

MAG

cafés
TROTTET

Tout l'univers du café



PARLONS CAFÉ



NOS
ASTUCES
CAFÉ



Nos projets responsables

et projets personnels



**Les portraits de nos
petits producteurs**



Les
irrésistibles



7 610407 155444 >



ÉDITO

Consommez responsable !

En sourçant le café, nous nous engageons à chercher nos fèves de sélection tout droit à l'origine, à la plantation, chez le petit producteur. Nous remontons à la source pour tracer le produit, sa qualité, son cultivateur et son histoire.

Entière traçabilité du produit ? Une des valeurs chez Trottet. L'étude de la fève de son origine à notre tasse est primordiale pour savourer un produit de qualité et de sélection.

PAS D'INTERMÉDIAIRE

Nous gérons nos propres visites de plantation, nos achats de café, nos torrifications... Nous réalisons le processus complet jusqu'à la vente des produits. La vente de nos cafés est disponible par internet et à notre unique boutique à Meyrin.

LOCAUX !

Dans la mesure du possible, nous allons investir dans des boîtes d'emballages 100% suisses pour nos capsules compatibles, grains, moulus. Il est indispensable de valoriser le commerce local, régional et national. Le reste du processus ? Torrification ? Emballages ? Nous le réalisons en interne, à notre atelier à Meyrin.

SOMMAIRE

PARLONS CAFÉ

- | | |
|---|--|
| 4 Une cerise de café, c'est quoi ? | 16 Coopérative de producteurs de café |
| 6 Qu'est ce qu'un café de spécialité ? | 18 Quelle est l'histoire du café-filtre et filtre à café ? |
| 8 Comment évaluer le café avec de simples termes ? | 19 La permaculture, c'est quoi ? |
| 10 Pays producteurs de café | 20 Quels sont les critères d'un café issu d'une agriculture biologique ? |
| 14 Production de café au monde : un producteur, un visage | 22 La photosynthèse |

- 23 La crème du café et son importance
- 24 La variété geisha du Panama
- 26 La 3^{ème} vague du café
- 28 Rendre le café plus fort chez vous
- 30 Ne ratez plus votre expresso !
- 31 Grand retour du café en grains
- 32 Slow coffee
- 34 Réduisez l'amertume de votre café
- 36 L'acidité : la saveur la plus importante dans le café

Les irrésistibles

- 39 MOCCA LUXE : en espresso ou iced coffee
- 40 3 cafés glacés pour l'été
- 42 Le Frapuccino Trottet
- 43 Réussir son thé avec le Tea Dripper Hario
- 44 Les atypiques
- 45 Limonade au café d'Afrique

NOS ASTUCES CAFÉ

- 48 Comment conserver son café ?
- 50 3 alternatives pour rendre son café «healthy»

- 52 Récupérez votre marc de café
- 54 Tout un art de réutiliser son café
- 56 Réutilisez votre marc dans votre jardin
- 58 Réutilisez votre marc pour la beauté
- 60 Détartrez votre machine à café

Nos projets responsables et projets personnels

- 64 Projet Costa Rica 2019
- 68 Panama
- 70 Nos projets responsables

Les portraits de nos petits producteurs

- 74 Carole Zbinden
- 76 Marcos Croce
- 77 Catalina Vasquez
- 78 Luis Valladerez
- 79 Emilio Lopez
- 80 Renardo Ovalle
- 82 [Interview] : Mario Fonseca
- 88 Click & Collect
- 90 Les 10 commandements du café



Magazine dédié à tout l'univers du café

Editeur

La Maison du Café, Trottet SA
Rue Emma-Kammacher 4
1217 Meyrin 1 - Genève
Suisse

Magasin en ligne

trottet.ch

Boutique au cœur de notre torrification

Rue Emma-Kammacher 4
1217 Meyrin 1 - Genève
Suisse
Horaires d'ouverture :
9h00-12h00 / 13h30-16h00

Service Client

Depuis la Suisse :
0800 800 477

Depuis l'Étranger :
+41 22 719 00 00

Email : info@trottet.ch

Horaires du bureau :
8h00-12h00 / 14h00-16h30



UNE CERISE DE CAFÉ, C'EST QUOI?

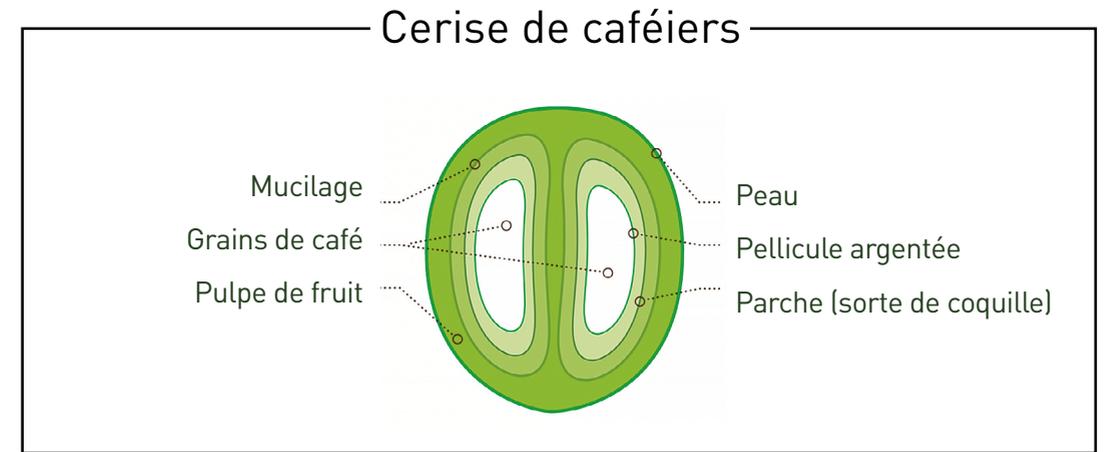
Et d'où vient le café ?

On reconnaît sûrement le café par sa cerise de couleur rouge vif sur un joli arbre, mais on ne sait pas forcément tout sur le café. Découvrez ce qui se cache sous la cerise de café et sachez que la composition entière de la cerise impactera votre tasse en dégustation. Les traitements de café comme le Nature/Honey/Semi-Lavé/Lavé ont de réels impacts sur la manière de traiter le café, mais aussi sur le goût en tasse, qui est complètement différent d'un traitement à l'autre. Transformons-nous en spécialistes, et découvrons toute l'anatomie d'une cerise de café !

Avant de parler de la cerise, parlons de sa confection, sa pousse et son développement.

Un arbre à café peut atteindre 9 mètres de hauteur. Les petits producteurs, après des générations d'expériences, savent qu'un arbre de 9 mètres n'est plus rentable en raison de sa hauteur, c'est pourquoi ils décident de réduire les tailles afin de garder les plants petits, qui, selon eux, ont un meilleur rendement et des fruits de meilleure qualité. Arbre qui pousse signifie feuilles qui poussent : les arbres de café sont composés de feuilles vertes mais pas que ! Les feuilles du caféier poussent par deux, et les cerises de café se développeront seulement sur la fin de l'arbre, soit sur les branches. C'est un immense investissement pour le petit producteur qui sait que durant les 4 premières années au maximum, son caféier n'aura aucune rentabilité. En effet, un arbre à café met plusieurs années avant de donner ses premiers fruits.

ANATOMIE D'UNE CERISE DE CAFÉ



En ce qui concerne les fruits, la peau supérieure d'un fruit est appelée l'exocarpe. Elle est de couleur verte jusqu'à ce que la cerise soit mûre. A maturité, la cerise change de couleur et vire au rouge, jaune, rose, orange : tout cela dépend de la variété plantée.

Une fois la peau « exocarpe » vue, on passe à la pulpe, scientifiquement appelée mésocarpe, comme pour les fruits. En dessous, on retrouve le mucilage à la texture gluante. Il s'agit du sucre 100 % naturel de la cerise de café. Il ne faut pas sous-estimer le mucilage, qui influence complètement les niveaux de traitements de grains de café. En effet, en utilisant le processus Honey, les grains doivent le conserver à 100%. En séchant au soleil les sucres/glucides du mucilage pénètrent le grain et donnent un café 100 % chocolaté et sucré.

Après avoir terminé avec les glucides, on arrive enfin aux grains de café. Il existe actuellement une variété de café qui n'offre qu'un seul grain de café dans la cerise, il s'agit du caracoli. La majorité des cerises de café sont composées de deux grains. En regardant de plus près, on voit que les grains sont aussi couverts d'une très fine pellicule argentée. Il s'agit ici du parchemin. En science, ce parchemin est appelé endocarpe. Souvent, cette partie est retirée lors des processus de « déshabillage » de la cerise de café.

Petit plus à connaître !

Bien que le traitement honey soit favorable à un café très chocolaté, sucré, doux et gourmand, il ne faut pas oublier que lorsque les cerises de café sont arrachées de leur branche, leur mûrissage s'arrête et les cerises utilisent leurs propres sucres pour se défendre : étape appelée GERME. Les cerises commencent déjà leur processus de glucides juste après la récolte.





Le café de spécialité a débuté aux Etats-Unis, où les Coffee Shop ont décidé de jouer sur la traçabilité et la transparence complète de leurs produits pour garantir une tasse d'exception aux clients et ainsi se différencier des autres bars à café.

QU'EST-CE QU'UN CAFÉ DE SPÉCIALITÉ ?

Un café de spécialité, en anglais dit *specialtycoffee* est un produit sans défaut à la tasse. Également appelé Grand Cru de spécialité, nous en avons fait notre gamme Cafés Rares, en rappelant que les cafés rares sont des produits très travaillés par les producteurs ayant des méthodes de production incroyablement précises, rendant ainsi le grain de café exceptionnel.

QUELLES SONT LES CARACTÉRISTIQUES D'UN CAFÉ DE SPÉCIALITÉ ?

Le café d'exception provient d'un seul et même terroir traçable : nous savons au mètre près d'où il provient. Nous connaissons parfaitement le profil du producteur ainsi que sa famille et le travail ancestral effectué depuis des générations. Nous reconnaissons un café de spécialité lors de la dégustation, il nous rappelle et s'identifie lui-même à ses propres origines. Le café est pur, sans mélange : il s'agit d'un café d'une seule et même parcelle, sans assemblage quelconque. Un café de spécialité transmet un message grâce à ses mille saveurs et arômes.

En tant que spécialistes, lors d'une dégustation d'un assemblage ou d'un café de spécialité, nous reconnaissons immédiatement la catégorie à laquelle appartient le café. Grâce à ses arômes et caractéristiques, nous pouvons deviner l'origine jusqu'à la parcelle.

CAFÉ 100 % ARABICA

À noter que les cafés de spécialité sont exclusivement des cafés 100 % Arabica cultivés en très haute altitude, où l'accès à la modernisation est rare et quasiment impossible. Par conséquent, nous garantissons une récolte de cerises de café 100 % sélective et manuelle. En effet, le passage de récolte manuelle permet de garantir une parfaite sélection.

NB : selon la technologie de certains villages de production de café, l'utilisation de machines à récolte est nécessaire. Cependant, les machines robotisées détruisent des racines d'arbres, ce qui nuit à l'environnement, tandis que la récolte sélective permet non seulement de garantir un passage de grande qualité, mais est aussi un grand pas pour l'environnement.

Grâce à nos petits producteurs 100 % investis dans leurs produits Grands Crus, nous pouvons donc réellement attester que nos produits respectent l'environnement.



sourcing PRODUCTEUR

TERROIR

RARE

TRAÇABILITÉ

authentique

COMMENT ÉVALUER LE CAFÉ AVEC DE SIMPLES TERMES ?

Le langage d'experts du café n'est pas simple pour le consommateur, c'est pourquoi on vous explique ces spécialités avec des mots que l'on utilise tous les jours nous servant pour décrire nos sensations, nos goûts, nos saveurs, nos arômes. Pour pouvoir juger nos cafés en Cupping, en Espresso ou en Slow Coffee avec vous, nous utilisons principalement les termes suivants :

CAFÉ DOUX/LÉGER CAFÉ CORSÉ CAFÉ INTENSE CAFÉ SAVOUREUX

En tant que caféologues, nous n'utilisons que très rarement ces définitions pour les annexer à nos Grands Crus. Comme il s'agit de café de grande spécialité, les termes utilisés sont très souvent reliés à la culture du vin de terroir.

Il faut savoir que la force d'un café se divise ainsi :

CAFÉ LÉGER CAFÉ CORSÉ CAFÉ CHARPENTÉ CAFÉ ÉQUILIBRÉ



Le café léger, corsé, charpenté, équilibré n'a pas de lien avec le taux de caféine : en effet, le taux de caféine est le même, pour chaque boisson. À noter que l'Arabica a 2 x moins de caféine que le Robusta.

EXPLIQUONS LES TERMES !

LE CAFÉ LÉGER/DOUX

Un café léger est une boisson très fugitive dont le goût est passager et disparaît vite. Cela ne signifie pas que le café n'a pas de goût. Il s'agit tout simplement d'une durée de goût en bouche moins importante puisque notre palais ne sera pas marqué par les saveurs et notes du café. Un café léger est l'opposé du café corsé. Ce sera principalement un café d'une gamme blend ou dite « assemblage », puisque on aura un café plus ou moins torréfié avec peu d'acidité et/ou d'amertume. Il y a

Le café doux se classe dans la catégorie du café léger.

plusieurs saveurs qui s'accroissent les uns sur les autres, sans pour autant mettre une saveur en évidence.

LE CAFÉ CORSÉ

Il est très difficile de définir un café corsé puisque réellement, nous ignorons ce qui est corsé. Les arômes ? Les saveurs ? La liqueur ? En tant qu'experts, nous avons défini le café corsé comme étant un produit composé d'un arôme très dominant, prenant ainsi le pouvoir sur tout le reste du café. Par exemple, le café est noté aux arômes de fruits rouges très prononcés. Si nous ressentons réellement que celui-ci a des notes de fruits rouges, nous estimons qu'ici, nous avons un café très corsé, puisqu'il porte bien ses arômes et notes. Un café corsé, on ne l'oublie pas ! En raison de ses forts goûts de fruits, celui-ci marquera notre palais.

Comme son nom l'indique, le café corsé entre dans la catégorie du café corsé.

LE CAFÉ INTENSE

Un café intense est directement défini comme puissant. L'intensité de café se définit à partir du moment où le goût en bouche est bien plus fort que ce à quoi nous nous attendions. Un café intense est synonyme de vif, extrême. Il est également classé dans la même catégorie qu'un café fort.

Par exemple, goûtons un café du Kenya, pour lequel nous nous attendons à avoir un café très rond, doux et raffiné. Au final, au moment de la dégustation, on se retrouve face à un produit beaucoup plus « présent » que ce que nous pensions. Ici, notre café est intense, fort et vif. De plus, il faut noter que l'intensité est perçue par le goût en bouche.

Un café intense, quant à lui, est classé dans la catégorie du café charpenté.

LE CAFÉ SAVOUREUX

Un café savoureux est à définir par le propre consommateur. En effet, un « tasty coffee » est propre à chacun puisqu'il s'agit de déterminer si le café a un goût agréable et celui-ci est bon. Le thème « savoureux » dans le lexique du café est principalement utilisé pour parler des cafés de terroir comme pour le vin. Ils sont 100 % traçables jusqu'à la parcelle en raison de leur authenticité et du travail original et exceptionnel réalisé par le petit producteur. Le café est défini par la qualité de son Cru.

Un café savoureux est classé dans la catégorie du café équilibré.

PAYS PRODUCTEUR DE CAFÉ : LE BRÉSIL

Caféiculture, histoire

Le Brésil est bien-sûr connu pour le football, les traditions, les fêtes, les danses de culture, mais pour le café aussi. En effet, puisqu'il se trouve en plein cœur de la ceinture du monde du café, il en devient ainsi le pays producteur numéro 1. Non seulement il s'agit du pays producteur N°1, mais il s'agit également de l'exportateur principal au monde.

En chiffres, le Brésil produit 35 % de la production mondiale de café avec des prix de vente de café vert attractifs. En baissant leur prix ainsi, les autres pays producteurs se voient descendre légèrement de l'échelle des producteurs en tête.

