



LEXIQUE DE CAFEOLOGIE

Création : février 2011. Mise à jour : [septembre 2015](#).

Nouvelle mise à jour : [21 mai 2024](#) (sommaire actif et méthode douce)

Cliquer sur une lettre pour accéder directement aux mots commençant par elle ;

Cliquer sur  et la flèche vous enverra en haut du document.

[A](#) - [B](#) - [C](#) - [D](#) - [E](#) - [F](#) - [G](#) - [H](#) - [I](#) - [J](#) - [K](#) - [L](#) - [M](#)

[N](#) - [O](#) - [P](#) - [Q](#) - [R](#) - [S](#) - [T](#) - [U](#) - [V](#) - [W](#) - [Y](#) - [Z](#)

[Contributions et liens pour aller plus loin](#)



A



AA : mention qualitative pour certains cafés d'Afrique et du Kenya en particulier. Indique que la taille du grain correspond à un screen ou calibre 18. On estime que plus le grade est élevé plus le café a une acidité fine et élégante.

Acaïa : variété d'Arabica

Acide : goût fin et acidulé caractérisant les bons cafés « arabica » cultivés en haute altitude. Sensible sur le bout et les côtés de la langue, se ressent dès le contact avec le café. Il s'oppose à une saveur amère et aigre. Il constitue un atout important dans l'équilibre d'un mélange.

Acides : le café vert contient des acides dont les plus importants groupes sont les acides chlorogéniques, aliphatiques, aminés, humiques. Ce sont des précurseurs d'arômes se combinant aux sucres lors de la torréfaction et donnant l'arôme caractéristique du café torréfié.

Acidité : saveur **acide**. Qualité de ce qui est **acide**

Acre : goût irritant et aigre, à l'acidité désagréable.

Adones : terme issu du langage informatique pour désigner ce qui accompagne une tasse de café servie en CHR

Adoucisseur : appareil qui réduit la dureté de l'eau en remplaçant les ions calcium et magnésium par des ions sodium. Il prévient ainsi l'entartrage des appareils chauffants tel la machine à café, permet de faire des économies d'énergie, et surtout permet d'exprimer au mieux les qualités aromatiques d'un café. Indispensable pour le professionnel, il réduit le **TH** (Titre Hydrotimétrique) au niveau recommandé par le constructeur (environ 3 à 5 TH).

Agriculture biologique : agriculture n'utilisant aucun engrais organofluoré depuis 5 ans au moins (seuls les engrais organiques sont autorisés), aucun traitement par pesticide de synthèse ne doit être pratiqué, de la floraison à la maturation des fruits et lors du transport. Ces faits sont contrôlés par des organismes officiels et indépendants (exemple : **Ecocert, Demeter**) pour garantir la qualité biologique des produits.

Ageusie : perte des sensations liées aux saveurs

Aigre : acidité trop prononcée rappelant le lait tourné.

Allogame : type de fécondation nécessitant un plant mâle pour un certain nombre de plants femelles. C'est la méthode de reproduction des caféiers **canéphora**.

Alcaloïde : substance organique d'origine végétale contenant au moins un atome d'azote dans la molécule. La caféine et la trigonelline sont des alcaloïdes.

Ambrée : seconde intensité de torréfaction parmi les quatre répertoriées.



Amer : désirée jusqu'à un certain point, surtout présente chez les robustas. Elle rappelle la saveur caractéristique de la peau du pamplemousse ou du chocolat noir; est souvent obtenue par une torréfaction longue dite « à l'italienne »... Ressentie au fond de la langue. Habituellement non recherchée, cette caractéristique peut parfois, en petite quantité, contribuer à la saveur du café. Cette saveur est provoquée par l'acide chlorogénique, et pour une infime part, par la caféine. Elle se développe avec le degré de torréfaction et est influencée par le mode de préparation de la boisson.

Amertume : saveur amère. Qualité de ce qui est amer.

Anhydride carbonique : gaz carbonique contenu dans les grains de café qui se dégage pendant et après la torréfaction sous l'effet de la chaleur et qui augmente le volume du grain.

Animal : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur animale. Il évoque légèrement l'odeur du pelage mouillé et celui du cuir. Caractère pas forcément négatif, mais significatif de force.

Anosmie : perte totale de l'odorat.

Anthraxose : maladie cryptogamique qui laisse apparaître des tâches brunes sur les rameaux, les feuilles ou les fruits. Le nom de ce champignon : Colletotrichum kahawae.

Antigua Coffee: cru situé à 50 km à l'Ouest de Guatemala City. Bénéficie d'un sol volcanique pierreux et d'une longue période ensoleillée. Les productions se situent entre 1 500 et 1 700 mètres d'altitude et donnent des cafés veloutés et riches en arômes.

Antioxydant : élément permettant la lutte contre les radicaux libres responsables du vieillissement des cellules. Les polyphénols présents dans le café font partie des antioxydants.

Âpre : sensation de rudesse, goût râpeux.

Arabica : une des deux espèces principales de caféiers. Le Coffea Arabica, est un arbuste fragile qui est à l'origine de 67 % de la production mondiale de café. Poussant à haute altitude, ses fruits mûrissent lentement, ce qui favorise des cafés de grande qualité. L'étymologie du nom provient certainement de la région où l'on a découvert et utilisé le café : la péninsule arabique.

Arabigo : variété d'Arabica.

Arabusta : hybride apparu dans les années 60, né du croisement entre de l'arabica et du robusta, pour combiner les qualités propres de chacune : richesse du goût de l'arabica et résistance de la plante robusta. Sa culture étant difficile, ses branches sont trop fragiles et cassent facilement. Sa culture est aujourd'hui pratiquement abandonnée.

Arrière-goût : correspond à la perception laissée après la déglutition ; elle est provoquée par la rémanence du café une fois celui-ci avalé. L'arrière-goût peut aller du goût de brûlé à celui du chocolat, en passant par les épices.

Arôme : ensemble de sensations provenant des odeurs qui s'échappent du café infusé. L'odorat permet l'analyse de l'arôme. On parle d'arômes fleuris, poivrés... Tout comme l'acidité, le corps et la saveur, l'arôme est un élément essentiel pour l'appréciation du café.

Assemblage : mariage de différents crus. L'assemblage est avec la torréfaction l'activité principale du fabricant de café et relève de la connaissance et du savoir-faire.



Astringence : assèchement de la bouche et des gencives et impression de rugosité liés aux **tanins**, antioxydants naturels du café. Ils donnent du relief et provoquent sur la langue une sensation tactile plus ou moins râpeuse en faisant coaguler les protéines de la salive en grumeaux plus ou moins fins.

Autogame (ou Autofécond) : type de fécondation par autopollinisation, les deux parties sexuées sont sur la même fleur. C'est la méthode de reproduction des caféiers **arabica**.

B



Bababudans : 1- ce moine hindou en pèlerinage à la Mecque, subtilisa 7 cerises de café qu'il cousît dans sa robe et plantât dans la province de Mysore en Inde. (Légende populaire).
2- cru d'Inde situé dans la région de Mysore.

Bahia : état et région du Brésil avec des lacs et des rivières où règne un climat tempéré permettant d'obtenir des cafés doux, fruités et aromatiques avec du corps.

Bar : 1- lieu débitant des boissons et où l'on consomme fréquemment du café.

2- unité de mesure de la pression : 1 bar correspond à la pression atmosphérique moyenne à la surface de la mer. Dans l'élaboration d'un café expresso, les machines professionnelles utilisent une pression de 9 à 10 bars et les machines familiales 15 à 16 bars, ceci permettant d'émulsifier les graisses naturelles du café et d'obtenir la crème sur l'expresso.

Barista : terme d'origine italienne qui désigne une personne derrière un comptoir servant à la fois des cafés et autres boissons. Le barista est un spécialiste « sommelier du café », celui qui a acquis un haut niveau de compétence dans la préparation de boissons à base de café.

Bassinelle : réceptacle permettant la vidange de l'eau et du café usé de la machine à expresso.

Bec à eau : il permet la sortie d'eau chaude pour les thés et infusions.

Bec à vapeur : il permet la sortie de la vapeur pour l'élaboration de la mousse de lait et des boissons chaudes.

Beneficio sec : centre de traitement du café : dépulpage, séchage, tri, ensachage.

Bentz (Melitta) 1873-1950 : elle inventa le filtre à café en utilisant en 1908 un buvard percé pour faire du café.

Biologique (agriculture) : mode de culture sans utilisation de produits chimiques.

Boisé : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le bois.

Bonifieur : café de l'île de Guadeloupe longtemps utilisé pour améliorer (bonifier) les assemblages de cafés en France. Café issu de la variété **Bourbon**.

Boquette : cru du Panama cultivé à flanc de volcan près de la frontière costaricaine. Saveur douce et onctueuse.

Boueux : goût épais, vague et morne.

Boule : voir définition de la broche.



Bourbon : variété d'arabica, mutante de la variété **Typica**, originaire de l'île Bourbon (Île de la Réunion). Une des variétés les plus répandues au monde, surtout en Amérique Centrale et Amérique du Sud.

