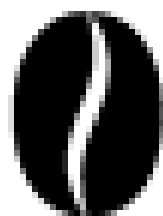




A l'Ombre du Caféier

ARTISAN TORRÉFACTEUR – SÉLECTIONNEUR DE THÉS



La Carte des Cafés

Tous nos cafés verts Arabica importés sont des cafés dits « *de spécialité* », c'est-à-dire des cafés cultivés, récoltés et préparés avec la plus grande rigueur et ayant obtenu une notation supérieure à 80/100 selon un barème très strict établi par la SCAA (Speciality Coffee Association of America).

NOS CAFES 100 % ARABICA DE SPECIALITE

Café du GUATEMALA BIO ***San Marcos***



Ce Café grand cru est cultivé en agriculture biologique et certifié commerce équitable. Il provient d'une petite organisation de producteurs à dominante de femmes, dans l'ouest du pays.

Cette association compte environ 30 producteurs. Chaque famille possède entre 1 et 2 hectares en moyenne.

Les familles s'occupent de la récolte, du traitement et du séchage au soleil de leur café, en apportant le plus grand soin à chaque étape.

Les associés sont membres de la FECCEG (Fédération Commercializadora de Cafés Especiales de Guatemala).

C'est une organisation de petits producteurs dont l'objectif est le bien-être économique, social et environnemental des différentes familles, dans une logique de commerce équitable, d'égalité des sexes avec la promotion et la reconnaissance du travail des femmes.

La FECCEG permet également une assistance technique pour la culture du café et une aide à l'exportation vers des marchés spécialisés.

La FECCEG facilite aussi l'obtention de micro crédit pour la mise en place d'activités économiques annexes pour une diversification des sources de revenus telles que l'apiculture, l'élevage de cochons, poules et chèvres, la culture de plantes médicinales, la préparation d'aliment, ou les jardins biologiques.

L'altitude, le climat légèrement humide et les plantations sous ombrage permettent une bonne maturité des grains de café et des arômes bien développés.

Il en résulte un café long en bouche, équilibré, avec des notes fruitées, de chocolat, de noix et d'agrumes, une bonne acidité et un corps intense.

Tracabilité : Coopérative

Altitude : 1300 – 1800

Espèce Arabica : Bourbon, Caturra et Catuai

Process : Lavé

Note de puissance : **0 0**

Café de COLOMBIE

Région de Cauca – Popayan

« Choco »



La région de Cauca est située dans le sud-ouest du pays.
La production de café se concentre dans les montagnes, autour de la ville de Popayan, la capitale de la région.

Les hauts plateaux de Cauca sont propices à la production de café grâce à la richesse des sols volcaniques et au climat stable toute l'année. Les hautes altitudes des montagnes environnantes et la proximité géographique avec l'Équateur protègent le café de l'humidité du Pacifique et des alizés du Sud.

Ce café a été sourcé auprès de Racafé, l'un des principaux exportateurs de café vert de Colombie.

À travers leur charte qualité CRECER, Racafé sensibilise les producteurs à la préservation des ressources naturelles, participe à l'amélioration de la qualité de vie des caféiculteurs via une rémunération juste et dispense des formations afin d'améliorer la qualité des cafés produits.

La région de Cauca abrite les volcans les plus imposants de Colombie. C'est un emplacement clé pour le café grâce à son sol volcanique fertile et nutritif.

Le Cauca se positionne comme leader dans la production de cafés de haute qualité. Grâce à son climat, sa topographie variée influencée par les chaînes de montagnes qui le traversent, ainsi que la tradition et la passion de ses habitants, il est le 4^e producteur national de café. Il détient même la 1^{ère} place en termes de nombre de familles productrices cultivant des variétés arabica (Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón et Tabí) répartis sur 34 municipalités.

La culture est assurée sur de petites parcelles par des communautés paysannes, indigènes et afro-descendantes. Depuis 2011, le café du Cauca bénéficie d'une appellation d'origine.

Ce café au corps soyeux présente un profil fruité, avec une attaque légèrement acidulée, puis une pointe gourmande de chocolat en fin de tasse.

Ce café qui allie finesse et persistance aromatique est idéal pour les expressos.

Traçabilité : Région.

Il est cultivé à une altitude d'environ 1400 m jusqu'à 2000m et récolté en plusieurs fois, de mai à juin.

Il est traité selon le process lavé ce qui lui confère une belle rondeur.

Variété : Arabica, blend.

Score SCAA : 84,5

Note de puissance : 

Café de COLOMBIE DECA
Région de Cauca – Popayan
« Chevere »
Décaféiné au Sucre de Canne



Ce café est notre café Choco, en version décaféinée !

Il a été décaféiné selon le process « sugar cane », à base d'extrait de canne à sucre. Il s'agit d'un procédé unique au monde, qui élimine la caféine sans toucher aux arômes du café. Tout le plaisir du choco, la caféine en moins.

Il a été transporté à la voile, dans une démarche de décarbonation de la filière Café de spécialité.

