



FACTEURS INFLUENÇANT LA QUALITÉ DU CAFÉ-BOISSON

- 1 - CAFÉ
- 2 - TORRÉFACTION
- 3 - CONSERVATION
- 4 - EAU
- 5 - MOUTURE
- 6 - DOSAGE
- 7 - TYPE DE PRÉPARATION



1. CAFÉ

La qualité du café vert dépend :

- ✓ De l'espèce et de la variété;
- ✓ Des conditions de production :
terroir, climatologie, récolte;
- ✓ Du type d'extraction;
- ✓ Du stockage du café vert.





1.1. ESPÈCES ET VARIÉTÉS

Il existe 73 espèces dont deux ont un intérêt commercial :



✓ Coffea Arabica : Mundo Novo, Bourbon, ...



✓ Coffea Canephora : Niaouli, Kouillou, ...

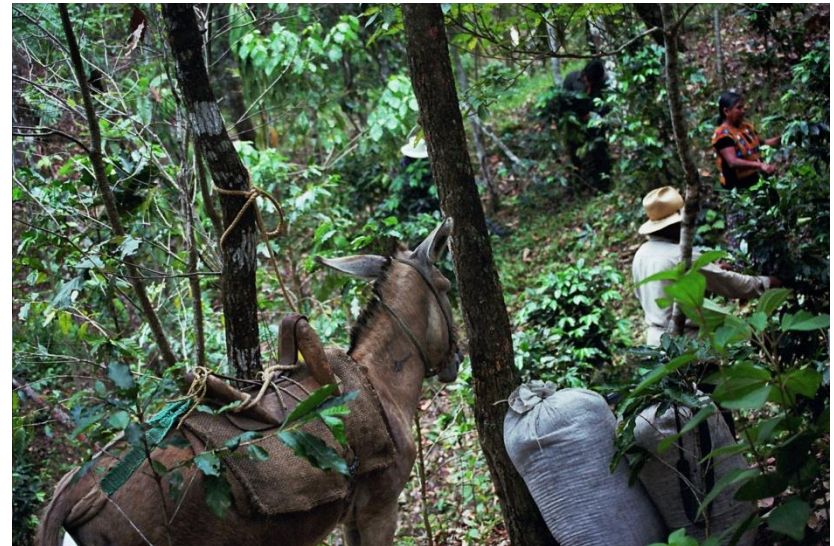


1.2. TERRAINS



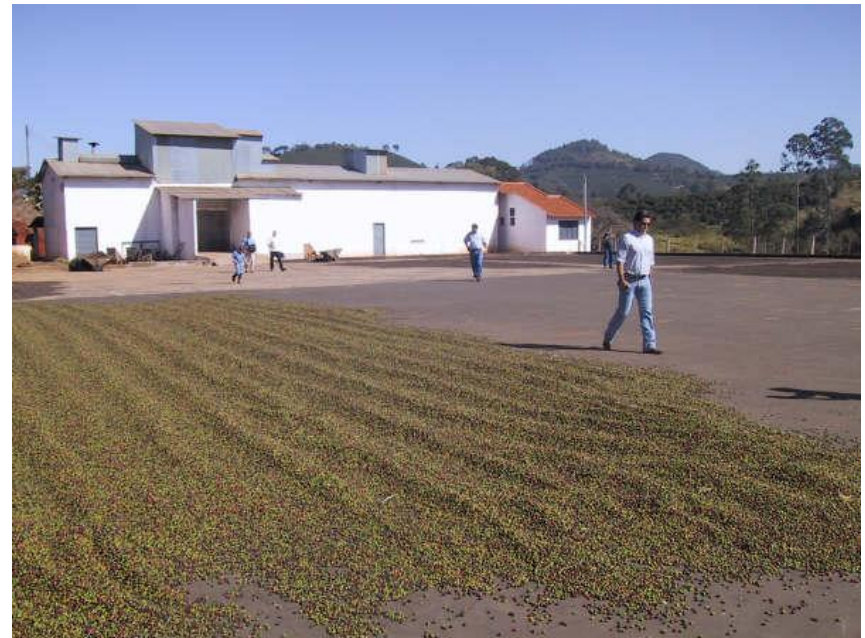
- ✓ Grande plantation au Brésil, terrain moyennement montagneux, facile d'exploitation.
- ✓ Sol argilo-volcanique.