L'HISTOIRE DU CAFÉ AU BRÉSIL :

LE PRODUCTEUR MONDIAL

Il y a tout juste 100 ans, le Brésil était connu pour le café. Bien qu'aujourd'hui le Brésil ait changé ses tactiques de production de café, ce ne fut pas pareil à l'époque. En effet, le Brésil produisait la quantité pour fournir le monde et non la qualité. Les cafés brésiliens se trouvent en moyenne altitude et sont donc plus accessibles en termes de quantités. A noter que plus nous montons en altitude pour la récolte, plus la quantité diminue : cela s'appelle le café de spécialité, café microlot et café rare. Aujourd'hui, le Brésil revient sur ses méthodes de travail du café vert et propose diverses variétés de production. Il existe toujours le café Arabica de basse altitude et moyenne altitude récolté pour la quantité et non pour la qualité. Le Brésil possède également des petits producteurs placés en très haute altitude. Ces derniers vont se concentrer sur le café rare (le Grand Cru), unique en son genre.



L'EXPORTATION DU CAFÉ VERT DU BRÉSIL

Il n'est pas simple de passer de la production à l'exportation. Le Brésil s'est vu là un réel défi lorsqu'il a fallu distribuer ces fèves de café vert au reste du monde. Ce pays y voit tout une logique et logistique afin d'exporter son café aux populations : Il va passer par le port de Santos. Aujourd'hui, il s'agit du même port ! Le Brésil exporte son café depuis le port de Santos depuis plus de 240 ans. Effectivement, avoir une procédure de travail permet d'améliorer la productivité et la qualité de la quantité exportée avec un suivi irréprochable.

A noter que le Brésil n'exporte pas seulement du café depuis ce beau port. Il va également avoir de la logistique d'envoi pour le sucre, le soja, des jus de fruits comme l'oranger et le charbon.



CAFÉICULTURE AU BRÉSIL :

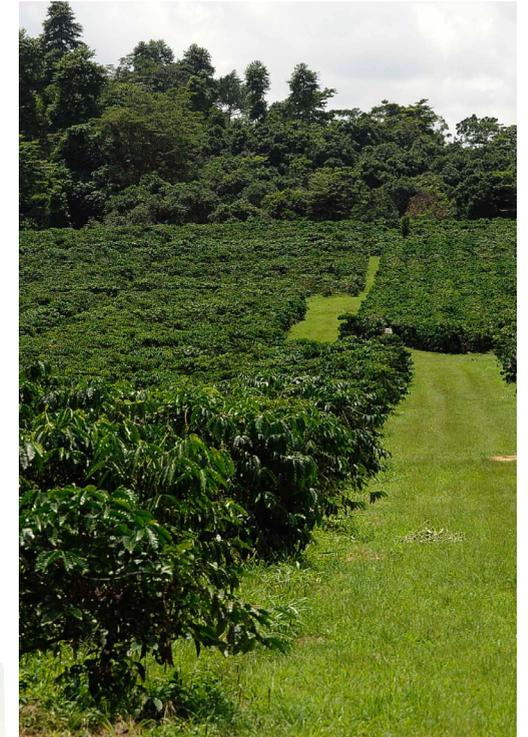
COMMENT CELA SE PASSE-T-IL ?

Comme dans chaque pays, certaines terres sont plus favorables quant à la pousse de café. Depuis le début de la caféiculture au Brésil, nos amis brésiliens produisent majoritairement au sein de l'Etat Minas Gerais. En effet, plus de 50% de la production totale du pays se réalisent au sein de cette Etat.

Le café s'est propagé au sein du pays et aujourd'hui de plus en plus de villes tentent d'en produire. La plus récente est la ville de Cerrado. Celle-ci dispose de conditions climatiques idéales et d'un terroir riche et exceptionnel pour la production de café vert. Le sol étant très plat au sein de Cerrado, les producteurs ont investi dans des machines de production « de récolte » afin de récolter les cerises de café vert de façon industrielle, leur permettant ainsi d'accélérer leur productivité. Ces machines autonomes ont la particularité de fonctionner sans eau, ce qui permet d'économiser la ressource.

PRODUCTION 100% INDÉPENDANTE

Le Brésil produit et consomme son propre café. Grâce à cette technique, il économise le transport, l'énergie, et ne pollue pas. De cette manière, le Brésil est un pays producteur 100% indépendant.



EN RÉSUMÉ, LE BRÉSIL C'EST

N°1 PRODUCTEUR MONDIAL

N°1 EXPORTATEUR DE CAFÉ MONDIAL

EXCELLENTE PRODUCTIVITÉ DANS LES PLANTATIONS GRÂCE À UNE TECHNOLOGIE DE POINTE

DES MILLIERS DE PRODUCTEURS REGROUPÉS EN COOPÉRATIVES POUR TRAVAILLER ENSEMBLE

100% PAYS PRODUCTEUR INDÉPENDANT

PAYS PRODUCTEUR DE CAFÉ : L'ÉTHIOPIE

Berceau du café

Nous entendons les histoires affirmant que le Yémen est un réel commerce de café, mais nous ne pouvons pas nier que l'Éthiopie en est son pays d'origine, son lieu de naissance et de première culture.

Lorsque le café fût connu en Éthiopie, il s'agissait d'une grande découverte qui n'a pas mis longtemps à se répandre dans tous les autres pays. L'Éthiopie est surtout connue aujourd'hui pour sa large palette de saveurs différentes dues aux dizaines de variétés de café plantées au sein du pays.

La légende des chèvres Toute une histoire...

Selon les légendes, le café aurait connu le jour grâce à un paysan nommé Kaldi en Éthiopie. Il aurait remarqué que ses chèvres mangeaient des baies rouges sur un arbuste qu'il n'avait encore jamais vu. Une hyperactivité était remarquée chez les chèvres, qui n'arrêtaient pas de sauter partout ! Kaldi mangea les cerises à son tour et remarqua une énergie incroyable dans son corps. Petit paysan devenu actif, une rumeur se mit à circuler dans le village ! Les moines du village découvrirent rapidement ce qui se tramait et décidèrent de manger les cerises à leur tour, chaque soir, avant la prière...

LES CARACTÉRISTIQUES D'UN CAFÉ ÉTHIOPIEN

Son profil gustatif, ses arômes, ses notes et saveurs vont principalement dépendre du terroir de production, du petit producteur, du choix des variétés à planter et de la torréfaction appliquée aux grains. L'Éthiopie privilégie les traitements lavé et nature. Le traitement lavé donnera un café complexe aux notes acidulées. Le traitement nature, également appelé voie sèche, donnera des cafés complexes aux notes fruitées et intenses. On parle d'intensité dans un café lorsque nous avons un traitement nature. En effet, ce dernier a pour but de laisser les cerises de café sécher au soleil afin que les grains s'imprègnent du jus intense de la cerise.



MAG

café
TROTTE

LA FERMENTATION DU CAFÉ

La fermentation du café consiste en réalité à retirer le mucilage du café. Elle se réalise par l'étape du traitement appelé « Lavé », ou « voie humide ». Il s'agit du contact entre les grains de café et l'eau.

Chaque traitement est différent, il en existe **4 principaux** :

NATURE

Le traitement nature consiste à laisser la cerise entière sécher au soleil pendant plusieurs jours. Cela influe sur le goût du grain de café. Le goût de fruit mûr de la cerise rouge finit par pénétrer les grains de café.

Résultat en tasse :
notes de fraises, framboises, mûres ...

HONEY

Le traitement honey consiste à dépulper la cerise et à retirer la peau afin de laisser uniquement le mucilage. En pénétrant, celui-ci va sucrer les grains. Une fois retirés, il faut déposer les grains au soleil afin qu'ils sèchent. Les grains finissent par absorber les goûts du sucre du mucilage qui a séché.

Résultat en tasse :
notes de miel, sucre et chocolat ...

SEMI-LAVÉ

Le semi-lavé consiste à laver les grains de café sans phase de fermentation. Le café sera lavé pendant plusieurs heures après avoir été dépulperé. Il ne reste que le grain qui est longuement lavé puis séché dans les machines à café vert.

Résultat en tasse :
notes de citrons, mandarines ...

LAVÉ

L'étape du café lavé est la même que celle du semi-lavé, sauf qu'ici, nous ajoutons la fermentation. Un café lavé et fermenté libère les acides organiques qui ramènent à une dégustation plus acide et adorée par les amateurs du café. La fermentation est le procédé permettant d'éliminer la couche la plus proche du grain de café, permettant de mettre le grain vert entièrement à nu.

Résultat en tasse :
notes vives d'agrumes...

Avant de déterminer le pays originaire qui vous plaît en termes de goût, choisissez un traitement. C'est par le traitement que vous pourrez choisir le café idéal.



PRODUCTION DE CAFÉ AU MONDE : UN PRODUCTEUR, UN VISAGE

Pas de certificat, pas de création de label, pas de marketing : notre savoir-faire prouve la qualité du café, aussi bien par nos articles, nos produits, et nos voyages sur place assurant ainsi une transparence totale du produit.

LE COMMERCE ÉQUITABLE

Comme déjà mentionné pour le Costa Rica, il existe une forme de commerce équitable : Carole Zbinden, notre petite productrice de café, engage du personnel à chaque saison de récolte pour la grande récolte des cerises de café. Tout en rémunérant les récolteurs, Carole leur garantit également le logement. Les récolteurs de cerises viennent de la ville comme saisonniers. Le chemin est long, rigoureux, et en haute altitude. Pour leur faire économiser de l'énergie, de la route et de l'argent, elle met à leur disposition un logement, comparable à un « hôtel » d'environ 50 personnes. Bel engagement !



LE COMMERCE DIRECT, À QUI PROFITE-T-IL ?

En travaillant directement avec Carole Zbinden depuis de longues années, nous avons en quelque sorte un privilège sur les variétés produites. Comme pour notre dernier achat, nous avons des variétés exclusives, puisque nous avons conclu l'achat de la récolte complète à Carole Zbinden. Un producteur satisfait, c'est aussi un torréfacteur comblé d'avoir reçu un produit unique au monde.

Le commerce direct permet au planteur de définir ses propres prix sur le café acheté. Plus d'intermédiaires se mélangent au producteur et à l'acheteur, plus l'argent et le manque d'écologie se ressentent. Avec Carole, le transfert est réalisé en quelques clics. Il s'agit non seulement de café mais d'un projet responsable réalisé au préalable aux côtés de Carole.

Saviez-vous qu'en collaborant en commerce direct, le petit producteur est mieux rémunéré à plus de 30% ? Il est nettement plus intéressant de travailler en commerce direct puisque le producteur établit un prix, vend son produit, reçoit son argent et investit dans sa plantation.

Nous n'avons pas besoin de label ou de certificats. Nous nous basons uniquement sur des labels comme Max Havelaar ou bio suisse. Le reste, nous le vérifions nous-mêmes !

Le prix est établi par le producteur, prix auquel nous sommes obligés de nous adapter. Nous apprécions les cafés provenant de lieu éthique et équitable. Nous savons qui plante, qui récolte, qui transporte, qui paie, qui torréfie et qui l'achète. Nous avons la chaîne complète : c'est ça le commerce équitable et transparent.

Très simple de vérifier la teneur de nos propos : régulièrement, nous nous rendons sur place pour vérifier la qualité de nos Grands Crus, renouer des liens avec la plantation, discuter d'éventuelles futures variétés, ou futurs projets de plantation, qui peuvent aussi nous intéresser sous forme d'un projet responsable, effectué notamment au Costa Rica à double reprise, et au Panama.

COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS DE CAFÉ

PETITE DÉFINITION TECHNIQUE

Une coopérative de petits producteurs est similaire à une forme d'association ou fondation par laquelle traverse l'économie sociale et solidaire entre chaque planteur.

LES PETITS PRODUCTEURS SE DIVISENT EN DEUX GROUPES :

PREMIER GROUPE



Selon l'importance des kilos de café vert dans une plantation, le petit producteur peut travailler de façon autonome avec les revendeurs sans intermédiaire fixe. C'est le petit producteur qui fixe son prix à l'acheteur, comme nous. Il est indépendant dans son travail, et dépendant de son fruit caféier. L'indépendance comprend aussi l'acquisition de toutes les machines de tri des cerises de café, les machines à traitement, les coûts de l'eau ou encore l'électricité. Tous ces coûts sont à la charge du petit producteur lorsqu'il travaille seul. En prenant en compte le café de haute qualité provenant des hautes altitudes, la variété produite ainsi que tous les coûts engendrés chez lui, le petit fermier réajuste ses prix aux revendeurs.

DEUXIÈME GROUPE



Le second groupe consiste à regrouper plusieurs dizaines de petits producteurs ne pouvant pas assurer les finances de leur plantation en raison de leur petit terroir, variété, complexité, pays. Donc, des dizaines de producteurs se réunissent pour créer ce qu'on appelle une Coopérative de Petits Producteurs. Ensemble, ces derniers réalisent des projets autour du café, répondent à leurs besoins sociaux, économiques et culturels dans une coopérative dont l'organisation est entièrement démocratique. Contrairement à l'indépendant cultivateur, c'est la coopérative qui fournit tous les instruments de traitement, les stockages et les machines de tri.



AU CŒUR D'UNE COOPÉRATIVE

Dans une coopérative de café, nos petits producteurs apportent leur café et proposent un prix. Le prix se définit par le directeur général de la coopérative qui est élu par 7 producteurs dont la voix compte.

Saviez-vous que mondialement et dans tous secteurs confondus (café, thé, sucre, cacao...), il y a plus de 279 millions de personnes travaillant dans une coopérative ?

LES AVANTAGES

La coopérative de café offre plusieurs avantages aux petits producteurs. Ces derniers travaillent en très haute altitude avec très peu de terrain de production, ils obtiennent alors du matériel pour cultiver leurs produits, de la maintenance ou encore du stockage pour leur café pour ceux qui n'ont pas de locaux. Ce n'est pas tout, les petits producteurs créent un lien familial entre eux et se soutiennent dans leur production, dans leur économie et leurs cultures. Les coopératives existent pour maintenir des conditions de vie adaptées ainsi que des prix équitables en recevant en échange des produits de haute qualité.

QUI COMPOSE LA COOPÉRATIVE ?

Généralement, une coopérative de petits producteurs est créée par eux-mêmes. Ce sont ces derniers qui choisissent le directeur général de l'équipe et leurs 7 représentants. C'est le directeur général qui détermine le prix de vente des cafés. Ce sont les petits producteurs qui décident de la variété qu'ils produisent et qui choisissent si leur grain sera bio ou non.

Imaginons la scène :

Un petit producteur de café de spécialité se rend dans une coopérative de son village pour y devenir membre. Il y apporte son café (nous comptons en sacs entre 30 et 100 kilos selon les récoltes et variétés). Après concertation, le petit producteur rejoint la coopérative et ils décident tous ensemble du prix que celui-ci emportera en échange de son sac.

COMMENT SAVOIR SI LE CAFÉ EST DE QUALITÉ À CHAQUE APPORT ?

A noter qu'à chaque apport de sac dans la coopérative, celui-ci est contrôlé en amont : qualité, kilo, récolte, produits... Tout est passé à la loupe. Après examen, la coopérative décide si le café est bon pour être sur le marché. Dans le cas contraire, si le planteur n'a pas fourni la qualité de café habituelle promise aux clients, son produit ne sera pas accepté.

La production de café dépend principalement des petits fermiers appelés aussi paysans qui sont experts de leurs produits. En collaborant avec des coopératives, cela leur permet de pouvoir agir sous forme de « présidents » de leur propre café, et ainsi d'avoir une liberté d'agir comme « guide » au sein de la région pour un développement social, économique, culturel et surtout... local.

QUELLE EST L'HISTOIRE DU CAFÉ-FILTRE ET FILTRE À CAFÉ ?

Le filtre à café est un morceau de papier souvent triangulaire et creux dans lequel on dépose du café moulu (la mouture est réglée en fonction du filtre). On verse ensuite de l'eau chaude dessus pour infuser. Le café infusé passe alors à travers le filtre sans aucun dépôt : c'est l'objectif du café filtre.



HISTOIRE ET LÉGENDE DU CAFÉ FILTRE

Lorsque le café filtre a été inventé, le filtre utilisé était une chaussette pouvant retenir tous les résidus du café dedans, et ainsi laisser le café infuser 3-4 minutes au maximum.

Connaissez-vous l'expression « **Café Jus de Chaussette** » ? Les grands amateurs d'expresso vous diront toujours ça.

Au départ une chaussette, le filtre a été connu sous tous les matériaux possibles : en étain, en laine blanche, en coton... Quelques années plus tard, la population entend parler d'une certaine Melitta Bentz. Femme au foyer, elle expérimente le papier buvard des cahiers d'école de son fils pour filtrer son café. Ce café moins amer rencontre un franc succès.

Le saviez-vous ?

Contrairement aux filtres à tamis en métal ou en plastique, les filtres en papier permettent de retenir des résidus huileux du café qui seraient cancérigènes...

Peut-être allez-vous opter pour le café filtre ?

