

## La robe de moine : ou l'art de la torréfaction dite de troisième intensité

C'est une des tendances mode de la rentrée : la robe de moine ! Vous avez cru que nous parlions de la longue cape marron que revêtent les moines dans les monastères ? Gardez uniquement la couleur en tête, on s'occupe du reste !

La robe de moine ou *Light French*, est le nom donné à la torréfaction dite de troisième intensité, c'est-à-dire une torréfaction moyennement poussée. La robe du grain de café va passer de la teinte verte, pour tendre vers des nuances de brun. De sa couleur est né son nom, proche de la robe monacale..

## Il en faut pour tous les goûts !

Nos amis suédois et finlandais préfèrent un café léger et donc peu torréfié. Les Allemands et Belges l'aime avec un soupçon d'amertume et un peu plus corsé. Quant aux Italiens et Espagnols, le café doit être le plus noir possible, avec une torréfaction très brune qui amène de l'amertume et fait totalement disparaître l'acidité.

## La robe de moine façon La Maison Du Bon Café !

Sans vous révéler tous nos secrets, cette technique de torréfaction nous permet de faire ressortir les richesses olfactives et gustatives de certains grains. Il faut retenir que ce principe de torréfaction s'adapte plus ou moins à certains cafés. C'est le torréfacteur qui ajuste la cuisson en fonction de la variété de café, de la taille du grain mais surtout des différentes méthodes de préparation du café.

Pour les adeptes et les curieux de cette torréfaction robe de moine, voici notre suggestion de dégustation :

- Le [Kenya AA](#) : Un café 100 % arabica qui présente des notes de fruits rouges en fin de

## La robe de moine : ou l'art de la torréfaction dite de troisième intensité

bouche, une originalité surprenante.

- Le [République Dominicaine](#) : Un corps vif pour un café harmonieux, idéal pour débiter la journée.
- Le [Papouasie](#) : Arômes fruités et notes grillées, votre tasse de café vous transporte dans la vallée du Waghi.

Et pour les indécis, le [Mix cafés précieux](#) vous offre un voyage gustatif de la Jamaïque au Cameroun en passant par la Colombie !

## Articles similaires



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



**Recette  
rafraîchissante: Café  
glacé au caramel**



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