

AU COEUR DU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ



ON NE VIT QU'UNE FOIS. IL NE FAUT PAS PASSER À CÔTÉ DU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ. A GOÛTER!

Partez à la découverte de près de 20 cafés de grande spécialité. Vous trouverez votre bonheur.

La caféologie n'est pas que de la science. Il s'agit aussi d'un art que nous partageons en équipe tous les jours. Nous nous rassemblons autour de produits d'exception qui vous permet de choisir le Grand Cru parfait pour vos papilles.

Testez vous-mêmes. Un Grand Cru ne signifie pas coûteux. Osez donner du sens à votre café, en parcourant son terroir, le type de variété, le traitement du café, l'altitude à laquelle il est récolté, sans oublier le visage qui se cache derrière tant de travail.

CAFÉ RARE, CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Une affaire de goût, de saveur et d'arôme

Le **GOÛT** est un sens perçu lors de la dégustation d'un aliment.

Une **SAVEUR** est un plaisir perçu par le goût comme l'acidité, le salé, le sucré ou encore l'amertume.

L'**ARÔME** est perçu à la fois par le goût et l'odorat. C'est un parfum qui peut être naturel ou artificiel.

Nos Grands Crus poussent naturellement à des centaines de mètres d'altitude chez nos producteurs. Grâce aux arbres fruitiers qui entourent les arbres à café, les cerises de café ont tendance à avoir des notes de fruits prononcées.

Au Costa Rica, l'oranger et le bananier donnent mille et une saveurs à nos cafés.



MOUNT EVEREST SUPRÊME

RÉGION : Mount Everest Suprême

PLANTATION : Nukawot

PRODUCTEUR : Plantec Coffee Estate Ltd

ALTITUDE : 670 - 730 m

VARIÉTÉS : Caturra

ARÔMES : Citron, Graines de Coriandre, Noix



WALLAGA GATI

RÉGION : Nekemte

PLANTATION : Torban

PRODUCTEUR : Plusieurs petits producteurs

ALTITUDE : 1800 - 1400 m

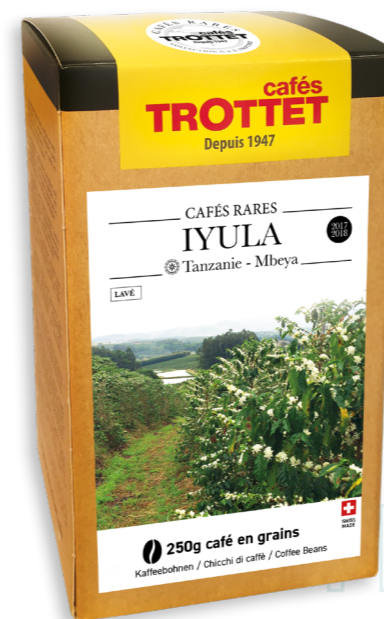
VARIÉTÉS : Moka

ARÔMES : Framboise, Sucre, Pomme, Poire, Caramel



Ethiopie, berceau du café...

ÉDITION AFRIQUE



IYULA

RÉGION : Mbeya

PLANTATION : Iyula

PRODUCTEUR : Plusieurs producteurs

ALTITUDE : 1740 m

VARIÉTÉS : k7

ARÔMES : Cerise, Pomme, Vanille naturelle, Noix de coco

QUELLES SONT LES CARACTÉRISTIQUES D'UN CAFÉ RARE?

Le café d'exception provient d'un seul et même terroir traçable : nous savons au mètre près d'où provient le café. Nous connaissons aussi le petit producteur qui le cultive et son histoire. C'est un café 100% arabica, sans mélange, cultivé en très haute altitude et récolté manuellement ce qui permet une sélection parfaite des cerises. Saviez-vous que les plus grands spécialistes sont capables de les reconnaître grâce à leurs odeurs et leurs caractéristiques uniques?

