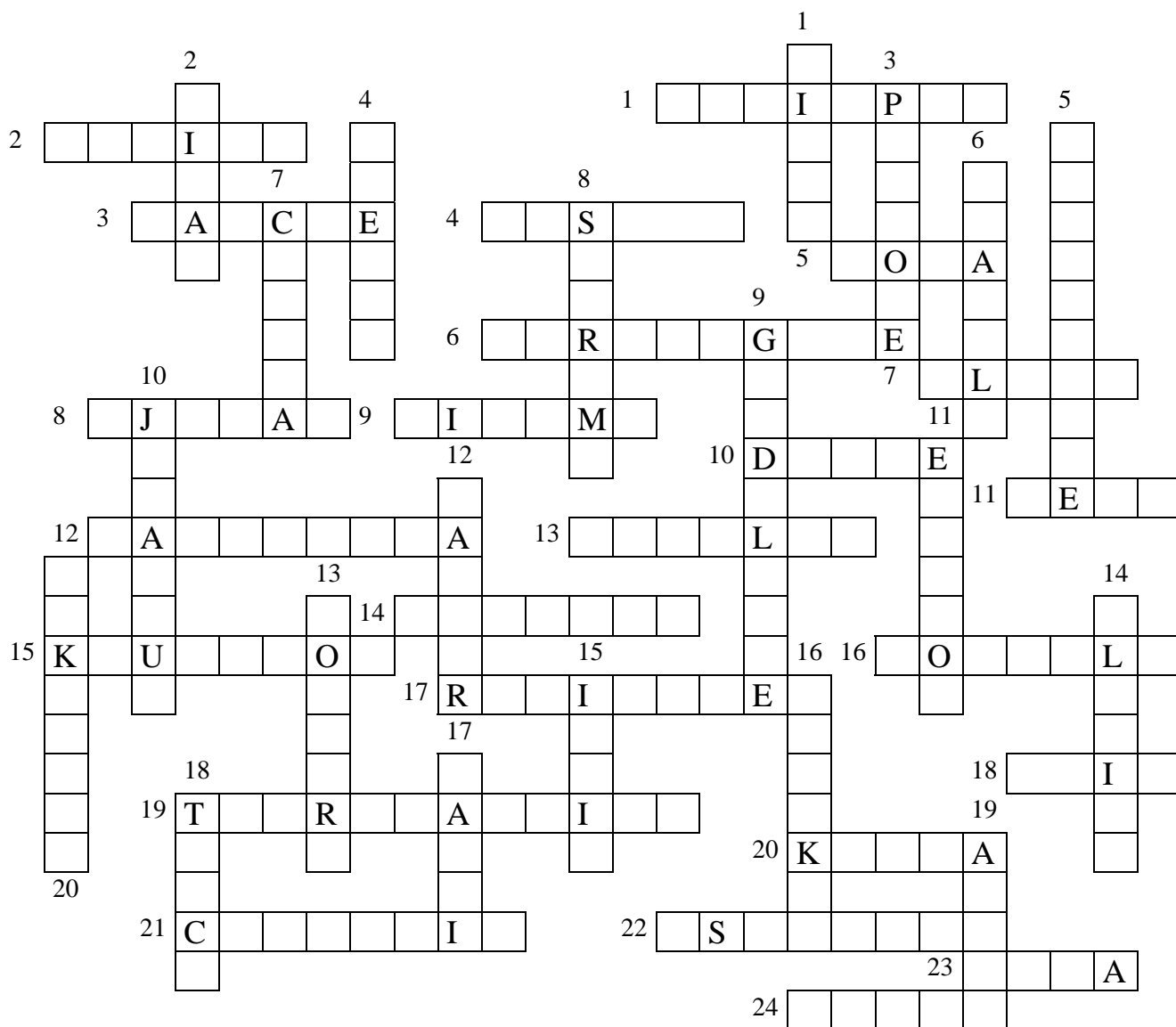


LE CAFE : testez vos connaissances !!!



HORIZONTALEMENT

1. Berceau du café.
2. Méthode d'extraction des grains qui donne les meilleurs résultats sur des cerises de bonne qualité.
3. Endocarpe..
4. Cette fleur très odorante ressemble à celle du caféier.
5. Marque commerciale d'une cafetière à dépression.
6. Café dont les gros grains « Eléphant » sont recherchés.
7. Ce militaire à particule, est connu pour avoir partagé sa ration d'eau douce et sauvé son précieux plant de café.
8. Ce moka est traité en méthode sèche.
9. L'un des meilleurs crus d'Ethiopie.
10. Synonyme de cerise.
11. Graine.
12. Dans la classification des cafés, le robusta en fait partie
13. Robusta du Brésil.
14. Cette espèce domine le marché mondial à 75 %
15. Cultivé à Madagascar.
16. Café pratique d'utilisation est à prévoir dans le sac à dos des randonneurs.
17. La grande famille botanique des caféiers.
18. Pas toujours bien toléré dans le café.
19. C'est elle qui va libérer les arômes.
20. Pays d'Afrique de bonne réputation caféière et pour les cinéphiles : lieu de tournage de « OUT OF AFRICA » avec R. REDFORD et M. STREEP).
21. L'un des premiers producteurs mondiaux d'arabicas.
22. Cette machine est indissociablement liée au nom d'Achille Gaggia.
23. Port du Yemen, mais aussi pâtisserie dont la réputation n'est plus à faire.
24. C'est un qualificatif très courant dans la dégustation des cafés.

VERTICALEMENT

1. Goût particulier qui rappelle un peu l'iode.
2. Précédé de « Sul de » c'est l'un des meilleurs crus brésiliens.
3. Le plus ancien café de Paris.
4. 1^{er} producteur mondial de café
5. Peut-on encore parler de café lorsqu'il est préparé selon cette méthode ?
6. Ce robusta est surtout présent dans la partie ouest de l'Afrique, à ne pas confondre avec le « Melaleuca Quinquenervia »
7. Le genre qui nous intéresse.
8. L'un des meilleurs crus de Colombie.
9. Sur cette île, le « bonifieur » toujours présent est malheureusement devenu marginal.
10. Le célèbre Blue Mountain y est produit.
11. La graine en contient et sans lui pas de germination possible.
12. Cru de café, mais aussi ville d'Ethiopie chère à Arthur Rimbaud.
13. Elle conditionne en partie la qualité de la tasse.
14. L'un des plus célèbres établissements de la « Sérénissime »
15. Cafetière turque.
16. Cette réaction bien connue indique un changement de pigmentation.
17. Berger désormais célèbre, à l'origine de la légende du café.
18. Sans eux, le café Viennois n'existerait pas.
19. Evidemment, il devrait se développer et enchanter nos sens olfactifs.
20. Remarquable café d'Indonésie, sur la carte « UJUNG PANDANG ».