



Art Sumi créé par Azusa Lachapelle Lemire

Bulletin de Nouvelles



Fleurs de Caféier (Photo : Marcelo Corrêa)

Contenu

Information sur le Café

Mot de bienvenue	2
Modes de Préparations	3
Différence des Breuvages	4
L'importance de la Mouture	6
Mot de la Fin	7

MOT DE BIENVENUE

Déjà deux ans de passé et nous continuons notre voyage dans le monde merveilleux du café de qualité. Nous avons subi certains changements dans le café dont en autres plusieurs augmentations que nous avons absorbé afin de ne pas affecter le prix actuel. Nous avons trouvé l'équilibre entre le profit et le prix de détail, c'est pourquoi toutes les augmentations n'ont pas affecté nos prix de beaucoup.

Nous avons dernièrement épuisé notre inventaire de « **Kopi Luwak** » donc il ne sera disponible que lors de la prochaine récolte. Par contre, le « **Bourbon Pointu** » est encore disponible car notre distributeur a réussi à avoir plus d'inventaire étant donné le succès de ce café incroyable. Nous tenons à vous rappeler que nous sommes très chanceux d'avoir ce café et surtout au prix que nous avons car il est encore listé à 650 Euros le kilogramme en Europe. Nous avons un meilleur prix que les Français à qui appartient cette île!!

Nous avons eu aussi quelques nouveautés dans les derniers mois comme le « **Australie Skybury** », le « **Inde Plantation A** » et le « **Népal Mont Everest** ». Ces trois nouveautés sont toutes différentes l'une de l'autre. Le café « **Australie Skybury** » est un café qui est épicé, il rappelle un peu le vin Australien sur ce côté épicé. Il est considéré comme étant mi-corsé, un goût différent à découvrir. Le café « **Inde Plantation A** » est un café Arabica de l'Inde de la plus haute qualité. Il est très doux, contient peu de caféine et peu se déguster en soirée car il est très léger. Notre petit dernier, le « **Népal Mont Everest** », est un autre goût totalement différent des cafés dont nous sommes habitués. Il contient un goût boisé rappelant les vins de cru, le côté boisé est accompagné par une touche de noisette. Lorsque le café est avalé, il apparaît comme une sécheresse dans la bouche rappelant le vin sec. Un café vraiment spécial et hors de l'ordinaire.

Nous avons eu la chance d'être mentionné dans l'Hebdo Rive-Nord du Samedi 16 Juillet avec une photo de Mario montrant un baril de « **Jamaïque Blue Mountain** ». Ceci nous a apporté de nouveaux visages, ce qui nous fait toujours plaisir, et en même temps ces nouveaux clients en amènent d'autres. Notre grande famille des amateurs de café de Repentigny s'agrandit!

Cet été nous offrons encore le cappuccino glacé et les thés glacés afin de se rafraîchir un peu. Parlez-en à vos amis afin qu'ils découvrent qu'il existe autre chose que le Nestea!!! Nous devons aussi mentionner le nouveau format pour le cacao certifié Ecocert Canada, il vient maintenant en pot de métal qui peut être réutilisé pour du café ou du thé, ou toutes autres matières!

En espérant que vous apprécierez la lecture de ce bulletin, nous sommes toujours disponibles pour vos questions et/ou commentaires!

Mario Pérazzelli
Michel Martel
Des Cafés Innés – Torréfacteur des Artistes

MODES DE PRÉPARATION

Personne ne nous a jamais parlé des différentes manières de préparer le café, nous connaissons habituellement trois façons de le faire; instantané, filtre et espresso. Le café peut se préparer de plusieurs manières, et on ne parle pas de sorte de cafetières mais bien de procéder de préparation. Il existe six modes de préparation du café, chacun produisant ses effets particuliers.

INSTANTANÉ

Le café instantané est fait d'une préparation de café lyophilisée (*consiste à ôter l'eau à l'aide de la surgélation et de l'évaporation sous vide de la glace sans la faire fondre*) ou atomisée (*séparation en très petites particules*). La poudre obtenue est ensuite dissoute dans une tasse d'eau chaude.

