

P longer dans l'univers des arômes du café, c'est partir en voyage à travers le monde et ressentir toutes les nuances d'un paysage. Dans le café, on peut trouver jusqu'à 700 arômes volatils. Ça paraît fou, non ? Une excellente raison pour nous intéresser de plus près aux arômes du café et à l'art de le déguster.

Se préparer pour la dégustation

Exit vos repères habituels : pas de percolateur ou autre machine, ni de filtre, ni de cafetière à piston ou italienne. Vous allez tout simplement préparer votre café... en infusion ! Juste du café et de l'eau. En effet, c'est ainsi que la palette aromatique est la plus perceptible.

On appelle cette méthode la dégustation à la brésilienne. Pour ce faire, rincez soigneusement votre moulin, et remplissez-le de 10 grammes de grains de café. Choisissez une mouture moyenne à grossière. Versez 200 ml d'eau à 95°C, en spirale.

Si vous voulez jouer le jeu de la dégustation "professionnelle" jusqu'au bout, ayez à portée de main une jolie petite cuillère. Pas pour sucrer, non ! Il vous serait alors impossible de déterminer les arômes. La petite cuillère peut avoir une fonction autrement utile, vous allez bientôt comprendre pourquoi...

A vos marcs, prêts, partez !

Vous avez versé l'eau chaude ? Attendez quatre minutes, puis cassez la "croûte" que le marc a formé sur toute la surface. Il suffit de le pousser délicatement au fond de la tasse, à l'aide du dos de la cuillère. Répétez l'opération trois fois, puis "dégaissez" la surface en enlevant

Partir à la découverte des arômes du café, tout un art !

simplement la couche de mousse, toujours avec votre cuillère.

Ne portez pas encore le café à vos lèvres. Patience... Observez sa couleur, puis approchez simplement votre nez pour humer avec délice les arômes en train de se libérer. Quand on sait que 80 % des arômes sont perçus par olfaction, je vous assure qu'on ne raterait cette étape pour rien au monde ! Il suffit de boire un liquide en se pinçant le nez pour se rendre compte que la langue ne peut identifier que les saveurs de base telles que le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Tout le reste est détecté par le nez !

Après 8 à 11 minutes, remplissez votre petite cuillère de cette infusion de café, et aspirez le contenu en faisant entrer un peu d'air. Un peu comme pour une dégustation de vin finalement, par rétro-olfaction. En procédant ainsi, vous projetez le liquide sur toute la surface de la langue et éveillez la totalité de vos papilles. Vous activez également la muqueuse olfactive qui percevra les arômes.

Partir à la découverte des arômes du café, *tout un art !*

Partir à la découverte des arômes du café, *tout un art !*

Partir à la découverte des arômes du café, tout un art !



A

l'écoute de vos sensations

Lors de "l'attaque", c'est-à-dire votre toute première impression, la langue va percevoir la texture du café (rond et suave, ou plutôt astringent). Le goût et l'odorat combinés vont identifier quant à eux des saveurs (fruitées, fleuries, chocolatées...). En "milieu de bouche", vous allez sentir si la nature ou l'intensité des saveurs a changé. En "fin de bouche", vous allez faire l'expérience des arômes qui persistent (ce qu'on appelle le corps). Déguster le café précieux [Cameroun Frères du Noun](#), c'est éprouver la longueur en bouche du fruit sucré par exemple.

Pour finir, je vous propose un jeu. Voici quelques grandes familles de saveurs : floral, fruité, épicé/boisé, cacaoté/grillé. Profitez de la période de Noël pour vous (faire) offrir un [coffret](#)

Partir à la découverte des arômes du café, *tout un art !*

dégustation, et amusez-vous à essayer de reconnaître la ou les familles de saveurs dominantes pour les cafés :

- Honduras bio
- Colombie Geisha
- Papouasie
- Mélanésie bio
- Noir Ebène
- Kenya AA

Vous pouvez même aller jusqu'à essayer de trouver les notes exactes : fleurs blanches, pain grillé, noisette, amande fraîche, fruits rouges...

A vous de jouer !

Articles similaires



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel



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



DIY de printemps