- ✓ Petite plantation, difficile d'accès, au Mexique.
- ✓ Sols volcaniques.





1.3. TYPES D'EXTRACTION



✓ Méthode sèche au Brésil.

✓ Méthode humide au Mexique.



1.4. STOCKAGE ET TRANSPORT DU CAFÉ VERT

La qualité du café sera influencée par :

- ✓ Le transport maritime,
- ✓ la durée et les conditions de stockage du café vert chez le négociant exportateur et chez l'importateur,
- ✓ la durée et les conditions de stockage chez le torréfacteur.





2. TYPES DE TORRÉFACTION

La qualité du café dépendra aussi :

- ✓ Du type de torréfaction : traditionnelle (bon développement aromatique), rapide (développement aromatique moyen), flash (faible développement aromatique).
- ✓ De l'intensité de la torréfaction : faible (café plus acide) à forte (café plus amer).



2. DEGRÉS DE TORRÉFACTION



Torréfaction blonde



Torréfaction « robe de moine »



Torréfaction européenne



Torréfaction italienne



3. CONSERVATION DU CAFÉ TORRÉFIÉ

Il doit être conservé à l'abri :

- ✓ De l'air, pour éviter le rancissement des graisses du café, et l'évaporation des arômes,
- ✓ Des odeurs qui imprègnent le café,
- ✓ De la lumière,
- ✓ De l'humidité,
- ✓ De la chaleur qui disperse les arômes.



