

LE CAFE



GB : coffee



ESP : café



ITALIEN: caffè



ALL :kaffee



GRUPE 3

MOULIN Thibault 2TH2

BOUGOURZI Maël 2TH1

GRISOUARD Florian 2TH1

BOUTTE Adrien 2TH2

PASQUALE Noémie 2TH2

DEFINITION DU CAFE

En français :Le café est une boisson obtenue à partir des graines du caféier, un arbuste du genre Coffea. La culture du café est très développée dans de nombreux pays tropicaux, dans des plantations où ils sont cultivés pour des marchés d'exportation.



En anglais:
Coffee is a drink produced from the seeds of coffee plant, a shrub of the genus Coffea. Coffee culture is highly developed in many tropical countries in plantations for export markets.

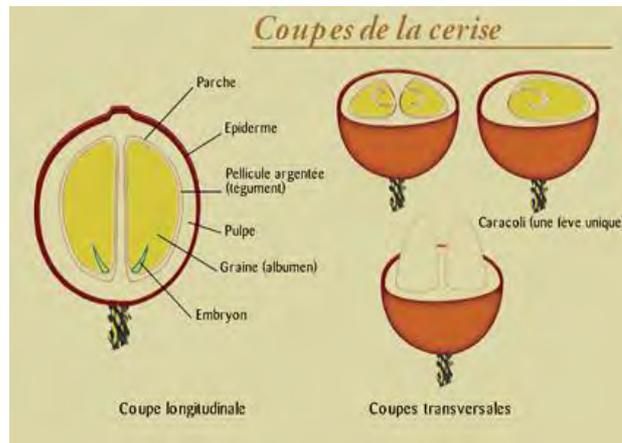
HISTOIRE CULTURELLE DU CAFE

Le caféier est probablement originaire d’Ethiopie et daterait du 10^e siècle.

Plusieurs légendes relatent la naissance du café.

Une légende raconte que Kaldi, un petit pâtre du Yémen observa ses chèvres qui mangeaient les baies et les feuilles d’un arbre inconnu. Il remarqua que ses bêtes devenaient vives et excitées. Il parla du phénomène au religieux du monastère voisin qui s’empressèrent d’aller cueillir ses fruits étranges. Ils les mirent à sécher et les préparèrent en infusion. L’agitation fébrile qui s’en suivit fut assimilée à une révélation divine.

Quelques dates: - XIII siècle: les feuilles et les fruits sont utilisés en décoration / XV siècle: les Arabes font griller les grains, les pilent et préparent cette boisson tonifiante/ XVI siècle: le café conquiert le monde et les premiers «cafés» ouvrent.



Drupes ou
Cerises sur
caféier

Deux grains par cerise

Café vert

Torréfaction du café

CITATIONS LITTÉRAIRES ET FILMOGRAPHIE SE RAPPORTANT AU CAFE

Citations littéraires :

« *j'aime les femmes chaudes et le café froid, car l'un et l'autre me permettent de gagner du temps* » Lucien Guitry (comédien Français)

« *le comptoir d'un café est le parlement du peuple* » Honoré de Balzac (écrivain français)

Filmographie s'y rapportant :

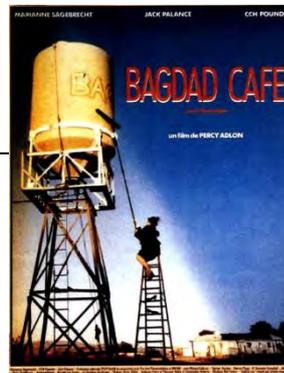
butterfly café : réalisé et écrit par marc Erlbaum