DÉCOCTION

La décoction est la méthode la plus ancienne et est utilisée encore par beaucoup de gens pour faire entre autres le café turc (ou café oriental ou Café grec selon les pays). Il s'agit de mélanger une mouture de café extra-fine à de l'eau, porter l'eau à ébullition dans un pot allant sur le feu. On ajoute souvent des épices à la mouture, notamment la cardamome.

INFUSION

L'infusion, contrairement à la croyance, requiert l'usage d'une cafetière à piston. Le principe est que le piston isolera le café au fond du récipient préféablement fait de verre. Le café est goûté ainsi à partir d'une mouture grossière dans les plantations de café.

LIXIVIATION

Ce mot savant est ce qui qualifie le café moderne communément appelé café filtre. Ce mode requiert l'usage d'une cafetière à filtre papier ou permanent. La préparation se fait en faisant passer lentement l'eau bouillante dans un filtre contenant le café moulu. Originellement ce filtre était une chaussette d'où l'expression « **jus de chaussette** ».

PERCOLATION

Le meilleur exemple est la cafetière italienne comme la « Bialetti » créée depuis 1933 par Alfonso Bialetti. Il s'agit d'un mode de lixiviation à vapeur forcée. La cafetière est composée de deux compartiments séparés par un porte-filtre contenant la dose de café. Lorsque l'eau chauffe, une partie de l'eau s'évapore et produit une vapeur qui pressurise le compartiment du bas forçant ainsi l'eau encore liquide à remonter par le tuyau du filtre et à retomber sur le café. Il faut s'assurer d'avoir assez d'eau et d'arrêter avant la fin, quand l'eau qui monte émet un son de glougloutement.

PERCOLATION SOUS HAUTE PRESSION

Ce mode est celui utilisé pour faire un espresso, (de l'italien « **espresso** » qui signifie extrait par pression; ne pas confondre avec « **express** » qui veut dire très vite). La différence avec la percolation simple est le fait que dans ce mode-ci, la pression est produite par une pompe rotative pour les machines professionnelles ou à vibration pour les machines domestiques. Il existe aussi encore de vieux modèles qui utilisent un piston hydraulique ou sont actionnés manuellement avec un levier. La différence avec la percolation simple est le temps de préparation.



RÉFÉRENCES :

Coffeechemistry.com – Plus de références fournies par le site.

Wikipédia – Histoire du Café

DIFFÉRENCE DES BREUVAGES

Trop souvent on nous explique des sortes de breuvages et d'une place à l'autre, d'un endroit à un autre, l'histoire est toujours différente. Quand nous avons débuté dans le milieu du café, nous étions quasiment néophytes (débutant), ce qui est facile car le café n'est pas vraiment enseigné dans les écoles !

Après plusieurs mois de recherches, nous avons choisi notre distributeur actuel pour les cours car il suit la formule européenne qui est éprouvée depuis des siècles, oui, des siècles ! Chez Des Cafés Innés, lorsque vous apprenez quelque chose sur le café, vous pouvez le répéter en Europe et vous n'aurez pas l'air d'un américain.

Passons donc aux différences des breuvages afin que les clients de Des Cafés Innés puissent comprendre plus facilement la terminologie et constaté le manque de constance dans les explications diverses autour de nous.



Au départ, tout café doit se faire avec 7 à 8 grammes de café par tasse. Étant un commerce, nous utilisons la percolation sous haute pression qui génère toujours la même quantité, la machine domestique aussi d'ailleurs, soit une (1) once de café liquide pour 7-8 grammes de café moulu. Cette infusion par elle-même s'appelle l'ESPRESSO bien sûr !

ESPRESSO = 1 once café infusé

Si on veut enlever le petit côté surprenant de l'espresso il suffit de l'allonger. Allonger un espresso consiste à ajouter environ 10 millilitre d'eau bouillante dans le café. NE JAMAIS utiliser le bouton de la machine afin d'extraire plus de café pour allonger son espresso, il n'en résultera qu'un mauvais goût car les machines sont conçues pour extraire le maximum possible.