3. CONSERVATION DU CAFÉ TORRÉFIÉ

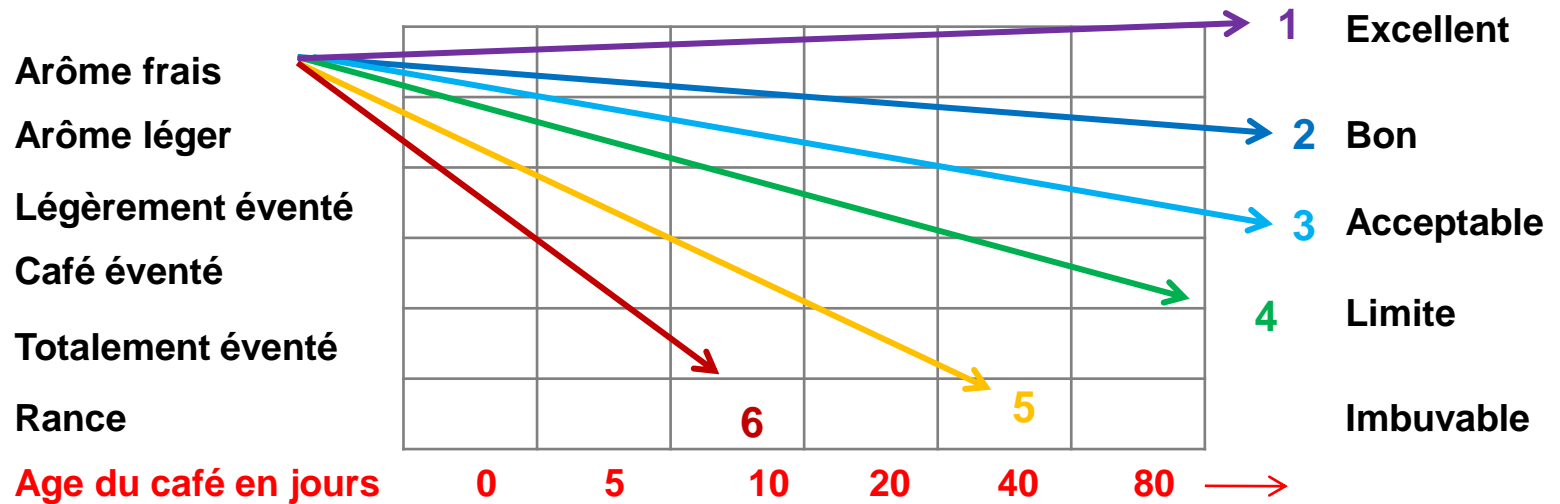


Il y a plusieurs types d'emballages possibles, mais il ne faut en retenir que 3 :

- ✓ Le paquet sous vide « dur », après dégazage à l'air ambiant (peu qualitatif).
- ✓ Le paquet sous vide avec valve monodirectionnelle permettant le dégazage.
- ✓ La boîte métallique, la plus coûteuse, mais la plus efficace, elle permet une excellente conservation dans le temps.



3. CONSERVATION DU CAFÉ TORRÉFIÉ

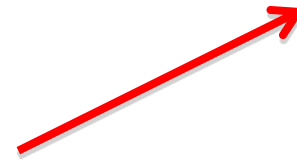
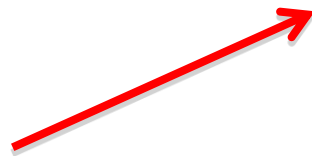


- ✓ 1 : moulu en boîte métallique sous vide.
- ✓ 2 : grains en paquet étanche sous vide à valve.
- ✓ 3 : grains en paquet sous vide en brique dure.
- ✓ 4 : moulu en paquet sous vide en brique dure.
- ✓ 5 : grains en emballage étanche, atmosphère ambiante.
- ✓ 6 : moulu en emballage semi-étanche, atmosphère ambiante.



3. CONSERVATION DU CAFÉ TORRÉFIÉ

- ✓ L'idéal serait d'utiliser le café le plus tôt possible après la torréfaction.





4. EAU

L'eau est primordiale pour plusieurs raisons :

- ✓ Le pH (échelle de mesure de l'acidité ou de la basicité de l'eau) doit se situer au plus près de 7, soit un pH neutre.
- ✓ Son TH (dureté, taux de minéralisation en ion calcium) se situe idéalement entre 3 et 5 °TH.
- ✓ La température au moment de l'extraction : la plus proche possible de 90 ° (eau frémissante).
- ✓ La quantité en rapport avec la dose de café.



5. MOUTURE

- ✓ Un temps d'extraction plus long permet d'obtenir plus de substances aromatiques et plus de caféine.
- ✓ Temps d'extraction d'un espresso : environ 25 secondes.





