

Des Cafés Innés

TORRÉFACTEUR DES ARTISTES



Bulletin de Nouvelles



Plantation à São João do Manhuaçu City

Contenu

Information sur le Café

Mot de bienvenue	2
Périple du Café	3
Méthodes de Dégustation	5
Mot de la Fin	7

MOT DE BIENVENUE

Bienvenue à tous et nous espérons que nos produits ont su, ou sauront vous satisfaire. Il nous fait toujours plaisir d'entendre les gens nous donner leurs impressions sur notre café et ça nous aide à vous donner un service encore plus adéquat et qualifié.

Le café est une passion qui se développe avec le temps malgré que le goût du café soit une chose innée en chacun de nous. Remarquez que même les gens qui ne boivent pas de café auront toujours l'instinct de humer le café et même à exprimer leurs impressions sur le café en question; c'est normal car le café est inné! Vous pouvez donc en déduire que le nom a été choisi en fonction de ce fait en même temps que pour faire un jeu de mot avec le décaféiné. (Prenez note que nos cafés ne sont pas tous décaféiné, nous en avons d'ailleurs qu'un seul.)

On nous demande souvent d'où est venue l'idée de démarrer une entreprise de torréfaction. Étant grand amateur de café nous même, nous avons toujours eu de la difficulté à trouver du café qui soit satisfaisant. Soit le café était de mauvaise origine, ou acheté à rabais, soit le goût changeait d'un achat à l'autre. Nous avons donc exploré le monde de la torréfaction afin de comprendre un peu plus comment ça fonctionne. C'est durant ces recherches que nous avons compris que la torréfaction du café est un art et non pas une fonction automatisé, malgré le fait que commercialement la torréfaction EST automatisé.

Une des choses qui change le goût du café est la température à laquelle il est torréfié ainsi que le temps de torréfaction. Chaque origine est différente, l'humidité, la température, le temps de la récolte, la couleur des fruits, la pression barométrique ainsi que la méthode de cueillette.

Nous avons dû d'ailleurs développer une « échelle » de valeurs lors de la torréfaction du café selon l'origine, le mois de torréfaction, la température, le facteur d'humidité et les chaleurs modulés lors de la cuisson des grains. Beaucoup de facteurs influencent le résultat de la torréfaction et c'est la raison pour laquelle nous suivons de très près les variations de la torréfaction. Le résultat est pour vous, les clients, car le café que vous choisirez aura toujours le même goût d'une fois à l'autre.

Nous tenons à remercier nos clients qui découvrent toute la finesse du café et ses différentes variiances. Comme nous le disons toujours, le café est comme le vin; une fois que l'on commence à en explorer les différentes subtilités, on ne peut plus retourner aux produits commerciaux en ventes libres.

Nous espérons vous avoir avec nous pour longtemps et souhaitons que vous aidiez votre famille et vos amis(es) à découvrir le BON goût du vrai café de qualité.