Ce café est produit dans les montagnes qui entourent la ville de Popayan. Les hauts plateaux de la région de Cauca sont idéaux pour la production de café, avec un sol volcanique et un climat stable toute l'année, protégé de l'humidité du Pacifique et des alizés du sud grâce aux montagnes qui l'entourent.

Notre café a été sourcé auprès de Racafé, l'un des principaux exportateurs de café vert de Colombie. À travers leur charte qualité CRECER, Racafé sensibilise les producteurs à la préservation des ressources naturelles, participe à l'amélioration de la qualité de vie des caféiculteurs via une rémunération juste et dispense des formations afin d'améliorer la qualité des cafés produits.

On trouvera des notes gourmandes fruitées, de miel et de raisin sec. L'acidité est présente à l'entrée en bouche et le corps est léger.

Traçabilité : Région.

Il est cultivé à une altitude d'environ 1600 m jusqu'à 1950m et récolté en plusieurs fois, de mai à juin.

Variété : Arabica, blend.

Process : Lavé

Score SCAA : 83

Note de puissance : 

Café d'ETHIOPIE
Région de Jimma
« Moka Jebena »



L'Ethiopie, berceau du café arabica, offre une diversité inégalée en termes de terroirs, de biodiversité, et de variétés. Ce pays abrite en effet le plus grand nombre de variétés de café, à l'échelle mondiale, avec probablement des milliers de variétés encore non identifiées.

Fort de son expérience, l'Ethiopie offre une caféiculture durable et respectueuse de l'environnement.

Ce café, en appellation Jimma, est collecté auprès de petits paysans de l'ouest éthiopien.

Zone d'origine du café, Jimma offre des variétés aux qualités reconnues sur la scène internationale. Cette région bénéficie d'un environnement naturel riche et d'une incroyable biodiversité.

Le café y est traditionnellement cultivé en forêt et semi-forêt, en association avec des espèces d'arbres d'ombrage qui assurent une maturation lente des cerises pour une belle qualité des cafés.

Savez-vous d'où vient le nom de ce café ? En Éthiopie, la jebena est le nom donné à la cafetière traditionnelle, en terre cuite. Aujourd'hui encore, elle est utilisée dans tout le pays pour préparer le café, et est devenue un emblème national pour le café.

L'appellation Jimma bénéficie d'un environnement naturel riche où le café se développe majoritairement à l'ombre de grands arbres endémiques, au cœur des forêts. Le café produit ici offre des tasses de belles qualités avec un modèle agricole inspirant. Pourtant cette appellation a mis un peu plus de temps à rejoindre la scène du café de spécialité internationale. Le travail des producteurs locaux et l'organisation de ces caféiculteurs a permis de révéler le potentiel des cafés de Jimma, en assurant traçabilité et qualité.

Ce café est équilibré et agréablement parfumé. En bouche, il est fruité avec du caractère. Il a une attaque acidulée et des notes épicées.

Il est traité selon le process nature, séché sur lits africains, ce qui permet un impact réduit sur l'environnement par une faible consommation d'eau.

On aime aussi ce process car il donne du caractère au café, sans amertume.

Il a une bonne longueur en bouche et est agréable à tout moment de la journée.

Traçabilité : Région.

Il est cultivé à une altitude d'environ 1500 m à 2300 m et récolté à la main en plusieurs fois, de novembre à janvier.

Espèce Arabica : Heirloom

Process : Nature

Score SCAA : 81,75

Note de puissance :   +

« *Le Mélange du Cafèier* »

100 % Arabica



Notre mélange maison de cafés 100 % arabica est équilibré.

Rond en bouche, sans amertume, agréablement parfumé, il est fruité, avec un profil aromatique finement acidulé et une pointe épicée.

Note de puissance :   

Café du PEROU BIO

Province de Chanchamayo

« *El Palomar* »



Ce café issu d'une agriculture biologique et certifié commerce équitable offre un profil sensoriel très subtil et aromatique, fruité.

Ce café est cultivé sous ombre dans la province de Chanchamayo, à une altitude variant de 1400 à 1900m.

Les variétés d'arabica utilisées : le Typica, le Bourbon, le Caturra, et le Pache, se distinguent par de très bonnes caractéristiques aromatiques et une bonne résistance aux maladies.

Les plantations grandissent à l'ombre de grands arbres, le Pacay, évitant ainsi la brûlure des rayons du soleil pendant la floraison des caféiers. Une trop forte exposition solaire occasionne fréquemment la chute des fleurs, empêchant la formation des fruits. Il faut donc réussir à aménager une ombre adéquate, sans trop d'obscurité car le fruit a aussi besoin de soleil et de chaleur pour arriver à maturité et éviter les maladies dues à un trop fort pourcentage d'humidité.

La présence d'arbres favorise la préservation de l'écosystème. Les racines favorisent la conservation du sol, empêchant l'érosion, et la partie aérienne assure l'habitat des espèces animales (singes, oiseaux). La chute des feuilles fournit de la matière organique aux caféiers, en produisant une épaisse couche d'humus, indispensable pour la croissance des plantes.

