

Le café, choisir et préparer

Jeudi 5 mars 2009



Le salon de l'Agriculture de Paris 2009 vient de se terminer, il a connu un très grand succès avec plus de 700 000 visiteurs .

Cette année je fus convoqué par l'AVPA pour représenter la gastronomie dans 2 domaines particuliers que sont : Le café et les huiles de grains et d'olive

l'AVPA (Agence pour la valorisation des produits agricoles) est présidée par le français Philippe Juglar et à pour but de cibler et d'aider des productions de haute qualité.

A tour de rôle des acteurs de la filière café ont présentés sur une estrade leur métier et leurs produits. Deux exceptionnels producteurs gabonais et togolais puis l'on vint nous parler de l'apport et des effets de la caféine dans notre vie courante, enfin à mon tour je vins expliquer à la nombreuse assistance l'apport du café dans les recettes de cuisine.

A la fin de mon exposé hors de scène, je rencontrais alors «L'expert» du café ; Mr André Rocher qui pendant plus de 35 ans a sillonné le monde entier à la recherche des meilleurs cafés. Il a dégusté quelquefois 200 cafés par jour et découvert des merveilles en Ethiopie par exemple.

Cet homme curieux et passionné a travaillé pendant toutes ces années pour les plus grandes marques connues du public.

Ivan vous présentera cet homme exceptionnel que nous remercions vivement car non seulement il a accepté d'être notre «réfèrent café» sur le site mais en plus il répondra à vos questions sur ce thème sur le forum.

Patrick Asfaux.

Je prends donc le relais pour vous présenter les superbes documents que Monsieur Rocher nous a fait parvenir. Lorsque l'on lit son CV on pense inévitablement à une vieille publicité que les trentenaires et plus n'ont certainement pas oublié, vous savez, l'homme qui parcourait la planète pour aller plonger son bras dans des sacs de grains de café pour y sélectionner le meilleur...

37 années en tant que spécialiste du café, voilà de quoi apporter une crédibilité certaine aux documents qui vont suivre et qui ont été réalisés par Mr André. Alors un grand merci à lui, et si vous avez des questions sur le sujet voici l'adresse sur notre forum : [Vos questions sur le café](#)

Voici maintenant pour les amateurs de café ou pour votre culture générale la première partie des informations en question. Nous publierons le reste une prochaine fois pour vous éviter une indigestion de caféine...

Arabica



Robusta



Le café Arabica :

Caractéristiques : A force est légère. L'acidité est +/- prononcée. Il est doux, suave.

Les arômes sont : Présents , Moyennement puissants, Intenses, Fins , Eventuellement fruités

Originaire de l'Ethiopie (Abyssinie), où il pousse naturellement sur les hauts plateaux entre 1300 et 2000 m d'altitude. Représentant environ 70% de la culture caféière on le cultive dans des climats tropicaux relativement frais, sans gel dans la zone comprise entre les Tropiques du Cancer et du Capricorne comme les hauts plateaux de l'Est africain (d'où il est originaire), sur les terres volcaniques d'Amérique centrale, sur les pentes des Andes de l'Amérique du Sud ou en Asie où il règne une température idéale, sachant que sa température optimal est de 15-24 ° C toute l'année.

Le café Robusta :

Caractéristiques : Force et amertume +/- prononcée. Pas d'acidité .

Les arômes sont : Présents , +/-puissants, Assez ordinaires

Découvert en Afrique dans une vallée du Congo vers la fin du 19e siècle dernier. C'est un café qui préfère les zones climatiques chaudes et humides de zone équatoriale et qui est cultivé dans un grand nombre de pays où l'Arabica ne réussit pas. Sa variété Robusta est surtout utilisée pour sa productivité, sa robustesse et sa résistance. On trouve le Robusta principalement en Afrique, à Madagascar, en Asie et en Amérique du sud (Brésil). Plus résistant que l'espèce arabica, le Robusta moins sensibles aux problèmes parasitaires et aux maladies est d'un certain avantage pour les cultivateurs de café, d'une part de donner plus de rendement pour un coût inférieur à celui de l'Arabica, le désavantage par contre est sa faible qualité gustative d'arôme et de saveur.