Mario Pérazzelli

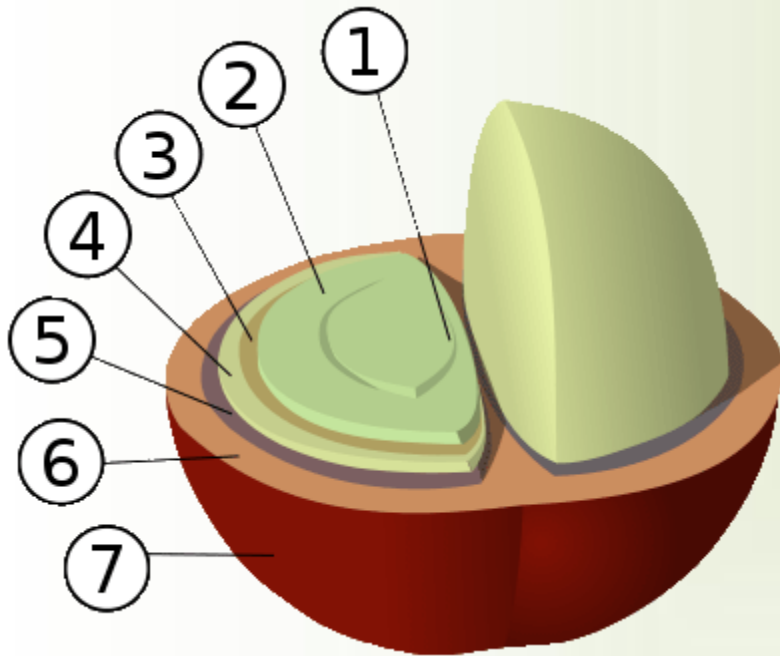
Michel Martel

Des Cafés Innés – Torréfacteur des Artistes

LE PÉRIPLÉ DU CAFÉ

Les Caféiers sont des arbustes à feuilles persistantes et opposées appréciant l'ombre. Ils produisent des fruits charnus, rouges, violets ou jaunes, appelés « cerises de café », à deux noyaux contenant chacun un grain de café.

STRUCTURE DU FRUIT ET DE LA GRAINE DU CAFÉIER



- 1 – Sillon Central
- 2 – Grain de café (endosperme)
- 3 – Peau du grain (tégument)
- 4 – Parchemin (endocarpe)
- 5 – Couche de pectine
- 6 – Pulpe (mésocarpe)
- 7 – Peau du fruit (exocarpe)

Un jeune caféier que l'on plante prend un temps de 3 à 4 ans avant de commencer à produire.

Lorsque les fruits parviennent à maturité, 6 à 8 mois pour l'arabica et 9 à 11 mois pour le robusta, la récolte peut commencer.

LA RÉCOLTE

La cueillette reste la meilleure méthode mais aussi la plus dispendieuse étant donné que chaque grain est examiné afin de le ramasser à maturité seulement. On peut repasser plusieurs fois sur le même caféier pour laisser chaque grain atteindre sa maturité.

L'égrappage est la méthode qui consiste à racler la branche de toutes ses cerises, mure ou non, afin de mécaniser le ramassage et ainsi sauver temps et argent. Ceci produit des cafés pouvant causer des brûlures d'estomac et autres problèmes digestifs. Imaginez manger une tarte aux pommes avec des pommes vertes (pas mures).

LE SÉCHAGE OU LAVAGE

Le fruit du café est de type drupe, c'est-à-dire que les fèves sont recouvertes d'une chair. Le café doit être débarrassé de cette enveloppe charnue par séchage ou par lavage.

Le séchage consiste à étendre les cerises de café sur des aires de séchage et à les ratisser souvent. Après quelques jours, la partie charnue se déshydrate et se désagrège en partie.

Le lavage ne s'applique qu'aux fruits bien mûrs ramassés par cueillette et non par égrappage. Ce processus consiste à faire tremper les fruits dans l'eau assez longtemps afin que la fermentation puisse assurer une dégradation de la partie charnue. Les cafés lavés sont généralement moins acides.

LA DÉCAFÉINATION

La diminution de la teneur en caféine se fait aux dépens des qualités gustatives. Dans la plupart des cas, 5 tasses de décaféiné sont équivalente à 1 tasse de café avec caféine.

La méthode la plus utilisée consiste à utiliser un jet de dioxyde de carbone sous pression. Cette méthode est plus récente et réputée moins destructrice pour les arômes.

LA TORRÉFACTION

La torréfaction est l'art de chauffer le café afin d'en faire sortir les saveurs et les arômes. Durant la torréfaction, les grains doublent de grosseur. Les grains passent du vert au jaune, au début du chauffage, et passe au brun cannelle, où il perd son humidité. Lorsque la chaleur augmente aux alentours de 180 degrés Celsius, les huiles sortent des grains. L'huile donne de la saveur au café mais si toute l'huile sort du grain alors le grain devient âpre, sans goût.