La Chemex est l'une des cafetières filtre les plus célèbres. Elle permet d'extraire parfaitement tous les arômes du café.



LA PERMACULTURE, C'EST QUOI ?

La permaculture est une philosophie agricole, inspirée de la philosophie d'agriculture naturelle du Japonais Masanobu FUKUOKA.

Les cofondateurs australiens, David HOLMGREN et Bill MOLLISON, de la permaculture définissent cette philosophie comme « une collection de principes éthiques et de conceptions ayant pour objectif de changer notre mode de production agricole afin de s'inscrire dans la durée ».

Il y a beaucoup à dire sur la permaculture, mais pour résumer, on retiendra que la permaculture est une philosophie agricole qui tourne autour de 3 grands principes éthiques : protéger les ressources naturelles, protéger la communauté et limiter la consommation pour redistribuer le surplus.

La permaculture s'inspire en effet de la nature et des ressources naturelles qui se développent en totale autonomie comme les forêts par exemple, qui développent un écosystème équilibré et autosuffisant.

En bref, la permaculture c'est *l'harmonie avec la nature*.
Produire du café en permaculture ?
À cette question nous répondons un grand **OUI !**

LES RÈGLES PRINCIPALES À RESPECTER POUR PRODUIRE EN PERMACULTURE :

Collecter et stocker l'énergie

Utiliser et valoriser la diversité des écosystèmes

Utiliser et valoriser les ressources renouvelables

Ne pas produire de déchets

Utiliser la synergie d'une polyculture

Créer une production

COSTA-RICA

COMMENT CAROLE ZBINDEN LIMITE SA PRODUCTION DE DÉCHETS DANS SA PLANTATION FINCA EL QUIZARRA ?

Lorsque Carole taille de ses vieux caféiers, elle conserve et stocke les troncs afin de les utiliser comme bois de chauffage pour son four où sont séchés les grains de café.

Le dépulpage des cerises de café :

Lorsque les cerises de café passent entre les dents des cribles pour être dépulpées, il en résulte un déchet. Carole utilise donc ces pulpes de cerises dans le but de créer son propre composte 100% naturel et dépourvu de tout engrais chimiques.

Opter pour une production issue de la permaculture est une manière de s'engager. Acheter des cafés issus de la permaculture est une autre façon de s'engager. C'est en vous sensibilisant et vous informant sur cette technique de production 100% éthique que nous continuons notre amélioration. Nous, les Cafés Trotte, valorisons le travail artisanal, valorisons les ressources naturelles, valorisons la préservation de notre environnement et celui de nos pays producteurs. C'est par celle-ci que nous souhaitons vous engager à nos côtés ! Achetez mieux ensemble ! Consommez mieux ensemble ! Et diminuons nos déchets ensemble !



QUELS SONT LES CRITÈRES D'UN CAFÉ ISSU D'UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

Un café biologique est un café cultivé sans produits chimiques de synthèse, autrement dit sur un sol exempt de traces depuis 5 ans. En effet, il faut savoir que le parcours d'un café bio est suivi de très près depuis sa plantation jusqu'à la tasse du consommateur.

MAG

café
TROTTE



Ce qui est important de savoir et ce qui fait toute la différence d'un « café Bio » c'est que depuis le moment de sa récolte à sa transformation jusqu'à la commercialisation, celui-ci ne peut en aucun cas être en contact avec d'autres cafés qui sont non biologiques afin de préserver toute sa pureté.

 Il faut savoir que cela demande une attention toute particulière de la part de tous les acteurs du monde du café. En effet, le producteur, le négociant ainsi que le torréfacteur vont jouer un rôle déterminant pour le café. Pour produire un café biologique, cela demande un entretien rigoureux des plantations aux producteurs de café.

Ces derniers privilégient la culture intensive afin de favoriser la rotation des parcelles, leur mise en repos. En effet, le rendement est moindre mais plus qualitatif et sain.

Elaguer régulièrement des caféiers va permettre de renforcer leur croissance, de retirer certaines pousses, éliminer les plants peu ou improductifs. Tous ces éléments regroupent le travail quotidien des femmes et des hommes qui travaillent dans les plantations. 

Les producteurs privilégient un compost naturel fait entre autres de la pulpe des cerises de café, des feuilles et branches du caféier.

 Pour lutter contre les parasites qui abîment les caféiers, les producteurs appliquent des techniques traditionnelles telles que l'application de chaux et de cendre.

De plus, la protection des caféiers se fait également grâce à une végétation dense dans les plantations qui permet une régulation thermique et fait office de filtre naturel. 

Une fois cueillies, les cerises de café sont transformées et mises dans des sacs en toile de jute par nos petits producteurs qui veillent à utiliser des moyens exclusivement naturels.

Aujourd'hui plusieurs organismes veillent à ce que les systèmes mis en place soient cohérents écologiquement, socialement et économiquement.

Une fois que nous réceptionnons les de café dans notre maison de torréfaction, nous les stockons dans un lieu prévu pour les cafés biologiques pour éviter le contact avec des produits qui sont non biologiques.

Chaque ustensile mis en contact avec un café biologique lors de la torréfaction ou lors de l'emballage est systématiquement nettoyé selon un protocole précis pour préserver les premières étapes du café bio.

Nos cafés Max Havelaar Bio sont cultivés dans le respect de la nature et des cultivateurs qui sont torréfiés selon le savoir-faire familial de la Maison Trottet.



BIO Inspecta a délivré aux Cafés Trottet la certification de cafés biologiques. Le logo Eurofeuille assure le respect du règlement sur l'agriculture Biologique en Europe. 



LA PHOTOSYNTHÈSE

La photosynthèse est un processus qui permet aux plantes de créer de l'énergie (glucide) grâce à l'énergie lumineuse du soleil. C'est une réaction biochimique pendant laquelle la plante va absorber du gaz carbonique (CO₂) et rejeter de l'oxygène.

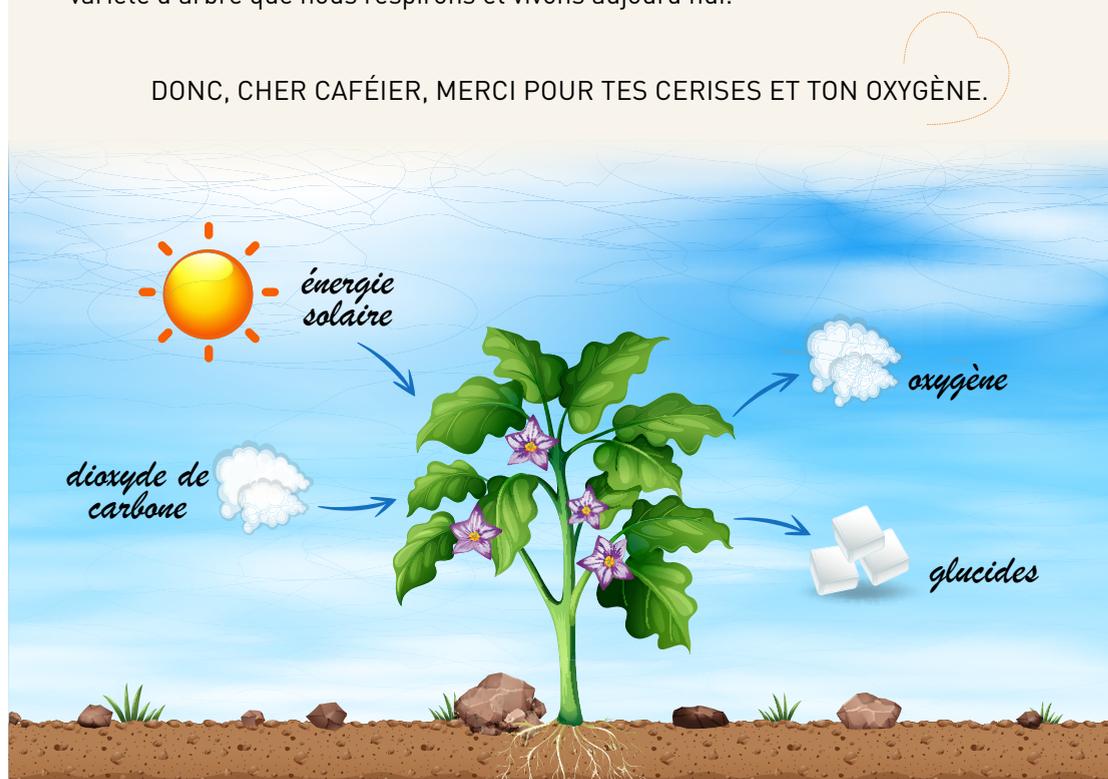
Comment cela se déroule-t-il ?

La photosynthèse se déroule dans les feuilles d'arbres et de plantes. Les plantes vont absorber la lumière, comme par exemple celle du soleil, et la transformer en énergie lumineuse. Cette énergie lumineuse va alors leur permettre de développer leurs sucres, leurs glucides. Pour mieux comprendre, l'absorption des sucres et glucides fonctionne de la même manière pour l'Homme.

Pour résumer

Le caféier ne produit donc pas seulement des cerises de café pour que 2,5 milliards de tasses soient consommées par année. Il va également, par le biais de la photosynthèse, aspirer le dioxyde de carbone pour nous rendre de l'oxygène. C'est ainsi grâce à cette variété d'arbre que nous respirons et vivons aujourd'hui.

DONC, CHER CAFÉIER, MERCI POUR TES CERISES ET TON OXYGÈNE.



MAG

café
TROTÉT

LA CRÉMA DU CAFÉ ET SON IMPORTANCE !



La crème est la crème se trouvant au-dessus de votre café. Elle indique que celui-ci a été parfaitement réussi, mais pas seulement ! Celle-ci indique beaucoup de choses. Une fois extraite avec le café, elle va permettre au café de conserver tous ses arômes. Elle va également, lors de la sortie, couvrir votre café et ainsi empêcher que la température ambiante vienne perturber sa température.

Que nous dit vraiment la belle crème de café ?

Une belle crème indique si le café est fraîchement torréfié. Par exemple, prenez un café fraîchement torréfié et un café torréfié il y a quelques semaines. Essayez d'extraire un espresso avec chaque café, même grammage, même poids, même machine. Vous constaterez vous-mêmes la différence !

Comment savoir si mon espresso est bien extrait ? Quels sont les signes ?

La première chose à observer pour savoir si notre café est bien extrait, c'est la crème. Celle-ci est ensuite évaluée sous plusieurs critères :

1
LA COULEUR DE LA CRÈME

Elle doit être intense et douce à la fois, avec des effets tigrés dits nuancés.

2
LA CONSISTANCE

Elle doit être consistante, durable et belle.

Attention, le café se boit de suite, donc impossible d'évaluer son café à crème après deux minutes passées.

3
LE GOÛT

La crème a aussi son goût et ses mille saveurs en bouche. Au final il suffit de déguster son café et de l'apprécier.

Pssst, Nota bene : si vous ressentez le besoin d'ajouter du sucre ou du lait, c'est que vous ne buvez pas le bon café !

LA VARIÉTÉ GEISHA DU PANAMA, CRU DE LUXE

Caractère intense et arômes parfumés de mûres noires et fraises, notre café Geisha a été torréfié dans notre atelier de Torréfacteur.

Cultivé en 2019 au Panama dans la région appelée Chiriquí dans la plantation Mil Cumbres d'Arturo Klein, ce café provient des hauts plateaux. Il est cultivé entre 1'600 et 1'900 mètres d'altitude sur un sol volcanique qui va permettre à ce café de luxe de développer toute sa complexité aromatique.

Ses cerises rouges sont en principe récoltées entre janvier et mars. Il s'agit de la période de récolte dans la région de Mil Cumbres. Café lavé, il a été luxueusement entretenu à l'eau de source provenant du volcan Barú. Le petit plus de ce café ? Pas d'ombrage artificiel de l'Homme : les nuages font de l'ombre naturellement à ces plants ce qui ralentit la pousse des cerises et ainsi ces dernières prennent un temps supplémentaire à mûrir ce qui rend leur goût plus complexe en tasse.

UN PRODUIT DE LUXE

C'est grâce au café Geisha du Panama que nous commençons à comparer le café et le vin : deux produits de luxe cultivés de façon différente mais détenant une complexité aromatique incoyable. Lors du concours du café en 2014, le Geisha du Panama a été élu le « meilleur café ». Il garda son titre pendant trois ans consécutifs. Bien avant cette belle compétition, le Geisha du Panama avait déjà remporté des compétitions internationales en raison de sa luxueuse complexité.

L'arbre du Geisha est l'Abyssinie. Les premières cerises de cette magnifique variété ont été découvertes en 1931. Geisha est le nom d'une montagne en Ethiopie, donc non, ce n'est pas au Panama qu'elles ont été connues. L'an d'après, c'est le Kenya qui décide d'en planter, puis l'Ouganda et la Tanzanie. C'est seulement vingt longues années plus tard que le Costa Rica décide d'en faire une variété dans le pays. A ce jour, l'arrivée du Geisha au Panama est encore inconnue...



LE GEISHA AU PANAMA

Près de trente années après, dans la région de Chiriquí, là où se trouve Arturo Klein, une vague de pluie détruit quasiment toutes les plantations de café. La Hacienda que nous suivions avec notre projet social fût inondée et perdit une grande partie de sa plantation de café. Le planteur de l'époque de la région de Chiriquí ne voulait pas risquer à nouveau

une perte de produit. Il décide de replanter du café. Nous savons qu'un arbre met 5 ans au total pour atteindre 100

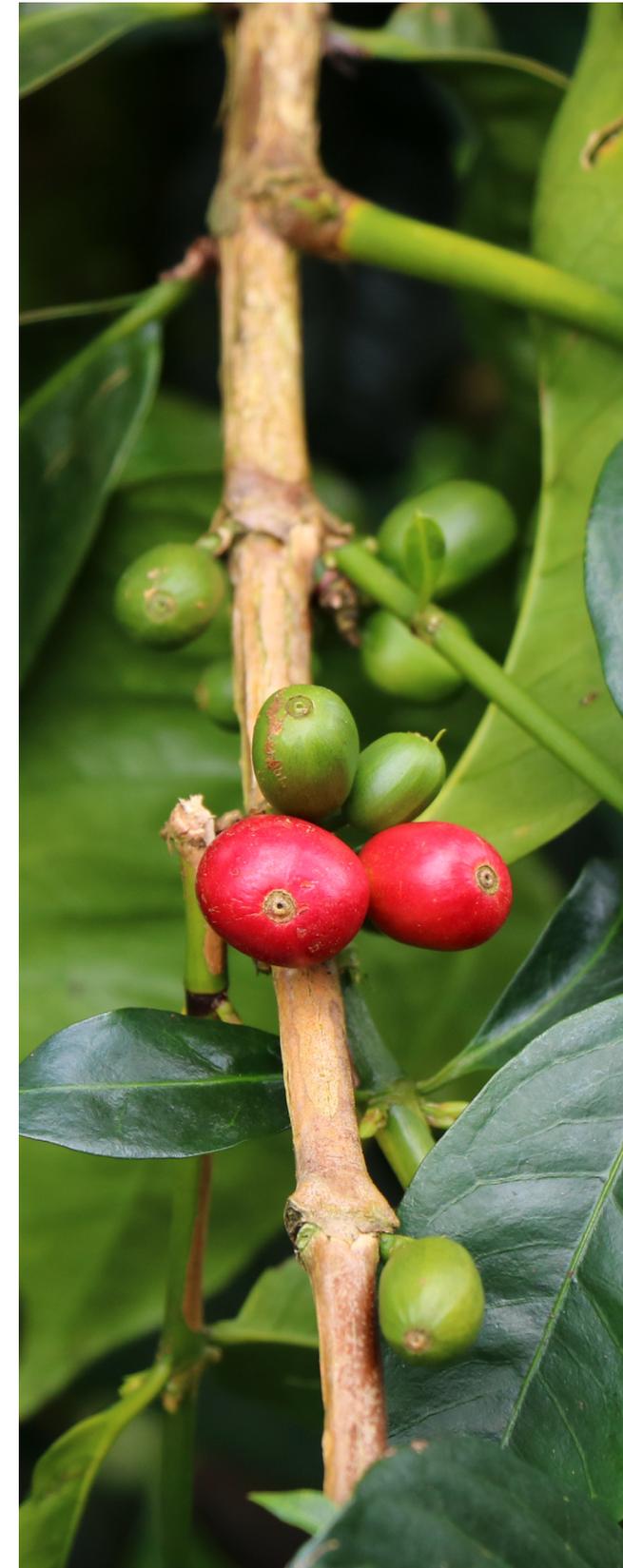
% de sa valeur. Il choisit de planter des arbres beaucoup plus robustes.

