

Secrets pour réussir son café

Le choix d'un café fraîchement torréfié

Sensible à l'air, à l'humidité et à la chaleur, le café torréfié moulu perd ses arômes en deux semaines. Il est préférable de l'acheter par petite quantité.



LA PRÉPARATION



La Mouture fine, moyenne ou grosse, tout dépend du procédé de votre cafetière : décoction, filtration, infusion ou espresso.

L'infusion d'une durée de 5 minutes permet une meilleure expression des saveurs et arômes.



La qualité de l'eau et sa composition sont primordiales pour obtenir une bonne tasse. Une eau calcaire donne un café dur et amer, l'eau du robinet donne souvent un goût de chlore. Une eau minérale à faible teneur en calcium (pH 7) est donc fortement recommandée.

Le dosage recommandé est de 70 grammes de café par litre d'eau pour le Bourbon pointu, 60 grammes pour l'arabica et 50 grammes pour le robusta.

La température au-delà de 96 °C détruit les arômes. Aussi l'eau ne doit-elle jamais bouillir mais être versée frémissante, entre 92-94°C, sur la mouture.



LA CONSERVATION AU FRAIS

Pour une consommation en quelques jours, le conserver au réfrigérateur, dans un contenant ou un sac hermétique renfermant le moins d'air possible car il s'oxyde et prend un goût de rance.

Pour une consommation à plus long terme le stocker au congélateur

DU CAFE STANDARD AU CAFE GRAND CRU

Description de la tasse

Standard de base

saveurs de base

Corps
Acidité
Astringence
Amertume

saveurs déplaisantes

Vert
Terreux
Moisi
Puant
Âpre
Aigre
Rioté
Fumé
Brûlé

Standard supérieur

Grand cru authentique

saveurs subtiles

Fruité
Floral
Cacaoté
Caramel
Noix
Epicé
Lait
Agrume
Citronné

Grand cru sublime

Grand cru premium

CAFE STANDARD

Produit sain, loyal et marchand

origine nationale ou multinationale
en mélange (blend)

sans obligation de qualité autres que sanitaires

CAFE DE SPECIALITE

**Critères socio-économico-
-environnementaux :**

Agriculture biologique,
produit équitable.

producteur ou association d'origine connue,
méthodes de production certifiées
sans obligation de qualité autres que sanitaires

CAFE GRAND CRU

**Critères socio-environnementaux
+ saveurs et arômes typiques**

espèce et producteur identifié,
méthodes de production contrôlées,
saveurs subtiles et typiques