LA PERCOLATION SOUS HAUTE PRESSION

La percolation sous haute pression est un procédé qui permet de réaliser un espresso (ou *café express*). La pression est établie au moyen d'un système de pompage : pompe rotative pour les machines professionnelles ou à vibration pour le grand public. Elle permet une préparation rapide du café ; le terme *espresso* ne provient pas de la rapidité de l'extraction, mais est une déformation de l'italien *espresso* (extrait par pression).

MÉTHODES DE DÉGUSTATION

Voici une brève description des méthodes de dégustation du café les plus connues. Ceci vous aidera sûrement à choisir votre méthode préférée.



CAFÉ TURC

- Utilisez une cafetière arabe (Ibrik), ou tout autre pot allant sur le feu.
- Versez 2c.-à-soupe de café mouture extra-fine, 2c.-à-soupe de sucre, et 2 tasses à moka d'eau froide.
- Portez le tout à ébullition et retirez du feu.
- Laissez reposer le café 2 minutes.
- Recommencez la même opération 2 fois.
- Lors du service, versez une goutte d'eau froide dans l'ibrik afin de permettre à une partie du marc de se déposer au fond du pot; le reste tombera au fond de la tasse.
- Versez un peu de café à la fois dans les tasses afin de bien répartir l'écume.
- Demandez aux invités comment ils désirent leur café car il est impossible d'ajouter du sucre une fois le café prêt.

** La forme de l'ibrik est étudiée: le col plus étroit que le fond permet de faire bouillir le café très rapidement.*



CAFÉ FILTRE

- Dans un filtre en papier (ou permanent en acier inoxydable), mettre le café moulu (entre 7 et 8 grammes par tasse).
- Démarrez la cafetière. L'eau se charge des arômes du café et coule dans le pot situé sous le porte-filtre.



CAFETIÈRE À PISTON

- Enlevez le tamis de la cafetière et déposez le café moulu grossièrement dans le pot (jusqu'à 10 grammes par tasse pour les cafetières à piston).
- Ajoutez l'eau bouillante et mélangez un peu le tout avec une cuillère.
- Placez le piston dans le pot et le couvert sur le dessus.
- Comptez de 2 à 4 minutes d'infusion et commencez à abaisser le piston à partir de la deuxième minute.
- Une fois le piston en bas, servez le café.



CAFETIÈRE À PRESSION

- Remplissez la partie du bas d'eau.
- Mettez le café moulu dans le porte-filtre et vissez la partie du haut.
- Placez la cafetière sur le feu.
- Lorsque l'eau bouille elle est projetée à travers la mouture.
- Après environ 2 minutes d'ébullition, vous pouvez retirer du feu et servir.
- Le café de cette méthode est très corsé et fort.



CAFETIÈRE CONA

- Remplissez la partie du bas d'eau.
- Mettez le café moulu (mouture moyenne) dans la partie supérieure.
- Placez la cafetière sur le brûleur.
- L'air se réchauffe et sous l'effet de la pression, l'eau remonte dans la partie du haut.
- Mélangez la mouture et l'eau qui vient de monter.
- Éteignez le brûleur et regardez l'eau redescendre peu à peu dans la partie du bas en passant par la tige de verre munie d'un filtre.
- Une fois le café filtré, dégustez.
- C'est avec ce modèle rare que le café exprime toute sa plénitude.



CAFETIÈRE ESPRESSO

- Incorporez 7-8 grammes de café moulu finement dans le porte-café.
- Pressez le café modérément (une pression maximale de 20 lb).
- Mettez le porte-café en place et appuyez sur le bouton d'infusion.
- L'eau traverse la mouture sous haute pression.
- Environ 35 secondes plus tard vous obtenez votre café.
- Méthode donnant le café le plus plein et le plus dense. Les arômes ne sont pas dilués et café obtenu est donc parfait.

Toutes ces méthodes ont leurs particularités et doivent être testés personnellement afin de découvrir laquelle nous est vraiment destiné.

