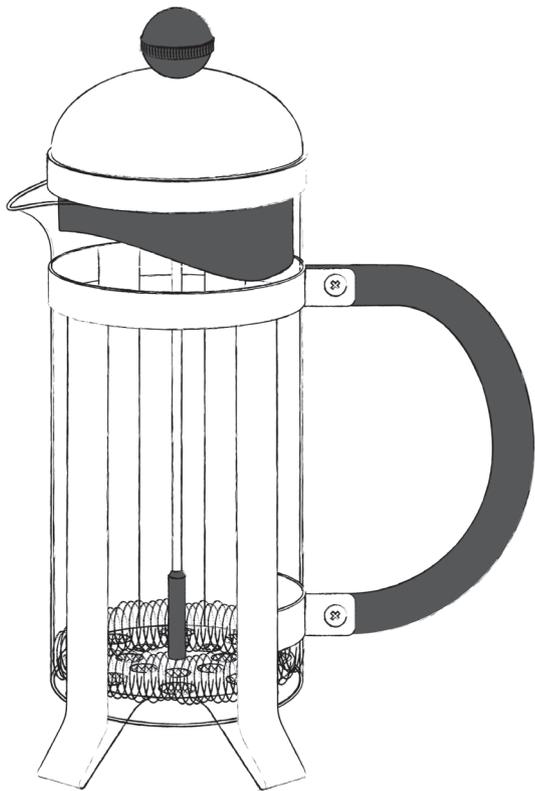




CAFETIÈRE À PISTON PRESSE FRANÇAISE - MELIOR



La cafetière Melior (mot dérivé de l'italien *meggliore* "meilleur"), appelée aussi "Presse Française", "French Press" ou "Plongeur"

HISTORIQUE

C'est en 1929 qu'a été déposé le premier brevet par un Italien du nom d'Attilio Calimani. Suivi en 1959 de Faliero Bondani, italien également, qui lança la fabrication de cette cafetière dans une usine française de clarinette appelée Martin SA. À partir de ces années, cette cafetière fut considérée comme un objet indispensable dans beaucoup de foyers français, mais c'est en Europe et Amérique du Nord qu'elle connut son plus grand essor. À ce jour, une des versions de Calimini, la Chambord N. 1928, est encore une légende avec son design moderne.

MOMENTS DE LA CONSOMMATION

Pour tous les adeptes de cette cafetière, de pays et cultures différents, cette cafetière est de préférence utilisée pour le petit déjeuner, pour la pause café ou les brunchs du week-end entre amis. Ce procédé permet d'extraire et de développer tous les arômes et composants gustatifs du café, d'une manière pratique et facile d'utilisation.

TEMPS TOTAL DE LA PRÉPARATION

Environ 10 minutes, en comptabilisant la mise en place du matériel, la mise en route, la préparation et le nettoyage.

TYPES DE MOUTURE ET DE CAFÉS À UTILISER

La cafetière à piston est la cafetière des amoureux du goût, l'outil des dégustateurs de café. Elle se distingue d'autres types de cafetières par son extrême simplicité et la possibilité de contrôler très facilement la force ou puissance du café.

La mouture idéale est de taille moyenne/grosse. On obtient un café au goût et à l'arôme riche. Pour obtenir un café plus ou moins fort, il suffit d'augmenter ou de diminuer la durée de l'infusion du café dans le récipient.

Étant donné que ce mode de préparation permet au café de développer tous ses arômes et parfums, un café de type arabica (plus riche en arômes et en goût) sera plus approprié. Ceci étant, vous n'êtes pas limités dans le choix des cafés.

Il faut savoir que le café préparé avec cette méthode sera plus dense et intense qu'un café filtre traditionnel, mais toutefois moins qu'avec une cafetière moka italienne.