Les Grands Crus du Café

IL existe des grands cafés comme il existe des grands vins, mais il est difficile de dire quel est le meilleur. Il n'y a pas de « Roi café » car ils ont tous des caractères olfactifs et gustatifs différents. Pas un qui puisse dominer les autres. On peut citer des dizaines de grands crus caféicoles : ces grands crus poussent en altitude, bien souvent sur des terrains volcaniques et sous ombrage. Le café y mûrit bien plus lentement, les grains sont plus lourds plus denses et d'une couleur vert bleuté. Les cépages sont souvent des variétés anciennes, de faible rendement, mais avant tout de haute qualité.

Quelques appellations

ETHIOPIE : Sidamo, Tepi, Limu , Yergacheffe, Harrar, Gimbi lekempti, Shoa, Djimmah..

COLOMBIE : Popayan, Huila, Medellin, Armenia, Narino, Antioquia, Santa Marta...

KENYA : AA, Kitale,Thika, Pino, Rafiki, Tina

PANAMA : Geisha,

NOUVELLE GUINEE: Tagari, Sigri, Plantations,Arona, Gumanch, Purosa,

GUATEMALA : Antigua, Tres marias, Coban, huehuetenango,San marcos,Atitlan...

COSTA RICA : Tarrazu, Montebello, Tournon, Tres Volcanes, Tres Rios, Heredia ,Juan vinas Alajuela ,Paraiso

MEXIQUE : Guatepec Altura, Tapachula, Pluma, Izapa, Xtapa,Oaxaca, Vera Cruz, Liquidambar MS

BRESIL : Bahia, Sul de Minas, Mogiana, Cerrado, Araraquarence.

BURUNDI : Fully Washed- Extra- Super: Buyendi, Kirimiro,Mumirwa

CHINE: Yunnan -Simao et Baoshan...

HAWAI : Kona Extra Fancy

HONDURAS : Santa Rosa, Santa Barbara , La Paz...

INDONESIE: Kalosi, Sumatra Mandheling,Timor, Celebes Sulawesi Macassar

MALAWI : Grade 1 Chitipa, Rhumpi, Blantyre,Machinga

NICARAGUA: Jinotega, Matagalpa JAMAIQUE : Blue Moutain



Comment préparer le café ?

Il n'existe que 3 méthodes pour préparer le café : **l'infusion, la percolation, l'Orientale**. Mais par contre on trouve de nombreux systèmes et machines : manuel, mécanique, électrique, électronique tous différents et qui donneront en fonction des multiples paramètres de préparation très disparates des résultats de boissons très variés.

L'infusion : Une certaine quantité de café, moulu est déposée dans un pot à infusion en verre, en faïence ou porcelaine pourvu d'un couvercle. On verse sur la mouture de café de l'eau bouillante en quantité correspondante, et l'on homogénéise le tout avec une cuillère à café, avant de recouvrir le pot. Après quelques minutes d'infusion, la boisson est alors prête à être analysé ou consommé.

Pour faciliter cette préparation à l'infusion, dans le domaine ménager, on trouve la cafetière à piston appelée également «French press».

Environ 5 minutes après, une fois l'infusion achevée, on exerce une poussée de haut en bas du piston de manière à filtrer et séparer les particules de café moulu de la boisson, le marc de café descend au fond du pot et la boisson est tout à fait limpide et alors prête pour la dégustation.

La Percolation : «Percolare» vient du latin «filtrer», la percolation est donc par conséquence de la filtration c'est-à-dire tous les systèmes de préparation utilisant un filtre que ce soit un filtre papier ou plastique comme dans la préparation en cafetière électrique que nous appellerons percolation par gravité, ou filtre métallique utilisé dans les systèmes expresso à pression de vapeur ou pompe électrique, ou autres préparations et systèmes présentant une filtration sont de la préparation par la percolation.

La Méthode orientale (à la turque) : La préparation à l'orientale ou la Turque ne ressemble ni à l'infusion, ni à la percolation. C'est une des méthodes les plus anciennes pour préparer le café boisson.

