

Vous en buvez tous les jours : espresso, allongé, en infusion lente. Vous êtes-vous déjà demandé comment le café était travaillé avant de ravir vos papilles ? Une nouvelle année démarre, c'est l'occasion de vous éclairer sur ce sujet !

De la cerise au grain de café

Pour que les caféiers s'épanouissent et donnent de belles cerises de café, il y a plusieurs éléments indispensables. Lorsque nous allons à la rencontre des producteurs, nous veillons toujours à regarder les facteurs naturels. Le terrain : l'altitude et l'orientation des plantations influent sur la qualité du grain. Le climat : la pluviométrie, la température et le vent jouent aussi un rôle déterminant. Enfin, le sol : sa nature et sa composition ont un impact essentiel sur les arômes.

Des compétences sur toute la chaîne de production

Les hommes et les femmes qui produisent le café ont de nombreux savoir-faire.

Des compétences de production : ils accordent de l'attention aux variétés qu'ils cultivent, connaissent le rendement de leurs arbres, leur résistance aux maladies et leur adaptabilité.

Des compétences en matière de transformation, celle-ci se décomposant en trois grandes phases : la récolte, le nettoyage et le séchage.



Les différents process de transformation - de la cerise au grain

Après la récolte et [le tri des cerises](#), il est possible d'en extraire le grain de plusieurs façons bien distinctes : le lavé, le nature et le Honey.

Le nature : les cerises de bonne qualité sont séchées en patio ou en lit africain. Lorsque la cerise est sèche, le décorticage peut commencer, c'est à ce moment-là qu'on enlève à la fois la pulpe de la cerise qui entoure le grain mais également la membrane qui protège le grain

La transformation du café : *mieux connaître ce que nous consommons*

(on appelle cela la parche). Les grains sont triés à leur tour, puis expédiés à La Maison du Bon Café dans nos entrepôts de Châteaurenard avant d'être torréfiés sur place.

Les process nature ont la particularité de donner des cafés à fort caractère, révélant toute leur puissance.

Le lavé : Une fois les cerises triées, un processus de dépulpage est lancé, c'est là qu'on enlève la pulpe de la cerise pour ne garder que le grain et sa parche. Les grains sont ensuite entreposés et laissés en fermentation humide ou sèche. Après la fermentation, on lave les grains à l'eau puis on les déparche. Une fois séchés, ils sont ensuite expédiés aux torréfacteurs qui se chargent comme nous de torréfier les grains. Le process lavé apporte beaucoup de vivacité au café, signe de longueur en bouche et de développement aromatique.

Le Honey : Contrairement aux autres process, le honey commence par le dépulpage, puis les grains sont séchés, et seulement après, on procède au déparchage avant de trier et d'extraire les meilleurs grains.

Cette manière de travailler le grain offre des cafés souvent doux avec une bonne sucrosité naturelle.

L'arrivée du café à Châteaurenard

Après toutes ces étapes, les grains de café arrivent à Châteaurenard. Ils sont stockés dans des sacs de jute entre 60 et 70 kg.

Grâce à des chariots et un système d'aspiration, le café va être écoulé dans des grilles placées au sol, puis aspiré directement dans [les torréfacteurs](#).

La Maison du Bon Café torréfie actuellement sur 5 appareils : 3 torréfacteurs de grande taille et 2 petits torréfacteurs utilisés de manière plus occasionnelle pour les cafés d'exception. Ces torréfacteurs artisanaux sont différents des torréfacteurs industriels qui torréfient beaucoup plus rapidement mais produisent un café de moindre qualité.

Pour chaque café, des recherches sont faites en amont. Des tests physiques sont effectués

La transformation du café : mieux connaître ce que nous consommons

comme par exemple la densité et le taux d'humidité.

Ces deux éléments permettent de définir le temps de torréfaction idéal pour chaque origine de café, qui est torréfiée séparément en fonction de sa spécificité propre.

Notre processus de torréfaction est informatisé mais nous tenons à préserver une dimension humaine. À chaque torréfaction, l'odeur et la couleur des grains sont contrôlées toutes les 2 à 3 minutes, pour garantir une torréfaction de qualité. La torréfaction que nous privilégions est en robe de moine (la couleur idéale de café). Cela correspond à un grain pas trop cuit qui amène de l'amertume et un grain pas trop blond qui amène de l'acidité.

Nous espérons vous avoir appris une partie de notre métier passionnant de torréfacteur et vous souhaitons une belle année 2017 !

Articles similaires



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Pique-niques en
Provence : pour ravir
vos pupilles et vos
pa...**



DIY de printemps