

Qu'est-ce que
ces noms ont
en commun :
« poyot »



Le café

Le caféier est un arbuste du genre *coffea* de la famille des Rubiacées.

Ce sont des arbustes à feuilles persistantes et opposées, qui apprécient généralement un certain ombrage.



Ils produisent des [fruits](#) charnus, rouges, violets, ou jaunes, appelés cerises de café, à deux noyaux contenant chacun un grain de café.

Les espèces *coffea arabica* et *coffea canephora* (robusta) sont les plus cultivés dans les régions tropicales.

L'arabica qui produit un café fin et aromatique nécessite un climat plus frais que le robusta qui donne une boisson riche en caféine. Sa culture plus délicate et moins productive est donc plutôt réservée à des terres de montagne alors que celle du robusta s'accommode de terrains de plaines avec des rendements plus élevés.

Un peu d'histoire

Le caféier est originaire d'Ethiopie, de la province de Kaffa et issu du mot arabe « cahouah ».

Un berger qui remarque l'effet tonifiant de ses chèvres après avoir consommé de cet arbuste...une branche de caféier qui tombe par mégarde dans sa poêle et dont il remarque l'arôme délicieux qui s'en échappe...l'une des légendes que nous rapportons ici.



Sa culture se reprend tout d'abord dans le Yémen au 15ème siècle où sa popularité a très certainement profité de la prohibition de l'alcool par l'Islam.

Les premiers grains de café n'arrivent en Europe que dans les années 1600 par les marchands vénitiens.



Ce fut en 1672 que le premier Café parisien fut fondé par un arménien du nom de Pascal, proche du Pont Neuf.

Il est à noter d'ailleurs que le roi Louis XV rendit cette boisson très à la mode à la cours et qu'il aimait lui-même torréfié sa récolte issue du jardin expérimental du Trianon.

Quelques chiffres :

Les principaux pays producteurs sur une surface d'environ 10 millions d'hectares et qui occupent le 2ème rang en matière première commercialisée dans le monde après le pétrole et juste avant le blé sont :

L'Amérique du Sud : 42 %

L'Amérique centrale : 14 %

L'Afrique et l'Indonésie : 34 %

Le reste se répartissant entre les philippines, Madagascar, Hawaï, Cuba...

A ce jour, le café le plus cher au monde (459 € le kilo) est le Bourbon pointu cultivé sur l'île de la Réunion.

Les plus grands consommateurs de café sous différentes formes de préparation que nous verrons plus tard sont :

Les finlandais : 11,4 Kilos par an et par habitant.

Les norvégiens : 10,4 kilos

Les français : 5,4

Les italiens : 5,5

Les Etats-Unis : 4

Les japonais : 3

Les anglais : 2,3

La plantation :

70 % de la production mondiale de café est issu de petites exploitations principalement familiales, rarement mécanisées et d'une superficie souvent en dessous de cinq hectares.

De plus, les terres cultivées sont souvent accrochées aux flancs des montagnes allant jusqu'à 2000 m d'altitude.

La préparation du grain :



Les fruits du caféier arrivent à maturité 6 à 8 mois pour l'arabica, 9 à 11 mois pour le robusta, après leurs floraisons.

Deux méthodes de récolte :



La cueillette ou « picking » consiste à cueillir manuellement uniquement les cerises mûres à point.

L'égrappage qui consiste à racler la branche de toutes ses cerises, procédé qui peut être mécanisé et bien plus rapide, mais qui donne un mélange hétérogène de cerises et est à l'origine de cafés plus amers (à cause des fruits encore verts cueillis).

Après la récolte, le café doit être rapidement débarrassé de son enveloppe charnue par séchage (cerises étalées à même le sol et ratisées régulièrement) ou par lavage (cerises trempées dans l'eau suffisamment longtemps pour que, suite à une fermentation, la partie charnue se dégrade).

A l'issue de cette opération, le café est encore enfermé dans le noyau du fruit (endocarpe), les grains sont donc triés et décortiqués, et c'est ainsi qu'ils sont par sacs de 60 kg échangés sur les marchés internationaux.



Reste à torréfier (fortement chauffé) opération durant laquelle les grains verts perdent leur humidité et leur huile et deviennent au fur-et-

à-mesure de la torréfaction, blonds, cannelle, brun, brun foncé, mi-noir, noir, en fonction des habitudes des différents pays consommateurs.

Pour clore ce chapitre, il nous reste à moulin le grain de café.