sourcing
PRODUCTEUR

CHEKATA

RÉGION : Guji

PLANTATION : Chekata

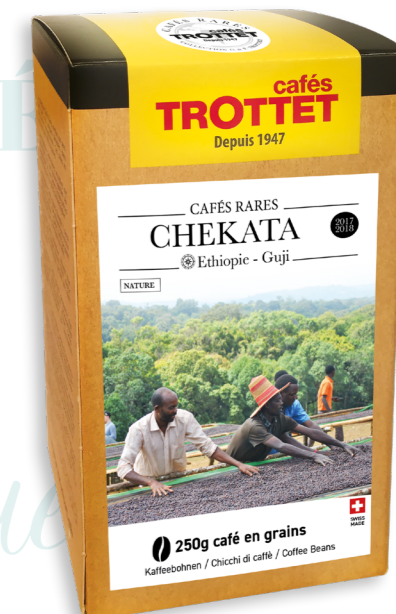
PRODUCTEUR : Ture Waji

ALTITUDE : 1890 - 1920 m

VARIÉTÉS : Moka Sadhe

ARÔMES : Ananas, Mangue, Cannelle

TERROIR
RARETÉ
TRAÇABILITÉ
authentique





FRAILES

RÉGION : Tarrazu

PLANTATION : Los encinos

PRODUCTEUR : Famille Navarro Ceciliano

ALTITUDE : 1200 - 1500 m

VARIÉTÉS : Blend de variétés

ARÔMES : Cacao, Noisette, Mandarine



La culture du vin et du café
Similaires par le choix du
terroir, du climat, de l'altitude
de culture, de traitement et de
la variété plantée. Un café de
spécialité, c'est comme un vin
de terroir : riche en arômes et
saveurs.

EL RINCON ESTATE

RÉGION : Huehuetenango

PLANTATION : El Rincon

PRODUCTEUR : Renardo Ovalle

ALTITUDE : 1500 - 1700 m

VARIÉTÉS : Caturra, Bourbon

ARÔMES : Citron, Caramel, Rose,
Chocolat au lait



FINCA SAN ISIDRO EL SALITRE

RÉGION : Santa Ana

PLANTATION : San Isidro Estate

PRODUCTEUR : Humberto Barrera

ALTITUDE : 1300 m

VARIÉTÉS : Pacas

ARÔMES : Pamplemousse, Gingembre,
Cardamone



LA CUMBRE

RÉGION : Ilamatepec

PLANTATION : La Cumbre

PRODUCTEUR : Emilio Lopez

ALTITUDE : 1500 - 1600 m

VARIÉTÉS : Bourbon rouge

ARÔMES : Canne à sucre, Framboise, Cacao
Caramel, Cèdre





Les cafés d'Amérique du sud, produits à plus de 1 000 mètres d'altitude conviennent parfaitement pour le Slow Coffee.

Grâce aux cultivateurs, les Grands Crus proviennent des meilleurs terroirs du monde. La torréfaction artisanale et lente développe tous les arômes pour une dégustation sans fin.



LAS VIOLETAS ESTATE

RÉGION : Antioquia
PLANTATION : Las Violetas Estate
PRODUCTEUR : Daniel Alejandro Cardona
ALTITUDE : 1400 - 1600 m
VARIÉTÉS : Blend de variétés
ARÔMES : Framboise, Fraise, Myrtille, Chocolat noir



FINCA MAPUTO

RÉGION : La Perla
PLANTATION : Pamp Finca Maputo, Rancho Tio Emilio
PRODUCTEUR : Verena Blaser & Henry Gaibor
ALTITUDE : 1300 m
VARIÉTÉS : Typica
ARÔMES : Ananas, Noix, Beurre de caramel