Le récipient peut être différent en fonction du pays que ce soit la Turquie, la Grèce ou d'autres... mais le plus utilisé est généralement l'Ibrik, Cveze ou Briqui, type de pot évasé en laiton ou cuivre. On y verse le café moulu puis le sucre et enfin de l'eau froide; la mouture doit être extrêmement fine, c'est-à-dire pratiquement impalpable au toucher, le ratio café /eau/sucre doit être de un pour un c'est-à-dire une cuillerée de café + une cuillère rase de sucre pour chaque tasse. Par la suite on dépose l'Ibrik sur le feu et on laisse bouillonner le tout. Lorsque la mousse atteint pratiquement l'extrémité du pot, on enlève le récipient de la source de chaleur et on laisse reposer quelques secondes la boisson tout en l'homogénéisateur avec une cuillère, on la met à nouveau sur le feu et on recommence 2 fois ou même plus l'opération. En Syrie et au Liban on y ajoute un peu de bergamote (signe de richesse).

Quelle eau utiliser ?

Le café préfère des eaux de pH assez neutre, pas trop calcaires, peu minéralisées. Lorsqu'on boit une tasse de café, nous ne pensons pas à l'eau avec laquelle le café a été préparé pourtant la qualité de l'eau dans sa préparation est d'une importance capitale.

Eaux de source: De faible minéralisation ce qui se prête bien pour la préparation , on en trouve d'excellentes pour le café, le seul problème reste dans leurs régularités.

Eaux minérales: Les eaux minérales naturelles garantissent la régularité de leur composition. Préférentiellement choisir une eau faiblement minéralisée.

Eaux du robinet: l'eau du robinet se situe entre 15°F de dureté (eau douce) et 35°F (eau dure). Ces eaux sont de bonnes qualités pour la préparation de café à condition que leurs niveaux de dureté demeurent dans la fourchette d'eau douce et qu'elles soient exemptes de goûts désagréables ou chlorés.

Eaux d'adoucisseurs ménagers: l'adoucisseur est un appareil qui réduit la dureté de l'eau en remplaçant les ions calcium et magnésium par des ions sodium. Généralement ces eaux ne sont pas très satisfaisantes pour la préparation du café, on notera souvent une bonne perte d'arôme .

Où conserver le café ?

Les ennemis du café sont la chaleur, l'humidité, l'oxygène et la lumière. Pour une consommation hebdomadaire, on choisira le réfrigérateur qui est un lieu frais, peu humide et où le produit séjournera dans l'obscurité. C'est l'endroit idéal pour le conserver en n'importe quelle saison, aussi bien en été que pendant l'hiver. Pour une longue période, on le mettra dans le congélateur même que le paquet a été ouvert, en ayant soin de bien le protéger ; la basse température du congélateur préservera encore mieux dans le temps pratiquement toutes ses qualités.

A suivre...

A.F.touch-cuisine

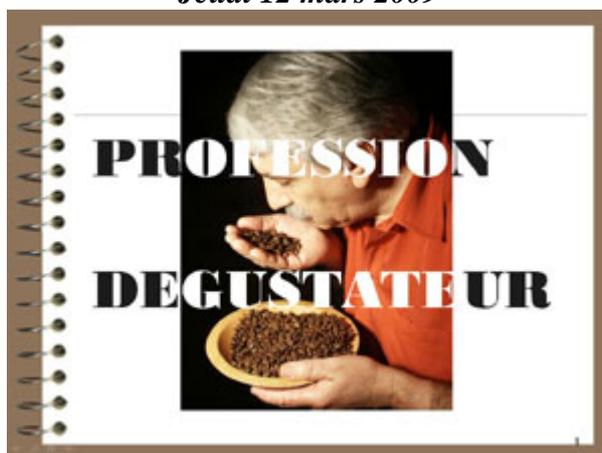
Article tiré du site :

<http://www.aftouch-cuisine.com/gastronomie-francaise.htm>

La dégustation du café

[Recommander cet article](#)

Jeudi 12 mars 2009



Suite et fin de notre reportage sur le café, toujours grâce aux documents de monsieur André Rocher nous nous attachons maintenant à la dégustation et aux arômes du café...

