

**P**our dénicher les meilleurs cafés, La Maison du Bon Café n'hésite pas à parcourir le monde et tisser des liens fidèles avec ses producteurs. Épicuriens et amateurs de bon café, vous vous demandez peut-être d'où proviennent les merveilleux nectars qui remplissent vos tasses ? Partons aujourd'hui à la découverte de trois cafés haut de gamme, qui viennent de loin loin loin...

## Cameroun Frères du Noun

Le [café Cameroun Frères du Noun](#) est cultivé dans la plantation Frères du Noun située au Cameroun, à 1150 mètres d'altitude, entre le lac Bamendjing et le lac Petpepoun. Il provient d'une variété d'[Arabica](#) nommée Java, un cépage réputé pour ses qualités aromatiques.

La puissance de ses arômes vient de sa cerise de café très particulière. Appelée Caracoli, cette cerise est composée d'une seule graine - alors que les cerises de café en contiennent habituellement deux. La seconde graine ayant "avorté", la graine restante se recroqueville et absorbe tous les sucres de la pulpe de la cerise. En bref : une seule graine, petite, mais costaud !

Dans la tasse, se révèle un café très intense, aux notes gourmandes, avec une belle longueur sur le fruit sucré.

Pour en savoir plus sur l'histoire de cette belle collaboration entre La Maison du Bon Café et ce planteur, nous vous invitons à lire l'article [Voyage au Cameroun](#).

## Colombie Geisha

On s'envole à présent pour la Colombie, dans la Valle del Cauca. Le café est issu d'une sous-variété d'Arabica, au doux nom de Geisha, également surnommé "champagne des cafés". Tout en délicatesse, ce café est très fragile et difficile à produire. La plantation *Las Margaritas Estate* est située sur des sols volcaniques qui apportent complexité et subtilité à ce café. Il est classé parmi les dix meilleurs cafés au monde.

Suave, élégant et raffiné, le [café Colombie Geisha](#) regorge de notes subtiles de fleurs et d'amandes fraîches. Il révèle en bouche un éventail d'arômes d'une délicatesse infinie. Nous voilà transportés dans un monde parallèle, "entre luxe, calme et volupté".



## Jamaïque Blue Mountain

Pour finir notre tour des cafés précieux, direction la Jamaïque à la découverte du célèbre **Blue Mountain** ! Issues également de la variété **Arabica**, les plantations sont situées uniquement dans les Blue Mountain, un massif montagneux qui occupe le tiers oriental de l'Île de la Jamaïque. La production est donc très limitée, ce qui en fait le café le plus rare et le plus cher au Monde. Les caféiers puisent leurs arômes incomparables dans un sous-sol volcanique riche en nutriments. Le climat tropical assure quant à lui une maturation lente des cerises. Ces deux particularités confèrent au Blue Mountain son goût unique.

Totalement dépourvu d'amertume, le café Blue Mountain de la Maison du Bon Café exhale des notes de noisettes et d'agrumes, tout en douceur. Du velours...

Ces trois cafés font partie de notre gamme des *cafés précieux*. Ils sont récoltés uniquement à la main. Traités par voie humide, c'est-à-dire "lavés", ce process apporte de la vivacité aux cafés, signe de longueur en bouche et de développement aromatique. Le café termine son voyage dans les torréfacteurs de nos ateliers de Châteaurenard, et reprend vie... dans votre tasse.

### Articles similaires



**Le carnet d'Audrey La plantation de Popayan Bogota à Popayan**



**Le Fika : la pause café bonheur à la Suédoise a 100 ans !**