ALLONGÉ = 1 once café infusé + 10 millilitres d'eau bouillante

Ensuite on peut produire un genre de café filtre avec un meilleur goût en ajoutant 6-7 onces d'eau bouillante à notre espresso. Ce breuvage a été créé en Italie durant la deuxième guerre mondiale lorsque les américains ont commandé un café. Ils le trouvaient toujours trop fort alors les italiens ont versé l'espresso dans une tasse régulière et ajouté de l'eau jusqu'au rebord. Les américains ont adoré alors le café a été baptisé : Américano.

AMERICANO = 1 once café infusé + 6-7 onces d'eau bouillante

Lorsque l'on ajoute du lait, nous pouvons encore créer plusieurs breuvages différents et ce toujours à partir de notre once d'espresso originale. Si on ajoute 20 millilitres de lait moussé à un espresso, il devient un Macchiato.

MACCHIATO = 1 once café infusé + 20 millilitres de lait moussé

En ajoutant plus de lait, soit 3 onces de lait moussé, on obtient un cappuccino. Ce breuvage est apprécié de plusieurs mais surtout par les femmes en Italie. On peut ajouter de la poudre de cacao, de cannelle ou autres sur le dessus du cappuccino.

CAPPUCCINO = 1 once café infusé + 3 onces de lait moussé

DIFFÉRENCE DES BREUVAGES (suite)

Si on ajoute encore plus de lait, soit 5-6 onces de lait moussé, on obtient alors le café latté qui vient du mot italien pour lait. Ce breuvage est assez doux du fait qu'il y ait beaucoup de lait comparé à la quantité de café. Encore une fois, sur ce breuvage on peut ajouter ce que l'on désire ; cacao, cannelle, cardamome, muscade, etc...

LATTÉ = 1 once café infusé + 5-6 onces de lait moussé

En dernier vient le bol de café. Ce dernier est très apprécié en France et autres pays d'Europe. Il s'agit de prendre la quantité de lait moussé du café latté ; 5-6 onces de lait moussé, le mettre dans le bol et couler l'espresso par-dessus. Les ingrédients sont les mêmes que le latté, seulement la méthode change.

BOL = 5-6 onces de lait moussé + 1 once café infusé

Ces breuvages sont ceux de base et les plus répandues mondialement, même en Amérique du Sud vous serez compris avec ces termes, vous devrez peut-être les dire dans la langue d'origine du pays où vous vous trouvez mais vous obtiendrez ce qui est décrit. Le Canada et les États-Unis sont les exceptions à cette règle, les noms de breuvages varient d'un endroit à l'autre et il est très difficile de se faire comprendre par ces termes. Dans ces deux pays nous conseillons de décrire le breuvage que vous voulez; ainsi la personne vous nommera « leur » terme pour ce breuvage. Vous serez souvent surpris du manque de connaissance de certains.

Suite aux breuvages de base, vous avez toutes les variantes qui n'ont rien avoir avec le café ou le breuvage lui-même mais sont plutôt des gâteries personnelles selon le goût de chacun. Ceci inclus toutes les essences de vanille, chocolat (moka), noisette, caramel, amande, etc.

Ensuite vous pouvez modifier encore le breuvage avec des guimauves, de la crème chantilly, de la crème irlandaise, et toutes les autres variantes. Ensuite il y a le merveilleux cacao saupoudré sur le dessus qui peut maintenant être remplacé par de la cannelle, de la vanille, de l'érable, et plusieurs autres saveurs en poudre.

Sachez seulement que toutes ces variantes auront des noms différents mais ils n'ont rien à voir avec les breuvages originaux, ils ne sont que des ajouts à un breuvage déjà parfait. Ils ne sont que la « cerise sur le sundae » de certaines personnes et c'est bien de se récompenser soi-même avec un breuvage réconfortant et à son goût.

Si vous vous demandez ce qui compose le Cappuccino Glacé le nom en décrit une partie, vous prenez le breuvage espresso, ajoutez 1 once et demie de lait ainsi qu'une tasse de glace et un peu de sucre. Passez le tout au mélangeur et vous obtenez le Cappuccino Glacé! Comme vous voyez, ca reste un Espresso à la base!