Si vous avez raté la première partie cliquez sur le lien suivant : [Le café, choisir et préparer.](#)

Quoi de plus déprimant quand on ne voit jamais ce que l'on va absorber ; mais le visuel, la pensée et le goût du café cette merveilleuse adéquation le permet car le goût du café est bien une association avec la couleur, l'aspect, l'odeur et la texture.

Quel est donc le plaisir du vrai rituel de la préparation d'un café ? Percevoir lors de la transformation du grain de café ,en café moulu toutes les odeurs d'où s'exaltent les merveilleuses fragrances aromatiques du café.

Percevoir toutes les effluves odorantes qui embaument la pièce ,lors du de la préparation de cette divine texture odorante en boisson parfumée par le biais d'une cafetière Cona ou d'une cafetière électrique.

C'est tout cela le vrai cheminement de la préparation du café, car il faut savoir le toucher, l'observer , le doser ,l'humer pour en apprécier l'arôme durant toutes ces étapes, et puis en finalité le juger ou plutôt estimer si toutes les capacités que l'on a mis agréablement en oeuvre pour le réaliser viennent enfin s'affirmer savoureusement et délicieusement en bouche et dans le nez. C'est cela le réel plaisir de toutes ces associations qui nous aident et nous mènent à la satisfaction de la dégustation du café :

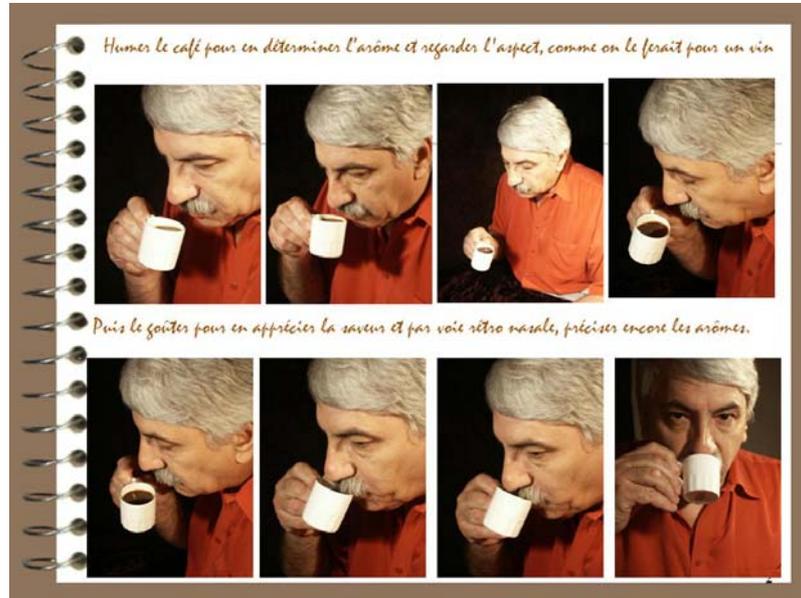
La dégustation:

C'est une technique qui permet d'évaluer le profil de flaveur d'un café, d'en identifier aussi toutes ses caractéristiques.

Elle a aussi son importance dans la création des mélanges c'est-à-dire l'art de marier différentes origines de cafés pour en composer un mélange harmonieux, équilibré et aromatique.

La dégustation du café fait appel aux sens visuel, tactile, olfactif et gustatif. Le visuel nous renseigne sur la fraîcheur et sur l'homogénéité du café. Le tactile dénote la qualité physique

du grain ou d'une mouture en termes de granulométrie. L'olfaction s'opère en plusieurs étapes, aussi bien sur le café à l'état vert que pendant sa torréfaction, puis lors de la mouture du café afin d'en déceler surtout l'intensité puis la qualité aromatique. Enfin l'olfaction intervient également durant l'étape de l'infusion, pour décrire la nature ou la famille des arômes perçus.