CAFETIÈRE À PISTON PRESSE FRANÇAISE - MELIOR

DOSAGE POUR LA PRÉPARATION

Il convient de respecter le ratio suivant : 18 grammes de café pour 300 ml d'eau ou 60 g par litre d'eau. Mais vous pouvez évidemment ajuster le dosage pour une préparation plus corsée ou plus légère. Achetez votre café en petite quantité et conservez-le dans une boîte opaque au réfrigérateur ou sous vide. Utilisez de l'eau fraîche qui n'a pas été chauffée et laissez-la frémir (90 à 95 °C) en évitant l'ébullition, car elle perd ainsi de l'oxygène et devient plate. Évitez l'eau trop calcaire, trop chlorée ou ayant le goût de soufre ou de fer, car il se transmettra au café. La température d'infusion de la boisson devrait se situer entre 85 et 92 °C, afin d'extraire le maximum des substances solubles sans toutefois extraire une trop grande quantité des substances responsables de l'amertume.

ACCESSOIRES

Pour déguster votre café préparé avec votre presse, n'utilisez pas de tasses en métal qui altèrent le goût du café ; le servir de préférence dans une tasse en porcelaine, de grès ou de faïence, car elle conserve plus la chaleur que le verre.

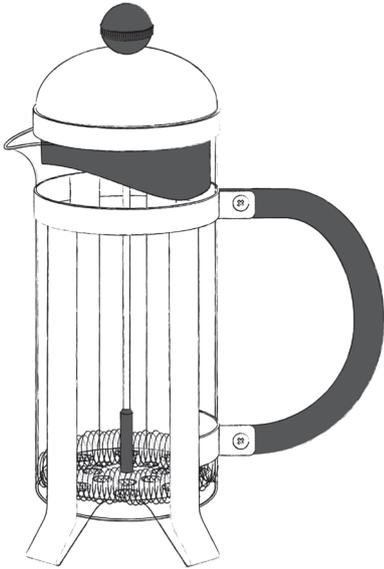
Boire le café est avant tout un moment de plaisir personnel et de convivialité.

ÉLÉMENTS NÉCESSAIRES POUR PRÉPARER VOTRE CAFÉ

- 1 cafetière presse française / Melior ou Bodum
- 1 bouilloire
- 1 tasse en porcelaine
- 1 cuillère à entremets pour mesurer le poids du café et mélanger la préparation



CAFETIÈRE À PISTON PRESSE FRANÇAISE - MELIOR



SPÉCIFICATIONS

DOSAGE CAFÉ	18 g
TYPE DE MOUTURE	Mouture grosse
VOLUME D'EAU	300 ml
TEMPS D'INFUSION DU CAFÉ	4 à 5 minutes
TEMPS TOTAL DE LA RÉALISATION	6 minutes
TYPE DE TASSE À UTILISER	Tasse à double expresso (17 cl)
NOTES	

MODE DE PRÉPARATION

- Poser la cafetière sur une surface sèche, plane et non glissante.
- Déposer le café à l'intérieur de la cafetière en verre (18 g / 300 ml d'eau)
- Verser de l'eau chaude sur le café. Laisser un espace vide d'au moins 3 centimètres en haut du récipient.
- Remuer avec une cuillère et replacer le piston au-dessus de la cafetière.
- Laisser infuser le café pendant 4 à 5 minutes et presser doucement.
- Servir le café.
- ***Ne pas oublier de nettoyer le matériel et ses composants après utilisation.***



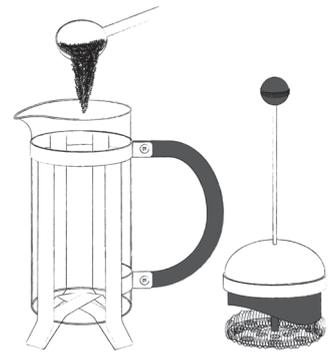
CAFETIÈRE À PISTON PRESSE FRANÇAISE - MELIOR

MODE D'EMPLOI

1

Enlevez le piston et le couvercle de la cafetière puis versez 18 grammes de café grossièrement moulu.

L'utilisation d'une mouture grossière est préconisée afin de ne pas risquer d'obstruer le filtre de la cafetière.