Après la lecture de ce texte on se demande pourquoi les gens donnent des noms allégoriques à des breuvages standardisés mondialement. La seule raison qui me vient en tête est; le marketing! Certains individus, encore de nos jours, croient qu'en donnant un nom alléchant, ça attirera la clientèle. C'est vrai jusqu'à un certain point. Le vrai amateur de café ne se laissera pas berné par une simple appellation différente, il cherchera à savoir ce qu'il y a réellement dans le breuvage. Le meilleur exemple étant certains breuvages distribués par des chaînes connues qui ne sont en réalité qu'un substitut de café avec plusieurs sortes de sucres différents pour donner un certain goût. Donc rien à voir avec le café!

A vous de choisir votre breuvage comme bon vous semble et en vous gâtant de temps en temps; personne ne le fait pour nous!

L'IMPORTANCE DE LA MOUTURE

L'importance de la mouture est un sujet qui n'est pas abordé assez souvent et par assez de personne, c'est d'ailleurs une des raisons que le café peut goûter mauvais. La mouture a trop souvent été considérée comme peu importante alors que son rôle est assez important car elle varie selon la méthode d'infusion qui est choisie.

La grosseur de la mouture est essentielle à la qualité de la boisson et doit être adaptée à la méthode d'infusion choisie. Le temps d'infusion du café à l'eau bouillante est ce qui détermine la grosseur de la mouture. Lors d'une infusion courte comme l'espresso, le contact avec l'eau est très limité donc la mouture doit être plus fine afin que le café puisse libérer ses arômes rapidement.

Dans le cas du café filtre, le contact avec l'eau est plus long, beaucoup plus long. La mouture doit alors être plus grosse afin d'éviter la sur-infusion (café trop longtemps dans l'eau) qui produit un café fort et amer. Par contre si la mouture est trop grosse, le café sera insipide et très peu goûteux. Les deux derniers exemples sont très faciles à retrouver dans les restaurants entre autres, où le café n'est qu'un complément qu'ils « donnent » avec le repas (« donnent » est entre guillemet car en réalité ce breuvage exécrationnel est déjà calculé dans le prix de votre repas, ne rêvez pas; rien n'est gratuit!).

Le temps d'infusion est donc important et on doit donc connaître le temps d'infusion de la méthode choisie et déterminer ainsi la grosseur de mouture nécessaire. Dans le cas des cafetières filtre modernes surtout, le problème existe par machine. Vous devez vérifier si vous utilisez un filtre plat ou conique. Plat est comme un muffin alors que conique est comme les filtres #4 commun. Ensuite vous devez vérifier que vous avez la grosseur standard de panier car il existe des minis paniers qui ne nécessitent pas la même mouture. Il y a aussi les filtres permanents qui nécessitent leur propre mouture. C'est avec des tests que vous déterminerez la meilleure mouture adaptée à votre mode d'infusion.

Une fois moulu, le café s'oxyde plus rapidement car le contact avec l'air est direct et les arômes se libèrent plus facilement, donc perte de goût plus rapidement. On ne parle pas de minutes ou d'heures bien sûr mais de jours. Donc il importe de ne jamais accumuler du café moulu en pensant économiser, l'économie ne sera que fautive car vous boirez du café sans goût. Comme nous le disons toujours, l'oxygène est le seul ennemi du café alors on doit le protéger au maximum.

La meilleure méthode restera toujours de moudre le grain lors de l'infusion pour ainsi avoir tous les goûts disponibles dans notre breuvage.

Anciennement, les grains de café étaient écrasés à la meule de pierre ou au mortier et au pilon. L'invention et la fabrication du moulin à café, inspirées des moulins à poivre, accompagnent cependant la diffusion du café en Occident : de nombreux modèles professionnels ou domestiques se succèdent. Dès le XVIIe siècle, sous le règne de Louis XIV, on fabrique des moulins à café en fer, mais c'est à partir du XIXe siècle que les moulins à café pénètrent réellement de nombreux foyers, notamment les modèles de la société Peugeot frères dont le premier date de 1832. Aujourd'hui, l'énergie électrique a souvent remplacé la manivelle.

