterait **APPRÉCIER**!

3 LA VAGUE DE LA DÉGUSTATION, DE 1990 À AUJOURD'HUI

Plus les années passent, plus le café choisi sera de meilleure qualité, donc il est temps de développer nos réflexions et à parler **CAFÉICULTURE** ! C'est à ce moment précis qu'apparaissent les notions de terroirs, variétés botaniques comme l'Arabica, le Bourbon et bien d'autres. La torréfaction est bien évidemment aussi étudiée, il y a différents profils, chaque variété de café sera torréfiée différemment. À noter que de nouvelles méthodes de préparation font concurrence à l'espresso, car nos petits consommateurs cherchent, aujourd'hui, à obtenir un café de qualité et non de masse... Il s'agit donc de la grande arrivée des cafetières filtres, qui sont des méthodes d'extraction douce et offrent un café pur !

Cette dernière vague fait l'apologie du café à **DÉGUSTER**!