C'est ainsi que l'arbre Geisha fût planté pour protéger les autres arbres. Il s'avère que cette magnifique variété était en réalité

une plantation de luxe. En goûtant cette variété : nous avons des notes aromatiques bien différentes des autres cafés ; nous avons une fin de bouche extrêmement complexe.

ACTUELLEMENT

Aujourd'hui, le Geisha est planté dans plusieurs pays producteurs de café, mais c'est au Panama qu'il trouve réellement sa place. Atmosphère tropicale, temps chauds puis averses de pluie à la fois, la variété Geisha subit des variations de climat. C'est ainsi que sa complexité prend forme. Actuellement, il est encore au cœur des discussions des spécialistes de café. En effet, bien qu'il fût décrit comme un produit de très haute spécialité, les chercheurs ne sont pas encore satisfaits des informations reçues quant à la variété. Effectivement, cette variété serait bien plus à exploiter à ce jour avec les technologies du 21^{ème} siècle.



LA 3^{ÈME} VAGUE DE CAFÉ (THIRD WAVE)

La 3^{ème} vague du café est un réel mouvement de la mode du café. Porter un vêtement tendance, être accompagné de l'accessoire

Le café est devenu aujourd'hui un réel mouvement chez le consommateur

TOP du moment, etc. Pour le café ? Il s'agit du même phénomène ! On parle de mode et tendance. Le Latte Art, le Slow Coffee... C'est comme un beau jeans !

Comme les vêtements, accessoires ou même dans l'alimentaire : tout connaît des changements irréversibles sur la consommation de chacun. Le café n'est pas seulement

une boisson typique qui vient de voir le jour. En effet, depuis sa découverte en Ethiopie en l'an 800 avant J.-C., le café ne cesse d'évoluer et est devenu aujourd'hui un réel mouvement chez le consommateur.



1 LA PREMIÈRE VAGUE

Avant la première vague du café au 17^{ème} siècle, le café était un produit de luxe que seules les personnes ayant les moyens pouvaient s'offrir. Il n'était alors vendu que dans des petits magasins. Le café était servi moulu, car les petits moulins n'existaient pas encore, et la torréfaction n'était pas ce qu'elle est aujourd'hui. Pendant cette vague, le café s'est démocratisé en faisant son apparition dans les supermarchés. Il est passé d'un produit rare et sophistiqué à une boisson quotidienne à la mauvaise qualité. En effet, l'expérience de torréfaction et les quantités importées n'étaient pas aussi bonnes qu'aujourd'hui. Le café était trop torréfié et pour atténuer son goût de « brûlé », les consommateurs ajoutaient de la chicorée.



2 LA SECONDE VAGUE

Le café n'est plus moulu dans les épiceries, mais est vendu « To Go ». Grâce aux bars à espresso, les coffee shops s'intéressent de plus près aux grains de café, qui selon eux, méritent plus de succès et plus de précision quant à la sélection des grains lors de la récolte. Les « baristas » approfondissent leurs connaissances sur le café Arabica et Robusta, et découvrent que l'Arabica est en réalité une variété surprenante, dérivant ainsi sur différentes compositions comme le Catuai, Caturra, Maragogype...

On finit par ajouter le petit gobelet en carton pour prendre son café à emporter. Selon l'envie du client, certains goûts étaient ajoutés au café pour le rendre unique et exceptionnel. Les baristas coulaient de la vanille, du sirop, de la crème, de la mousse de lait onctueuse... et le tour était de nouveau joué !

3 LA TROISIÈME VAGUE

Il s'agit en principe de la vague la plus importante puisque nous sommes au cœur du sujet. En effet, celle-ci a débuté il y a 30 ans environ. Le consommateur cherche à avoir un produit qui lui plaît, et veut comprendre le chemin du grain de la parcelle de récolte à la tasse. Ainsi, en découvrant les efforts que font les petits producteurs de café pour rendre le café meilleur satisfait le consommateur, qui découvre en tasse un profil gustatif répondant à ses attentes. C'est pour cela qu'on compare le café au vin. En effet, la production de vin a toujours été un succès. Raisins récoltés et traités à deux pas de chez nous ? C'est ce souvenir que nous souhaitons partager avec le café, d'où la troisième vague. Au départ du commerce de café, on s'intéressait à mélanger les goûts : arabica et robusta. Le robusta étant moins cher, cela impliquait moins d'investissements aux torréfacteurs. Aujourd'hui, le consommateur favorise le produit original, dont les Single Origins. Le café purement originaire d'une seule et même parcelle.

Le consommateur favorise le produit original, dont les Single Origins

Aujourd'hui, grâce à la 3^{ème} vague du café, on sait que :



- **L'Afrique** présente des cafés fruités, ce qui donne un plaisir intense.
- **L'Amérique** propose des cafés aux notes de chocolat en raison des nombreux arbres fruitiers plantés à quelques mètres des caféiers.
- **L'Asie** est spécialement dominante de la production du café Robusta, qui sert majoritairement à créer des assemblages, comme les nôtres.



RENDRE LE CAFÉ PLUS FORT CHEZ VOUS

On vous explique comment faire

Le matin, au réveil, vous ne consommez pas moins de 3 cafés. Ne pensez-vous pas qu'un est suffisant ? Il serait peut-être temps d'adapter votre consommation pour un café plus fort. Parfois, en adaptant son café, un seul suffit le matin, et vous êtes prêt pour la journée.

GRAINS TROP TORRÉFIÉS = TROP DE CAFÉINE ? ABSOLUMENT PAS.

Il faut tout d'abord remonter aux idées que l'on a actuellement sur le café. **Un café plus torréfié ne donne pas plus de caféine.** Pour rappel, les Arabicas contiennent 1.2% de caféine et les Robustas 2.3%. La torréfaction ne développe pas cette substance puisqu'il n'y a pas de développement chimique possible pour la caféine.

Il s'agit d'une question de goût, d'intensité ! L'expresso, extrait court, a un air plus corsé, mais en réalité le café-filtre possède le double de caféine extraite. En effet, cette extraction permet au café de s'infuser lentement, tout juste le temps d'extraire la totalité de la caféine du café en 4 minutes de coulage. De plus, la longueur de la tasse en dit long : plus de contenant, plus de place à la caféine.

ARABICA ET ROBUSTA

Les cafés forts sont principalement les blends, soit des assemblages composés de fèves d'Arabicas et de Robustas de différents pays. Prenons l'exemple du Mocca Luxe en 1KG grains qui est composé d'Arabicas du Brésil, Colombie, Costa Rica, Ethiopie, Guatemala et Kenya. Il est également composé de Robusta d'Inde pour ajouter de l'intensité et de la crème au café, pour un café plus fort et plus corsé.



CAFÉ FRAIS ET BIEN CONSERVÉ !

Il n'y a pas de miracle. Un café bien conservé à l'ouverture permet de préserver la fraîcheur de la sensation d'un café plus fort, sa qualité d'extraction et ses effets stimulants. Conservez donc votre café dans un endroit sec, frais et emballé hermétiquement.



MOUDRE-À-TEMPS !

On le sait, un café moulu perd ses arômes, son intensité et ses goûts beaucoup plus rapidement que du café en grains. En effet, lors de la mouture, le grain libère son gaz qui contient les arômes du café, ce qui l'aide à se dégrader plus rapidement. C'est pourquoi, il faut opter pour une machine à café en grains qui moule le café instantanément. Si vous avez une machine à percolateur, optez pour un moulin supplémentaire pour mouler votre café sur demande.

JOUEZ SUR LES QUANTITÉS !

Pour différencier les goûts en bouche, changez vos habitudes. Osez verser moins d'eau pour la même quantité de café pour avoir un café plus intense en bouche. Si vous souhaitez conserver la même quantité d'eau, alors optez pour un temps d'extraction légèrement plus long. Attention, cette étape est à essayer avant la première dégustation, car le café peut devenir rapidement amer si on ne contrôle pas les quantités ajoutées.

NE RATEZ PLUS VOTRE EXPRESSO !

Visuellement parlant, comment reconnaît-on un espresso réussi ? Le dessus de votre café doit être de couleur noisette/brune avec des effets zébrés, une texture légèrement mousseuse et de nombreux arômes et saveurs... Mais ce n'est pas si simple d'y parvenir. Le matériel, le café choisi et la manière de le réaliser détermineront le résultat final. Toutes les techniques sont utiles pour réaliser l'espresso d'un vrai Barista.

QUELLES SONT LES 5 RÈGLES À RESPECTER ?

- ▶ 7 grammes de café par tasse parfaitement moulus pour un espresso
- ▶ Machine réglée au plus à 90°C (au-dessus, l'eau brûle vos arômes).
- ▶ Pompe de votre machine percolateur réglée à 9 bars pour une extraction parfaite
- ▶ Durée d'extraction de 30 secondes au maximum.

Pourquoi ? A la pression de votre touche, votre café doit se pré-infuser durant 5 secondes (cela signifie que vous entendez votre machine travailler, mais le café ne coule pas encore. L'eau est en train d'humidifier votre mouture). Les 25 secondes restantes sont utilisées pour le coulage du café.

- ▶ Le volume de votre tasse ne doit pas dépasser 25ml.

Vous avez testé l'expérience, et vous constatez les erreurs suivantes : café trop clair en tasse, pas d'effet zébré, uniquement du jus de chaussette ?

Il s'agit d'une SOUS-EXTRACTION.

Voici les causes :

- Vous avez mis moins de 7 grammes
- Mouture trop épaisse
- Bars inférieurs à 9
- Choc thermique : les tasses ont été très froides avant l'utilisation
- Café moulu ouvert trop longtemps : Votre café a perdu tous les arômes et sa crème
- Machine usée : pensez à changer vos joints, meules de moulins, etc.

Vous avez également testé l'expérience avec tous les paramètres contraires, et vous constatez les erreurs suivantes : café trop foncé, odeurs de brûlé, goutte à goutte ?

Il s'agit d'une SUR-EXTRACTION.

Voici les causes :

- Vous avez mis plus de 7.5 grammes au minimum
- La mouture est trop fine pour un espresso
- Votre eau est plus chaude que la recommandation
- Machine sous grande pression

GRAND RETOUR DU CAFÉ EN GRAINS

Quel est ce grand retour du Grand Cru dans nos tasses, qui avait fait la place aux capsules ces 10 dernières années ?

LES CAPSULES

La capsule contre l'environnement ? Parfois, nous l'ignorons, mais la capsule a ses bienfaits. En utilisant uniquement 5.5 grammes de café moulu par capsule, la ressource naturelle qu'est le café est préservée. Durant ces 10-20 dernières années, elle a été un succès phénoménal dans les ménages. En effet, la machine à capsule a révolutionné le moment café qui est plus court, plus rapide.

Les fournisseurs de coques capsules compatibles sont conscients de l'empreinte écologique du plastique et se tournent tous vers la capsule biodégradable. Cependant, ce projet est long et pénible. Pour obtenir une capsule compostable, il ne suffit pas de la créer. Il s'agit d'un processus long et laborieux. Nous espérons découvrir un procédé compostable pour nos belles capsules compatibles d'ici 2021.

LE GRAIN

La capsule économisant la ressource naturelle avec l'utilisation de seulement 5.5 grammes de café, le café en grain est quant à lui dans sa forme la plus écologique. Il reste entier de la cueillette à la torréfaction, sans processus de plastification et mouture.

La capsule ou le grain sont deux procédés naturels à 100% chez les Cafés Trottet. La capsule est une extraction très rapide pour le ménage, soit 2 minutes pour un café espresso en tasse. Le grain, quant à lui, favorise l'extraction plus longue pour des arômes frais.

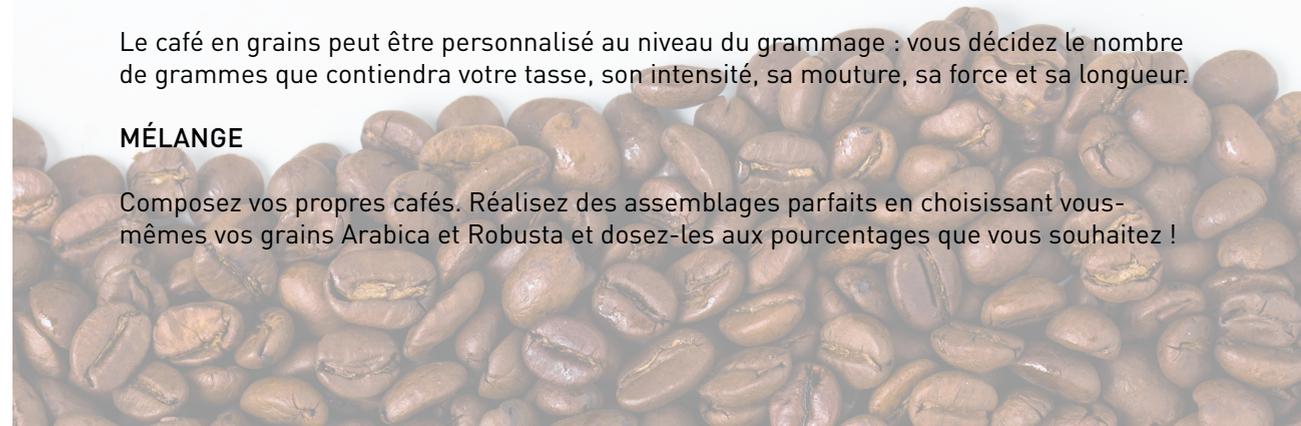
CHOISIR LE GRAIN PLUTÔT QUE LES CAPSULES ?

PERSONNALISATION

Le café en grains peut être personnalisé au niveau du grammage : vous décidez le nombre de grammes que contiendra votre tasse, son intensité, sa mouture, sa force et sa longueur.

MÉLANGE

Composez vos propres cafés. Réalisez des assemblages parfaits en choisissant vous-mêmes vos grains Arabica et Robusta et dosez-les aux pourcentages que vous souhaitez !



SLOW COFFEE

le café à la méthode douce

Le café qui se présente sous la forme d'une extraction très douce, soit de manière lente grâce à filtre en papier ou permanent redevient tendance chez les amateurs de café. Connaissant l'expresso, le café, les boissons lactées, le café-filtre se nomme le Slow Coffee. Mais qu'en est-il ? Pourquoi céder à cette nouvelle tendance-café ? D'ailleurs, comment réalise-t-on l'extraction Slow Coffee ?

Une excellente extraction lente

Pour les non-connaisseurs, il s'agit de l'opposé d'un café standard ou expresso. L'expresso est généralement réalisé de manière courte grâce à une machine compatible permettant la pression de réalisation. Le Slow Coffee, bien au contraire, s'extrait naturellement, goutte à goutte à travers un filtre en papier ou permanent. Cette méthode d'extraction douce est réalisée sans utilisation électrique, machine à café ou autre produit. En dégustation, voici les comparaisons : l'expresso sera plus corsé, aura plus de corps, plus d'intensité et beaucoup de crème. Le café doux sera tout le contraire : juste un café noir, parfois plus clair selon la variété de café travaillée.

Les arômes

Un Slow Coffee, contrairement à l'expresso qui a une intensité et un corps dominant, est plus aromatique. Préparé et dégusté lentement, il aura donc plus de saveurs en bouche. D'ailleurs, on l'ignore, mais le café préparé à la façon Slow Coffee pourrait contenir, selon la recette, plus de caféine. En effet, le café est extrait lentement et naturellement sans pression, tout le contraire d'un expresso.



Découvrez une nouvelle méthode de dégustation

C'est évident, un bon café-filtre dépend du matériel utilisé. Il faut être équipé des produits adéquats. Découvrez, par exemple, l'utilisation d'une cafetière Chemex accompagnée de son matériel pour une réalisation parfaite de Slow Coffee.

MATÉRIEL :

- Chemex
- Filtre en papier Chemex adapté à la cafetière
- Une balance
- Chronomètre
- Café moulu grossièrement
- Bouilloire - eau à 94°C

MODE D'EMPLOI :

1. Pesez 10g de café pour une tasse. Si vous optez pour 3 personnes, calculez 30g de café. Pour 10 gramme, on calcule 100 ml d'eau. On partira ici sur une tasse.
2. Moulez le café grossièrement (ou achetez du café moulu grossièrement).
3. Intégrez le filtre en papier Chemex sur la cafetière et passez de l'eau chaude dessus pour le rincer.
4. Videz l'eau de la cafetière (ne pas retirer le filtre, il reste collé à la cafetière).
5. Posez la cafetière sur la balance et ajoutez-y le café moulu dans le filtre.
6. Tarez la balance à zéro.
_____ On commence l'infusion ! _____
7. Humidifiez la mouture avec 20-30g d'eau (sur balance) patientez 15 secondes.
8. Répétez cette opération plusieurs fois jusqu'à obtenir les 100 ml d'eau souhaités.