L'importance dans un moulin à café est qu'il soit fabriqué avec des meules et non pas avec des lames. Les lames ne produisent pas une mouture égale comparée aux meules qui sont conçues pour ne laisser passer le café qu'une fois la mouture atteinte. Dans le cas des lames (hélices), le café se fait souvent trop moudre car le même café ayant déjà atteint sa grosseur de mouture peut facilement repasser par les lames et être réduit en poussière de café, ce qui est très souvent le cas avec les moulins à hélices (lames).

Considérez ces conseils avant d'acquérir un moulin ou de choisir une mouture. Avoir un café excellent nécessite quelques efforts mais une fois que nous avons trouvé nos paramètres, le café sera toujours exquis!

MOT DE LA FIN

Voici en terminant ce bulletin de nouvelles, quelques petits renseignements intéressants qui ne sont pas nécessairement disponibles partout.

Pourquoi les tasses à espresso et à cappuccino sont si petites (à part le fait que la quantité de liquide qu'elles recevront soit minime) ? Afin de perdre le moins de créma possible. Dans une tasse plus grande, la créma collerait sur les bords et vous en perdriez plus.

Quels sont les facteurs importants d'un bon café ? La provenance du café, sa torréfaction, sa mouture et l'eau utilisée. Même un café reconnu comme excellent peut goûter mauvais si une des conditions importantes est négligée. Entre autres, la plupart des gens ne réalisent pas que l'eau utilisée est très importante car la plupart des villes utilisent le chlore pour purifier l'eau et ce produit modifie beaucoup les molécules du café et affecte ainsi son goût.

Quelle est la meilleure méthode pour conserver le café ? Lorsqu'on a la chance d'habiter près d'un torréfacteur on ne devrait jamais garder du café plus d'une semaine. Si vous devez en garder plus longtemps, il suffit de le mettre dans un endroit sec comme un placard, en évitant bien sûr une tablette près d'un électroménager qui dégage de la chaleur. On le dit souvent mais je le répète, JAMAIS de réfrigérateur. On peut seulement congeler le café et UNE fois seulement. L'idéal serait un pot hermétiquement scellé dans un environnement sans oxygène (l'espace? Non, il fait trop froid), ce qui n'est vraiment pas possible, alors il suffit d'approcher le plus possible la condition idéale.

Pourquoi les grains ne sont pas tous de la même grosseur ? La grosseur du grain est déterminée selon l'altitude à laquelle il pousse. Plus le grain est cultivé en haute altitude, plus il sera petit (par exemple le Yémen qui est cultivé à une altitude entre 6000 et 7000 pieds, produit un grain très petit), plus il pousse près du niveau de la mer (exemple, le Nicaragua pousse très près du niveau de la mer et produit un grain considéré comme énorme) plus le grain sera gros. La différence de grosseur dans la même sorte n'est que chose normale comme dans toutes les cultures, les produits ne sont jamais exactement la même grosseur, c'est le charme de la nature!

Que faites-vous avec les pelures de café ? Bien entendu nous les recyclons. Ces pelures sont très bonnes et efficaces pour le compostage ainsi que pour l'entretien des pelouses. En effet, les animaux sauvages ainsi que les insectes n'aiment pas la pelure du grain de café et se tiennent loin. Parsemer de la pelure de café sur un terrain, en prenant soin de l'arroser (ou la répandre avant la pluie) afin que les pelures ne volent pas au vent car elles sont très légères, aide à tenir les insectes loin de notre pelouse ainsi que les putois (mouffettes). Pour le compostage il suffit de mettre les pelures directement dans le bac et le faire tourner pour bien mélanger. Certains clients réservent déjà nos pelures pour leur compostage/terrain, vous pouvez nous le demander aussi, il nous fera plaisir de vous aider.

Comme toujours, si vous avez des questions ou des commentaires, n'hésitez surtout pas à nous les communiquer. Nous espérons vous revoir bientôt accompagné, qui sait, de quelques amis (es) à qui vous pouvez faire découvrir un café qui goûte toujours bon!