Café de Flore : réalise par Jean-Marc Vallée



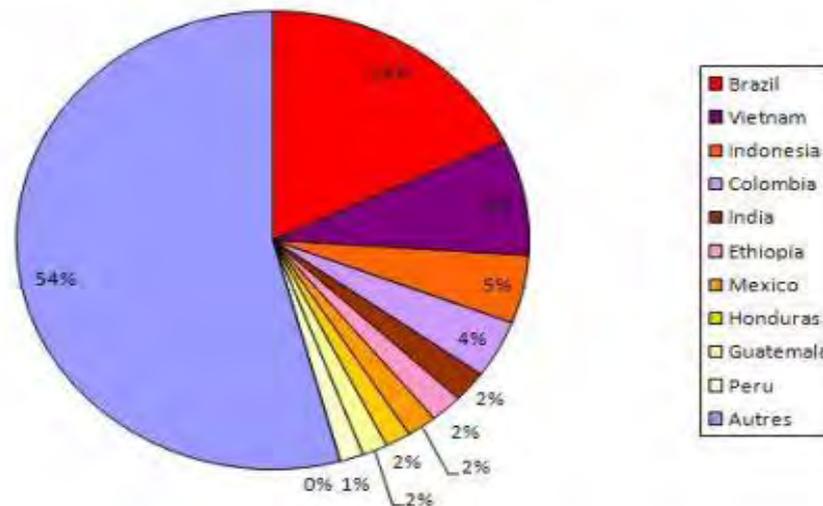
Bagdad Café de Percy Adlon



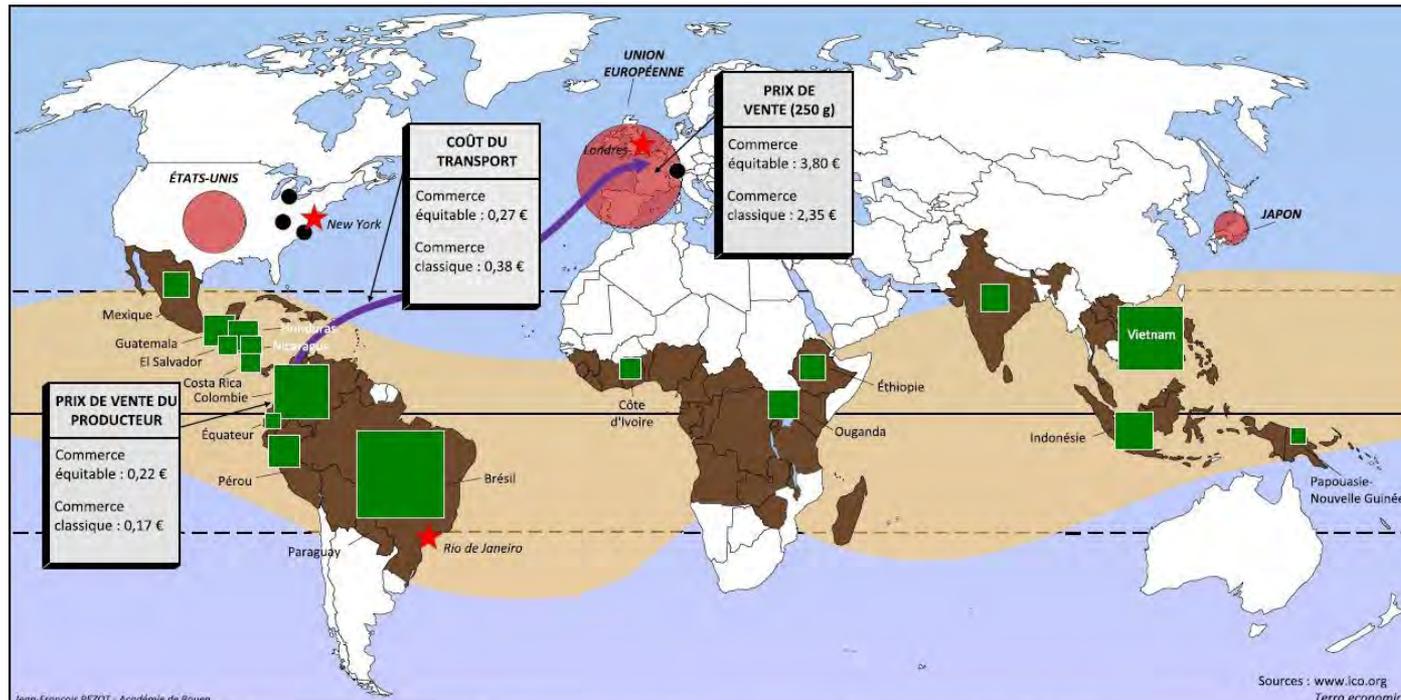
PAYS PRODUCTEURS ET PAYS CONSOMMATEURS DE CAFE

En 2015, Le Brésil était premier mondial sur le marché du café, mais il ne faut pas oublier le Kenya qui est un des principaux producteurs mondial et un grand exportateur de Café. Les plus grands consommateurs et importateurs de café sont les pays occidentaux mais surtout la Finlande, Norvège, France, etc...

Les principaux producteurs de café (en milliers de sacs, 2009)



PRODUCTION ET CONSOMMATION DU CAFE



Jean-François PEZOT - Académie de Rouen

Production de café dans le monde



Délimitation de l'aire de production du café

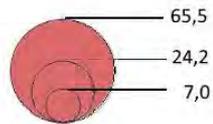
Pays producteur de café



Part du pays dans la production mondiale de café en 2008 (en %)

Principaux consommateurs de café dans le monde (2007)

- millions de sacs de 60 kg importés -



La commercialisation du café



Principales bourses du café



Sièges sociaux des entreprises concentrant 60% du commerce mondial du c&fé



Flux de café "équitable" (filière Colombie-France en 2006)



Données comparatives entre le commerce classique et le commerce équitable en 2006 (les données ne prennent pas en compte les coûts de transformation ou de stockage)

