

**L**orsque l'on déguste un café, les arômes qui s'en dégagent ne résultent pas

uniquement de la manière dont on l'extrait ou on l'infuse. En réalité, pour remettre un bon café à sa juste place, il faut tout d'abord comprendre la complexité de sa chaîne de fabrication.

Que se passe-t-il entre le fruit et la tasse de café tant appréciée ?

## L'origine de la chaîne de production caféière

Avant d'arriver dans votre tasse, le café passe entre de nombreuses mains expertes dévouées à des savoir-faire ancestraux. Pour retracer les différentes étapes, et comprendre pourquoi un café est aromatique (ou ne l'est pas) il faut aller dans les différents [pays producteurs](#) : l'étape originelle.

## Le secret d'un café de qualité : la culture de la plante

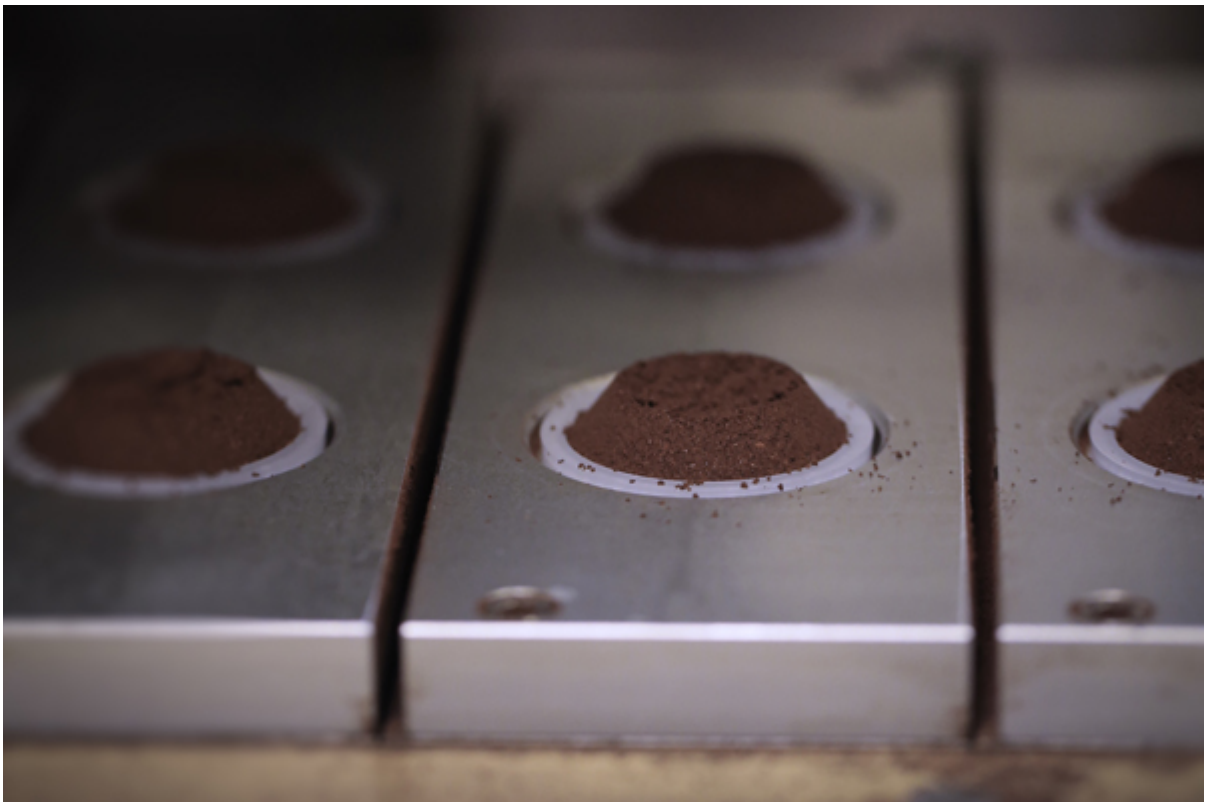
C'est lors de cette étape, comme pour de nombreux fruits et légumes, que les producteurs « décident » de s'orienter vers une production plus qualitative que quantitative.

Cela débute avec l'aménagement de la ferme caféière : la biodiversité, la gestion des déchets, l'ombrage qui va permettre de doser l'ensoleillement sur les cerises (gérant la maturité)...

## La récolte, un enjeu à ne pas négliger

La manière de récolter est primordiale pour garantir un bon grain : à [La Maison du Bon Café](#), nous accordons de l'importance à la sélection de producteurs qui récoltent à la main. Cette méthode permet de ne récupérer que les cerises une fois mûres (bien rouges), c'est ce qu'on appelle le *picking*.

Il est assez rare de trouver encore cette méthode car de nombreuses fermes choisissent d'effectuer leurs récoltes de manière mécanique et donc beaucoup moins sélective.



# Le traitement des cerises, étape déterminante

Une fois les cerises mûres récoltées, il existe différents procédés de traitement, pour obtenir les grains de café tant désirés...

Celui que nous apprécions le plus à la Maison du Bon Café est le process lavé (ou voie humide).

Après la récolte, les cerises sont triées une nouvelle fois avec un système de tamis (siphonnage) puis dépulpées (on enlève la première enveloppe rouge, la peau).

La deuxième étape consiste à fermenter le grain (fermentation humide ou sèche) afin de développer au maximum le potentiel aromatique du grain.

Après fermentation, le grain est lavé pour enlever le mucilage (chair visqueuse autour de la parche : enveloppe interne autour du grain).

La dernière étape est le séchage permettant ainsi de « départcher » : ôter l'enveloppe restante autour du grain.

Le respect de chaque étape de ce process est indispensable pour réellement améliorer les aspects acidulé et intense d'un café, ce que recherchent tous les grands amateurs !

## La torréfaction, tout un art !

Enfin, le torréfacteur comme la Maison du bon café est avant tout un alchimiste.

Son exigence de sélection du grain, ainsi que ses assemblages (mélanges d'origines...) vont déterminer de nombreuses spécificités du **café** (acidité, goût chocolaté...) selon les méthodes de production et les terroirs...

Vient ensuite la torréfaction, étape de transformation principale.

A la Maison du Bon Café, nous avons, au fil de notre expérience, élaboré des profils de torréfaction pour chacun de nos **cafés**. Ces profils prennent en compte leur taux d'humidité, leur densité et leur méthode d'extraction prédestinée. Ainsi, chacun des grains de café est respecté selon ses spécificités, vous offrant ainsi une qualité incomparable.

## Dans votre tasse de café

Une fois le bon café torréfié, la méthode de préparation a, elle aussi, son importance !

En **expresso** ou en méthode filtre, un café développera des saveurs nuancées. Le filtre tendra à développer de l'acidité, de la douceur telle une « infusion de café » ; l'expresso quant à lui, développera du corps, une **intensité**, une puissance dans la tasse...

Chaque région a des habitudes très diverses quant à la manière de consommer des boissons caféinées. Cafetières italiennes « filtres », café au lait, café allongé, espresso, ristretto... De quoi satisfaire tous les goûts !

Il existe donc une multitude de facteurs, humains, matériels, environnementaux, qui sont à l'origine des différentes sensations que peut vous procurer une tasse de café...

Alors, regarderez-vous cette tasse de la même manière à présent ?

## Articles similaires



**Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel**



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



**DIY de printemps**