

1)

ASSOCIATION LARNOD***LOISIRS

Visite commentée

de Torréfaction artisanale à DEVECEY

le 23 février 2023



Au rendez-vous pour la visite commentée, 28 personnes se sont retrouvées à voyager dans le monde du café de Techni Café de DEVECEY. Créée en 1997 par la famille GIRARDET, celle-ci se lance dans la torréfaction en créant sa propre marque de café de terroir.

L'accueil est chaleureux, notre guide est intarissable sur la présentation de son atelier et du monde du café. Mais avant de découvrir son atelier de torréfaction, un visionnage d'une vingtaine de minutes nous est proposé sur le café, de la **plantation** à la **Torréfaction**.

- De l'Amérique du Sud à l'Asie en passant par l'Afrique, la société propose aujourd'hui une large sélection d'origines grands crus et assemblages soigneusement torréfiés. On suivra le travail de torréfaction lors de la visite des locaux de Techni Café.

Il existe 75 variétés caractéristiques particulières de caféiers. Ces variétés poussent dans **les régions tropicales** autour de l'équateur. **Les altitudes de plantation** varient de 800 à 2000 mètres pour l'**Arabica** et en dessous de 700 mètres pour le **Robusta**. Les caféiers se plaisent dans des températures modérées de 15° à 25°. A l'état sauvage, la hauteur varie entre 5 à 12 mètres. Cultivés, on les taille entre 2 à 3 mètres afin de faciliter la récolte. Entre la fleur blanche (odeur de jasmin) et le fruit, l'étape est de 9 mois pour l'Arabica et de 11 mois pour le Robusta.

2)

Le fruit est appelé communément « cerise », sa récolte se fait entre le mois de septembre et le mois de mars. La récolte à la main est un gage de qualité.

La notion de terroir influe particulièrement sur le caractère organoleptique du café à la tasse. Cette notion est attachée à 3 critères majeurs : **la nature du sol – la localisation géographique et l'altitude**. En effet, plus un café sera produit en altitude, plus il sera acide. C'est d'ailleurs ce qui apportera « longueur en bouche » et « complexité aromatique ». Ces trois critères majeurs sont le point de départ de la diversité des cafés dans le Monde.

La sélection de la variété botanique :

Le producteur sélectionnera 3 variétés botaniques en fonction de l'une des 3 motivations suivantes : **Rendement, Résistance à une maladie, Qualité à la tasse**.

L'ombrage :

Un terroir ombragé produira un café plus aromatique, avec un rendement inférieur à un terroir non ombragé.

Les espèces botaniques de café

Les deux espèces les plus connues et les plus consommées sont **l'Arabica** et le **Robusta**.

LA TRANSFORMATION DU CAFE ET SES DIFFERENTES METHODES

Une fois les **cerises** de café récoltées, il faut en extraire les fèves.

En effet, la méthode d'extraction va impacter la qualité du café final. Ainsi pour les grands Arabicas on préférera la méthode humide, alors que pour les autres Arabicas et Robustas, on utilisera la méthode sèche.

- **La méthode sèche**

L'extraction par voie sèche, est la moins coûteuse. Elle est utilisée majoritairement dans les pays disposant de peu de moyens. Les cerises de café, sont préalablement triées, nettoyées afin d'éliminer les saletés, mais aussi les fruits verts ou trop mûrs. Les cerises de café sont ensuite étalées sur des nattes ou des terrasses en béton pour sécher au soleil pendant 2 à 4 semaines.

Les fruits sont régulièrement retournés à l'aide de râteliers ou à la main pour éviter la fermentation et garantir un séchage uniforme.

3)

La méthode sèche nécessite une certaine précision. Le taux d'humidité des cerises, doit tomber à 12%. Un taux d'humidité trop élevé entraînerait un risque de moisissure et un taux plus bas, un risque de fragilisation des fruits.

- **La méthode humide**

L'extraction par voie humide nécessite plus de matériel et de ressource en eau. Elle est utilisée pour les cafés de grandes qualités car elle permet de préserver les saveurs et arômes des grains. Ce procédé se déroule en plusieurs étapes. Comme pour la méthode sèche, les cerises de café sont préalablement triées et nettoyées afin d'éliminer les saletés et les cerises vertes ou abimées. Cette étape peut se faire en lavant les fruits dans des bassins d'eau ou à l'aide de grand tamis.

L'opération suivante est le dépulpage : la pulpe des fruits est retirée avant séchage.



Cela doit être effectué le plus tôt possible après la récolte, idéalement dans les 24 heures. Faut de quoi la graine et la pulpe risquent d'être difficiles à séparer altérant ainsi la qualité du café. Le dépulpage s'effectue dans une machine qui presse les cerises. La pulpe est alors séparée des grains. Lors du lavage, elle remonte à la surface et les grains mûrs plus lourds restent au fond. Ensuite les grains sont placés dans des bassins d'eau pendant 12 à 36 heures où ils sont régulièrement remués. C'est l'étape de la fermentation. Les enzymes de la fermentation éliminent la pellicule mucilagineuse entourant la **parche** (enveloppe de chaque grain de café). Les dernières étapes consistent à décortiquer les fèves et à les trier. Le café est alors conditionné dans des sacs en toile de jute de 60 kilos prêt à être exporté.

4)

Qu'on l'appelle café lavé ou café séché, ces graines de café forment le café vert. Le café vert est ensuite torréfié pour en révéler tous ses arômes et ses saveurs.

- **« La voie semi humide »**

La méthode « voie humide » est de plus en plus remplacée par une autre méthode dite « semi humide ». Elle consiste à laver les parches directement après le dépulpage, sans fermentation. Cette méthode, de part la nature du traitement du café, est donc plus écologique car elle divise la consommation d'eau par 7. Lors de cette voie de traitement écologique, la première étape de sélection naturelle de la voie humide ne pouvant être réalisée en aval, elle est pratiquée en amont lors d'une opération appelée « siphonage ».

- **LA TORREFACTION**

C'est dans les locaux « les cafés de la Dame Blanche » à DEVECEY que les cafés sont assemblés et torréfiés selon une méthode lente et méticuleuse dont le principe artisanal assure l'extrême qualité du café.

La torréfaction est l'étape finale de la fabrication du café. Celle-ci va déterminer la qualité finale du grain et ses qualités organoleptiques. Les grains de café vert, qui ont fini d'être traités, sont maintenant cuits pour en faire ressortir les arômes.



Au contact de la chaleur, le grain de café se déshydrate, il devient plus léger et gonfle. Ainsi les sucres contenus dans le grain se transforment et se volatilisent pour devenir arômes. La durée et la température de la torréfaction peuvent varier en fonction de la variété du café produit, pour ainsi préserver les caractéristiques aromatiques de chaque café. Plus un café est torréfié plus sa couleur sera foncée et son amertume prononcée. Un café peu torréfié ou blond, aura quant à lui une couleur plus claire et sera plus acide. Le tout est donc de savoir équilibrer les arômes selon le rendu souhaité.

5)

Découverte olfactive et sensorielle des arômes du café

Monsieur Girardet notre guide, propose un jeu et de former des petits groupes pour détecter les arômes du café : Chacun apporte son ressenti sur l'effluve du café : boisé, épicé, floral...

Résultats de l'exercice : peut mieux faire.....

Avant de quitter ce lieu où une certaine valeur du travail ne nous a pas échappé, une dégustation est offerte par notre hôte pour la découverte des différents arômes.



Cependant tout n'est pas tout blanc ou tout noir... l'importateur doit être extrêmement vigilant quant aux exigences de qualité qu'il met en place avec le caféiculteur.

M J Carmille