Il existe d'autres méthodes de dégustation plus artistiques mais étant donné la complexité de certaines méthodes, ainsi que les étapes à décrire, qui souvent ne font partie que du spectacle lui-même, nous ne les décriront pas dans cet article. Si la chose vous intéresse, vous pouvez faire une recherche sur l'internet du mot « café » et vous aurez énormément de résultats parmi lesquels choisir.

MOT DE LA FIN

Pour terminer ce premier bulletin de nouvelles en beauté, nous avons pensé vous offrir quelques conseils pratiques pour enrichir votre expérience avec le café.

- Un grain de café doit se reposer après la torréfaction pour au moins 24 heures. Nous avons découvert qu'après 48-72 heures, il devient encore plus goûteux.
- Le café huileux. Trop de rumeurs courent à ce sujet. TOUS les cafés font de l'huile, c'est ce qui donne la saveur, le goût. Un grain sans huile goûterait la paille mouillée.
- Le café doit être conservé dans un lieu sec et non éclairé. Évitez surtout les armoires au-dessus ou à côté de la cuisinière, il se dégage trop de chaleur et d'humidité, le café sera affecté.
- Le café moulu au fur et à mesure est toujours préférable afin d'avoir le maximum de goût à chaque tasse. Si vous achetez votre café déjà moulu, il doit être bu en-dedans d'une semaine pour avoir le maximum de goût. Après ce temps il sera toujours très bon mais vous perdrez graduellement la suavité du café.
- Le café au réfrigérateur ou congélateur? JAMAIS! Une seule exception; si vous partez pour longtemps vous pouvez geler du café au congélateur mais lors de votre retour, sortez-le et ne le remettez jamais au froid. Un peu comme la viande!
- Le café est semblable au vin pour certaines composantes. La robe du café passe du jaune foncé au rouge, et du bourgogne au brun foncé, dépendamment de la provenance et de la torréfaction.
- On peut aussi parler de « court en bouche » ou de « long en bouche ». Comme le vin, le café peut être soit « court en bouche » ce qui veut dire que son goût ne reste pas longtemps dans la bouche, ou bien « long en bouche » qui veut dire que le goût reste plus longtemps, même après avoir avalé le liquide.
- L'amertume du café se goûte au fond de la gorge, l'acidité se détecte de chaque côté de la langue, le sucré se détecte sur le devant de la langue.
- La grosseur du grain de café est déterminée par l'altitude à laquelle il pousse. En hauteur le grain est plus petit alors que sous les 1500 pieds, le grain est plus gros.
- Un caféier produit une moyenne de 2.5 kilos de cerises par année. Ceci ne représente que 500g. de café vert une fois que les fruits sont traités.
- Une étude qui se poursuit encore présentement dit que le café serait bénéfique contre la maladie d'Alzheimer, le diabète de type 2, le cancer du foie, et certains autres. L'étude se continue en ce moment.
- Une autre clarification, TOUS les cafés spécialisés partent de la même infusion : l'Espresso. A partir de l'Espresso nous pouvons l'allonger avec 10ml d'eau chaude, faire un Americano en ajoutant 5-7 onces d'eau chaude, faire un Cappuccino en ajoutant 3 onces de lait, un Latte en ajoutant 5-7 onces de lait, et enfin, toutes les autres variantes qui requiert l'ajout d'un 3^{ième} produit comme du chocolat ou autre.

C'est tout pour cette fois-ci! Si vous avez des questions ou des commentaires, n'hésitez surtout pas à nous les communiquer. Comme vous savez nous sommes un commerce responsable et nous n'avons rien à cacher à nos clients alors sentez-vous bien à l'aise, nous sommes très réceptifs!

Nous espérons vous revoir bientôt, et amenez quelques amis(es) à découvrir un café qui goûte toujours bon!

RÉFÉRENCE :

Wikipedia, Université de Berkeley, Livre : *Le café - Guide du bon vivant* - Taschen 2001 ([ISBN 3-8228-1046-0](https://www.amazon.ca/dp/3822810460)), autres sites internet variés.