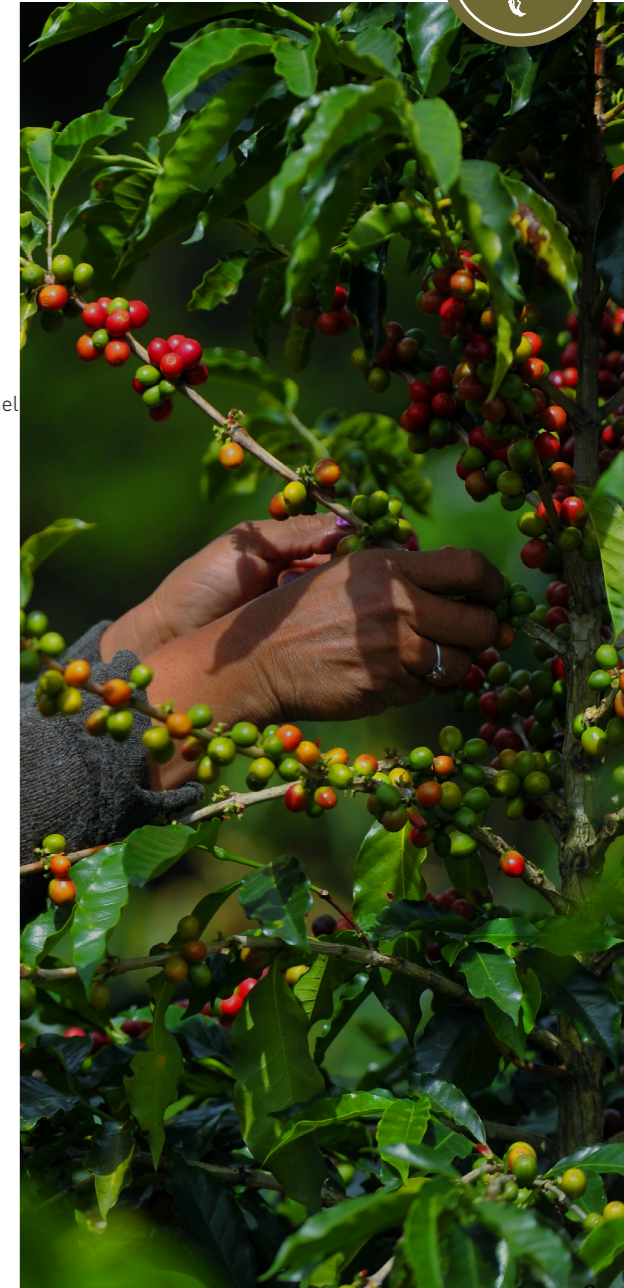
LAS TERRAZAS DEL PISQUE

RÉGION : Quito
PLANTATION : Las Terrazas Del Pisque
PRODUCTEUR : Arnaud Causse
ALTITUDE : 1700 m
VARIÉTÉS : Caturra, Bourbon, Typica
ARÔMES : Framboise, Miel, Myrtille



EL MANGO

RÉGION : Cajamarca
PLANTATION : El Mango
PRODUCTEUR : Plusieurs producteurs
ALTITUDE : 1350 - 1900 m
VARIÉTÉS : Caturra, Catimor, Typica, Pache
ARÔMES : Pamplemousse, Gingembre, Cardamome





FARM FREITAS

RÉGION : Minas Gerais

PLANTATION : Lilith

PRODUCTEUR : Plusieurs producteurs

ALTITUDE : 1000 m

VARIÉTÉS : Catuaí

ARÔMES : Citronnelles, Tabac

FAZENDA CAMOCIM

RÉGION : Espírito Santo

PLANTATION : Fazenda Camocim

PRODUCTEUR : Henrique Sloper

ALTITUDE : 1200 m

VARIÉTÉS : Catuaí jaune

ARÔMES : Fruits de la passion, Canne à sucre, Orange

SITIO CAMBUTA

RÉGION : Araponga

PLANTATION : Sitio Cambuta

PRODUCTEUR : Horacio Antonio Moura

ALTITUDE : 800 - 1100 m

VARIÉTÉS : Catuaí

ARÔMES : Noisette, Poivron, Sucre

IPÊ

RÉGION : Sul de Minas

PLANTATION : Ipê

PRODUCTEUR : Plusieurs producteurs

ALTITUDE : 900 m

VARIÉTÉS : Blend de variétés

ARÔMES : Sous-bois, Amande, Poire, Tabac frais

CAPARAO

(NATURE)

RÉGION : Alto do Caparao

PLANTATION : Bob O Link

PRODUCTEUR : Deneval Miranda

ALTITUDE : 1350 - 1400 m

VARIÉTÉS : Blend de variétés

ARÔMES : Fruits rouges, Epices douces

CAPARAO

(HONEY)

RÉGION : Alto do Caparao

PLANTATION : Bob O Link

PRODUCTEUR : Deneval Miranda

ALTITUDE : 1350 - 1400 m

VARIÉTÉS : Blend de variétés

ARÔMES : Abricot, Caramel, Noisette, Pêche





NOUS VOYAGEONS AU COEUR DU CAFÉ

Les cafés de spécialités sont choisis avec le plus grand soin et par conséquent les petits producteurs avec qui nous travaillons également. Notre équipe part à la quête, à ses propres frais, pour dénicher les meilleures fèves de café. En nous rendant sur place, au cœur de la plantation, nous contrôlons la qualité du café. Depuis des années de collaboration, nous entretenons de sincères relations avec chacun de nos cultivateurs pour un meilleur sourcing du café. En analysant le terroir, les conditions climatiques, la qualité de vie : nous nous engageons dans des projets responsables qui nous tiennent particulièrement à cœur. Nous définissons ainsi l'éthique et le développement durable.