Bourbon pointu (ou Café Leroy) : variété d'arabica ancienne issue d'une mutation (dite **Laurina**) sélectionnée en 1810 à la Réunion dans la plantation Leroy. Le caféier a une forme conique, les grains sont nettement allongés et se terminent en pointe. La productivité est assez faible.

Bourse : depuis 1880, le café est coté sur deux places financières principales : Londres pour les robustas et New York pour les arabicas.

Broche : quantité de café vert chargée dans le torréfacteur. Équivaut à la fournée du boulanger.

Brûlé : café trop torréfié.

Brûler : torréfier de façon exagérée les grains de café vert ce qui le rend trop amer.

Brûlerie : nom donné aux boutiques où l'on torréfie le café, directement devant le consommateur. Par extension, se dit aussi d'une maison de torréfaction.

Bugishu : Cru ougandais produit autour du Mont Elgon, le long de la frontière du Kenya. Saveur suave et acidulée.

Bulbe olfactif (épithélium olfactif) : organe situé sous le cortex sollicité pour la perception des arômes.

Buvant : Rebord d'un verre ou d'une tasse, généralement plus fin que la paroi, qui sera en contact avec les lèvres au moment de la dégustation.

C



Café : graine permettant au caféier de se reproduire et qui, après torréfaction et infusion, donne une boisson tonique riche en arômes et en saveurs.

Caféiculteur : cultivateur qui fait pousser les caféiers et qui récolte le café dans les plantations

Caféier : arbuste tropical de la famille des Rubiacées. Il en existe une cinquantaine d'espèces différentes mais deux seulement sont communément commercialisées : l'**Arabica** et le **Canéphora** (communément appelé **Robusta**).

Caféière : plantation de caféiers.

Caféine : alcaloïde du café, présent aussi dans le thé et le kola, utilisé comme tonique agissant sur le cortex. Sans couleur, sans odeur et presque sans goût, sa formule chimique est $C_8 H_{10} O_2 N_4$ (C : carbone H : hydrogène O : oxygène N : Azote).

Caféisme : tendance à absorber de grandes quantités de café d'une façon journalière et contenant au total plus de 1000 mg de caféine.

Caféone : huile essentielle contenue dans le café.

Cafetière à chaussette (ou Infusoir) : on peut considérer que c'est une décoction de café, ayant de faibles qualités gustatives.



Cafetière à dépression : inventée en 1825, elle se compose de deux globes de verres superposés et fixés à un support ; elle fonctionne à la pression de l'air.

Cafetière à filtre : cette méthode populaire utilise du café moulu (mouture moyenne) déposé dans un réceptacle recouvert au préalable d'un papier filtre.

Cafetière à piston : cafetière en verre et en métal inventée en 1933 par Caliman ; elle porte en son centre une tige métallique dont le haut est muni du couvercle de la cafetière, et le bas se compose d'un disque de métal troué et d'une grille fine servant de filtre.

Cafetière de Belloire : cafetière inventée par l'Archevêque de Paris **J.B De Belloy** vers 1800 ; elle est composée de deux récipients empilés, séparés au milieu par un compartiment où l'on place le café.

Cafetière égoïste : très en vogue au 19^e siècle elle ne pouvait contenir que l'équivalent d'une tasse.

Cafetière italienne (ou à Moka) : apparue en 1895 et encore utilisée de nos jours, représente l'aboutissement du système de la cafetière à pression. Très connues en Italie sous le nom Bialetti, du nom du fabricant Alfonso Bialetti, ces cafetières sont généralement faite d'un alliage d'aluminium ou en inox.

Cafetière Napolitaine : cafetière inventée en 1922 par le Français Louis Bernard Rabaud. Elle est composée de deux parties séparées par un compartiment dans lequel on place la dose de café moulu.

Café vert : graines non reproductibles du caféier ayant subi divers procédés afin de devenir du café « marchand ».

Canéphora : découvert au 19^e siècle près du Lac Victoria, c'est l'une des deux espèces principales de caféiers. Le Coffea Canephora, est un arbuste robuste, plus résistant aux conditions climatiques et aux maladies (grâce à la présence de cuivre dans sa composition), et qui est à l'origine de 33 % environ de la production mondiale de café. Poussant à faible altitude, moins de 800 m, ses fèves sont plus rondes, plus petites et plus épaisses que celles des **arabicas**. Le rendement du **canéphora** est plus important, mais les grains contiennent le double de caféine par rapport aux **arabicas**.

Cantate du café : composition vocale et instrumentale écrite par Johan Sebastian Bach (1685-1750), en l'honneur du café sur un texte satirique qu'il commanda, en 1732, au poète Picander. Cela donna la célèbre «Cantate du Café» n° 211.

Caoutchouc : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur du latex que l'on trouve surtout dans certains Robustas.

Capteur à effet hall : Un champ magnétique H appliqué perpendiculairement à la surface du capteur, parcouru par un courant le long de la direction x , va générer une tension le long de la direction y .Couramment utilisé dans l'industrie pour comptabiliser un volume de liquide, c'est le principe de fonctionnement d'un débitmètre de machine à café.

Cappuccino : café composé d'un tiers de café expresso, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse.

Caramel : arôme caractéristique du sucre qui a été chauffé sans être brûlé.

Caracoli : anomalie de la cerise de café qui ne renferme qu'un seul grain de café au lieu de deux. Ce grain en raison de sa forme ronde est appelé caracoli (de l'espagnol *caracol* : escargot). Appelés aussi **Peaberry**.

Cardamome : plante d'Asie dont les graines à la saveur poivrée aromatisent le café dans certains pays du Moyen-Orient.



Catador : machine qui sert à aspirer les particules étrangères (pierre, terre, brindilles...) mêlées aux grains de café lors du tri.

Catimor : variété d'Arabica croisement entre un **Caturra** et un **Híbrido de Timor**. Culture avec des rendements élevés et une réputation de qualité inférieure.

Catisic : variété d'Arabica dont le nom vient des mots **Catimor** et de ISIC, Institut salvadorien de recherche sur le café. Son intérêt principal est sa résistance à la rouille orangée (*Hemileia vastatrix*). Il est plus adapté à une altitude de 600 à 1000 mètres.

Catnaï : variété d'Arabica

Catucaï : variété d'Arabica

Caturra : variété naine d'Arabica, mutation du **Bourbon**, haut rendement (12 tonnes à l'hectare) mais pauvre en goût. Arbuste de petite taille et très feuillu.

Céréale : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur de grains crus ou grillés : maïs, blé, malt ou pain fraîchement cuit au four. Synonyme de « Malt » et « Pain grillé ».

Cerise : baie du caféier renfermant deux grains de café. Elle doit son nom à son aspect très proche de celui des fruits du cerisier.

Cerrado : haut plateau semi-aride qui entoure la ville de Patrocinio, entre São Paulo et Brasília. Cette zone est située dans la région centrale des hautes plaines du Brésil et produit un des meilleurs cafés brésiliens.

Cezvé (prononcer djèzvé) : petit récipient métallique à long manche, servant à la préparation du café oriental, appelé également **Ibrik** ou **Ibriq**.

Chanamayo : cru péruvien, situé dans la vallée de Chanamayo entre 800 et 2 000 m d'altitude, au centre du pays. Bonne acidité, arôme doux et délicat.

Chaudière service : en cuivre et chromer cette pièce d'une contenance de 10 à 15 litres d'eau suivant les modèles stocke de l'eau (2 /3) et de la vapeur (1/3)

Chapola : nom donné aux jeunes pousses de caféier portant les deux premières petites feuilles.

Charançon : insecte coléoptère nuisible, à tête prolongée par un long rostre et qui se nourrit de végétaux.

Chimique, médicamenteux : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur des centres de soins : iodé et phénique.

Chocolaté : saveur caractéristique de certains arabicas comme, par exemple, l'arabica de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Citron : dans la dégustation note qui caractérise l'acidité de certains cafés liée à la perception de l'arôme citron.

Clapet anti-dépression : placé sur le circuit vapeur et souvent vissé sur la chaudière service, il assure le bon fonctionnement de la chaudière service en interdisant quelle se trouve en dépression.

Clapet anti-retour : ce composant est toujours placé après le moteur pompe ; il s'assure que l'eau ne puisse aller que dans une seule direction et l'empêche de retourner en arrière.



Clapet d'expansion : positionné dans le circuit d'eau froide après le moteur pompe, il s'ouvre en cas de surpression due à un dérèglement de la pompe ; toute la surpression partira en direction de la vidange, son ouverture se situe aux alentours des 12 bars de pression.

Coffea : genre faisant partie de la famille botanique des rubiacées et qui comprend 73 espèces de caféiers dont l'Arabica et le Canéphora

Colombia : variété d'arabica de type **Catimor** sélectionnée en Colombie et vulgarisée, dès 1985, à partir de ce pays.

Colorimétrique (triage) : tri des graines de café vert n'ayant pas la même couleur.