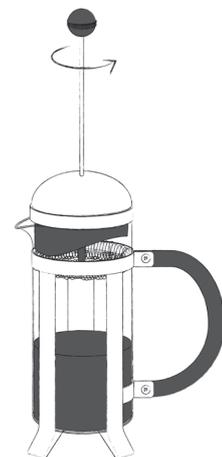
2

Versez de l'eau chaude dans la cafetière. Laissez un espace vide d'au moins 3 centimètres en haut du récipient puis remuez à l'aide d'une cuillère pour mélanger. Respecter le ratio suivant : 300 ml d'eau pour 18 g de café qui est la quantité normalement recommandée. Mais vous pouvez ajuster le dosage pour une préparation plus corsée ou plus légère. Il est également important d'utiliser une eau chaude entre 90 et 95 °C pour une température d'infusion optimale.



3

Placez le piston sur la cafetière sans l'enfoncer en prenant soin de tourner le couvercle pour fermer l'ouverture du bec verseur. Laissez infuser pendant 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée.



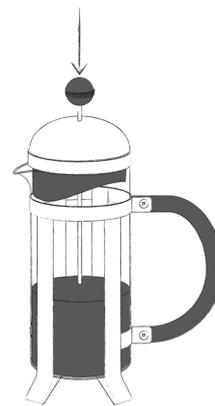


CAFETIÈRE À PISTON PRESSE FRANÇAISE - MELIOR

MODE D'EMPLOI

4

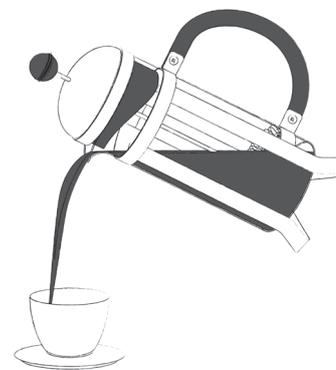
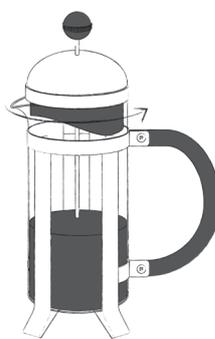
Après avoir respecté le temps d'infusion imparti (de 4 à 5 minutes selon la puissance d'arôme recherchée), stoppez l'infusion en abaissant le piston grâce à une légère pression manuelle. Pendant la phase de piston, il est recommandé de tenir la cafetière par la poignée d'une main tout en pistonnant de l'autre. Il faut également faire attention au café brûlant qui peut jaillir lors de l'action de piston.



5

Tournez le couvercle pour ouvrir le bec verseur et versez le café.

NB : pour le service, laissez le piston en position basse tout en maintenant le couvercle.



6

Pour le nettoyage, démontez l'ensemble du filtre piston et nettoyez toutes les parties puis les laissez-les sécher avant remontage.





CAFETIÈRE À PISTON PRESSE FRANÇAISE - MELIOR

ENTRETIEN

- Bien laver la cafetière pour enlever l'huile laissée par le café, huile qui peut rancir et transmettre un goût désagréable à la boisson ; bien la rincer pour faire disparaître toute trace de savon.
- Le café trop finement moulu risque par ailleurs d'engorger le filtre et de créer une pression trop élevée dans le cylindre, rendant difficile la descente du piston.

TRUCS ET ASTUCES

- Si vous n'avez pas prévu de consommer le café immédiatement, il est préférable de le transvaser dans un autre récipient (thermos), plutôt que de le laisser dans la presse. En effet, bien que le marc de café soit séparé du café par le filtre, le liquide, toujours en contact avec le filtre, deviendrait de plus en plus fort et amer.
- Évitez d'obstruer le filtre lors de la descente (ou abaissement) du piston.
- Évitez un temps de contact trop important entre la mouture et l'eau.
- Évitez de laisser passer du marc lors de la filtration, sinon vous le retrouverez au fond de votre tasse.