COMPOSITION NUTRITIVE DU CAFE

RUB AU CAFÉ

Valeur nutritive Nutrition Facts

Par c. à soupe (7,5 g) / Per tbsp (7.5 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
------------------	---------------------------------------

Calories / Calories 5

Lipides / Fat 0.2 g **0 %**

saturés / saturated 0 g **0 %**
+ trans / Trans 0 g

Cholestérol / Cholesterol 0 mg

Sodium / Sodium 560 mg **23 %**

Glucides / Carbohydrate 2 g **1 %**

Fibres / Fibre 1 g **4 %**

Sucres / Sugars 0 g

Protéines / Protein 0.3 g

Vitamine A / Vitamin A **0 %**

Vitamine C / Vitamin C **2 %**

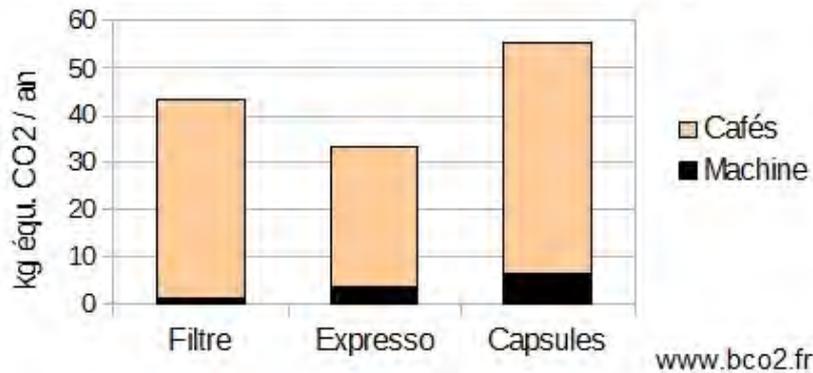
Calcium / Calcium **0 %**

Fer / Iron **0 %**

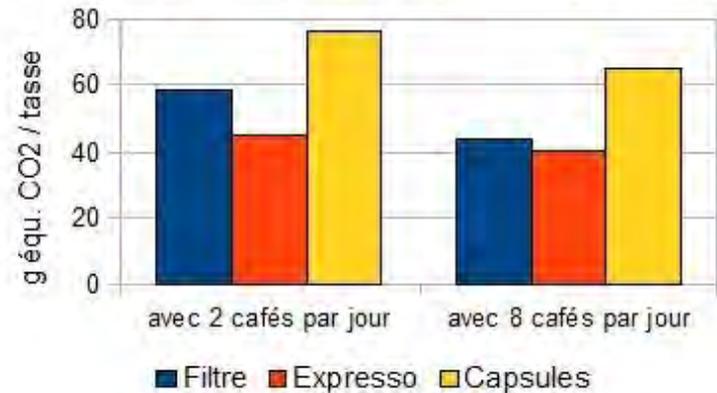


BILAN CARBONE DE LA PRODUCTION A LA DISTRIBUTION DU CAFE

Emissions annuelles de GES de 2 tasses de café par jour



Emissions globales de GES par tasse (BCO2 Ing.)



Les plantes ont besoin de l'azote pour produire de la protéine végétale. Il y a de l'azote dans le sol mais pas en quantité suffisante. D'où le recours à des fertilisants contenant de l'azote. Le problème est que la part non absorbée par les plantes produit un gaz appelé protoxyde d'azote (N₂O), qui génère un effet de serre 300 fois plus puissant que le CO₂

La classification du café

Arabicas (Coffea arabica)

Les graines d'arabica comptent pour 70% de la production mondiale de café. Les plus grands crus de café sont des arabicas dont les qualités aromatiques sont supérieures à celles des robustas .

Blue Mountain (Jamaïque) : de la région des Blue Mountains, à l'est de l'île. C'est un café qui atteint des prix très élevés sur le marché (100 €/kg) ;

Bourbon pointu (Réunion) : variété ancienne issue d'une mutation (dite Laurina) sélectionnée en 1810 à la Réunion dans la plantation Leroy.

Harrar (Éthiopie) : de la région de Harar ;

Huehuetenango (Guatemala) : cultivé à plus de 1 500 m d'altitude, au nord du pays, dans l'une des régions de culture les plus isolées ;

Java (Indonésie) : de l'île de Java. Ce café fut tellement diffusé à une certaine époque que le terme java en argot anglais devint synonyme de café

Kenya AA (Kenya) : la mention AA correspond à un grade de qualité dans le système de cotation kényan. Ce café peut provenir de n'importe quel district du pays. Il est réputé et recherché pour son goût acidulé ;

Kona (Hawaï) : cultivé sur les pentes du Hualālai sur l'île d'Hawaï ;

Kontir Wild Forest (Éthiopie) : provient de la forêt de Kontir, au sud-ouest du pays, à une altitude de 1 400 à 1 600 mètres

Maragogype (Mexique) : Les grains de cette variété sont deux à trois fois plus gros que les grains traditionnels. Son goût est fin et parfumé.