Commerce Équitable : le commerce équitable est un partenariat commercial basé sur le dialogue, la transparence et le respect, qui vise plus d'équité dans le commerce international. Le commerce équitable contribue au développement durable en proposant de meilleures conditions aux producteurs marginalisés, spécialement dans le sud, et en sécurisant leurs droits.

Cona ou Hellem : marques de cafetières à dépression permettant une bonne extraction du café. On utilise environ 10 g de café moulu pour 10 cl de boisson.

Conilon : variété de **canéphora**, synonyme de **Kouillou** au Brésil

Conservation : pour éviter l'oxydation, le rancissement des cires et des graisses et la perte des arômes, il faut conserver le café moulu dans un emballage de préférence sous-vide.

Convection : mouvement vertical de l'air d'origine thermique en général.

Coque : nom des différentes couches de la cerise après dessiccation complète.

Coque (café en) : nom donné à la cerise ratatinée (après 2 à 3 semaines de séchage au soleil) des cafés traités par voie sèche.

Corretto (caffè) : littéralement « café corrigé ». Boisson italienne composée d'un café expresso additionné d'une liqueur comme le sambucca (anis) ou une eau de vie comme la Grappa ou le Cognac.

Corps : ensemble des propriétés physiques du café infusé. Il regroupe les sensations perçues par toutes les parties de la bouche, pendant et après l'ingestion.

Corsé : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la puissance et fait référence à la torréfaction et au goût.

Cotation : le café est une matière première dont la cotation se fait à la bourse de New York pour les arabicas et à la bourse de Londres pour les robustas. Voir « bourse ».

Cotylédons : feuilles primordiales constitutives de la graine, dont la forme est en général très différente de celle des feuilles suivantes.

Coyote : acheteurs de café qui paient aux paysans un prix nettement plus faible qu'au travers de la filière du **commerce équitable**. Ils s'adressent essentiellement aux caféiculteurs ayant rapidement besoin de liquidités.

Crème : couche supérieure d'un expresso composée des graisses émulsionnées de la mouture de café.

Crible : appareil à plusieurs fonds plats perforés pour séparer selon leur calibre les grains de café verts.

Criollo : variété d'Arabica.



Cru : terroir aux caractéristiques déterminées. On trouve plus de 400 crus à travers le monde. Un cru est déterminé par l'espèce, la variété, le terrain ou terroir, la température, l'altitude, l'exposition, l'ombrage, la pluviométrie, et les vents

Cryptogamique : se dit des maladies causées aux végétaux par des champignons microscopiques.

Cultivar : variété de plante ou arbre obtenue en culture, généralement par sélection, pour ses caractéristiques « réputées uniques ». Le terme « cultivar » désigne également improprement les variétés naturelles mais cultivées dans les jardins et multipliées en pépinière ainsi que les variétés nées spontanément dans les cultures. Les termes « variété » et « cultivar » sont utilisés d'une manière interchangeable dans le milieu horticole.

D



Débitmètre : cet élément est un capteur à effet hall, fonctionnant par champ magnétique. Il permet à la carte électronique d'enregistrer des créniaux entre 5 et 20 volts à une fréquence précise. Ses paramètres permettront d'établir l'enregistrement de la quantité d'eau dans les tasses.

Décaféination : traitement des cafés verts afin de faire baisser le taux de **caféine** sous la barre légale des 0,1% en poids de caféine anhydride par rapport au produit sec. Il existe trois méthodes de décaféination : aux solvants, au gaz carbonique ou propane, et enfin à l'eau qui est la méthode la plus naturelle.

Décoction : solution obtenue par l'action prolongée de l'eau bouillante sur un élément aromatique.

Décorticage : procédé de nettoyage du café vert avant le triage et la mise en sac.

Défauts : imperfections des lots de cafés verts qui en diminuent la valeur marchande.

Dégazage : expulsion du gaz carbonique contenu dans le café après torréfaction. Le dégazage dure en moyenne 24 heures durant lesquelles le grain émet jusqu'à 6 fois son volume de CO₂.

Dégustation : les principaux critères d'une dégustation de café sont les suivants : à la vue, évaluation de la couleur de la crème pour les espressos, la couleur de la liqueur pour les autres types de café ; au nez, détermination des différents arômes que l'on ressent ainsi que la puissance aromatique globale ; au goût, évaluation de l'acidité, de l'amertume, du corps et de la longueur en bouche de la liqueur.

Dekker (Eduard Douwes) 1820-1887 : fonctionnaire dans les Indes néerlandaises (aujourd'hui Indonésie), il écrit le roman **Max Havelaar** sous le pseudonyme de **Multatuli**, dénonçant le système économique en place, véritable exploitation des paysans indonésiens.

Densimétrique (triage) : tri des graines de café vert en fonction du rapport poids/volume.

Dépulpage : étape de la préparation des cafés lavés qui consiste à éliminer la peau et une partie de la pulpe de la cerise.

Dépulpeuse : machine composée d'une trémie supérieure et d'un tambour cranté, utilisée en méthode, ou voie humide, permettant d'écraser légèrement les cerises pour en extraire les fèves.

Descripteurs : mots ou locutions contribuant à caractériser les éléments sensoriels d'une dégustation. Les quatre principaux descripteurs d'une dégustation de café sont **l'acidité**, **l'amertume**, le **corps** et la **rémanence**.



Diagramme de Mollier : Richard Mollier, né le 30 novembre 1863 à Trieste et décédé le 13 mars 1935 à Dresde, est un physicien et ingénieur allemand. Il a donné son nom au diagramme de Mollier.

Il travaille sur la courbe frigorifique et ses différentes étapes et calcule les rapports pression température pour tous les fluides y compris la vapeur

Diffuseur : élément positionné juste avant la douchette, cette pièce percée de quelques trous assure la distribution circulaire et uniforme de l'eau chaude sur le café.

Dilué : caractérise un café préparé avec trop d'eau (ou pas assez de café) qui manque de corps et de substance.

Disque : petite pastille ronde à l'extrémité de la cerise, à l'endroit de la fleur.

Djabel Saber : massif montagneux verdoyant, situé à 250 km au sud de Sanaa, capitale du Yémen. C'est dans ces collines que le berger Kaldi aurait découvert les cerises rouges du caféier

Doigt d'indexage : pièce métallique qui bloque les meules d'un moulin à café à un degré de mouture voulu.

Dose : quantité, portion, poids nécessaire à la réalisation d'un café. Elle dépend de la méthode d'extraction et de la machine à café utilisée, mais elle se situe entre 7 et 10 grammes en général, donc entre 142 tasses d'expresso et 100 tasses de café filtre par kilogramme de café.

Dosette ou pod : dose de café prête à l'emploi confectionnée avec du café torréfié et moulu.

Douceâtre : dans la dégustation note qui caractérise la saveur élémentaire des solutions sucrées.

Douchette : pièce métallique située dans le groupe d'une machine à expresso qui assure la répartition de l'eau sur la mouture

Doux : dans la dégustation sensation qui caractérise une perception plus douce intrinsèque à certains cafés produisant une saveur moins prononcée.

Drupe (ou Cerise) : nom donné au fruit charnu à noyau du caféier, ici le noyau étant la graine de café.

E



Eau : un des facteurs influençant la qualité du café. Il faut être soucieux de son **pH**, de son **TH**, de sa **température**, de son goût, chloré par exemple pour les eaux du robinet.

Échangeur thermique : pièce maîtresse de la machine à expresso, cet élément en cuivre d'une contenance d'environ 5 tasses de café est alimenté en permanence par de l'eau fraîche du réseau. Chauffée instantanément par la haute température de la chaudière service, c'est l'eau froide rentrant en pression pendant le cycle café qui poussera l'eau chaude vers le groupe café.

Ecocert : un des organismes indépendant qui contrôle, garantit et certifie le suivi des normes de **l'agriculture biologique**.



Électrovanne : deux types d'électrovannes se trouvent dans une machine expresso :

Electrovannes 3 voies : Par définition, ce robinet électrique permet le passage de l'eau chaude en direction de la poignée porte-filtre via le groupe café, son débit est calibré.

1. Normalement fermée, elle s'ouvre par la création d'un champ magnétique issue de la bobine qui entoure le noyau.
2. En reculant, le noyau ferme la voie de décharge.
3. Après arrêt de son alimentation, un ressort replace le noyau en position fermée.

Electrovannes 2 voies : Fonctionnement identique à la première, si ce n'est qu'elle ne comporte qu'une seule voie d'entrée et une de sortie, utilisée couramment pour le remplissage automatique de l'eau dans la chaudière service eau vapeur.

Emballage : il est le garant de la bonne conservation des qualités du café torréfié, en grains, moulu, ou pré-dosé.

Endocarpe : peau qui enveloppe la graine et qui est indispensable pour la planter, car elle protège le spermoderme.

Endosperme : nom donné à la graine ou fève.

Épais : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la sensation en bouche d'une infusion qui a du corps.

Épicé : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise les arômes d'épices douces : cannelle, clou de girofle, coriandre, badiane, cardamome, ...