NB : préférez un café pur, d'une seule et même parcelle. Le Slow Coffee révèle les goûts du terroir.



RÉDUISEZ L'AMERTUME DE VOTRE CAFÉ

Vous avez acheté du café trop amer à votre goût ? Ne paniquez pas, on vous propose quelques solutions pour y remédier.

LA PINCÉE DE SEL

Ajoutez une pincée de sel dans votre café réduira son amertume et mettra en évidence ses saveurs. En effet, le sel (ou chlorure de sodium) est un exhausteur de goût. Il met en évidence les traits de sodium dans le café. Sachez que l'on parle d'ajouter une toute petite pincée de sel : cet ajout, sous réserve de bonne dose, n'aura aucun impact sur le goût salé que peut offrir votre café.

LE LAIT

Il offre un goût plus neutre en bouche ce qui permet d'atténuer l'amertume de votre café. En effet, le lait est composé de nombreuses graisses qui figent l'amertume dans le café. Pour éviter un choc gustatif pour votre palais, si vous passez d'un café pur noir à un café au lait, nous vous conseillons de commencer avec une cuillère à café de lait. Ainsi, vous pouvez ajuster la teneur en lait dans votre café selon votre goût.

LE SUCRE

Il est important de déguster le café noir et pur pour découvrir tous ses arômes subtiles. Cependant, le sucre permet d'adoucir l'amertume. Dans tous les coffeeshops, le fameux « Coffee To Go » est composé de café au lait et de sucre (parfois de sucre de canne) pour que le café des clients soient le même pour tous : sans amertume. Néanmoins, si le sucre n'est pas votre point fort, remplacez le par du sucre de canne, du miel ou de la cannelle.

Si la pincée de sel, le lait et le sucre n'ont pas résolu le problème, celui-ci vient peut-être d'ailleurs.

L'AMERTUME VIENT AUSSI DU CAFÉ

Si l'amertume ne vous plaît pas, cela peut provenir de la variété de café que vous avez achetée. Tout d'abord, optez pour un café 100% Arabica. En effet, le Robusta étant plus robuste et poussant à plus basse altitude, c'est un café moins complexe au niveau des saveurs que l'Arabica. De plus, comme il contient plus de caféine, il est également plus amer. Cependant, le Robusta est très important pour la crème du café. Sans lui, pas de crème !

PEUT-ÊTRE UN DÉFAUT DE MOUTURE ?

Tout d'abord, votre café devrait être moulu à la demande, ou en petites quantités. Par exemple, moudre votre café lorsque vous souhaitez en consommer ou en faibles quantités comme par boîtes de 250G vous permet de conserver les arômes plus longtemps. Selon l'extraction choisie, choisissez une mouture adaptée. Si votre café est amer, optez pour une mouture légèrement plus épaisse. Si vous vous rendez compte que votre café est plus fade, il est possible que votre mouture soit trop épaisse. Jouez sur la mouture pour trouver le café idéal.

LA MÉTHODE D'EXTRACTION NE VOUS CONVIENT PAS

Vous êtes plutôt expresso café lungo ? C'est le meilleur moyen d'attirer l'amertume. Pour avoir un café léger avec très peu d'amertume et beaucoup d'arômes, optez pour une extraction café filtre. En effet, l'expresso vient du terme PRESSER : on presse rapidement le café, en passant l'étape d'extraction d'arômes. Par contre le café filtre vous permet d'extraire votre café en 4 minutes avec saveurs et arômes.



L'ACIDITÉ

SAVEUR LA PLUS IMPORTANTE DANS LE CAFÉ

Les torréfacteurs ne crient pas l'acidité du café sur tous les toits afin de ne pas apeurer les consommateurs de café. On préférera discuter de café vif ou de café aux notes d'agrumes et citron vert.

Parler d'acidité aux consommateurs et ces derniers font un lien direct avec la mauvaise acidité : la fameuse qui vous apporte des maux de gorge, de tête et d'estomac. Cependant, l'acidité est le terme le plus important dans le lexique du café. On parle d'acidité lorsque l'on est confronté à un café purement de spécialité des hautes altitudes avec un corps complexe.

L'acidité du café est directement liée à la manière dont les variétés sont produites. On parle de café acidulé dans les pays d'Amérique centrale, dont le terroir favorise la complexité du café. L'acidité, démarre donc à partir de la variété choisie et du terroir sur laquelle elle est produite. Le reste dépend du petit producteur.

Celui-ci choisira ensuite l'altitude à laquelle il produira, le type de sol qui sera la racine du café (rocheux, volcanique, etc), l'ombrage particulier qui favorisera la lenteur du développement du café, etc. Tous ces points sont importants, tout autant que la torréfaction qui arrive en étape finale !

La torréfaction est une étape clef pour le café puisqu'elle définira le type d'extraction à choisir pour la suite. En effet, une torréfaction foncée dirigera vers un espresso et une torréfaction claire plutôt vers l'extraction à la méthode douce, dite « slow coffee ».



L'ACIDITÉ EXISTE SOUS DIFFÉRENTES FORMES

L'acidité citrique

C'est la première acidité et la plus connue. Elle se retrouve majoritairement dans les cafés de spécialité. Elle est en quantité importante dans une extraction lorsque la récolte des cerises de café a été toute récente. Elle offre des notes de dégustation de citron vert et d'agrumes.

L'acidité malique

Légèrement moins connue que l'acidité citrique dans le café, elle relève les goûts de pomme verte pendant la dégustation. Moins explosive en bouche, elle offre plutôt un café rond et gourmand avec une légère pointe d'acidité qui nous rappelle les fruits de saison.

L'acidité acétique

Il s'agit d'une acidité beaucoup plus poussée, qui dépasse le niveau du café acide « citron/agrumes ». C'est une acidité qui nous rappelle clairement le vin, l'alcool, le vinaigre. Certains cafés, en raison de leur typicité, terroir, variété et altitude de production, nous rappelleront facilement le vin. Cette acidité se ressent lors de la dégustation avec un arrière-goût de sirop en bouche. Si vous cherchez un café à l'acidité acétique, le Geisha Nature d'Arturo Klein au Panama est idéal.

L'acidité quinique

Elle provient directement des cafés Robusta, qui contiennent tous de l'amertume en raison de leur forte teneur en caféine (2.2%). Plus on le torréfie, plus cette acidité se ressent.

Les irrésistibles

Saviez-vous que le café peut servir de base pour différentes recettes ? Voici nos préférées...

Pour les adeptes de café et les gourmands, découvrez notre recette pour réaliser un super cold brew !

D'une simplicité enfantine, une préparation rapide et rafraîchissante !



MAG

café
TROTÉT

MOCCA LUXE

En espresso ou en iced coffee

RECETTE N°1

INGRÉDIENTS POUR 2 RECETTES



TEMPS
2 min

PERSONNES
2

DIFFICULTÉ

COÛT

MATÉRIELS

1 shaker
1 pichet à lait
2 verres/tasses
2 petits verres/
petites tasses pour
espresso
2 petites cuillères
1 grosse cuillère (ou
une cuillère à glace)

INGRÉDIENTS

2 espressi réalisés
avec nos Capsules
Compatibles
Nespresso®*
MOCCA LUXE
Glace vanille
Glaçons
Sauce chocolat
Sirop de vanille

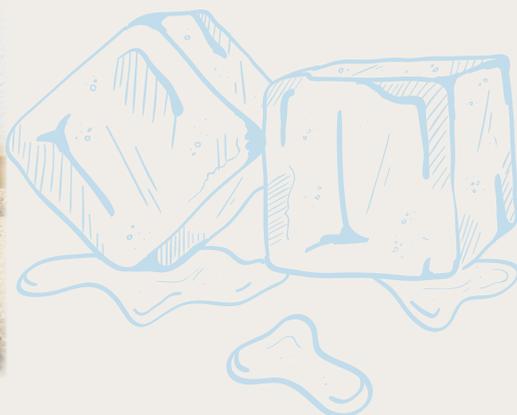
PRÉPARATION 1 - ICED COFFEE

Versez un espresso dans le shaker. Ajoutez des glaçons. Shakez ! Versez l'iced coffee dans votre verre. Ajoutez 2 boules de glace vanille. Nappez de sauce chocolat. Dégustez !

PRÉPARATION 2 - ESPRESSO

Faites couler un espresso et versez-le dans votre verre. Ajoutez 2 boules de glace vanille. Nappez de sirop de vanille. Dégustez !

3 cafés glacés pour l'été



RECETTE N°2

COLD BREW

TEMPS
2 min

PERSONNES
2

DIFFICULTÉ

COÛT

MATÉRIELS

1 French Press Bodum 1,5L
1 moulin à café
1 cuillère
2 Chemex
2 grands verres
2 pichets à lait (1 pour les glaçons, 1 pour le lait)

INGRÉDIENTS

Café Rare en Grains Cheo's origine Panama
Eau froide
Glaçons
Lait
Sirop de pain d'épices

PRÉPARATION

Moulez 88 g de café à 5 et versez-les dans la French Press. Ajoutez 480 g d'eau froide. Refermez la French Press sans presser le piston, et laissez reposer le breuvage de 16 à 20 heures, au frigo. Sortez le café du réfrigérateur et pressez le piston de la cafetière. Versez le café infusé dans la Chemex, puis rajoutez de l'eau froide. Recouvrez le fond du verre avec le sirop de pain d'épices. Versez les glaçons dans les verres. Ajoutez le cold brew sur la glace. Rajoutez du lait. Dégustez !

RECETTE N°3

LATTE NOISETTE



TEMPS
2 min

PERSONNES
2

DIFFICULTÉ

COÛT

MATÉRIELS

2 verres à latte macchiato
2 cuillères
2 pailles
1 balance
1 verre doseur
1 chinois (ou si vous n'en avez pas, utiliser des filtres pour la cafetière V60)

INGRÉDIENTS

30 g de café moulu
40 cl de sirop de noisette
Lait de noisette
Glaçons

PRÉPARATION

Pesez 15 g de café moulu par verre puis versez-les dans les verres. Versez 20 cl de sirop dans chaque verre puis ajoutez le lait de noisette jusqu'à remplir. Laissez reposer 2 heures dans le réfrigérateur. Retirez la croûte de marc qui s'est formée sur le dessus du verre. Passez le mélange au chinois (ou on le filtre, en humidifiant d'abord les filtres en papier). Ajoutez les glaçons dans le verre puis versez le latte sur la glace. C'est prêt à être dégusté !

RECETTE N°4

TOP CHRONO



TEMPS
30 sec

PERSONNES
2

DIFFICULTÉ

COÛT

MATÉRIELS

2 petits verres

INGRÉDIENTS

2 espressi chaud
Glaçons

PRÉPARATION

Mettez les glaçons dans les verres. Versez votre espresso chaud par dessus. Dégustez, c'est déjà prêt !

Le Frappuccino TROTJET

RECETTE N°5

INGRÉDIENTS POUR 1 VERRE

TEMPS
2 min

PERSONNES
2

DIFFICULTÉ


COÛT


MATÉRIELS

1 gobelet en plastique + son couvercle
1 paille
2 verres doseurs
1 blender



INGRÉDIENTS

1 gobelet de glaçons
10 ml de gélatine en poudre
10 ml de sirop de caramel
10 ml de sirop de sucre de canne
1/3 du gobelet de lait
Crème chantilly
Sauce au caramel

PRÉPARATION

Versez les glaçons, la gélatine, le sirop de caramel, le sirop de sucre de canne et le lait dans le blender. Blendez le tout !
Versez la préparation dans les gobelets et recouvrez de chantilly et d'un topping sauce caramel.
Mettez le couvercle sur le frappuccino puis la paille.
Dégustez !

MAG
café
TROTJET

Réussir son thé avec le Tea Dripper Hario



Le Tea Dripper est un infuseur à thé, similaire au Dripper V60 pour le café. Il peut contenir 800ml de boisson et possède un filtre avec des trous si fins que les feuilles de thé ne peuvent pas tomber dans votre tasse. Son plus ? C'est sa forme ronde et lisse qui permet une infusion optimale. Avec sa transparence, vous pourrez admirer le spectacle des feuilles de thé virevoltant dans le Dripper.

RECETTE N°6

INGRÉDIENTS POUR 1 VERRE

TEMPS
2 min

PERSONNES
2

DIFFICULTÉ


COÛT


MATÉRIELS

1 Tea Dripper HARIO
1 planche à découper
1 couteau

INGRÉDIENTS

1 citron
Thé en vrac
Eau chaude
+ des glaçons si vous voulez une version glacée



PRÉPARATION

Mettez vos feuilles de thé en vrac dans le Dripper à thé. Versez l'eau chaude sur les feuilles en effectuant des mouvements circulaires. Laissez infuser votre thé de 3 à 5 minutes selon le type de thé et l'intensité désirée. Pendant ce temps, coupez une rondelle de citron et incisez-la, afin de pouvoir la faire tenir sur votre verre/tasse.
Après 3 minutes, appuyez sur le commutateur (autrement dit la « languette ») afin de filtrer le thé et de le verser dans votre tasse. Décorez cette dernière avec la rondelle de citron préalablement coupée.
Dégustez !

LES ATYPIQUES

RECETTE N°7

 INGRÉDIENTS
POUR 2 PEpresso

TEMPS	PERSONNES	DIFFICULTÉ	COÛT
2 min	2		

MATÉRIELS

2 tasses/verres à espresso
1 machine à café

INGRÉDIENTS

2 espressi
8 grains de poivre (ici du poivre blanc et du poivre noir)
20 ml de sauce au chocolat

PRÉPARATION

Versez la sauce au chocolat dans la tasse à espresso jusqu'à ce que le fond soit bien recouvert. Relevez la sauce au chocolat en ajoutant le poivre fraîchement moulu. Faites couler votre espresso
Dégustez !

RECETTE N°8

 INGRÉDIENTS
POUR 2 RED COOL

TEMPS	PERSONNES	DIFFICULTÉ	COÛT
4 min	2		

MATÉRIELS

2 verres à latte macchiato
2 tasses à espresso
4 pailles
1 machine à café
1 verre doseur

INGRÉDIENTS

2 espressi
Campari (variante avec du bols bleu)
Limonade au citron
Glaçons

PRÉPARATION

Dans chaque verre, remplissez de glaçons jusqu'à ras bord. Versez 2cl de Campari, puis 2 cl de limonade de citron et placez-y 2 pailles. Préparez vos espressi à part. Versez-les chaud, tout juste préparé, sur un glaçon. Procédez avec précaution afin qu'ils ne se mélangent pas au Campari. Vous obtiendrez ainsi un effet très décoratif dans le verre. Dégustez !

Limonade au café d'Afrique

RECETTE N°9

 INGRÉDIENTS
POUR 1 LIMONADE

TEMPS	PERSONNES	DIFFICULTÉ	COÛT
2 min	1		

MATÉRIELS

1 verre de taille moyenne
1 paille

INGRÉDIENTS

1 espresso allongé froid
Limonade
Glaçons

PRÉPARATION

Préparez votre espresso et laissez-le refroidir.
Dans un verre de taille moyenne, versez les glaçons.
Ajoutez la limonade au 2/3 du verre
Versez votre espresso par dessus.
Dégustez, c'est déjà prêt !



NOS
ASTUCES
CAFÉ 

**DÉCOUVREZ TOUTES
NOS ASTUCES CAFÉ !**

**PARLONS
CONSERVATION,
RECYCLAGE, BEAUTÉ,
DÉTARTRAGE...**

COMMENT CONSERVER SON CAFÉ ?

« C'EST DANS UN CONTENANT
HERMÉTIQUE À L'ABRIS DE LA
LUMIÈRE OU AU CONGÉLATEUR
QUE SE CONSERVE LE MIEUX LE
CAFÉ »

Le café se conserve à l'abris de l'air et également de la lumière. Si vous n'utilisez pas cette protection, le café en grains s'oxydera en 15 jours et le café moulu en 5 jours.

Nous vous recommandons de stocker votre café à température ambiante dans un emballage qui sera hermétique et de préférence opaque.

La solution est donc d'emballer le café de manière à garantir une conservation optimale de tous les arômes fraîchement torréfiés.

MAG

café
TROTÉT

NOS RECOMMANDATIONS

Pour conserver votre café moulu en petites quantités, il serait préférable d'utiliser un contenant hermétique, autrement dit un sachet refermable avec zip ou une boîte métallique. Vous pouvez le placer en haut de votre réfrigérateur. Dès l'ouverture du paquet, il faudra tout de même le consommer de préférence dans les quinze jours qui suivent.