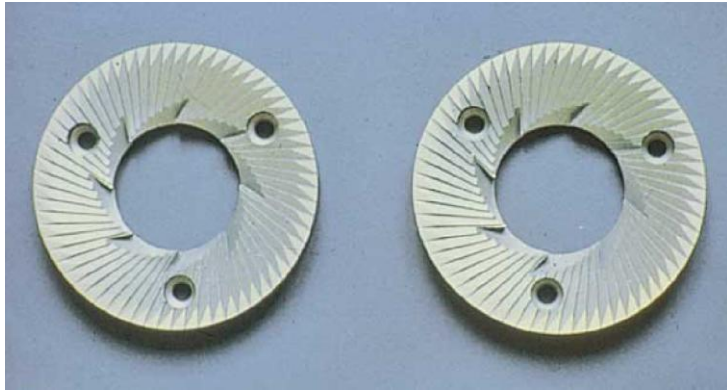
5. MOUTURE



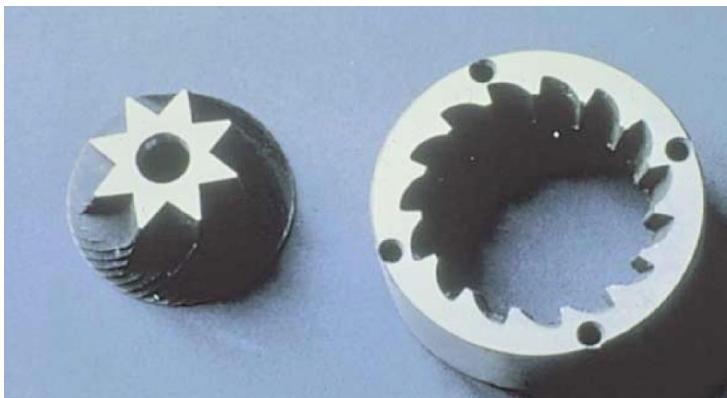
- ✓ Ce paramètre a une influence sur le passage de l'eau, le temps d'extraction.
- ✓ Le temps de passage de l'eau est en effet plus long avec un café moulu finement qu'avec le même café moulu plus grossièrement .



5. MOUTURE



Meules plates



Meules coniques

- ✓ L'idéal serait de moudre le grain à la minute.
- ✓ Le type de moulin est important : meules plates ou coniques.
- ✓ Le moulin à ailettes est à éviter; il surchauffe rapidement la mouture et brûle ainsi ses arômes.



5. MOUTURE

Elle doit être adaptée au modèle de cafetière utilisé, chaque type de préparation demandant un degré de mouture différent :

Café oriental (décoction)	Extra fine (type farine)
Expresso	Très fine
Italiennes à pression vapeur	Fine
Électrique	Fine
Traditionnelles	Moyenne
Napolitaine	Moyenne
À dépression de type Cona	Moyenne
À piston	Grosse

Plus le procédé d'extraction est rapide, plus elle devra être fine (exception faite du café «oriental»).



6. DOSAGE

La quantité de café moulu à utiliser est primordiale :

- ✓ Pour les cafetières à filtre elle est indiquée en fonction du nombre de tasse sur le porte filtre. Environ 10 g par tasse.
- ✓ Pour un café turc ou une cafetière à dépression, ou à piston, on compte 10 g environ par tasse.
- ✓ Pour une machine à espresso, 7 grammes par tasse.





6. DOSAGE

Utilisation de dosettes :

- ✓ Les dosettes sont de plus en plus courantes aujourd'hui.
- ✓ Elles permettent d'avoir un dosage et une extraction régulière tasse après tasse.





7. TYPE DE PRÉPARATION



- ✓ Diverses techniques permettent de préparer le café et d'en adapter les saveurs aux goûts de chacun.
- ✓ Ces techniques ont un principe commun : mettre la mouture au contact de l'eau pour permettre le transfert des arômes de l'un vers l'autre.