Éthiopica : nom donné récemment qui englobe la grande majorité des variétés traditionnelles issues des variétés sauvages qui poussent dans toute l'Ethiopie. Ce sont tous des variétés naturelles **Typica**. En l'état actuel des recherches, on estime qu'il y a plus de 1000 variétés issues des forêts sauvages du pays. Beaucoup de recherches sont faites pour comprendre et distinguer ces variétés. **Éthiopica** est la variété la plus recherchée et la plus appréciée. Elle produit un café merveilleux aux notes florales et aux notes d'agrumes tout comme les saveurs en bouche.

Exocarpe : peau (jaune ou rouge à maturité) de la cerise du caféier, appelé aussi épiderme.

Espresso (café) : café obtenu par percolation sous haute pression (9 à 10 bars). Machine brevetée en 1947 par un barista milanais, **Achille Gaggia**, son nom signifie "fait à la demande expresse du client".

F



Fadeur : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la faiblesse à la dégustation, le manque de corps.

Fazenda : terme portugais (**Finca** en espagnol) désignant une ferme ; ce domaine peut être planté de caféiers et d'autres cultures.

Fermentation : étape de la préparation des cafés lavés destinée à éliminer les dernières adhérences de pulpe sur la graine par dégradation.

Fève : désigne le grain de café.



Fève Puante : fève à l'odeur très forte et fétide due à une deuxième fermentation durant le traitement du café vert.

Finale : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arrière-goût qui s'attarde sur le palais.

Finca : voir **Fazenda**.

Filtration : méthode de préparation du café boisson, où l'eau à température traverse la mouture contenue dans un filtre.

Filtre : réceptacle d'une contenance d'environ 7 ou 14 grammes suivant le cas (expresso simple ou double) qui vient se loger à l'intérieur de la poignée porte filtre. Il est percé de trous de l'ordre du centième de millimètre.

Flaveur : néologisme anglais qui désigne l'ensemble du goût et des odeurs d'une boisson ou d'un aliment ressenties lors de sa dégustation.

Fleur de caféier : elles possèdent une odeur puissante rappelant celle du jasmin ou de l'oranger mais leur durée de vie n'est que de quelques heures.

Fleuri, floral : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme léger rappelant les parfums floraux. Odeurs délicates rappelant celles du chèvrefeuille, du jasmin, du pissenlit, de l'ortie

FLO : Fairtrade Labelling Organisation, organisme de contrôle du commerce équitable.

FLO-Cert : organisme indépendant basé à Bonn en Allemagne, qui certifie (contrôle et garantit) le suivi des normes du **commerce équitable**.

FLO-International : association basée à Bonn en Allemagne, dont le rôle est de définir les standards internationaux du commerce équitable et d'aider les producteurs. Elle est relayée sur place par des agents de liaison dont le rôle est d'informer et d'aider les organisations qui désirent intégrer les filières du commerce équitable.

Floraison : le caféier peut fleurir jusqu'à huit fois dans l'année. Ce qui rend la récolte difficile car sur une même branche il y a des cerises vertes, des fleurs, des cerises rouges et des cerises violacées.

Flottaison : première étape du procédé de dépulpage par voie humide. Elle doit être faite le plus rapidement possible après la récolte, en moins de 24 heures. La récolte est versée dans un bac de réception rempli d'eau avec un système d'évacuation des "**flottants**" : cerises sur-mûries, cerises piquées par les insectes qui seront traitées par voie sèche. Elle permet aussi d'éliminer sable et pierres ainsi que les feuilles et branchettes.

Flottants : ensemble des cerises ayant un défaut qualitatif (sur-mûries, attaquées par des insectes, malades...) et qui au moment de la **flottaison** surnagent et sont faciles à éliminer.

Flush : cycle à vide de la machine à café expresso destiné à purger son circuit d'eau.

Flusher : action de lancer un cycle d'une machine à café afin de rincer le groupe avant d'insérer le porte-filtre.

Force : synonyme de concentration, elle est déterminée par la quantité d'eau et de café utilisée - doux, moyen ou fort.

Fosforo ou "Petit soldat": désigne la jeune pousse du caféier qui porte encore le grain.

Fragrance : ensemble de sensations provenant des odeurs qui s'échappent du café torréfié et moulu. Combinaison du goût et de l'arôme.



Freddo (caffè) : espresso allongé qu'on sert froid avec un peu de sucre.

Fruité : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme prononcé de fruits mûrs et parfumés.

Fûts : contenants en bois, non étanches, utilisés pour le transport d'un cru réputé, le «Blue Mountain» de la Jamaïque.

G



Galapagos : cru équatorien, issu des îles Galapagos dans le Pacifique, qui du fait de leur isolement sont entièrement en culture biologique. Café très rare, d'une qualité exceptionnelle.

Garnica : variété d'Arabica.

Gaz carbonique, CO₂ : ou **anhydride carbonique**, se développe au cours de la torréfaction au sein des cellules, et en s'échauffant provoque le gonflement des grains. Après torréfaction il se libère petit à petit.

Geisha : variété d'Arabica originaire d'Ethiopie.

Gimé : variété de **Canéphora** utilisé dans les pays africains

Glomérule : grappe serrée de cerises de café poussant à l'aisselle des feuilles des jeunes branches.

Goût : ensemble des saveurs et des sensations ressenties par la bouche tant par la langue que par le palais.

Gragé : café qui, après lavage est passé dans une machine « **Smout** », composée d'un cylindre et d'une vis sans fin en bronze phosphoreux qui va donner au café une couleur et un lustre particuliers.

Granulométrie : elle a pour objet la mesure de la taille des particules élémentaires qui constituent les ensembles de grains de substances diverses, telles que farines, poudres, sables, etc.

Granulométrique (triage) : tri des graines de café vert n'ayant pas le même taille, par passage par vibration dans des cribles de plus en plus petits.

Griller : synonyme de torréfier.

Groupe café : cet ensemble, souvent rattaché physiquement à la chaudière service, est constitué des pièces suivantes :

- Électrovannes 3 voies
- Diffuseur
- Douchette
- Campana (support de la poignée porte filtre).



H



H.A.C.C.P : initiales pour «Hazard Analysis Critical Control Point» (Analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise). Né en 1970 aux U.S.A dans l'industrie de la chimie et l'industrie de l'agro-alimentaire. En 1980, recommandation de la méthode par l'organisation mondiale de la santé. En 1990, introduction des principes de H.A.C.C.P dans les directives européennes. Le but est de prévenir le consommateur de tout risque de contamination et renforcer le système qualité, notamment grâce à la mise en place de procédures de production et d'hygiène et à la traçabilité des opérations effectuées.

Haïtian Blue : cru réputé du sud d'Haïti. Son nom est dû aux brumes de l'océan qui reflètent le bleu du ciel et donnent aux montagnes un léger reflet bleu.

Harrar : cru situé dans l'est de l'Éthiopie Le plus près du café sauvage d'origine. Excellent café, suave, doux et parfumé.

Hard Bean (H.B) : mention qualitative pour certains cafés d'Amérique Centrale et du Costa Rica en particulier. Indique que l'altitude de production est au moins de 1200 m. Plus l'altitude est élevée plus le café mûrit lentement et plus son acidité est fine et élégante.

Hemeleia Vastatrix : appelée aussi rouille orangée, maladie apparue au XIXe siècle en même temps que le mildiou, qui ravagea la quasi-totalité des plantations d'arabicas d'Asie.

Herbeux : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le goût de feuilles, d'herbes parfois légèrement fermentées.

Hibrido de Timor : hybride naturel avec le même jeu de chromosomes que l'arabica

Hoff (Frans van der) 1939- : missionnaire néerlandais (Padre), un des fondateurs du Commerce Équitable. Après un périple en Amérique du Sud, s'installe au Mexique, à Mexico dans un premier temps, puis dans l'état de Oaxaca au cœur de la région caféicole. Lance en 1981 UCIRI (**U**nion de **C**omunidades **I**ndigenas de la **R**egion del Istmo), coopérative de producteurs de café créée afin de contourner les acheteurs locaux, appelés **coyotes**, et mettre en commun leurs ressources. Rencontre en 1985 **Nico Roozen** et crée avec sa collaboration le logo **Max Havelaar**, fer de lance du **Commerce Équitable**.

Highland Hue Hue (Huehuetenango) : cru situé au Nord-Ouest du Guatemala. Les plantations se trouvent entre 1 500 et 2 000 mètres d'altitude, près de la ville de Huehuetenango, à proximité du Mexique Café planté sur des terres volcaniques, c'est un café particulier avec une tasse colorée. Très corsé et avec une acidité prononcée, il laisse en bouche un arôme puissant.

Humide (Méthode ou Voie) : l'une des deux méthodes employées pour extraire les 2 grains de la cerise. La préparation par voie humide est réservée aux meilleurs crus.

Hyposmie : diminution des sensations olfactives



I



Ibrik ou Ibriq ou Cezvé : voir Cezvé.