PETITE ASTUCE

Pour conserver votre café moulu en grosse quantité (sachet de 500gr), il est préférable de le **congeler**.

POURQUOI ?

Le froid provoque la décompression du CO₂ et son maintien protecteur de l'oxydation à l'intérieur des cellules du grain de café torréfié. Il est important de toujours utiliser un contenant **hermétique**. Ce processus permet de figer les huiles essentielles telles que la caffeol et de stopper le processus de vieillissement.

Une fois le café sorti du congélateur, n'oubliez pas de le laisser reposer afin qu'il soit à une température ambiante avant son utilisation. Efficacité garantie !

Si vous achetez du café en grains, vous avez choisi la meilleure solution pour une conservation facile. La surface de contact avec l'air étant moins importante que pour le café moulu, l'oxydation et le vieillissement sont plus lents.

Cependant, il est préférable de conserver le café au froid (frigo ou congélateur) dans un contenant hermétique. Il vous suffit uniquement de moulin la quantité nécessaire avant la préparation de votre café.

C'est pourquoi, un moulin-broyeur est un accessoire indispensable.

Un modèle à meules coniques a certes un coût non-négligeable mais ce type de moulin permet de ne pas échauffer la mouture, rendant ainsi le café amer avec un goût de brûlé en bouche.



3 ALTERNATIVES POUR RENDRE SON CAFÉ « HEALTHY »

Boire son café de manière « healthy » c'est possible. Les cafés Trottet vous proposent des alternatives pour remplacer le sucre, éviter les fortes sensations de faim, palier les troubles de la concentration ou encore les maux d'estomac.

« QU'EST CE QUE VOUS
ATTENDEZ POUR CHANGER VOS
(MAUVAISES) HABITUDES ? »



DITES STOP AU SUCRE

Le café pur a des répercussions positives sur le système cardiovasculaire et peut soulager les maux de tête. Cependant, associé au sucre, il perd toutes ses vertus. C'est pourquoi, vous pouvez utiliser les nombreuses alternatives existantes au sucre : sirop d'agave, stevia, fleur de coco, miel, sirop d'érable... Ces sucres naturels vous offriront un délicieux goût en bouche SANS influencer votre taux de glycémie ! Sinon, vous pouvez aussi déguster notre café rare Rio Jorco en slow coffee : un merveilleux goût sucré et onctueux envahira votre palais, sans aucun artifice !



BUVEZ VOTRE CAFÉ COLD BREW

Le cold brew est un café infusé à froid. La mouture est alors mélangée à de l'eau à température ambiante et est parfois accompagnée de glaçons. Le breuvage est prêt à être dégusté après quelques heures d'infusion. Il permet alors de ménager votre estomac, car moins concentré en amertume et en acidité.

ADOPTÉZ LES GARNITURES NATURELLES

Un taux de glycémie élevé ? Une forte sensation de faim ? Et si, lors de votre pause de 10h, vous agrémentiez votre café de cannelle ? Cette épice est connue pour ses fortes propriétés "coupe-faim" et peut également faire baisser le taux de glycémie dans le sang. Trouble de l'attention ? Problèmes de concentration ? Cette fois, votre meilleur ami sera le cacao ! En plus de son mélange parfait avec les arômes du café, le cacao possède la particularité de booster votre corps et votre esprit, tout en réduisant la nervosité, parfois causée par un excès de café.



RÉCUPÉREZ VOTRE MARC DE CAFÉ

« LE MARC À CAFÉ EST UN EXFOLIANT ENTièrement NATUREL UTILISÉ POUR SON ASPECT CONSOMMABLE, BON, ET 100 % RECYCLABLE. »

De nos jours, les consommateurs s'identifient de plus en plus à un mode de consommation responsable. Que ce soit pour la nourriture, les boissons, le recyclage et même le café (grains, moulus ou capsules), le client souhaite trouver une façon de pouvoir réutiliser les produits avant de les jeter aux ordures. Aujourd'hui, nous abordons le thème de la réutilisation du marc à café. Que faire de son marc à café une fois notre café extrait ?



EXFOLIANT

Le marc à café est utilisé depuis plusieurs centaines d'années pour l'exfoliation de la peau. En effet, toute femme ou homme cherchant à réaliser un gommage sur la peau commencera par essayer le marc à café. C'est un exfoliant entièrement naturel utilisé pour son aspect « consommable, bon, et 100 % recyclable ». Il permet de retirer les cellules mortes du visage par exemple. Le massage doit être doux, agréable et sans douleur. Veillez à ajouter d'autres produits tels que le miel afin d'adoucir le masque qui vous donne ainsi une peau de bébé.



VOS CANALISATIONS DE CUISINE NE SENTENT PAS BON... QUE FAIRE ?

Vous vous réveillez un matin et vous sentez de fortes odeurs dans votre cuisine. Malgré la Javel ou le liquide vaisselle, l'odeur ne parvient pas disparaître. Le problème principal pourrait bien venir d'un encrassement de vos canalisations. Il faut donc envisager un dégrassage. Comment faire ? Et bien avec du marc à café. On estime une consommation journalière, par ménage de 3-4 cafés. Ainsi, en fin de journée, avec 3-4 rondettes de marcs à café, vous pouvez réaliser votre nettoyant fait maison ! Pour cela, prenez votre marc et de l'eau bouillante. Mélangez-les et laissez-les infuser toute la nuit. Le lendemain, séparez le marc infusé et l'eau bouillante, que vous verserez dans vos canaux pour les déboucher. En quelques heures, plus d'odeurs !



REMETTEZ VOS MEUBLES À NEUF !

Vous avez un beau parquet brun, une belle table de salon, ou un magnifique meuble de cuisine ? Vous l'avez éraflé ? Pas de panique. Reprenez le marc à café de votre café du matin et c'est parti pour la réparation faite maison. Pour la réalisation, très simple : du marc à café, de l'eau (cette fois-ci, très peu de liquide). Votre consistance pâteuse réalisée à l'eau et au marc doit être déposée sur l'objet abîmé. On laisse reposer quelques heures puis nous nettoisons en mouvements circulaires, c'est-à-dire dans le même sens que la rayure à l'aide d'un outil de cuisine doux et anti-rayure. Votre meuble est quasi neuf !



UN GROS COUP DE POUCE POUR LES ÉTAPES DU COMPOST !

Bien que le marc à café puisse sembler inutile, sans goût, pâteux et pas beau à regarder, il ne faut pas négliger ses vertus. En réalité, tout ce qui nous semble légèrement amer est plutôt positif pour le compost. Le marc à café sera considéré comme un « actif de la digestion » pour les matières organiques. Ainsi, les vers sont heureux ! Non seulement vous recyclez, mais en plus, vous avez de beaux engrais dans votre jardin.



TOUT UN ART DE RÉUTILISER SON CAFÉ !

En cuisine, en peinture, en produit ménager ou encore en masque, le café fait des miracles !

« LE CAFÉ EST SOUVENT
UTILISÉ POUR RÉALISER DES
MASQUES POUR LA PEAU. »



RECETTES !

Si vous êtes gourmand, on vous propose de tester des recettes à base de café. Par exemple, réalisez une salade de grande qualité avec des langoustines au café accompagnés d'épices. Cette salade originale pimentera vos repas et vous permettra d'économiser du café que vous alliez probablement jeter. N'est-ce pas top ?

Pour les amateurs de produits sucrés, on vous propose de réaliser un tiramisu. N'hésitez pas non plus à ajouter du café sur votre glace ou dans votre smoothie. Le plus dur pour vous sera de choisir votre recette !



ENTRETENEZ VOTRE « CHEZ-VOUS ! »

Si les recettes ne sont pas faites pour vous, tournons-nous vers une autre idée ! Saviez-vous que le café liquide peut être réutilisé pour le nettoyage de votre maison ou appartement ? Par exemple, si vous souhaitez remettre en état une partie de votre salon. Mélangez-le peu de café que vous avez à vos produits ménagers facilitera votre ménage et vous évitera de trop gratter !



DÉGUISEZ-VOUS NATURELLEMENT !

Votre café peut être réutilisé lors de fêtes pour vous créer des costumes originaux ! Par exemple pour la fête d'Halloween, réutilisez votre café si vous souhaitez avoir des motifs de cette couleur sur le visage. C'est économique et sans risque puisque le café est utilisé pour réaliser des masques pour la peau.



DÉVOILEZ L'ARTISTE QUI SE CACHE EN VOUS !

Si vous êtes un amateur de peinture, sachez que le café est souvent utilisé pour réaliser des œuvres d'art ! Non-toxique, celle-ci sera idéale pour les premières œuvres de vos enfants.





RÉUTILISEZ
VOTRE MARC DANS
VOTRE JARDIN

« NE JETEZ PLUS VOTRE MARC DE
CAFÉ ET FAÎTES PLAISIR À VOS
PLANTES »

Le marc de café est un élément indispensable pour le jardin. C'est un engrais sain et un répulsif naturel pour les insectes qui nuisent à vos plantes. Il booste la terre et sa composition riche en phosphore, azote et potassium est idéale pour le compost !

MAG

café
TROTTE

Le café restant ne doit plus être jeté. Nous devons continuer à nous battre pour notre belle petite planète. Avec le marc, c'est un magnifique début. Ne le jetez plus ! Gagnez du temps, de l'argent, et des sacs de poubelle ! Le marc à café a des effets très positifs sur notre nature. Donnons ensemble une seconde vie au café.

Le marc à café dans votre compost ? Bien-sûr. Celui-ci est très riche en phosphore, azote et potassium et ces composants aident nos petits vers qui accompagnent tout le cheminement et l'évolution des décomposants végétaux.

REDONNEZ VIE À VOTRE JARDIN

Il arrive que notre terre ressente un petit peu de fatigue en raison de la sécheresse ou autre. Pour l'aider à se remotiver, rien de mieux que du marc à café encore une fois. Avant de vous en débarrasser, mettez-le dans vos pots de fleurs ou votre jardin. Cela lui permet de se régénérer et ainsi vous préparer de jolis fruits et légumes !

DITES ADIEU AUX PARTICULES NUISIBLES

Bien que les vers de terre apprécient fortement l'odeur, le goût et la présence simple du marc à café près d'eux, ce n'est pas forcément le cas des autres petites bêtes. Pour repousser ces petites bestioles au mieux, n'hésitez pas à mettre du marc à café dans votre beau jardin. C'est une des 5 meilleures astuces pour garder votre jardin intact et à l'abri des limaces, escargots et fourmis.

FAITES PLAISIR À VOTRE PLANTE

Bien-sûr, le marc à café n'est pas seulement recommandé pour la terre. Les plantes aussi aiment beaucoup ce produit caféiné aux notes acidulées. En effet, selon certaines études menées, le marc à café donne un coup de main aux plantes et favorise leur croissance et leur longévité. N'hésitez pas à partager votre café avec vos plantes, mais toujours avec modération !



RÉUTILISEZ VOTRE MARC POUR LA BEAUTÉ

Le café consommé n'a jamais eu une belle réputation. Oui, il permet de rester éveillé, mais il posera toujours problèmes lors de débats sur la santé. Faites une pause avec tous vos produits de grandes marques et optez, pendant quelques temps, sur un produit 100 % naturel et fait maison.

« UN TEINT FADE AU RÉVEIL ?
FAITES UN MASQUE AVEC
VOTRE MARC ET DÉMARREZ
VOTRE JOURNÉE EN AYANT
BONNE MINE. »



GOMMAGE SIMPLE ET EFFICACE !

Savez-vous que le café contient beaucoup d'antioxydants qui peuvent être utilisés pour contrer le vieillissement de la peau ? Ce produit peut vraiment se révéler être indispensable à votre quotidien, mais attention de l'utiliser avec modération. Comment procéder au gommage ? Il vous suffit de prendre votre marc à café puis de frotter la peau assez délicatement. Le gommage au café vous permettra de retirer les peaux mortes, puis la caféine pénétrera à travers l'épiderme avec les antioxydants. N'hésitez pas, à la fin de votre gommage, à rincer abondamment votre corps. C'est très important !

Laisser le café
révéler toute
votre beauté

QUELLES PARTIES DU CORPS FAUT-IL EXFOLIER ?

Nous avons tous entendu que le café peut être un réel exfoliant pour notre peau. Mais comment exfolier son corps sans lui nuire et comment procéder à son embellissement sans irriter sa peau ? Nous avons la solution pour vous. Prenez une douche d'une dizaine de minutes afin d'ouvrir les pores de votre peau. Prenez du marc et massez les zones que vous souhaitez embellir. Nous vous recommandons d'exfolier vos pieds, les genoux, les coudes, la nuque et les hanches. Et toujours, rincez votre peau à l'eau claire.

DITES ADIEU À LA CELLULITE !

Le marc à café est spécialement connu pour contrer le malheur des peaux à cellulite. Quand faire du sport ou manger sainement ne suffit plus, c'est à la caféine d'intervenir. Il vous suffit de récupérer votre marc à café et de masser les parties de votre corps que vous souhaitez travailler. Nous vous recommandons toujours les cuisses, le ventre, les hanches et également les bras si vous avez suffisamment de cellulite. Enfin, rincez votre peau à l'eau claire.





DÉTARTREZ
VOTRE MACHINE
À CAFÉ

« PRIVILÉGIEZ UNE MACHINE À
CAFÉ AUTOMATIQUE COMPOSÉE
D'UN ACCÈS COMPLET AU
GROUPE AFIN DE FACILITER SON
ENTRETIEN. »

Afin de préserver la qualité du café et maximiser la durée de vie de vos machines, il faut les entretenir. Pour cela, le détartrage est inévitable. Voici nos quelques conseils d'entretien.

MAG

café
TROTTE

Première chose à éviter : le vinaigre aussi ennemi que l'eau pour votre machine à café. Certes, la machine à café doit être en contact avec un produit acide pour décoller le tartre mais attention, si l'acide est trop important comme dans le vinaigre, la machine risque de se détériorer en commençant par les tuyaux d'eau, les joints, pour toucher ensuite tous les « organes » de votre machine.

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE À GRAINS

Les machines à café automatiques à grains sont composées d'une trappe à café moulu dans laquelle, il est indiqué très souvent « ajouter la capsule de détartrage ». En suivant le mode d'emploi affiché à l'écran de votre machine ou dans votre manuel d'utilisation, votre machine, en principe, se détartre toute seule.

Attention, pour les machines à café automatiques, préférez une machine composée d'un accès complet au groupe (se trouvant principalement sur le côté gauche ou droit de votre machine). En effet, si vous soignez votre machine pour le tartre, il faut également surveiller l'engraissage. Celui-ci se produit lorsque les grains de café sont moulus, ils produisent alors des huiles. Votre machine transforme le café moulu en galette, puis celle-ci descend dans le groupe pour être extraite. C'est ici qu'il faut nettoyer. Préférez donc des machines à café comme les Melitta ou les Delonghi qui sont composées d'un accès complet au groupe sur le côté. En un mouvement, retirez le groupe et rincez-le correctement en quelques minutes. En cas de manque d'entretien de groupe, une accumulation d'engraissage et moisissure apparaît et votre machine peut tomber en panne.

MACHINE À CAFÉ À CAPSULES NESPRESSO®* COMPATIBLES, ESPRESSO POINT LAVAZZA®* COMPATIBLE, OU DOSETTES E.S.E DE 44MM

Les systèmes de machines ci-dessus se détartrent avec un produit en poudre ou en liquide. Seul le produit en poudre possède une étape préalable supplémentaire : il faudra diluer la poudre dans un litre d'eau dans un récipient à part. Une fois un liquide homogène obtenu, nous pouvons procéder à la même procédure que pour le liquide :

1. Vider la machine de toutes substances : capsules dans le récipient du haut, capsules dans le bac à capsules, eau dans la grille d'égouttoir.
2. Ajouter le liquide détartrant dans le réservoir d'eau.
3. Sans capsules ou autres, presser le bouton pour simuler un café. Faire cette étape plusieurs fois : 10 fois sont recommandées pour un parfait détartrage.
4. Une fois terminé, nettoyer votre bac d'eau et mettre de l'eau propre. Attention, il faut veiller à bien nettoyer le bac d'eau afin d'enlever tout résidu de liquide détartrant.
5. Simuler 10 cafés avec l'eau propre. Votre machine est propre et prête à être utilisée.

RECOMMANDATION : peu importe la consommation journalière de café par ménage, nous recommandons un détartrage tous les deux mois par exemple jusqu'à 16° F de calcaire. Cela permet de toujours garder les tuyaux et la pompe en parfait état.