Le café moulu s'oxyde vite au contact de l'oxygène de l'air, il est donc recommandé de moulin les grains au dernier moment pour déguster pleinement un bon café.

Moulin à café



Les différentes méthodes de préparation du café :

- Le café instantané : Café lyophilisé ou atomisé, la poudre obtenue est à dissoudre simplement dans une tasse d'eau chaude.



- Le café Turc (décoction) : La mouture est mélangée à l'eau et portée à ébullition dans une cafetière arabe ou tout autre pot.



- La cafetière à piston (infusion) : Dans un récipient en verre, un filtre sous la forme d'un piston permet la séparation du marc de café en l'isolant au fond.

- Le café filtre (lixiviation) : Méthode utilisée avec les cafetières électriques en faisant passer directement l'eau bouillante dans un filtre rempli de café moulu.

L'expression « Jus de chaussette » provient de là, car c'est une chaussette qui remplaçait les filtres en papiers que nous utilisons aujourd'hui !



- o Le café italien (percolation) : Procédé où l'on se sert d'une cafetière italienne constituée de deux compartiments séparés par un porte-filtre qui contient une dose de café et que l'on met à chauffer. La vapeur d'eau produite, occupant plus de place que l'eau liquide, celle-ci remonte par le filtre où se trouve le café, et passe dans le compartiment du haut.

- - L'expresso (de l'italien espresso : extrait par pression) : La différence avec la méthode précédente est simplement due à la pression établie avec un système de pompage, pompe rotative pour les machines professionnelles ou à vibrations pour le grand public.

Les différents types de café proposés au Louis XV

1 dose de café équivaut à 7 grammes

1 volume d'eau équivaut à 4.4 cl

1 volume de lait équivaut à 4.4 cl



Le ristretto

- 1 dose de café
- $\frac{1}{2}$ volume d'eau

L'expresso

- Simple : 1 dose de café et 1 volume d'eau (4,4 cl)



Double : 2 doses de café et 2 volumes d'eau



- Double serré : 2 doses de café et 1 volume d'eau

Le café noisette

- 1 dose de café
- 1 volume d'eau
- 1 nuage de lait moussieux



Le café américain

- 2 doses de café
- 2 volumes d'eau
- 1 volume d'eau en pot





Le café allongé

- 1 dose de café
- 2 volumes d'eau

Le café au lait

- 1 dose de café
- 2 volumes d'eau
- 1 pot de lait chaud



Le cappuccino

- 1 dose de café
- 1 volume de lait
- Lait mousseux
- Chocolat en poudre

Le café viennois

- 1 dose de café
- Crème fouettée
- Chocolat en poudre





Le café à la machine à piston

- 4 doses de café
- 5 volumes d'eau
- 4 min 30 d'infusion

Le café Latte

- 4 volumes de lait
- 1 café allongé

Compléter avec la mousse de lait



L'Irish coffee

- 3 cl de whisky
- 2 cl de sirop du sucre de canne
- 1 café allongé
- 2 cl de crème fouettée





La carte des cafés du Louis XV

Notre sélection de cafés expresso

Colombie Bucaramanga

Fin, aromatique et fruité.

Brésil « Sul de Minas »

Persistant en bouche, doux et d'une belle amertume,
au parfum puissant.

Mexique

Pur arabica issu de la culture de petits producteurs.
Très fin et légèrement acide,
Son arôme est agréablement parfumé.

Haïti Cap Rouge

Haïti signifie « Terre de Montagne »
Un café d'altitude – 2000 mètres – issu de toutes petites exploitations,
Au goût corsé et légèrement amer.



Ethiopie

Cultivé dans la région du Kaffa, (origine du mot café),
Son goût est corsé à l'arôme sauvage et très parfumé.

Honduras

Un café aux arômes doux avec de légères notes fruitées,
Quelques peu acidulé, particulièrement bien équilibré.

Espresso Grande Réserve Malongo – Servi ristretto

Le véritable goût italien – Choix subtil de grands crus.

Espresso décaféiné Malongo

L'un des meilleurs de sa catégorie.

Notre sélection de cafés à la machine à piston

Blue Mountain de la Jamaïque

Célèbre par sa rareté, il possède un arôme subtil.

A peine acide, c'est un café d'un extrême raffinement.

Kona d'Hawaii

Niché dans la baie de Kealakekua, certainement le café

le plus soigné du monde.

Rond en bouche, légèrement acidulé, moelleux et franc.

Fiche réalisée par Michel Lang & Team Louis XV