7. TYPE DE PRÉPARATION

7.1. CAFÉ « À L'ORIENTALE »



Cezvé ou Ibrik

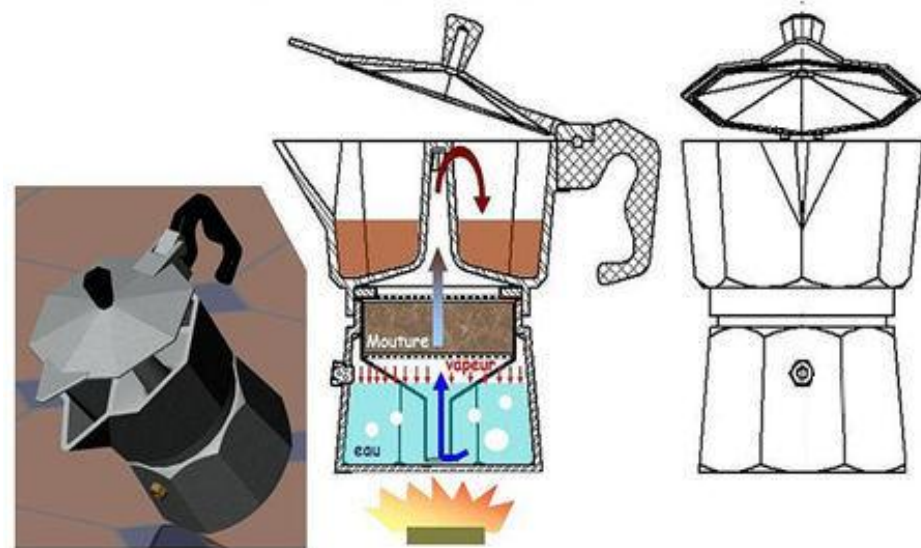
- ✓ La plus ancienne méthode.
- ✓ Dans un « cezvé » ou un « ibrik » de forme conique.
- ✓ On y met la « farine » de café, le sucre, l'eau froide, et des épices, propres à chaque région.
- ✓ On porte l'ensemble à ébullition ; On laisse reposer puis on renouvelle 2 fois l'opération.
- ✓ Après décantation on déguste un café court, très expressif.



7. TYPE DE PRÉPARATION

7.3. CAFETIÈRE ITALIENNE

- ✓ Inventée en 1822 par le français Louis Bernard Rabaud, elle se compose de 2 parties en métal.
- ✓ La partie basse reçoit l'eau, le filtre et la mouture sont situés au centre.
- ✓ L'eau en chauffant se transforme en vapeur qui repousse l'eau à travers le filtre et la mouture de café.
- ✓ L'extraction du café est effectuée sous forme de vapeur à 100°C ce qui brûle une partie des arômes et renforce l'amertume.
- ✓ La partie supérieure sert de verseuse.





7. TYPE DE PRÉPARATION

7.4. CAFETIÈRE À DÉPRESSION

- ✓ Inventée par un ingénieur de la marine écossaise Robert Napier en 1840.
- ✓ Composée d'un réservoir d'eau avec un brûleur, un siphon avec un filtre à son bout .



- ✓ L'eau chaude passe au travers du siphon sur la mouture, puis est à nouveau aspirée vers le réservoir.



7. TYPE DE PRÉPARATION

7.5. CAFETIÈRE À DÉPRESSION « CONA »



- ✓ Composée de deux globes de verres superposés et fixés à un support, elle fonctionne avec la pression de l'air chaud.
- ✓ La partie inférieure, la boule, reçoit l'eau alors que la mouture est déposée dans celle du dessus, la tulipe.
- ✓ Un brûleur à alcool placé sous la boule chauffe l'eau et l'air qui se dilate. Sous l'effet de la pression, l'eau chaude montera à l'étage supérieur et infusera le café.
- ✓ Après avoir éteint le brûleur, le café va être aspiré dans la boule inférieure, le marc de café reste dans la partie supérieure grâce au filtre.



7. TYPE DE PRÉPARATION

7.6. CAFETIÈRE À PISTON

- ✓ Inventé par l'italien Caliman en 1933. La plus connue est la «Melior», marque française aujourd'hui disparue.
- ✓ La boisson se fait par infusion du café, puis le marc est séparé grâce au piston.
- ✓ C'est la méthode privilégiée des dégustateurs professionnels.
- ✓ Elle permet de mieux déceler les qualités et les défauts d'un café.





7. TYPE DE PRÉPARATION

7.7. MACHINE À EXPRESSO

- ✓ Très tôt on a pensé à la pression pour mieux extraire la mouture.
- ✓ Luigi BEZZERA a déposé le brevet en 1901.
- ✓ Dans les premières machines la pression nécessaire était générée par la vapeur.





7. TYPE DE PRÉPARATION

7.8. MACHINE À CAFÉ EXPRESSO



- ✓ Machine de 1930.
- ✓ Difficile à utiliser : trop de vapeur, on brûlait le café.
- ✓ Pas assez de vapeur, le café ne passait pas.