Nos projets responsables et projets personnels





Projet Costa Rica 2019

Après un premier projet responsable au Costa Rica, les cafés Trottet ont décidé de se réinvestir dans un nouveau projet.

RETOUR SUR NOTRE PREMIER PROJET AU COSTA RICA

En 2017 et début 2018, nous avons réalisé un projet au Costa Rica avec l'aide de Carole Zbinden notre productrice de café. Nous devons récolter CHF 6'000.- pour l'achat de fournitures scolaires pour l'école de Chichona, frappée par un tremblement de terre. Suite à cet événement, les enfants ayant entre 4 et 12 ans, devaient participer à leurs activités scolaires et cours au sein de l'église du village, peu équipée à cet effet.

Les CHF 6'000.- ont été récoltés grâce à notre communauté, en achetant le café Korica en capsules compatibles Nespresso®* et en 250G grains.

Une fois notre objectif atteint et à l'aide de Carole, un plan de fournitures scolaires nécessaires a été établi pour une valeur de CHF 6'000.-. Cette aide financière a été versée à la plantation pour que Carole Zbinden puisse diriger notre plan d'action. Nous nous sommes rendu au Costa Rica afin de participer à la distribution des fournitures.

Nous remercions notre communauté pour la participation et l'aide fournie.

PROJET SOCIAL AU COSTA RICA 2019

Le tout premier projet nous tenant à cœur, nous voulions poursuivre notre quête sociale au cœur d'El Quizarra, région de plantation de café.

POURQUOI LE COSTA RICA ?

Premièrement, le Costa Rica est l'un des pays producteurs que nous connaissons très bien, puisque nous nous sommes rendus sur place à plusieurs reprises. Nous considérons la productrice Carole Zbinden, les saisonniers et leurs enfants comme notre famille. Nous avons tous un point commun : la plantation de Carole.

Deuxièmement, connaissant les lieux, des besoins ont été très rapidement identifiés sur place. De plus, l'institutrice de l'école, Madame Marjorie Cordero, a répondu favorablement à notre demande de projet et accepte à nouveau de faire de la Maison du Café son mentor.



UNE ÉLÈVE DE L'ÉCOLE DE CHICHONA



Projet Costa Rica 2019

PROJET MUSIQUE

« Nous avons, grâce à La Maison Café Trottet, réussi à fournir nos dizaines d'élèves en fournitures scolaires, et nous ne les remercierons jamais assez pour cette aide. Les Cafés Trottet nous font l'immense honneur de nous aider sur un tout nouveau projet, et en analysant les besoins culturels de nos élèves, nous avons opté pour le thème de la Musique. » nous dit Marjorie.

« Nos élèves souhaitent se soutenir et partager de magnifiques moments avec la musique, qui est un langage universel réunissant des milliards de personnes, et souhaitent ainsi créer leur propre fanfare. Notre école aura donc besoin d'instruments de musique. »

POURQUOI UN PROJET MUSIQUE ?

« Nous n'avons pas toujours conscience de l'importance de la musique. On ignore ses bienfaits sur notre santé et notre équilibre, surtout lorsque ce sont les enfants qui souhaitent obtenir ces instruments pour s'instruire. Oui, les instruments sont un moyen d'équilibre, d'apprentissage et d'instruction. Plusieurs études scientifiques ont révélé que la musique, pratiquée comme on l'aime, éveille une créativité, des émotions et développe l'intelligence de l'enfant. La personnalité de chaque enfant se révèle alors puisque jouer d'un instrument demande de l'endurance. Nous aimons aider nos élèves à développer leur mémoire. C'est exactement ce que nous cherchons à réaliser. »



Actuellement nous visons **CHF 1'000.-** comme objectif de budget à atteindre pour le financement du matériel de musique.

Pour en découvrir plus sur nos Projets responsables, rendez-vous sur www.trottet.ch

Marjorie Cordero

L'école José Manuel Herrera Salas du département de l'éducation musicale nous a indiqué les instruments nécessaires pour créer la fanfare :

- 3 batteries
- 3 saxophones
- 3 pianos
- 4 flûtes
- 1 cymbale

Soyez responsable avec nous, et par le simple biais de votre consommation de café, vous l'êtes !

Carole Zbinden se trouve au cœur de la plantation El Quizarra, à quelques pas de l'école Chichona que nous aiderons. Nous avons opté pour un système d'aide très simple en fournissant les recettes de la vente de nos cafés de Carole. Ce projet comprend 12 cafés répartis en différents conditionnements tel que le café en grains ou capsules compatibles Nespresso®* . A la revente de chaque boîte, nous nous engageons à reverser les bénéfices de nos ventes pour financer les instruments de musique et nous espérons vous engager avec nous.

Consommons responsable.

EL QUIZARRA, LA PLANTATION DE CAROLE ZBINDEN
SE TROUVE À PLUS DE 1 400 MÈTRES D'ALTITUDE.





Panama

Notre projet responsable au Panama, pour l'aide à la construction d'une école et l'aide médicale, vient de se terminer, on fait le point.

LA HACIENDA CAFÉ MIL CUMBRES ET SA FONDATION, AU PANAMA

Suite au rachat de la Hacienda, la femme d'Arturo, notre producteur au Panama, a décidé de créer une fondation afin d'aider la population ethnique Ngöbe-Buglé.

En effet, la fondation Valle de Nubes («Vallée des nuages», une référence à la localisation de la plantation) tient à aider les Ngöbe-Buglé, cette minorité nomade du Panama. Ce sont principalement des cueilleurs de cerises de café, qui travaillent comme saisonniers. Pour pallier aux problèmes de santé, d'éducation et de logement, la fondation a mis en place plusieurs projets sociaux.



En achetant, nous les Cafés Trottet, le café Geisha du Panama d'Arturo, nous sommes engagés à redistribuer le bénéfice des recettes des ventes à la Fondation Valle de Nubes afin de contribuer à leurs projets responsables. Après avoir été sur place pour prendre connaissance des lieux et des besoins, nous sommes revenus pleins d'informations et vous avez voté pour la construction d'une école et l'aide médicale.

Aujourd'hui, ce projet est terminé.

Verdict !

Nous avons récolté CHF 1000.- de bénéfice des recettes du café Geisha vendu. Nous remercions à tous d'avoir voté, et participé à ce projet.

Lors du projet, chaque boîte achetée comprenait le reversement de 100 % de bénéfice des recettes au Panama pour la mise en place du projet voté. Pour le mettre en place, nous avons torréfié notre Geisha et avons décidé de le mettre en vente à CHF 34.80 le paquet de 250G, en raison de sa rareté, complexité et pour le projet social.



NOTRE PRODUIT DE LUXE, LA VARIÉTÉ GEISHA, EST TOUJOURS EN VENTE.



CONSTRUCTION DE L'ÉCOLE

NOS PROJETS PERSONNELS

NOS EMBALLAGES SUISSES



Le saviez-vous : nos emballages pour nos capsules de café proviennent de chez Sauberlin à Châtel-Saint-Denis. Nos sachets pour le café grains et moulus sont fabriqués par WIFP, à Volketswil. Quant à nos cartons ? Ils viennent de chez Bourquin à Couvet. Dans la mesure du possible, nous nous engageons à travailler avec des fournisseurs suisses, si possible de proximité, afin de garantir un circuit court autant pour l'approvisionnement que pour la livraison.

TTT Tout Travaillé Trottet.

Nous ne sous-traitons aucun travail. Nous choisissons les cafés, nous les rangeons en cave à café, nous les nettoyons, nous préparons la torréfaction, nous torréfions, nous moulons s'il est nécessaire, nous conditionnons, nous emballons, et nous expédions. Tout est absolument réalisé chez nous.

GAMME BUDGET

Avoir du bon café de petit producteur, c'est merveilleux. Avoir aussi le café le moins cher de Suisse accessible à tous types de ménage, c'est tout aussi bien. Machines à bas prix, cafés au Best Price, commerce direct, large choix, voilà ce qu'est notre devise. Avoir un maximum de produits au meilleur prix, comme la gamme BUDGET pour le café, dès 11 centimes la capsule.



CAVE À CAFÉ



Saviez-vous que nous sommes l'un des rares torréfacteurs de Suisse à posséder une cave à café vert ? Nous choisissons nos Grands Crus chez les petits producteurs, puis nous les stockons directement dans notre usine, dans notre cave à café à plus de 7 mètres sous terre à hydrométrie et température contrôlées.

ARTISANS MODERNES

Nous sommes des vrais artisans modernes. Bien que nous sommes vieux de 70 ans, nous sommes dotés des dernières technologies comme le dernier catalyseur, des machines à torréfier de la marque Probat, des machines à conditionnement à capsules, tout. Nous avons une technologie de pointe assurant un café de qualité.

CATALYSEUR



Nous sommes également dans une démarche de développement durable puisque nous avons récemment investi en 2018 dans un nouveau catalyseur qui catalyse la fumée de nos torréfactions afin de ne pas polluer. Grâce à cette machine dernière génération de la marque Probat, nous torréfions tout en limitant nos émissions de dioxyde de carbone (CO2) ce qui nous permet d'offrir à nos clients des cafés éthiques, équitables, durables et bons.

COMMERCE DIRECT



Nous travaillons en commerce direct avec nos clients, sans intervenant, sans intermédiaire. Nous vendons directement au consommateur à partir de notre site internet ou notre boutique à Meyrin à la Rue Emma-Kammacher 4. Nous évitons ainsi des transports coûteux et polluants, et nous favorisons l'échange avec le client, tout en rémunérant nos producteurs justement.

NOUS VOYAGEONS AU COEUR DU CAFÉ

Nous nous engageons à nos frais pour voyager chez nos petits producteurs. Cela nous permet de contrôler la qualité du café que nos clients boivent, mais aussi de contrôler la qualité de vie de nos petits producteurs. Nous analysons leurs besoins et proposons éventuellement un Projet Responsable en place. C'est ainsi que nous percevons l'éthique et le développement durable!

TMC



Nous créons des baselines et des logos en interne pour respecter nos valeurs, valeurs d'ailleurs mises en place depuis 1947. TMC signifie Torréfiés, Moulus, Conditionnés, chez nous. Nos capsules compatibles sont entièrement torréfiées, moulues et conditionnées par notre équipe à Meyrin, cela depuis le début.

TRANSPORTS



Pour nos transports, nous sommes en partenariat avec la Poste suisse. Le transport et la logistique étant des points précieux, nous nous devons d'avoir un leader national, capable de distribuer nos colis dans toute la Suisse, en limitant les rejets de CO2 par une optimisation de ses tournées tout en assurant une livraison rapide.





LES PORTRAITS DE NOS PETITS PRODUCTEURS



CAROLE ZBINDEN

notre petite productrice du Costa Rica

Carole Zbinden est notre productrice de café à « El Quizarra », nos Cafés Rares originaires du Costa Rica. Elle a effectué l'école primaire et secondaire au lycée français « Liceo Franco Costaricien » au Costa Rica, car ses parents, propriétaires de la plantation El Quizarra, vivaient au Costa Rica. Elle a ensuite poursuivi ses études supérieures en Suisse, à l'école hôtellerie de Lausanne, durant quatre années. Carole s'est ensuite épanouie dans une profession hôtelière, puis une profession immobilière, au Costa Rica. Elle a repris la propriété familiale, il y a 7 ans seulement.

QU'EST CE QUI A DONNÉ ENVIE À

CAROLE, DE REPRENDRE LA PLANTATION

DE CAFÉ ?

Laurent, le frère de Carole, est ingénieur agronome en Suisse. Lorsque le père de Carole a demandé « Qui reprend la propriété ? » Laurent a répondu qu'il était trop loin et déjà installé avec sa femme. Carole exerçant son activité au Costa Rica, c'est donc elle qui a repris l'affaire. Elle souhaitait que la propriété sur laquelle le café est cultivé depuis 1960 reste dans la famille. Notre productrice d'origine Suisse s'est donc lancée et a décidé d'apprendre le métier de caféiculteur. Elle reprend la plantation familiale avec la condition de changer la commercialisation.

10 ans en arrière s'est produite « la 3ème vague de café ». Cette vague, c'est l'engouement des torréfacteurs pour le terroir, l'origine et la variété du café. Carole a donc pensé qu'il serait très intéressant de reprendre la plantation afin de se rapprocher de plus en plus du consommateur final et de ses attentes. Elle a alors installé son propre moulin (el

beneficio) sur la plantation et fait elle-même tous les processus relatifs aux traitements du café, toujours de manière artisanale et dans une optique de qualité. C'est de cette façon qu'elle offre un excellent produit aux torréfacteurs. De cette manière, Carole conserve un lien avec sa profession initiale, l'hôtellerie, avec les aspects de services et de produits du terroir. Son souhait le plus cher est que le client valorise l'expérience de son café, El Quizarra.

Cette entreprise fut un vrai challenge. En effet, il y a 3 ans Carole notre productrice a commencé à développer son projet de specialty coffees (les Cafés Rares). C'est aussi 3 ans auparavant qu'elle a construit le moulin et choisi les machines pour les différents traitements du café alors qu'elle a débuté la conceptualisation du projet il y a 10 ans. Cela a pris 3 ans à Carole

pour obtenir les permis légaux et acheter le matériel. Aujourd'hui, elle dépulpe, sèche, classe et commercialise elle-même ses cafés afin de ne pas dépendre d'une coopérative.

Son souhait le plus cher est que le client valorise l'expérience de son café El Quizarra.

QUELLES VARIÉTÉS NOTRE PRODUCTRICE

CULTE-T-ELLE SUR LA FINCA EL

QUIZARRA ?

Carole cultive plus de 30 parcelles avec différentes variétés et des caféiers d'âges différents. On retrouve, entre autre les variétés Caturra, Catuai, Villa Sarchi, Caturra Amarillo, Pacamara et Maragogype.

Depuis peu, elle produit une toute nouvelle variété lancée par l'ICAFE (l'institut du Café du Costa Rica): la variété Catigua MG2. Cette nouvelle plante résulte d'un croisement de plusieurs variétés, afin d'être la plus productive possible et résistante aux maladies locales, comme « la roya » par exemple. Cette maladie provient du Mexique et a fait son apparition au Costa Rica en 2012. Il s'agit

d'un champignon qui ronge les feuilles de caféiers et empêche la plante de puiser dans le sol les nutriments nécessaires à sa productivité.

Au niveau de l'ombrage, Carole a utilisé les arbres de Porro. Ce sont des arbres qui ne sont pas concurrentiels envers les caféiers, et qui ne nécessitent pas des mêmes nutriments que les arbustes. En effet, chaque terroir doit avoir une quantité spécifique d'arbres à planter en fonction de son exposition solaire. Les plantations basse altitude ont besoin de plus d'ombrage que les plantations de haute altitude. Etant située à 1400 mètre d'altitude, la Finca El Quizarra n'a pas besoin de beaucoup d'ombrage, en raison des conditions climatiques fraîches le soir, qui conviennent à la plantation.



Aujourd'hui, Carole et son frère (qui a également hérité d'une partie de la plantation et rend visite à Carole chaque année pour l'aider) sont la 3ème génération sur la Finca El Quizarra.

MARCOS CROCE,

notre petit producteur du Brésil

C'est en 2001 que Silvia Barretto, la femme de Marcos Croce hérite de la Fazenda Ambiental Fortaleza. Situées au Brésil, ses fermes produisent du café depuis 1898. Silvia est la productrice, Felipe leur fils est le responsable qualité et innovation du café, Marcos est le seul à travailler en dehors de la ferme en tant qu'exportateur. Il s'occupe également du marketing autour des cafés. De plus, 32 personnes travaillent dans la plantation.

Les fermes de la Fazenda Ambiental Fortaleza produisent plusieurs variétés de café comme le Bourbon, le Catucaí, l'Obatan, le Mundo Novo, le Catuai ou encore le Paraíso et quelques variétés expérimentales (terroir, fermentation, (différents procédés de séchage, fermentation...)

La récolte a lieu une fois par an, de mai à août. 1800 sacs de café vert sont produits, auxquels viennent s'ajouter 15

000 sacs produits par les partenaires de la FAFCoffees. Marcos Croce utilise 3 processus de traitement (honey, washed, nature) pour ses cafés, et est en train d'expérimenter la fermentation. De plus, il utilise uniquement des lits africains pour le séchage.

Ses cafés sont exportés vers une 30^{aine} de pays.



Marcos Croce
et sa femme,
Silvia Barreto

3 QUESTIONS À MARCOS CROCE

Qu'aimez-vous le plus dans votre métier ?