Méthode de dégustation :

Le sens gustatif est mis en oeuvre en aspirant violemment une gorgée de café. On provoque une brumisation qui va sensibiliser les papilles sur la langue et exciter les détecteurs ou bourgeons de goût.

Ainsi la reconnaissance va se faire tout d'abord en termes de saveurs de base, telles que le sucré, l'acidité, l'amertume. Puis la partie médiane de la langue détectera la granulométrie, la texture, l'onctuosité du café que l'on traduira par une notion de force. Enfin la remontée interne des arômes, par voie rétro nasale, nous donnera la P.A.I (persistance aromatique intense).

Pour le profane désireux d'apprendre, le langage de la dégustation devra être tout d'abord être basique c'est-à-dire un langage clair composé de peu de descripteurs ,suffisants pour une analyse simple du café.,

La Force : Consistance de la boisson sitôt mis en bouche, texture du café.

L'Acidité : Saveur piquante souhaitable surtout dans les cafés ARABICA d'altitude

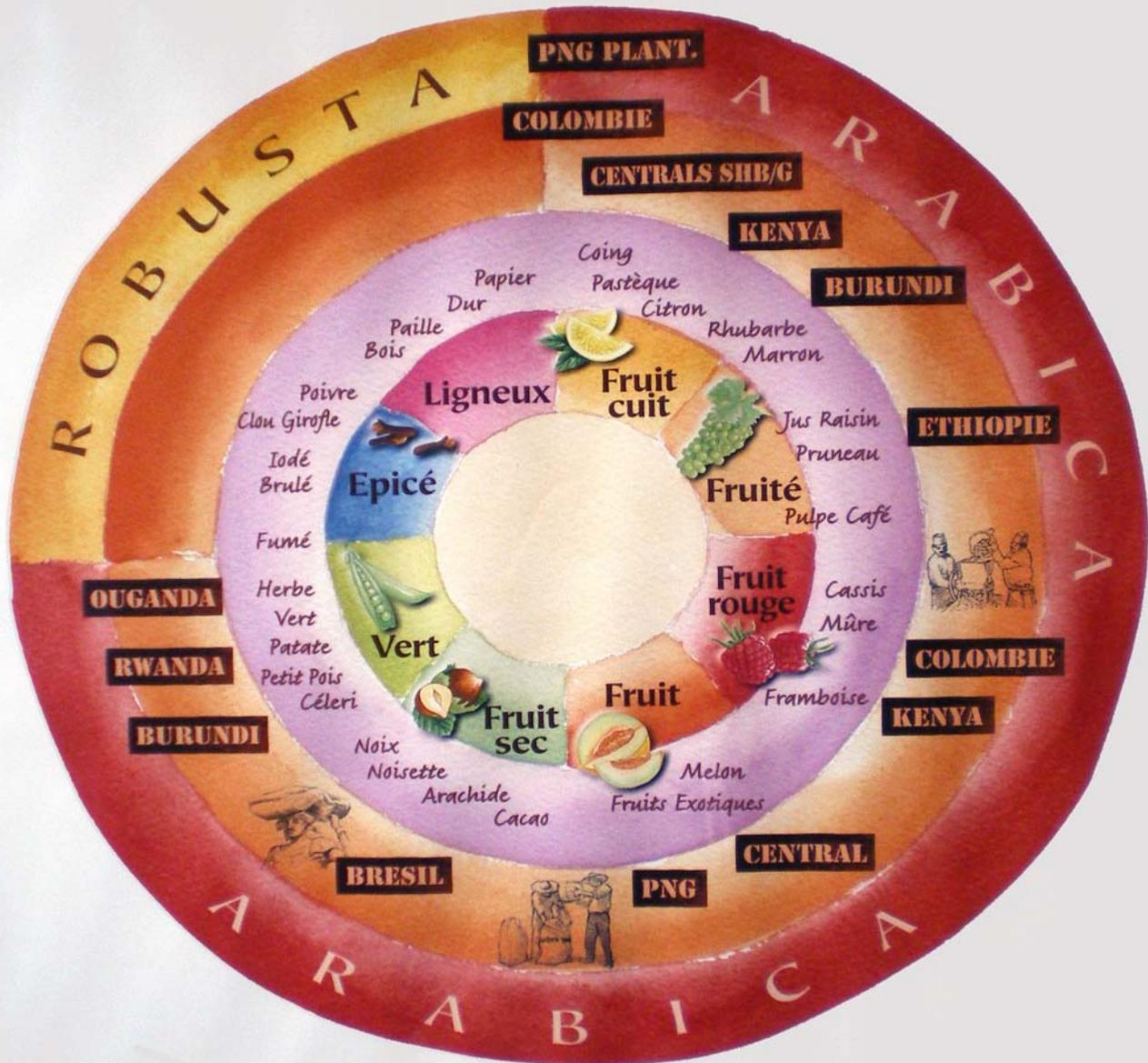
L'Amertume : Souvent rejetée car elle apparaît comme un aspect négatif du café, mais elle est omniprésente dans le produit. On la perçoit de façon très légère et harmonieuse dans l'Arabica et de manière assez prononcée dans les cafés Robustas.