7. TYPE DE PRÉPARATION

7.9. MACHINE À CAFÉ EXPRESSO À BRAS DE LEVIER

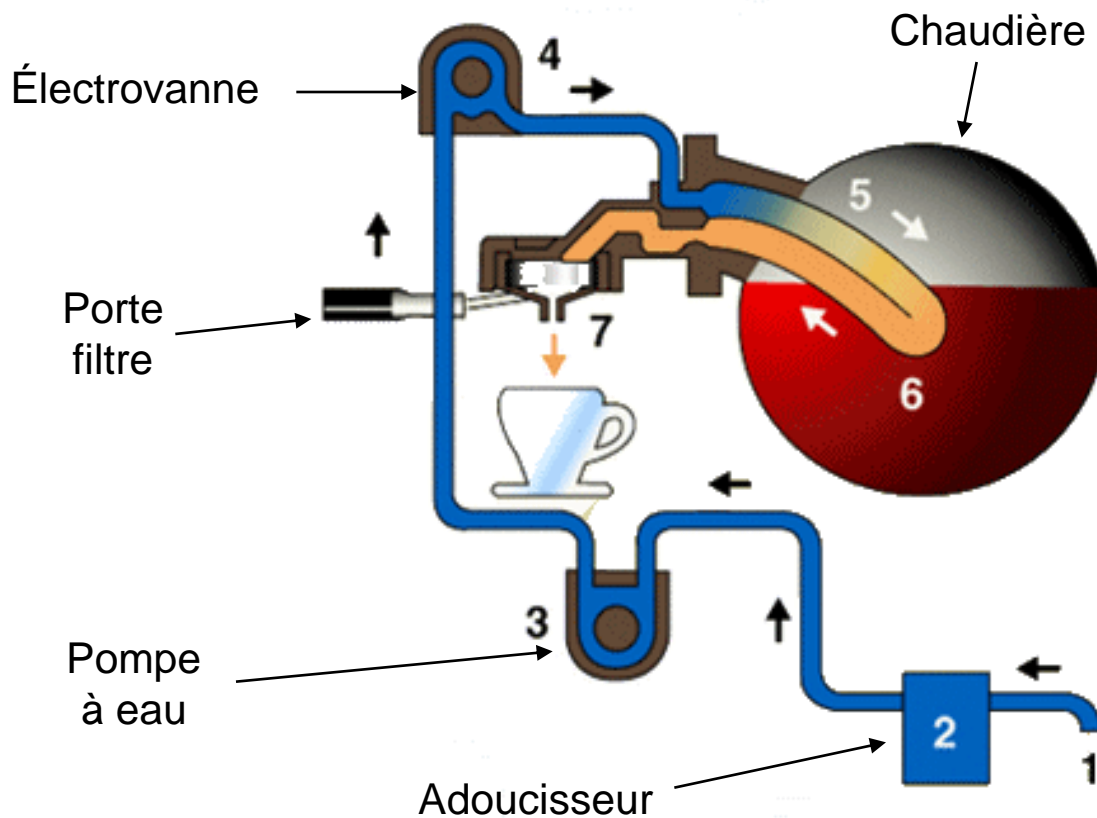


- ✓ Avec et sans petite chaudière.
- ✓ Pression obtenue par pompe manuelle.
- ✓ Pré-irrigation de la dose de café.
- ✓ Bonne extraction de la dose de café.
- ✓ Différente pression d'irrigation.
- ✓ Travail supplémentaire pour le serveur.



7. TYPE DE PRÉPARATION

7.10. MACHINE À CAFÉ EXPRESSO À POMPE ROTATIVE



Principe de fonctionnement:

1. Arrivée d'eau froide.
2. Adoucisseur.
3. Pompe à eau.
4. Compteur d'eau électronique.
5. Échangeur de chaleur.
6. Bouilloire.
7. Groupe / sortie du café.



MERCI DE VOTRE LECTURE