Ce que j'aime le plus dans mon métier c'est d'être en relation avec des personnes aussi passionnées que moi, aux quatre coins du globe.

Quelle est votre spécialité de café préférée ?

Un bon café filtre.

Le café en un mot pour vous ?

Trois mots: « Longevity, Legacy, Purpose » – Longévité, héritage, objectif.

CATALINA VASQUEZ,

notre petite productrice de la Colombie

La plantation de Catalina Vasquez voit le jour il y a 180 ans dans la région d'Antioquia et mesure 128'000 hectares. Elle regroupe 3 fermes : la Finca Colombia, la Finca Gabriela (cette ferme a été nommée en l'honneur de sa grand-mère), et la Finca Rosa. Sa famille est dans le monde du café depuis 4 générations. Catalina Vasquez est la 4^{ème} génération, et la seconde femme, après sa grand-mère, à travailler dans cette entreprise. Elle travaille avec sa famille, notamment son père, mais elle est également en relation avec quelques partenaires extérieurs.

Pendant la saison des récoltes, environ 150 personnes travaillent à la ferme. Beaucoup d'entre eux sont des cueilleurs de cerises de café, puisque dans la plantation, les récoltes se font uniquement à la main.

Les fermes produisent plusieurs variétés de café comme le Caturra, le Castillo, le Maragogype, le Geisha, le Pacamara, le Java et le Bourbon. La récolte principale a lieu entre septembre et janvier. Une petite récolte a également lieu à la fin du mois de mai et à la fin du mois de juin. Cette petite récolte se nomme « Mitaca ». On peut expliquer son existence du fait de la proximité de la plantation avec la forêt tropicale, ce qui engendre énormément de pluie tout au long de l'année. Toute cette pluie permet donc aux caféiers de fleurir davantage et donc de récolter plus de cerises. 2 000 sacs de cafés verts sont produits par an. Catalina Vasquez utilise 3 processus de traitement (honey, washed, nature) pour ses cafés et a mis en place récemment quelques installations à la ferme afin d'expérimenter d'autres process, comme la macération carbonique et la fermentation.

Elle exporte principalement ses cafés en Corée, à Taiwan et vers quelques pays d'Europe et d'Amérique du Nord.

3 QUESTIONS À CATALINA VASQUEZ

Qu'aimez-vous le plus dans votre métier ?

Il y a énormément de choses que j'aime dans mon métier : pouvoir perpétuer mes traditions familiales, représenter et valoriser les ressources naturelles de la Colombie, travailler au contact de la nature, ce qui m'aide à mieux la comprendre et à vivre à son rythme, mais aussi pouvoir aider les locaux de ma terre d'origine et avoir la possibilité d'être en contact avec d'autres pays à l'autre bout du globe, ce qui m'apporte une ouverture d'esprit plus large.

Quelle est votre spécialité de café préférée ?

J'apprécie vraiment la variété Bourbon, surtout en café filtre le matin, mais j'aime aussi l'Irish Coffee.

Le café en un mot pour vous ?

« Life, Family » – La vie, la famille.



Antioquia est la plus grande zone de production de café vert en Colombie ! Cette magnifique région est située dans la municipalité de Ciudad Bolívar, au cœur des plus grandes montagnes de Colombie.

LUIS VALLADAREZ,

notre petit producteur du Nicaragua

Luis Valladarez démarra son activité en achetant une petite ferme du nom de Buenos Aires. Puis, par opportunité, il acheta deux autres fermes du nom de La Laguna et El Suyatal. Au départ, toute sa production se concentrait sur la vente de cerises jusqu'à il y a quelques années de cela, lorsqu'il décida de construire sa propre usine de transformation - Cafetalera Buenos Aires- avec pour objectif de contrôler la production et l'exportation de ses cafés.

En 2004, le second fils de Luis Emilio, Olman, rejoint son père et son frère pour gérer et administrer les fermes de la famille. Avocat de formation mais caféiculteur dans l'âme, il entra dans l'entreprise avec l'idée de devenir un expert des process & des cafés de mono variétés. Il commença en 2005 à présenter de nombreux microlots de ses fermes au concours de la «Cup of Excellence» du Nicaragua en y obtenant de très bons résultats. Leurs efforts ont finis par payer puisqu'ils ont obtenu en 2017 la seconde place du concours, avec la variété Maracaturra.

La ferme produit des cafés de variété Caturra, Maracaturra et Villa Sarchi en traitement honey, nature et lavé. Située sur la commune de Buenos Aires dans les montagnes du Dipilto, l'entreprise est située sur une zone de production de café de spécialité, à proximité de la frontière avec le Honduras. Situés sur un sol sablonneux, à une altitude comprise entre 1 200m et 1 700m d'altitude, les caféiers sont produits sous ombrage (70% avec des essences variées), avec une fertilisation des sols et des plantes respectant l'environnement. En raison de sa position géographique, la ferme bénéficie d'un micro-climat ce qui favorise la production de café de spécialité.

L'objectif principal de Luis Valladarez et ses fils est de mener un travail de fond en termes de qualité afin de développer des relations sur le long termes avec les acteurs de la chaîne.



EMILIO LOPEZ,

notre petit producteur du Salvador

Depuis plusieurs années, nous expérimentons avec Emilio Lopez, notre petit producteur du Salvador, différents process, différents découpages parcellaires ou encore différentes variétés botaniques, afin de vous proposer des cafés d'une rare diversité.

CUATRO M

Emilio est producteur, transformateur et exportateur de ses cafés mais aussi de cafés de fermes voisines. En effet, depuis 2001, il dirige l'entreprise Cuatro M dans laquelle on retrouve plusieurs fermes : Ayutepeque, El Manzano, Santa Julia et El Naranjo. Il est la sixième génération de caféiculteurs dans la famille. En reprenant la gestion des fermes familiales, Emilio souhaitait avant tout créer une entreprise nouvelle et unique au Salvador. En 2005, Emilio et son équipe installèrent l'usine de transformation (le beneficio) dans la ferme de El Manzano. Aujourd'hui, disposant de l'un des plus beaux outils de production

d'Amérique centrale, il est capable de transformer ses cafés via différentes voies de traitement et process, avec toujours pour objectif d'atteindre la perfection.

EL MANZANO

El Manzano est l'une des fermes principales d'Emilio. C'est d'ailleurs avec cette ferme que nous avons commencé à faire connaître les cafés de Cuatro M en Europe en 2012. Situé à 16 km de la ville et du volcan de Santa Ana, appelé aussi Ilimatepec en Nahuatl (langue de la famille uto-aztèque), El Manzano est le coeur de l'entreprise puisque l'usine de transformation y est implantée. El Manzano est une ferme de 70ha située entre 1 200 et 1 500 mètres d'altitude, sur un terroir volcanique. Elle appartient à Margarita Diaz de Lopez, arrière-petite-fille du fondateur, Cornelius Lemus. 90% de la ferme est composée de plants de Bourbon Rouge, et le reste de Pacamara, Bourbon Jaune, Typica et Kenya.



Emilio Lopez

RENARDO OVALLE

notre petit producteur du Guatemala

Renardo Ovalle est la troisième génération de la famille à produire du café dans la région de Huehuetenango. Ses fermes sont regroupées sous le nom de Vides 58, en hommage à son grand-père Jorge Vides qui créa la première ferme familiale en 1958 : la Bolsa.

JORGE VIDES, LE FONDATEUR

En 1958, Jorge Vides fonda la Finca La Bolsa, une plantation de café située à La Libertad, Huehuetenango. Médecin de profession, il passait la semaine sur les routes pour rendre visite à ses patients. La ferme était son passe-temps. Sa passion pour l'univers de la santé l'amena à devenir directeur de l'hôpital national de Huehuetenango, qui à ce jour, porte son nom : Jorge Vides. La ferme, d'abord couverte de forêt a ensuite été mise en culture, avec des caféiers de variété Bourbon et Caturra. La philosophie humaniste de Jorge Vides s'est ancrée au coeur de la ferme puisque la plantation possède une école depuis 1980 (toujours en fonctionnement), qui est aujourd'hui reconnue par le ministère de l'Éducation et porte elle aussi le nom de son fondateur.



Jorge Vides

UNE FAMILLE ET DES PROJETS SOCIAUX

Aujourd'hui, la famille Ovalle est une des familles guatémaltèques les plus reconnues dans le monde du café de spécialité. Leurs nombreux prix « Cup of Excellence » et le positionnement de leurs cafés dans les torréfactions les plus renommées au monde les ont aidés à acquérir cette réputation. La famille investit énormément dans les hommes avec d'importants projets sociaux dans leurs plantations :

- Garderie et école pour les enfants des travailleurs
- Repas équilibrés pour l'ensemble des travailleurs
- Rémunération plus importante que dans la plupart de fermes du pays.



Renardo Ovalle

LAS TERRAZAS

Las Terrazas est une ferme de 20 hectares située sur un sol calcaire entre 1 750 et 2 100 mètres d'altitude. On y produit des variétés Pacas et San Ramón. Le taux d'humidité très élevé de Huehuetenango (70% d'humidité et 1 500mm de précipitations annuelles) ne permet pas de réaliser des cafés naturels.

Le café « Las Terrazas » de Renardo est issu d'une parcelle de bourbon rouge/caturra. Sa femme, Jacqueline, QGrader et dégustatrice officielle de la ferme, a noté ce café 89/100.

Les cerises sont récoltées à maturité puis déulpées avant d'être mises en bac de fermentation pendant environ 24 à 48 heures (la durée dépend du climat au moment de la fermentation). Les grains passent ensuite dans les voies d'eau où ils sont classés en fonction de leur densité et lavés simultanément. Le séchage se fait ensuite sur patio et dure environ 10-16 jours.



Jacqueline Ovalle



Séchage des grains

INTERVIEW



GEISHA

Mario FONSECA

associé d'Arturo KLEIN et co-proprétaire de la plantation de café Mil Cumbres

Lors de notre voyage au Panama en septembre 2018, nous avons pu faire la connaissance de Mario FONSECA, l'associé d'Arturo KLEIN.

A QUEL MOMENT A DÉBUTÉ VOTRE PASSION POUR LE CAFÉ ?

Je me souviens quand j'étais tout petit, je me rendais dans la kitchenette de l'entreprise de mon père pour y boire du café, il y en avait toujours. Plus tard, j'en ai beaucoup parlé avec mon oncle Payín, qui est un vrai passionné de café et il m'a transmis cet enthousiasme. Lorsqu'il a commencé à m'amener des petits sacs de café de spécialité, j'ai su que c'était devenu une passion.



QU'EST-CE QUI VOUS A POUSSÉ À DEVENIR PROPRIÉTAIRE D'UNE PLANTATION ?

Grâce à mon ancien travail, je devais souvent me rendre sur des terrains et j'ai fini par visiter ce lieu incroyable. Il n'y avait pas de route, et j'ai dû marcher et grimper jusque-là. Quand je suis arrivé à l'emplacement de la ferme, je me suis vu accomplir mon rêve de devenir un producteur de café.

COMMENT AVEZ-VOUS RENCONTRÉ ARTURO ET QU'EST-CE QUI VOUS A POUSSÉ À VOUS ASSOCIER ?

Mon oncle Jean-Claude de Roche m'a permis de rencontrer Arturo. Lors de la rencontre, nous nous sommes appréciés mutuellement et nous sommes serrés la main pendant un repas. Le reste de l'histoire vous la connaissez.

Mario acheta la plantation bien avant de rencontrer Arturo. Actuellement, ils possèdent chacun 50% de la plantation. Mario préfère rester un peu en retrait et s'occuper des affaires sur place au Panama, c'est pour cela que nous avons rencontré Arturo à Genève.

OÙ AVEZ-VOUS ENTENDU PARLER POUR LA PREMIÈRE FOIS DU CAFÉ GEISHA ?

Grâce à mon oncle Payín, c'est lui qui m'a fait découvrir toutes les expériences de cafés exotiques.

COMBIEN DE VARIÉTÉS DE CAFÉ AVEZ-VOUS EN CE MOMENT SUR LA PLANTATION ?

Nous en avons 12 en ce moment, mais nous comptons en planter 3 ou 4 de plus prochainement.

UNE FOIS QUE LES CERISES DE CAFÉ SONT RÉCOLTÉES, SONT-ELLES TRIÉES À LA MAIN OU À LA MACHINE ?

Il y a plusieurs processus, les cerises sont tout d'abord cueillies à la main, puis en fonction du traitement elles sont triées à la main ou à la machine. Il y a parfois une étape supplémentaire où nous sélectionnons préalablement les grains pour assurer le meilleur résultat en tasse possible. Beaucoup de facteurs ont une incidence sur ce résultat, comme la qualité de vie de nos employés et le respect pour la nature en termes d'énergie et d'équilibre dans nos plantations. Le Pentagon que nous avons fait construire en est un exemple.

UTILISEZ-VOUS UNIQUEMENT DE L'EAU DE PLUIE OU VOUS SERVEZ-VOUS D'AUTRES SOURCES POUR IRRIGUER LES CAFÉIERS ?

Le climat magique de la Vallée des Nuages nous assure une grosse quantité d'eau de pluie pour l'irrigation, mais en cas de besoin nous disposons d'une grande source d'eau naturelle.

Pour finir voici quelques mots de Payín, dont l'âme poétique nous a beaucoup touchés :

« Ici, le café est histoire, nature, beauté, culture, amour, pureté, sauvage. »



DÉCOUVREZ
NOS NOUVEAUX
CAFÉS BLEND



MAG

café
TROTJET

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT TOUTE NOTRE GAMME *Budget* EN BOUTIQUE



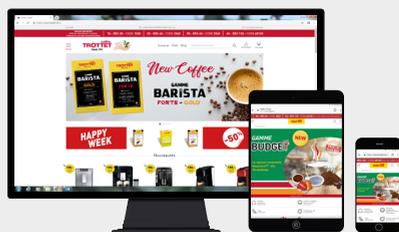
La capsule compatible Nespresso®
la moins chère de Suisse



CHF 7.-
les 50 capsules
compatibles Nespresso®

* Cette marque est la propriété de tiers qui n'ont aucune relation avec la maison du café, Trottet SA.

CLICK & COLLECT



1 JE COMMANDE
& CHOISIS MON
MODE DE PAIEMENT



2 MA COMMANDE
EST PRÉPARÉE



3 JE RÉCUPÈRE
EN MAGASIN

Rue Emma-Kammacher 4
1217 Meyrin 1 - Genève
SUISSE

Horaires du magasin:
Du lundi au vendredi
9h00-12h / 13h30-16h00

MAG



LE MAGASIN

Le magasin situé au coeur de notre atelier de torréfaction est un cadre idéal pour déguster nos cafés, tester nos machines et profiter des conseils de passionnés du café.

Conseils sur mesure

Notre conseillère discute avec vous pour trouver le café qui vous plaît et/ou la machine qui vous convient.

Large assortiment

Avec des centaines de références de café assemblés et torréfiés selon nos recettes familiales, vous trouverez sans aucun doute le goût qui vous plait. Jetez aussi un oeil à notre grand choix de machines à café exposées : Delonghi, Melitta, Philips, etc.

Goûter, tester

Pour apprécier un café, il faut le goûter ! Dégustez le café de votre choix en capsules compatibles Nespresso® dans notre zone de dégustation.

P Parking gratuit

Les 10 commandements du café

1 Moudre le café à la demande afin de préserver les arômes du café, utilisez un moulin manuel

2 Ne pas utiliser de l'eau bouillante pour la préparation du café, risque de le brûler

3 Utiliser du café de qualité: café de spécialité, traçable et identifié

4 Ne pas conserver son café au frigo, le café absorbe l'humidité et les odeurs

5 Connaître toutes les possibilités aromatiques du café dû au terroir, au traitement et à la torréfaction

6 Toujours rincer le filtre lors d'une extraction Slow Coffee, TOUJOURS

7 L'Espresso ne contient pas plus de caféine, au contraire

8 Pour économiser, privilégiez l'utilisation de café en grains aux capsules

9 Toujours peser le café lors de la préparation, TOUJOURS!

10 Ne sucrez plus votre café, JAMAIS. Si vous avez besoin d'ajouter du sucre, votre café ne vous correspond probablement pas

JUSQU'À 33% DE REMISE



CHF **13.05**
au lieu de 19.40



CHF **13.25**
au lieu de 19.80



CHF **17.15**
au lieu de 22.-



CHF **17.75**
au lieu de 22.80



CHF **36.05**
au lieu de 53.80



CHF **14.-**
au lieu de 15.40

DÉCOUVREZ TOUS PACKS CAFÉS SUR WWW.TROTTET.CH