



L'art du Maître Torréfacteur s'exprime dans les **assemblages** qu'il crée. Il associe des **arabicas** et des **robustas** de différentes **origines**, ainsi que des cafés **lavés** et des cafés **natures** pour composer des recettes inédites.

Histoire

Les premiers plants de caféier « Coffea Arabica » seraient originaires d'Éthiopie, le port de Moka au Yémen fut l'un des grands ports d'exportation du café au XVI^e siècle.

La torréfaction serait apparue vers le Xe siècle, auparavant, les fruits entiers étaient mis à bouillir.

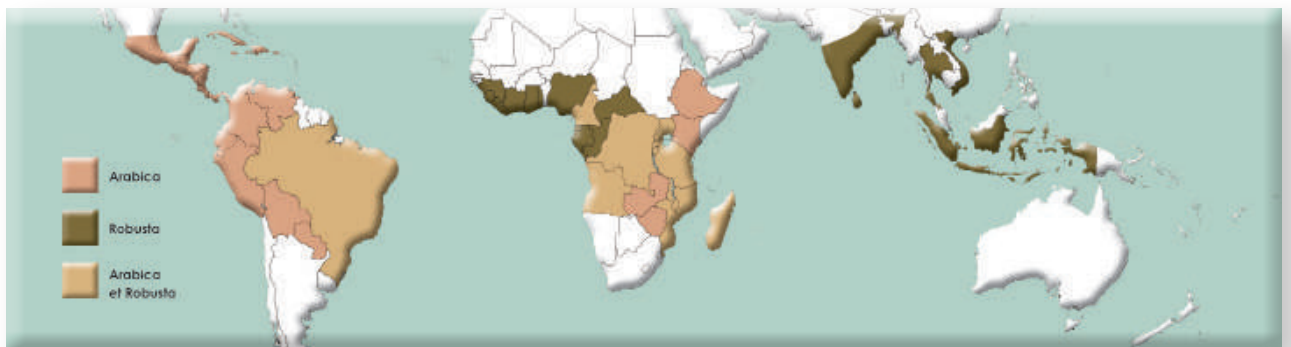
Le café arrive en Europe au début du XVII^e siècle, introduit par les marchands vénitiens.

Le premier café parisien est fondé en 1672.

À la veille de la Révolution, Paris compte plus de deux mille cafés.

Le nom donné à la boisson « café » provient du mot arabe « **Qahwa** » qui signifie « boisson végétale ».

Production

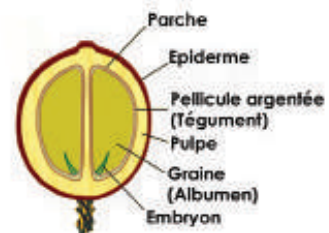


Le café est cultivé dans plus de 50 pays situés entre les TROPIQUES.

Les différents terroirs vont apporter à chaque origine un profil gustatif et aromatique particulier.

Le caféier produit une drupe, c'est-à-dire un fruit à noyau, appelé cerise, qui contient 2 grains de café vert. Un caféier produit 500 g de café vert par an, ce qui représente 50 tasses d'expressos.

Après la récolte, le café doit être rapidement débarrassé de son enveloppe charnue par séchage ou par lavage.



2 méthodes de traitement :

- **La méthode humide** consiste à dépulper les cerises par fermentation, puis à laver les grains. Cette action produit des **cafés lavés, doux et fruités**.
- **La méthode sèche** consiste au séchage des cerises au soleil pour en extraire les grains. Elle donnera **des cafés natures, au goût plus corsé et boisé**.

2 variétés

- L'**Arabica** pousse entre 600 et 2000 m d'altitude. Sa **teneur en caféine** est comprise entre 1.1 et 1.7 %. Il est connu pour ses **qualités aromatiques** subtiles et acidulées.
- Le **Robusta** pousse entre le niveau de la mer et 600 m d'altitude. Sa **teneur en caféine** est **plus forte**, entre 2 et 3 %. Il est connu pour sa force et sa tonicité en bouche.