

La plantation Samir Estate, bien plus qu'une histoire de café !

C'est l'histoire d'une rencontre entre deux entreprises familiales passionnées de café. L'une cultive et produit dans la région de San José de Ocoa en République Dominicaine. L'autre torréfie dans les Bouches-du-Rhône et distribue dans le Sud-Est de la France. Entre elles, un vrai coup de coeur qui s'est traduit dans les faits par un partenariat étroit, au point que le [café République Dominicaine](#) soit vendu exclusivement par La Maison du Bon Café. Un pari largement gagné, puisque les amateurs de café adorent ce grand cru et le consomment toute l'année, sans qu'aucun grain ne reste orphelin.

Une plantation familiale...

Samir Estate. Ca sonne bien ! Estate signifie "ferme", et Samir est issu de la contraction de deux prénoms : Samuel et Irène. Cette plantation de la région de San José de Ocoa, créée il y a longtemps par un Suisse Allemand tombé amoureux de la culture du café, a été baptisée avec le nom de ses enfants. A sa mort, c'est son fils qui a pris la suite. Alors que les propriétaires de productions de café ne sont pas souvent dans la partie opérationnelle, Samuel, lui, est un vrai planteur. Il gère lui-même son entreprise, tout en travaillant d'arrache-pied avec ses équipes.

... à la dimension sociale

Pendant la période de récolte - de novembre à janvier - entre 60 et 80 personnes travaillent sur la plantation. Le reste de l'année ils sont beaucoup moins, le travail consistant à entretenir la plantation. Lors de son voyage sur place, Charly a été très impressionné par le rapport de Samuel avec ses employés : *"Il fait très attention à leur condition. Ca nous a impressionnés car c'est quelque chose qu'on n'a pas retrouvé partout. Il a fait construire un petit village pour eux"*. La rémunération se fait au poids, avec prime sur qualité si les cerises ramassées sont toutes mûres.

De la production à l'engagement

Sans cesse en recherche de solutions écologiques pour un développement durable, cette plantation se développe dans un juste équilibre entre rendement et préservation de l'environnement. On peut ainsi parler d'agriculture raisonnée.

Par exemple, les parches* sont recyclées comme combustibles, et les pulpes comme engrais. Dans le processus de séchage par voie humide, dit "café lavé", l'étape de fermentation est volontairement ignorée, par souci d'économie d'eau (sans pour autant altérer la qualité du café). Producteur, tout en ayant les compétences d'un torréfacteur, Samuel sait comment orienter sa méthode pour avoir un résultat optimal à la tasse, tout en prenant soin de la nature qui l'entoure.



La plantation Samir Estate, bien plus qu'une histoire de café !

Un café de qualité, pour tous

Les cerises de cet arabica sont récoltées manuellement et uniquement à maturité. Un vrai gage de qualité. Il en résulte un café gourmand et raffiné, développant de jolies notes sucrées comme la brioche fraîche, la noisette et le chocolat. Il est suave, équilibré, à la fois vif et harmonieux, avec un très bon corps. En terme de dégustation, il est très apprécié de la famille Reynaud. Charly le boit *"tous les jours sans exception !"*. Pour apprécier ce café, il n'est pas nécessaire d'être déjà connaisseur, il est vraiment accessible à tous.

Au delà du partenariat, un vrai lien

Une fois par an, la totalité de la récolte est achetée par la Maison du Bon Café, et le partenariat se renouvelle ainsi depuis 6 ans. Le volume importé correspond à un container, soit 300 sacs ; ce qui équivaut à 2 500 000 tasses d'espresso ! Les deux partenaires ont la même logique de travail et la même volonté de qualité, c'est pourquoi cette entente est une véritable réussite. Un bel exemple de cercle vertueux !

Un événement à ne pas manquer !

Samedi 8 avril, de 10h à 12h, et de 14h à 19h, à la boutique Châteaurenard, Samuel sera présent et vous entraînera au coeur de son savoir-faire. Rendez-vous à 11h et 16h pour tout savoir sur la culture et la torréfaction de ce grand cru 2017, avec Samuel (le producteur) et Charly (expert en café vert). 3 ateliers de dégustation (espresso, méthode douce et filtration à froid) seront proposés tout au long de la journée.

En bonus, un voyage pour deux personnes à gagner : une semaine à Punta Cana en République Dominicaine. Ca ne se refuse pas !

* *parche* : chair qui entoure le grain de café

La plantation Samir Estate, bien plus qu'une histoire de café !

Articles similaires



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



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



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