

Imaginez-vous arrivant au [Toncontin](#), l'un des aéroports les plus dangereux au monde, en une journée de forts vents. Le pilote vous l'annonce : "Nous allons essayer d'atterrir". Après un tour de 15 min autour de la montagneuse [Tegucigalpa](#). Il vous l'annonce une deuxième fois, suite au premier échec : "Nous allons réessayer d'atterrir". Deuxième raté, pas de temps pour un troisième, le pilote confirme : "Nous allons faire le plein au Salvador, avant de réessayer une troisième fois".

N'importe qui aurait pu s'arrêter au [Salvador](#), mais pas **notre Charly avec son âme d'aventurier et cette passion pour le café !**

Charly reprend donc l'avion et atterrit à Tegucigalpa, n'imaginant pas, qu'au sol ce ne sera pas si simple non plus ...

Pour atteindre **Marcala**, 3 heures de route sont nécessaires depuis Tegucigalpa. Une route tortueuse de mille et une collines avec un brouillard si dense, que le chauffeur se voit obligé de sortir la tête par la fenêtre pour voir la route !

Imaginez la frayeur que l'on ressent dans ces moments-là ! Heureusement, le chauffeur vous reconforte : "Il ne faut pas avoir peur, ce petit trajet dure à peine 30 km et je le connais par cœur...". Vous vous dites que vous feriez mieux de l'aider en lui indiquant les bords si vous arrivez à les voir. Mais tout ça en vaut la peine, **le café de Marcala en vaut la peine**. Quelle aventure !

Marcala : un café biologique certifié max

havelaar

Ce voyage a permis à La Maison du Bon Café de rencontrer les producteurs de Marcala.

Ensemble, ils ont défini un cahier des charges très précis, pour garantir un café très qualitatif, une tasse constante et régulière année après année.

Le profil du Marcala est celui d'**un café très fruité, avec des arômes de pamplemousse et d'ananas**. Il se caractérise par **une longueur en bouche et un arrière-goût légèrement fleuri**.

Ce qui a séduit La Maison du Bon Café lors de ce voyage

Ces producteurs se sont équipés d'un **laboratoire dédié exclusivement à la recherche de nouvelles techniques pour une production biologique** plus performante, cherchant un meilleur rendement et une meilleure qualité pour les cultures.

Ils font également **des ateliers sur la production biologique**, car ils cherchent à devenir un village bio. Leur but : produire tout type de fruits et de légumes en agriculture biologique.

Rien d'étrange donc à visiter **le petit marché bio du samedi à Marcala !**

Articles similaires



Découvrez nos Shakers au café pour énergiser vos sorties spor...



Le latte lavande : Une plongée insolite au coeur de la Proven...



Brioche des rois: chantilly au café & fruits secs caramé...