

Arabica versus Robusta : quelles différences entre ces deux cafés ?

“**D**ivin café, dont le goût reste toute la journée dans la bouche”.

À votre avis, de quel café parlait Arthur Rimbaud ? D'un Arabica ou d'un Robusta ?
Mystère...

Tandis que l'Arabica attire bon nombre de louanges, le Robusta est considéré généralement comme peu onéreux et bas de gamme. Réputation méritée ou non ? Prenons le temps de comprendre ce qui les distingue avant de répondre à cette question... Lumière !

Provenance

Le **café Arabica** provient de la variété de caféier la plus répandue au monde : le **Coffea Arabica**. Il nécessite des conditions bien précises et optimales pour s'épanouir. Habitué des montagnes tropicales, ce bel arbre apprécie l'ombre et la fraîcheur d'un climat sans gel. Il est frêle et pousse lentement, certes, mais peut atteindre jusqu'à 10 mètres de haut. Avec sa sensibilité au moindre élément perturbateur, il me fait penser à la princesse au petit pois... Tout en délicatesse !

Robusta... robuste ? Gagné ! Le café Robusta tient son nom du caractère résistant de son arbre. Ce caféier - nommé **Coffea Canephora** - peut également atteindre une dizaine de mètres. Maladies, insectes ou conditions météorologiques extrêmes, rien ne lui fait peur. Il est cultivé dans les plaines à une altitude plus basse que le Coffea Arabica, sous un climat bien plus chaud et en plein soleil. Un petit 30° ne le fera pas faiblir ! Ajouté à cela une croissance très rapide, cette espèce **est la plus facile à cultiver**.

Production

Alors, si le café Arabica est si fragile, la logique serait qu'il ne soit pas au premier rang de la production mondiale de café, n'est-ce pas ? Et bien pourtant, il en représente à lui tout seul 70 % ! Ses cinq plus grands pays producteurs sont : le Brésil, la Colombie, le Mexique,

Arabica versus Robusta : *quelles différences entre ces deux cafés ?*

l’Ethiopie et le Guatemala.

Le café Robusta a donc beau être plus facile à cultiver, il représente “seulement” 30 % de la production mondiale de café. Ses cinq plus grands producteurs sont : l’Indonésie, l’Ouganda, la Côte d’Ivoire, l’Inde et le Vietnam.

Récolte

La fleur du caféier – quel qu’il soit – s’apparente à celle du jasmin et se transforme en fruit vert. Une fois que le fruit est passé du jaune au rouge, il prend alors le nom de cerise. A l’intérieur se nichent deux fèves, qui vont elles-mêmes devenir plus tard grains de café après de multiples transformations. Mais la récolte a son importance dans la distinction de ces deux types de café...

La méthode la plus répandue pour récolter les **cerises de l’Arabica** s’appelle tout simplement la **cueillette à la main**. Le but ? Ne prendre que les cerises mûres à point. La cueillette manuelle s’étale donc sur plusieurs jours, jusqu’à ce que toutes les cerises aient atteint leur pic de maturité. Cette méthode est reconnue comme étant un gage incontournable de qualité.

En revanche, il est courant que toutes les **cerises du Robusta** soient retirées de l’arbre sans tenir compte de la maturité. Pour cela, deux techniques aboutissant au même résultat : l’**égrappage**, qui consiste à racler toute la branche avec ses mains, et la **cueillette mécanisée** qui revient à faire le même geste à l’aide de grands peignes. Dans ces cas-là, peu importe l’hétérogénéité des fruits...

Mais attention, certains Arabica peuvent faire l’objet d’une méthode mécanisée, tout comme certains Robusta peuvent faire l’objet d’une cueillette manuelle. **Aucun procédé n’est obligatoire pour l’un ou l’autre type de café** ; tout dépend des pays, de la taille des fermes, de la main d’oeuvre, de la volonté du producteur...

Caractéristiques et variétés

Fruité, doux, parfumé, aromatique, savoureux, acidulé... L’**Arabica** étant cultivé sur des

Arabica versus Robusta : *quelles différences entre ces deux cafés ?*

terres riches en acides et en minéraux, **ses arômes en sont incomparables**. Il se distingue également par sa faible teneur en caféine.

Au quotidien, j'affectionne particulièrement les cafés bio 100% Arabica. En fonction de mon humeur ou de mes envies gustatives, je me prépare un [Mexique Bio](#) pour sa douceur et ses notes de fruits, un [Melanesia Bio](#) pour sa finesse, un [Perou Bio](#) pour son petit goût d'agrumes, un [Guatemala Bio](#) pour son intense saveur de cacao (parfait en hiver !). Sans oublier le goût de pain d'épices du [Firenze](#) aux vertus réconfortantes, et le côté tonique du [Kenya AA](#) qui m'évite les baisses de régime.

De façon plus exceptionnelle, je prends le temps de déguster un [Blue Mountain](#), ce délicieux café cultivé en Jamaïque. Il est rare et peut s'apparenter à un produit de luxe ; il n'est donc pas à déguster à la va-vite sur un coin de table !

Puissant, corsé, intense... Le **Robusta** se distingue quant à lui par un **arôme moins développé** et une **forte teneur en caféine**. Savez-vous qu'il est la base de la composition des café italiens en grains en raison de sa couleur et de sa mousse si caractéristique ?

Mais au fond, la question n'est pas de donner un trophée à l'un ou l'autre de ces deux types de café. En effet, l'Arabica a beau être généralement mieux perçu, il en existe de très mauvais, tout simplement parce qu'ils sont produits avec des méthodes ne privilégiant pas la qualité. Inversement, un Robusta ayant fait l'objet d'une production soignée pourra se révéler tout à fait correct.

Arabica ou Robusta : ce sont finalement ceux qui le produisent et le torréfient qui en déterminent la qualité !

Crédits photo : herjua

Arabica versus Robusta : *quelles différences entre ces deux cafés ?*

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Slow cosmétique à
faire soi-même !**