Icade 90 : variété d'Arabica

Icatu Rojo ou Amarillo : variété d'Arabica, croisement entre un **Bourbon** et un **Canéphora tétraploïde**

Indénié : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise une odeur assez déplaisante mais peu répandue, proche de celle du cuir fauve.

Infusion : méthode d'extraction des principes actifs ou des arômes d'un végétal par dissolution dans un liquide initialement bouillant que l'on laisse refroidir. Le terme désigne aussi les boissons préparées par cette méthode, comme les tisanes, le thé par exemple.

Iodé : odeur d'iode caractéristique des cafés riotés (cafés brésiliens stockés, volontairement ou non, à proximité des quais et laissés aux effluves marins). Ne peut être masquée par assemblage à d'autres cafés.

Irish coffee : café chaud agrémenté de sucre roux fondu dans du whisky irlandais très chaud et de crème battue.

Isotherme : qui comporte une isolation thermique.

J



Jasminum Arabianum (ou Jasmin d'Arabie) : nom donné par **Antoine de Jussieu** au café dans sa présentation à l'Académie de Médecine en 1714.

Jember : variété d'Arabica importée d'Éthiopie par l'Inde et l'Indonésie. Elle partage les caractéristiques végétales avec de nombreux **Typica**. Jember est connu sous plusieurs noms, y compris **Sumatra**, **Criollo** et **Comun**.

Joint de poignée porte filtre : ce joint vient se positionner entre le groupe café et la poignée porte filtre ; il assure l'étanchéité entre les deux pendant le cycle café.

Jussieu (Antoine de) 1686-1758 : premier botaniste français à avoir eu un plant de caféier en main. Il permet par ailleurs l'introduction du caféier dans les Antilles françaises.

Jute : c'est dans des sacs en toile de jute ou en sisal de 60 ou 70kg, que le café vert est transporté (à l'exception du "*Blue Mountain*" qui voyage dans des fûts de bois).



K



Kaffa : province éthiopienne, peut être à l'origine du mot « café »

Kaldi : jeune berger qui gardait ses chèvres dans les montagnes du Djebel Saber (Yémen) au VIII^e siècle et qui a découvert les cerises de caféier. (Légende populaire).

Kawah : nom arabe du café

Kilimandjaro : volcan partagé entre la Tanzanie et le Kenya, porte des plantations de café qui produisent un arabica parmi les plus fins et aromatiques du monde. Le climat tropical d'altitude (1000 à 2000 mètres) idéal pour une lente maturation des grains et la fertilité des sols volcaniques du Kilimandjaro sont essentiels pour la formation des arômes. Plus la plantation se situe en haute altitude sur le versant de la montagne, plus le café sera acide, et sera considéré comme de grande qualité.

Kénaf : aussi appelé chanvre de Deccan il s'apparente au coton. On en retire des fils résistants qui servent à faire des sacs pour le transport du café.

Kouillou : variété de Canephora, à petits grains, utilisé au Madagascar et certains autres pays africains.

Kola (ou Cola) : fruit du Kولاتier (noix de kola) contenant de la caféine.

Kopi Luwak : spécialité d'Indonésie. Café récolté dans les excréments d'une civette asiatique (petit mammifère de l'Asie du sud-est), le **luwak**, du fait d'une digestion quasi absente. Il est produit essentiellement à Sumatra, Java, Bali, Sulawesi et dans le Timor oriental.

Kona Lei : un des meilleurs crus de l'état américain d'Hawaï, produit sur les pentes du volcan Hualalai. Le café se présente sous une très belle fève bleutée, et la tasse est exceptionnelle de puissance et de longueur.

L



Latte (café) : boisson composée d'un tiers de café et de deux tiers de lait non mousseux. Si on sert le café au lait dans un verre, on parle d'un Caffè Latte.

Lavage : opération survenant après la **fermentation**, en faisant passer les grains de café dans un courant d'eau afin de les libérer du maximum d'impuretés. Cette étape permet aussi de ne conserver que les grains les plus mûrs qui, étant plus lourds, restent au fond.

Lavé : dénomination des cafés verts obtenus par voie ou méthode humide.

Léger : 1- dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme peu perceptible

2- dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le goût d'un élément manquant de corps ou d'acidité.

Liebig (Baron Justus von) 1803-1873 : travailla avec Pfaffaud et détermina en 1832, la composition de la caféine, ainsi que la formule de la molécule de caféine : $C_8H_{10}O_2N_4$.



Liégeois (café) : l'origine du café liégeois est en fait, viennoise. Le « café viennois » conquiert l'Europe entière, mais la consonance germanique de son nom lui valut d'être débaptisé pendant la Première Guerre Mondiale.

Ligneux : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le goût ou arôme de bois.

Linné (Carl Von) 1707-1778 : botaniste suédois qui le premier donna une description précise de l'arabica

Lipides polaires : molécules de la famille des stérols capables de stabiliser les émulsions huileuses.

Liqueur: nom employé fréquemment pour désigner le liquide « café boisson ». On peut aussi parler de « tasse ».

Livre (de café) ou pound (lb) : mesure internationale du café qui correspond à un poids de 453 grammes.

Lixiviation : technique d'extraction d'un composé solide (café moulu) par le passage d'un liquide (eau).

Lupili : cru de Zambie. Café à la fève bleutée qui donne une tasse d'une finesse exceptionnelle et laisse en bouche un léger goût fruité à la saveur subtile. Ce café aux arômes boisés et finement épicés possède un parfait équilibre entre corps et acidité.

Luwak : civette indonésienne ressemblant vaguement à un chat et qui adore la pulpe des cerises de café.

M



Machiato (café) : variante du Cappuccino. On verse directement dans un verre, du lait mousseux puis le café délicatement sur la mousse et il va s'intercaler entre le lait et la mousse. Macchiato signifie « tâche »... de café sur la mousse de lait.

Maillard (Réactions de) : combinaison des sucres, des graisses et des acides du café aboutissant à la formation des arômes. Ces réactions ont été étudiées par le chimiste Maillard.

Malabar : cru de café d'Inde. En « moussonné », il possède un goût particulier, avec une légère acidité, et une grande suavité.

Malt : Dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur de grains crus ou grillés. Maïs, blé, malt ou pain fraîchement cuit au four. Synonyme de « Céréales » et « Pain grillé »

Manomètre de pression d'eau et vapeur : il permet à l'utilisateur de connaître en permanence :

1. La pression de l'eau du réseau et la pression à la sortie du moteur pompe,
2. La pression de la vapeur dans la chaudière service.

Certains modèles regroupent les deux lectures dans le même boîtier, ils sont alors de type double échelle de lecture.

Maracaturra : variété d'Arabica, hybride de **Maragogype** et de **Caturra**. C'est un croisement très intéressant qui produit un café étonnant qui allie l'intensité du **Pacamara**, la grande taille des fèves du **Maragogype** et l'acidité fine du **Caturra**.

Maragogype : variété mutante d'Arabica caractérisée par ses très gros grains et la qualité de sa tasse. On le cultive surtout en Amérique centrale. On appelle ses graines des « fèves éléphant » et son rendement est faible, environ 3 tonnes à l'hectare. Son nom provient d'une région du Brésil où elle a été découverte en 1870.



Marella : variété d'Arabica

Massaï Galia : cru situé sur les hauts plateaux du Mont Kenya, entre 1500 et 2000 mètres d'altitude. C'est un café acidulé, très fruité et parfumé et considéré comme l'un des meilleurs cafés au monde.

Matagalpa : cru du Nicaragua, parmi les meilleurs crus du monde, légèrement acide et très aromatique,

Matari (ou Bani Matar) : cru du Yémen situé à 2000 mètres d'altitude dans la région de Bani Matar au sud de la ville de Sanaa, ses qualités gustatives sont particulières tout autant que sa très faible teneur en caféine : puissance, parfum prononcé et persistance en bouche d'un goût légèrement chocolaté.

Maté : plante d'Amérique du Sud dont l'infusion stimulante contient de la caféine. (synonyme Thé des Jésuites).

Max Havelaar : héros de roman, écrit par Édouard Douwes Dekker qui était fonctionnaire de l'administration coloniale néerlandaise en Indonésie. Il s'insurgea contre le système d'oppression exercée alors sur les Javanais par la Hollande, et c'est sous le pseudonyme de « MULTATULI » (« J'ai beaucoup souffert » en javanais) qu'il écrivit ce récit. Devenu l'emblème du **Commerce Équitable**, ce logo garantit que les droits des producteurs ont été respectés par le distributeur : essentiellement le prix payé directement au producteur, ainsi que les primes additionnelles (prime sociale, prime qualitative, prime bio...)

Mazagran : tasse haute, en forme de verre à pied, utilisée pour boire le café généralement sans anse, en faïence ou en porcelaine. Il doit son nom à la ville de Mazagran en Algérie, où, en 1840, un détachement français soutint un siège contre une importante troupe algérienne. Apparue en 1866, a d'abord désigné un café mélangé d'eau ou d'alcool, bu dans un grand verre, puis le récipient actuel.