Sa réputation et le déclin de sa culture en font un arabica assez onéreux. Cette variété tire son nom d'une ville du Brésil (Maragogype) ;

Moka (Yémen) : du nom de la ville de Moka, le plus ancien port d'exportation pour le commerce du café. C'est un café noble, au goût sauvage, à ne pas confondre avec le mélange de café et de cacao, appelé également moka.

Mundo novo : un hybride entre le Bourbon et une variété de Sumatra ;

Peaberry (Tanzanie) : cultivé sur les pentes du Mont Kilimandjaro.

Tarrazu (Costa Rica) : de la vallée de Tarrazu, dans les hautes terres proches de San José, typiquement celui du domaine de La Minita ;

Toraja Kalossi (Indonésie) : des montagnes de l'île de Célèbes (Sulawesi) ;

Yirgacheffe (Éthiopie) : des environs de la ville de Yirga Cheffe dans le Sidamo (maintenant la région administrative d'Oromia).

Robustas (Coffea canephora)

En général les robustas, plus riches en caféine, plus productifs, moins fragiles mais moins goûteux que les arabicas sont réservés à une production de qualité ordinaire. Ce sont néanmoins des robustas qui sont à l'origine des cafés les plus chers du monde (de l'ordre de 250 euros/kg). Il s'agit de cafés très particuliers car les grains sont récoltés dans les excréments d'une civette asiatique, le luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*).

C'est l'altération enzymatique des grains dans l'appareil digestif de l'animal qui développe un arôme unique aux accents de caramel et de chocolat.

Ces cafés sont connus sous les noms de :**Kopi Luwak (en Indonésie) /Kape Alamid (aux Philippines).**

Autre espèce :

Caféier du Libéria (*Coffea liberica*), originaire de la région de Monrovia. Elle est cultivée en Afrique de l'Ouest et produit des grains de grosse taille.

LA VALORISATION DU CAFE PAR LE SERVICE ET PAR SES MODES DE CONSOMMATION

Par le service: le café est valorisé par sa présentation comme le café gourmand, dans ce cas il est accompagné de petite gourmandise comme l'indique le nom; par son emballage comme le packagings; ou encore par les différentes boutiques de café (boutique Nespresso)



<http://lesgourmands2-0.com/2015/09/video-comment-faire-du-cafe/>

En France le café se consomme, entre autres, en percolateur (Un percolateur est un principe d'extraction du café qui repose sur la vapeur. La tête du percolateur permet de maintenir l'eau à une température d'environ 90° et de produire une pression qui permet d'extraire le café en quelques secondes seulement.) , le matin au petit déjeuner, en Espresso à midi et le soir.

LA COMMERCIALISATION DU CAFE EN HOTELLERIE-RESTAURATION / LES DIFFERENTES CONCEPTS

En hôtellerie restauration le café peut-être commercialisé sous plusieurs formes:
Sous formes de boissons: café frappé ou encore liqueur 44...

En bonbons: truffes au café, petits chocolat au café...

En sauces: Magret de canard au café...

En dessert: Tiramisu, éclair au café...



LA VALORISATION DU CAFE PAR LES MOTS

EN HOTELLERIE -RESTAURATION

PAR LES MOTS:

Chez le consommateur le café est synonyme de soleil repos détente.

Vocabulaire principal des caractères du café

Un bon café ne doit pas être amer, ni acide, il doit être parfumé fruité et agréable en bouche, un bon café a une « tasse » ronde et équilibrée.

DOUX : un café doux est un café équilibré, ni acide , ni amer .

SUAVE : un café qui donne envie, qui est appétissant, à la vue comme en bouche.

AROMATIQUE ET PARFUME : Les connaisseurs aiment à découvrir des arômes de chocolat, de caramel ou de noix , de pain grillé ou encore de de fleurs de jasmin ou de pralin...

VELOUTE ET ROND : Une sensation de douceur en bouche, d'onctuosité, de moelleux .

CORPS : Un café qui a du corps a de la consistance et de l'épaisseur.

FRUITE : Le gout du café doit présenter de la fraîcheur , des arômes de fruits mûrs.

INTENSE : Ce terme concerne la force , la concentration, et le caractère du café.

ACIDULE : Se dit d'un café relevé par une fine pointe d'acidité, d'une attaque en bouche vive et agréable.



PAR LE PRIX A PARTIR D'UN COUT MATIERE :

En moyenne, le coût 3,46 € HT le kg de grain vert, soit 4,35 € le kilo torréfié,

Le prix : le café au restaurant coûte en moyenne 1,73 euro. Mais les prix du "petit noir" peuvent aller jusqu'à 6 euros