L'Arôme : Perçus par l'organe olfactif grâce à la voie rétro - nasale, les arômes du café sont en général :

- puissants mais ordinaires dans les Robusta,
- présents assez puissants et avec beaucoup de finesse dans les Arabica.

Roue des Arômes :

la Roue des Arômes



Par André Rocher Expert café pour les marques
Carte Noire, Grand-mère et Jacques Vabre

Accords Mets/ Cafés

Voici maintenant un document exceptionnel qui vous permettra en fonction des arômes du café de le marier au mieux avec vos recettes.

Accords Mets/ Cafés

Mets	Caractères cafés	Origines , terroirs ARABICA	Origines , terroirs ROBUSTA	Préférences de préparations
POISSONS	Café léger peu acide Café aux arômes peu persistants Café neutre	BRÉSIL Bahia, Cerrado, Mogiana INDE Cherry, Bababudan HAÏTI lavé	LAOS INDE Cherry, CONILON ROBUSTA Lavé	1 EXPRESSO 2 CONA FILTRE A PISTON
VIANDES ROUGES	Café acide Café aromatique Café au bon corps	KENYA AA Tika, Kitale COLOMBIE Popayán, Huila ZAMBIE Kasama, Nakonde, MALAWI Chitipa, Rhumpi, Blantyre, Machinga	OUGANDA Washed GABON MADAGASCAR Manakara TOGO G1	1 CONA FILTRE A PISTON
VIANDES BLANCHES	Café de force moyenne, Café , peu acide Café aux arômes peu persistants	PORTO RICO Yauco Selecto CUBA Crystal Mountain, Extraturquino, Turquino REP DOM Cibao, Bani, Ocoa	RCA SIERRA LEONE GUINEE BENIN	1 EXPRESSO 2 CONA FILTRE A PISTON
VOLAILLES	Café équilibré Café assez aromatique Café à l'acidité équilibrée	NICARAGUA Matalgapa, Jinotega SALVADOR Santa Anna HONDURAS Copan, Marcala Mexique Veracruz	VIETNAM lavé CAMEROUN 18/20 CENTRAFRICA GABON Kelé	2 CONA FILTRE A PISTON
VIANDES SAUCES	Café assez puissant en force, Café épicé	INDONESIE SUMATRA HAÏTI Nature VENEZUELA Tachira PEROU Chamchamayo	COTE D'IVOIRE 1 MADAGASCAR 1 LIBERIA INDONESIE VIETNAM 1	1 EXPRESSO 2 CONA FILTRE A PISTON
GATEAUX	Café doux, Café aromatique Café suave chocolaté	ETHIOPIE Sidamo, Tepi, Limu, Yerga YEMEN Matri, Sanani GUATEMALA Antigua, Coban PANAMA Gheisha JAMAÏQUE B.M PAPOUSIE Sigri, Arona	GABON Ondjeye TOGO I CAMEROUN 1 CENTRE AMERIQUE	1 CONA FILTRE A PISTON 2 EXPRESSO