Mécanique (cueillette) : souvent pratiquée au Brésil, ce type de cueillette endommage les plantations.

Mélanges : les mélanges sont constitués de grains aux caractéristiques différentes qui savent bien se marier et se compléter pour mieux atteindre l'équilibre et l'harmonie. La majorité des cafés consommés sont des mélanges.

Melior : marque, souvent synonyme de cafetière à piston. Récemment rachetée par la marque Bodum.

Melitta Benz : invente en 1908 le principe du filtre en papier qui va révolutionner la préparation du café.

Mésocarpe : pulpe de la cerise du caféier. Composée de 60 % d'eau, de 10% de sucres et de 30 % de pectine et cellulose.

Meule : synonyme de broyeur. Pièce cylindrique servant à moudre. Dans le cas du café, les meules sont métalliques et doivent être changées tous les 400 kg environ dans le cas des meules plates et tous les 800 à 1 000 kg pour les meules coniques.

Méthode douce : cette méthode ou « slow coffee », littéralement de café lent, repose sur un écoulement lent au travers d'un filtre. Contrairement à un espresso avec une machine à pression ces techniques de préparation du café demandent plus de temps de réalisation. On oppose souvent cette tendance qui se développe depuis quelques années à la méthodes dites « traditionnelle ».

Voir sur le site de Malongo « [La méthode douce](#) ».

Mexican Pluma : variété d'Arabica, mutante de **Typica**, ses fruits sont jaunes à maturité

Milds : nom international donné aux cafés lavés, doux

Mince : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise un café plat, dénué de corps ou d'acidité.



Moka ou mokka : variété d'Arabica. Ville portuaire située au Yémen sur la Mer Rouge d'où était exporté le café.

Moelleux : goût rond et velouté, faible en acidité. Sensation générale agréable aux sens.

Mogiana : cru du Brésil. Zone située au nord de l'état de São Paulo, le long de la frontière avec celui du Minas Gerais. La région caféicole du Mogiana est nommée d'après la ligne ferroviaire « Companhia Mogiana Estrada de Ferro », qui traversait cette zone où trains et café étaient d'inséparables compagnons dans le développement commercial et communautaire. La zone du Mogiana est connue pour ses sols volcaniques, rouges et riches

Moisi : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur et le goût désagréables résultant d'un mauvais stockage. Rappelle l'odeur de cave humide et de champignon.

Mondo Novo : variété d'Arabica, croisement naturel entre un plant de Bourbon et un plant de Sumatra, dérivé de la variété Typica

Moudre : réduire en poudre à l'aide d'un moulin.

Moulin :

- 1- industriel : machine composée de cylindres permettant de produire de la poudre de café de manière quasi continue.

- 2- professionnel : machine utilisant des meules plates ou coniques pour moudre suivant les besoins du professionnel.

- 3- ménager : soit composé de manière identique au moulin professionnel, soit moulin à ailettes pulvérisant le café grain à haute température et dispersant les arômes. A déconseiller.

Mouture :

- 1- poudre de café.
- 2- finesse de la granulométrie de la poudre de café. En fonction du type de préparation on utilise une mouture adaptée : farine pour un **ibrik**, fine pour une **machine espresso**, épaisse pour une cafetière à filtre, et grossière pour une cafetière à dépression ou à piston.

Moussonné : café au goût particulier, doux et suave, obtenu d'une manière particulière : lors de la période de la mousson (mai-juin) le café vert est étalé dans des entrepôts ouverts et remué régulièrement. Puis on le met en sacs et on le stocke en rangées espacées pour que le vent puisse poursuivre l'évolution. Ainsi pendant 2 mois on le met alternativement en vrac et en sac jusqu'à ce que le grain soit jaune doré, il sera alors « moussonné ». Toutes ces étapes ont pour but de recréer le goût obtenu jadis lors du transport entre l'Inde et l'Europe quand le voyage durait 6 mois et que le café était stocké en cale humide.

Moyen (force) : café fait avec une concentration moyenne, produisant un café riche et équilibré avec une saveur pleine et agréable.

Mucilage : nom donné également à la **pulpe**, synonyme de **mésocarpe**.

Mug : gobelet en faïence ou porcelaine avec anse ; sorte de tasse haute utilisée sans soucoupe (sous-tasse), très semblable à une chope.

Multatuli : « J'ai beaucoup souffert » en javanais. C'est sous ce pseudonyme qu'**Édouard Douwes Dekker** qui était fonctionnaire de l'administration coloniale néerlandaise en Indonésie, écrivit son roman **Max Havelaar** sur les conditions de vie des Javanais sous colonisation néerlandaise.



N



Napier (Robert) 1791-1876 : ingénieur dans la marine écossaise, inventeur en 1840 de la première cafetière à dépression. Le dispositif n'a jamais été breveté mais c'est une des cafetières ayant eu le plus d'émules.

Napolitain : dénomination du chocolat proposé en accompagnement d'un café.

Nature : dénomination des cafés verts obtenus par voie ou méthode sèche

Neutre : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur d'un café au goût et à l'arôme insignifiants, sans caractère.

Nez : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur produite par le café après son infusion, contenant les différents arômes perceptibles.

Niaouli : variété de **Canéphora**

Noisette : 1- dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le parfum des noisettes fraîches. À distinguer de la note plus amère des amandes.

2-Couleur caractéristique de la crème d'un expresso ou couleur chamois.

Noisette (café) : café expresso additionné d'une goutte de lait et qui prend la couleur noisette

O



Obturateur : pièce qui empêche l'écoulement des grains au bas d'une trémie.

Ochratoxine A : mycotoxine produite par plusieurs champignons microscopiques naturellement présente dans de nombreux produits végétaux, tels que les céréales, les grains de café, le cacao et les fruits séchés...

Oliang : en Thaïlande, le café Oliang est composé de café, de maïs, de soja et de graines de sésame.

Ombra : les bananiers, cacaoyers où encore les avocatiers protègent les caféiers de la lumière directe du soleil, du vent et du gel.

Oreillettes : excroissances du porte filtre qui lui permet d'être enclenché dans le groupe.

Organoleptique : capacité du café à impressionner un récepteur sensoriel (papilles, cellules olfactives).

Oro Verde : cru péruvien de la province de Lamas. Le café d'Oro Verde fait partie du terroir caféier Nor-Orient, sur le versant amazonien du piémont des Andes. Le café de Oro Verde est l'un des meilleurs crus du Nor Orient. C'est un café particulièrement doux et équilibré.



Ouverture (de poste) : mise en place du poste de réalisation des cafés. (Voir la vidéo)

Oxydation : réaction provoquée par le contact des graisses du café avec l'air. Plus simplement on parlera de rancissement. Sans protection, le café en grains s'oxyde en 15 jours, le café moulu en 5 jours et le café infusé en 20 minutes.

P



Pacamara : variété d'Arabica, croisement entre un **Pacas** et un **Maragogype**. N'est pas considéré comme excellente, même si les deux parents sont très aromatiques.

Pacas : variété d'Arabica, croisement à haut rendement entre un **Bourbon** et un **Cattura**. Il a été découvert en 1949 à San Rafael au Guatemala.

Pache Colis : variété d'Arabica

Pache Comum : variété d'Arabica, mutation de **Typica**

Pailleux : dans l'analyse sensorielle note qui évoque un arôme de paille, de poussière pour le café.

Pain grillé : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur de grains crus ou grillés. Maïs, blé, malt ou pain fraîchement cuit au four. Synonyme de « Malt » et « Céréales ».

Papillon : nom donné aux jeunes pousses de caféier portant les deux premières petites feuilles.

Parche : peau qui enveloppe le grain de café. Indispensable pour la germination car elle protège la pellicule argentée et l'embryon.

Parche (café en) : nom donné à la graine de café encore enrobée de la parche, des cafés traités par voie humide.

Peaberry : nom donné aux **caracol** produits dans certains pays comme la Tanzanie, l'Inde.

Peau de chamois : couleur de la crème d'un espresso ayant quelques tâches plus claires ou plus sombres.

Peigne : méthode de cueillette qui consiste à faire coulisser une sorte de peigne aux dents souples le long du rameau de caféier.

Pellicule argentée : fine membrane qui est l'élément mâle de la plante et protège le développement de l'embryon. La pellicule argentée est éliminée au cours de la torréfaction. (synonyme de spermoderme)

Percolateur : appareil qui sert à faire du café par percolation ou lixiviation

Percolation : circulation d'un fluide sous pression à travers une substance pour extraire de celle-ci un arôme ou une essence (Sallé 1982).

Petit crème (café) : le célèbre « petit crème » français ; il était à l'origine enrichi de crème fraîche, aujourd'hui remplacée par du lait.

Pezuru : cru rare du Zimbabwe, au goût légèrement chocolaté et épicé, d'une finesse intéressante donnant une tasse très agréable, il laisse en bouche une saveur légèrement fruitée.

Pfaffaud : avec le chimiste Liebig détermine, en 1832, la composition de la caféine, ainsi que la formule de la molécule de caféine : $C_8H_{10}O_2N_4$.



pH : abréviation de «Potentiel Hydrogène». Unité de mesure de l'acidité ou de la basicité d'un milieu. L'échelle va de 0 à 14 (7 à 0 = produit de plus en plus acide; 7 à 14 = produit de plus en plus basique) et plus on se rapproche de 7 plus le liquide sera neutre. L'eau utilisée dans la préparation d'un café devrait être neutre et se rapprocher le plus possible du pH 7.

Phénolique : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le goût médicamenteux qui rappelle le phénol. On dit aussi pharmaceutique.

Picking : type de cueillette où seules les cerises mûres sont récoltées une à une à la main.

Plat : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur d'une infusion sans caractère, d'un manque d'arôme et de corps.

Pod : **dosette** de café pour un type ou une marque de machine à café expresso donnée.

Poignée porte filtre : Support dans lequel le filtre vient se loger. Elle assure par son serrage l'étanchéité pendant le cycle café.

Pointu : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur d'un café avec une fine saveur piquante et acide.

Pomme : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme perçu sur des cafés composés de grains provenant d'une cueillette hâtive.

Pompe : élément primordial dans la réalisation du café expresso, il en existe deux types différents. Toutes les deux peuvent assurer la même fonction mais pas de manière identique.

1. **Pompe volumétrique** : corps de pompe souvent rattaché à un moteur électrique, ce type de pompe à une grande capacité, 240 litres à l'heure et même plus, l'eau rentre à grande vitesse et se trouve comprimée dans une chambre rotative.
2. **Pompe à vibration** : beaucoup plus petite, le principe d'aspiration et refoulement est celui de la seringue, un piston va et vient grâce à un électroaimant, son débit est plus faible, sa durée de vie et son prix aussi !

Porte filtre : pièce métallique dans laquelle on place le filtre d'une machine à café expresso.

Porte greffe : sujet sur lequel on implante un greffon. Les espèces (ou variétés) utilisées pour faire des porte-greffes sont des espèces peu exigeantes. Elles sont généralement sélectionnées pour leurs qualités (viguer, morphologie, adaptation au type de sol et au climat, résistance aux maladies...) qu'elles vont transmettre au greffon.

Prédateurs : insectes s'attaquant ou se nourrissant du caféier ou de ses fruits : nématodes, scolytes, chenilles mineuses, punaises, pyrales des drupes, mouches "café", criquets, etc.

Pressostat : dispositif détectant le dépassement d'une valeur prédéterminée, de la pression d'un fluide. Dans le cas de la machine à expresso, l'indicateur de pression à l'intérieur de la chaudière.

Prime (sociale et environnementale) : aussi appelée prime de développement, elle est complémentaire au prix payé en commerce équitable, elle est de 10 cts US par livre vendue (valeur en 2011). Elle permet de mettre en place dans les zones caféicoles des services destinés à l'ensemble des caféiculteurs et de leurs familles : dispensaires, écoles, routes...



Propionique (acide) : Acide qui se développe lors du traitement en méthode humide, quand l'eau est recyclée plusieurs fois. Il transmet au café un goût particulier d'oignon plutôt désagréable.

Pulpe : chair de la cerise contenant 30% de pectine 10% de sucres et 60% d'eau. (synonyme de **mésocarpe**). Cette pulpe peut être exploitée de différentes manières. Soit elle sert à la préparation de compost afin de restituer en plantation, soit elle est ensilée pour l'alimentation animale, ou en distribution directe avec addition de sel, soit elle est exploitée par méthanisation.

Pyridinique : rappelle la pyridine (composé aromatique présent dans le goudron de houille). Très rare et mauvais au goût.

Pyrolygineux : rappelle les produits de combustion du bois.

Q



Queue de souris : écoulement du café, continu et fin, ayant la viscosité du miel liquide, dans le cas d'un café expresso.

R



Rainforest Coban : région la plus au Nord du Guatemala qui se différencie par une terre riche en argile. Les plantations se situent entre 1 300 et 1 500 m d'altitude et sont soumises aux influences climatiques de l'Océan Atlantique. Le café produit offre une acidité légère et beaucoup d'arôme.

Rance : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme désagréable d'un café qui, après torréfaction est resté au contact prolongé de l'oxygène de l'air ambiant, provoquant ainsi le rancissement des graisses du café.

Rancissement : action de rancir. (Voir « rance »)

Refroidisseur : grand bac ventilé dans lequel les grains de café sont déversés après torréfaction afin d'abaisser rapidement leur température.

Rémanence : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la perception de l'ensemble des sensations en bouche (saveurs, arômes, autres sensations...) après avoir ingéré le café. Associé à la longueur en bouche.

Rémanent : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la longueur en bouche ou caudalie, avec un arrière goût tenace, en général lié à l'amertume.

Résistance de chauffe : se trouvant à l'intérieur de la chaudière service, cet élément chauffe l'eau (10 à 15 litres), créant ainsi une pression et de la vapeur stockée dans le haut de la chaudière. Sa consommation électrique varie de 1000w à 8 kW suivant les machines.



Riato : sensation olfactive qui rappelle l'odeur de liège. Elle est due à la présence d'une quantité infinitésimale de trichloranisole.

Riche : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme très généreux au corps étoffé.

Rioté : café aux arômes iodés, chlorés, médicamenteux, obtenu par stockage des sacs de café vert dans la baie de Rio au Brésil, où règne une brume chargée d'embruns marins iodés.

Ristretto (café) : café élaboré comme un espresso, mais très court ; on limite la quantité à environ 2,5 cl.

Roselius Ludwig : inventeur du procédé de base de la décaféination en 1905.

Rozen (Nico) 1953- : économiste néerlandais qui a été à l'origine, avec le Padre **Frans van der Hoff**, du lancement du commerce équitable en 1988. C'est notamment lui qui a réussi à convaincre plusieurs grands détaillants néerlandais d'offrir des marchandises en "**commerce équitable**" dans leurs magasins.

Rubi : variété d'Arabica

Rubiacées : famille botanique qui comprend plus de 10 000 espèces réparties en 600 genres, et dont font partie les caféiers.

Rude : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le goût âpre et râpeux manquant de finesse.

Runge (Friedlieb Ferdinand) 1795-1867 : il a découvert et isolé la caféine en 1819.

S



Sac : méthode de transport traditionnelle du café, la plus ancienne et la meilleure car elle permet au café vert de « respirer » sainement.

Santos : nom du port d'exportation brésilien donné aux cafés qui y transitent. Ce sont essentiellement des cafés de l'état de Sao Paulo, et les bourbons y sont particulièrement appréciés.

Sauvage ou animal : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur de gibier, de cuir ou de pelage humide.

Scolyte : charançon du caféier qui pond ses œufs dans la cerise. A l'état de larve, le scolyte troue l'intérieur des grains ce qui constitue un défaut.

Screen (ou grade de IV à 0) : calibre, taille, grosseur du grain, classé du plus fin (9) au plus gros (18).

Séchage :

- 1- par voie sèche : opération qui consiste à étaler les cerises sur des aires de ciment ou de terre battue pour les exposer à la chaleur du soleil afin qu'elles dessèchent. Le café obtenu est appelé « café en coque ».

- 2- par voie humide : après l'opération de voie humide, on fait sécher le café en parche, au soleil dans d'immenses tiroirs se déplaçant sur rails, de manière à pouvoir vite l'abriter en cas de pluie.

Sèche (méthode ou voie) : l'une des deux méthodes d'extraction du grain de café. La plus simple et la plus rustique. Après récolte, les cerises sont séchées en plein soleil. (Voir séchage).



S.H.B (Strictly Hard Bean) : mention qualitative pour certains cafés d'Amérique Centrale. Indique que l'altitude de production est au moins de 1600 m. Plus l'altitude est élevée plus le café mûrit lentement et plus son acidité est fine et élégante.

S.H.G (Strictly High Grown) : mention qualitative pour certains cafés du Honduras cultivés en altitude, entre 1500 et 2000 m.

Sidamo : cru de cafés de variété d'arabica lavés d'Éthiopie ayant des notes particulières de confiture d'abricot et d'arômes sauvages.

Sigri : cru de Papouasie Nouvelle Guinée. Arabica de type Blue Mountain introduit de Jamaïque vers 1930, il est cultivé sur un sol volcanique. Café au corps prononcé, il rassemble harmonieusement fruité et acidulé pour donner une tasse équilibrée et très parfumée.

Simao : cru de cafés de variété d'arabica situé dans l'état du Yunnan (Chine).

Sisal : fibres extraites des feuilles de sisal, plante de la famille des agavacées originaire de l'est du Mexique. Très résistante, elle sert à la fabrication de sac de transport (de café).

Skybury : cru de café d'Australie issu des variétés **Bourbon** et **Catuai**. La région de production se situe dans la zone tropicale de l'état du Queensland le long des Monts du Cairn (1000m). La région de Mareeba y concentre 80% de la production du pays. Café d'une grande élégance aromatique sur des notes de châtaigne, de chocolat et de noix. Rond et puissant en bouche, avec une belle longueur.

SL 24, SL 28 et SL 34 : variétés hybrides de **Bourbon** et de caféiers éthiopiens, mis au point par des laboratoires écossais.

Smout : système de déparchage et de polissage qui élimine la pellicule argentée du café vert et lui donne un aspect brillant.

Soupe de sécurité : élément très important de la chaudière service. Son ouverture se produira à 1,5 bar de pression dans la chaudière, indiquant ainsi une anomalie sévère au niveau de la chauffe.

Sous vide (d'air) : méthode de conservation des cafés en grains, moulus ou en dosettes, évitant l'oxydation ou le rancissement des graisses en supprimant le contact avec l'oxygène de l'air.

Spermodermes : fine pellicule (argentée) qui est l'élément mâle de la plante et qui permettra le développement de l'embryon.

Stenhouse (John) 1809-1880 : en 1843, le chimiste Stenhouse démontre que la caféine est présente tout autant dans les feuilles que dans les graines du caféier. Le café contient différents alcaloïdes, la caféine étant la plus importante. Elle se présente sous forme de cristaux blancs légèrement amers.

Stripping : méthode de cueillette qui consiste à arracher toutes les cerises en faisant coulisser la main le long du rameau.

Stücker (réactions de) : réactions chimiques lors de la torréfaction, au cours de laquelle les grains de café changent de couleur : de vert, ils deviennent dorés, puis bruns, puis noirs.

Suave : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la douceur légèrement acidulée.

Sucres : le grain de café vert contient environ 10% de sucres : glucose, fructose, lactose, saccharose.

Sumatra : variété d'Arabica, dérivé du **Typica**



Supremo : qualité supérieure des cafés de Colombie, qui est liée à l'altitude de production. Plus l'altitude est élevée plus le café mûrit lentement et plus son acidité est fine et élégante.

T



Tabac : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme du tabac froid. Sensation à distinguer de l'odeur de fumée ou de tabac brûlé.

Tamper : tasseur indépendant composé d'une masse métallique plane et de la taille du porte-filtre et d'un manche. Il permet de tasser manuellement avec une pression allant jusqu'à 10 kg par cm². La taille du tamper est variable, il doit être adapté au diamètre du porte-filtre.

Tasse :

1. désigne la couleur du café liquide et son aspect visuel dans la tasse.
2. récipient dans lequel on sert le café boisson.

Tasseur : pièce du moulin à café professionnel permettant de tasser la mouture dans le porte-filtre avant insertion dans le groupe pour permettre une répartition égale de l'eau sur toute la surface plane du café.

Tekisic : variété d'Arabica améliorée qui vient d'un processus de sélection de la variété Bourbon, lancée en 1949.

Température : dans la réalisation d'un café la température de l'eau est primordiale. Trop chaude elle va détruire un certain nombre d'éléments aromatiques composant l'arôme du café et trop froide elle n'extraira pas les éléments désirés. La température idéale de l'eau se situe entre 89 et 92°C, en fonction du type de préparation et de la machine à café utilisée.

Terreux : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le goût de la terre. La molécule responsable de cette odeur est la géosmine.

Terroir : le caféier apprécie tout particulièrement un sol riche en minéraux. Les types de terres permettant un rendement idéal sont : volcanique, terre en voie de latérisation, alluvionnaire, argileuse et tourbeuse.

TH : « titre hydrotimétrique », correspondant à la dureté de l'eau. 1 degré TH équivaut à 10 g de calcium dans 1 m³ d'eau, ou 10 mg par litre. Les eaux de ville sont souvent à 30 ou 40° TH. Il faut alors ramener ce titre de 3 à 5° TH grâce à un adoucisseur. Outre le risque d'avoir une machine à café très rapidement entartrée et réalisant des cafés de mauvaise qualité, l'extraction et le développement des arômes du café sont bloqués.

Thermostat ou pressostat : assure la régulation thermique. Souvent placé au niveau de la pression vapeur dans le cas du pressostat, il commande la mise en route et l'arrêt de la résistance de chauffe.

De plus en plus remplacé par des systèmes électroniques de régulation, le principe de base reste le même : effectuer une conversion pression – température.

Tia Maria : marque d'une liqueur de café ayant pour origine la Jamaïque.

Torréfacteur : désigne à la fois le professionnel qui grille le café et la machine utilisée pour ce faire.



Torréfaction : 1. boutique spécialisée où l'on grille et vend le café au détail (boutique de torréfaction). Parfois aussi dénommée **brûlerie**.

2. action de torréfier. Le café torréfié est classé suivant quatre couleurs principales déterminant le degré croissant de torréfaction : blonde, froc ou robe de moine, continentale, napolitaine.

Torréfier : chauffer le café pour permettre la formation des arômes. (synonyme : griller, brûler).

Turc (ou café turc, café grec, ou café arménien, ou café à l'orientale) : une des plus anciennes méthodes de fabrication de la boisson café dans une cafetière en fer blanc ou cuivre appelée ibrik ou cezvé.

Trémie : réservoir au dessus du moulin à café.

Triages : dernières opérations sur le café vert avant ensachage et exportation, le but étant d'homogénéiser le calibre et de supprimer un maximum de défauts. Il y a 3 principaux types de triages : **granulométrique**, **densimétrique**, et **colorimétrique**.

Trigonelline : 2^e alcaloïde présent dans le café.

Typica : variété d'Arabica génétiquement proche de celle originaire du Yémen. Aussi appelée « **Blue Mountain** ».

U



UCIRI : « **Union de Comunidades Indigenas de la Region del Istmo** ». Première coopérative de caféiculteurs au Mexique dans l'état de Oaxaca, fondée par le Padre Frans van der Hoff en 1981, afin de contourner les acheteurs locaux, appelés **coyotes**, et mettre en commun leurs ressources.

Uganda : variété ancienne de Canéphora, certainement la variété originale de robusta.

V



Valve monodirectionnelle : pièce plastique posée sur les emballages souples des cafés torréfiés. Elle laisse sortir le CO₂ mais ne laisse pas rentrer l'oxygène de l'air dans le contenant.

Velouté : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme du café qui a du corps mais avec peu d'acidité. Sensation de douceur.

Vert : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise une boisson obtenue à partir d'un café dont la torréfaction est arrêtée au stade « blonde » ou d'un café fraîchement récolté.

Vibreur : machine permettant la récolte mécanisée des cerises de café.

Vieux : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme d'une infusion au caractère atténué. Événé.



Vif : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la sensation de mordant liée à une acidité marquée.

Villa Sarchi : variété d'Arabica naine semblable au **Caturra**.

Vineux : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise un café riche avec beaucoup de corps et le velouté d'un vin rouge bien vieilli. Prédomine dans les cafés colombiens.

W



White coffee : du lait est versé directement sur le café soluble ou sur l'extrait fort de café avant de le sucrer. Préparation typique des pays anglo-saxons.

Y



Yauco Selecto : cru d'arabica situé dans les montagnes du Sud Ouest de Porto Rico, à plus de 1000 mètres au dessus du niveau de la mer. Un café très corsé généreux et puissant, très aromatique mais aussi rare et cher.

Yirgacheffe : cru d'arabica éthiopien produit dans les environs de la ville de Yirga Cheffe dans le Sidamo. Petits grains au bouquet exceptionnel, belle acidité, riche et parfumé aux notes parfois florales.

Yunnan : province chinoise produisant des thés et les meilleurs crus de café du pays : Simao, Dehong, Ruili, et Baoshan.

Z



Zosel (procédé de) : procédé de décaféination : on rend le café poreux grâce à la vapeur d'eau, puis on intègre dans le récipient soit du gaz carbonique, soit du propane, en phase supercritique à 30,6°. A cette température, quelle que soit la pression que l'on va impliquer à ce gaz, il ne va pas se liquéfier. On implique à ce gaz une pression de 60 bars environ qui va traverser les grains de café et se charger de la plus grande partie des constituants du café : lipides, glucides, calcium, potassium et caféine. On récupère ce gaz, qu'on place dans une turbine avec de l'eau qui va dissoudre le seul élément soluble: la caféine. On fait évaporer cette eau et les cristaux de caféine sont récupérés. On replace le gaz dans la position de départ, puis on décompresse progressivement. Le gaz redépose sur le café tous les éléments dont il s'était chargé, à l'exception de la caféine qui a disparu en cours d'opération.



D'après les ressources documentaires :



- Cafés Malongo
- Philippe Jobin Les Cafés produits dans le monde, - édition trilingue révisée, SAAA, Le Havre 1990,
- COSTE, R. 1989. Caféiers et cafés. Techniques agricoles et productions tropicales. Maisonneuve et Larose, Paris, France.
- CIRAD (publications) : recherche agronomique pour le développement : (<https://www.cirad.fr/>).
- Le Café, P.U.F. , collection « Que sais-je ? ».

Liens

- [Cafés Malongo](#)
- [Malongo - Jeune Professionnel du Café](#)
- [Ressources en caféologie](#)