Le café El Palomar est produit par la C.A.F.E. (Coopérative Agricole de Fruits Ecologiques) Sanchirio Palomar, qui utilise uniquement des engrais naturels comme le guano marin, de poules ou de mouton et la roche phosphorique, mais surtout la matière organique de la pulpe de cerise de café, sous-produit de la culture du café.

Ce Café est récolté manuellement en plusieurs fois, seuls les grains mûrs étant cueillis.

Le process lavé lui donne un bel équilibre, il est rond en bouche, fruité, avec un côté gourmand, sans acidité, ni amertume.

Traçabilité : Coopérative

Altitude : 1400 – 1900

Espèce Arabica : Typica, Bourbon, Caturra et Pache

Process : Lavé

Note de puissance : 

Café du COSTA-RICA

Région de Los Santos

Tarrazu



La région de Los Santos - Tarrazu se distingue par son altitude et son sol argileux, sur lequel pousse un café de très grande qualité.

La variété Caturra est la principale variété cultivée dans les fermes de la famille Castro depuis les années 1970. Il s'agit d'une mutation de Bourbon aux qualités gustatives élevées.

Pour obtenir ce très bon café, tout commence avec les arbres. Seules les cerises bien mûres sont cueillies, à la main, en 3 ou 4 passes.

Une fois que les cerises sont triées par flottaison, les cerises sont dépulpées et lavées. Les grains sont ensuite mis à sécher dans des séchoirs mécaniques. Une fois séchés, ceux-ci sont triés par taille, densité et couleur, pour exporter les lots les plus homogènes possibles

Tarrazus

est réputée pour produire des cafés de haute qualité. Dans le milieu du 19ème siècle, les habitants de la Vallée Centrale ont migré vers le sud du pays, connue aujourd'hui sous le nom de Los Santos. La culture du café y est devenue l'activité fondamentale pour le développement socio-économique de la région, aux côtés de l'éco-tourisme.

Cette région, protégée par des chaînes de montagnes sur le versant du Pacifique, est un sanctuaire de forêts et d'oiseaux. Le café y est produit dans de petites exploitations d'une superficie moyenne de 2,5 hectares dans les vallées et sur les pentes des plus hautes montagnes du pays.

Le climat de Los Santos, très particulier, se caractérise par une période de 7 mois de pluie (de mai à novembre) et de 5 mois de saison sèche (de décembre à avril). La période de floraison s'étend de novembre à mars. La récolte et le séchage ont lieu durant la saison sèche.

Ce café avec une belle intensité au répertoire aromatique gourmand et très fruité présente une belle acidité et une bonne longueur en bouche.

Traçabilité : Région.

Variétés : Arabica, le Cattura rouge, et le Catuai rouge.

Il est cultivé à une altitude variant de 1400 m à 1600 m et récolté en plusieurs fois, de décembre à février.

Process : lavé.

Score SCAA : 83

Note de puissance : 

Café d'ETHIOPIE

Région de Harrar

« *Moka Harrar* »

Mesela *BIO*



L'Ethiopie, berceau du café arabica, offre une diversité inégalée en termes de terroirs, de biodiversité, et de variétés. Ce pays abrite en effet le plus grand nombre de variétés de café, à l'échelle mondiale, avec probablement des milliers de variétés encore non identifiées.

Fort de son expérience, l'Ethiopie offre une caféiculture durable et respectueuse de l'environnement.

Le terroir de Harrar est réputé pour produire des cafés remarquables. Sa reconnaissance repose sur une culture ancienne du café et une mise en valeur spécifique du sol, faite de l'association de vergers et de différentes cultures vivrières. La valorisation de ce café est un enjeu du maintien de la caféiculture dans ce terroir en mutation.

La région de Harrar, à l'est de l'Éthiopie, se distingue par ses hauts plateaux et collines au climat semi-aride.

La production de café à Harrar est principalement assurée par de petites fermes familiales au sein d'un paysage magnifique où les caféiers sont plantés dans des vergers et cultivés aux côtés d'autres cultures.

Ce café est cultivé à une altitude variant de 1900 m à 2000 m et récolté, de novembre à janvier.

Comme tous les cafés de spécialité, il est récolté à la main, en plusieurs fois, seuls les grains murs étant cueillis.

Le process nature, avec séchage sur lits africains, permet la préservation de la ressource en eau, et lui confère son caractère reconnaissable.

Ce Moka Harrar est un café résolument racé et d'une grande qualité aromatique.

Puissant, il offre une bonne longueur en bouche et libère des arômes complexes : fruités, boisés et épicés, avec une pointe d'amertume. Un excellent café !

Gamme Terroir. Traçabilité : Région.

La variété utilisée est un arabica, Heirloom

Process : Nature

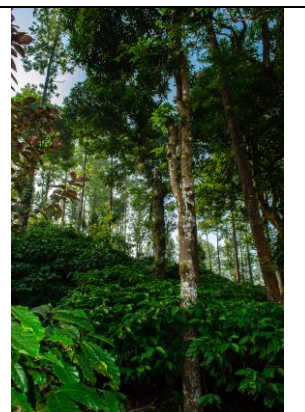
Score SCAA : 81,25

Note de puissance : 

Café d'INDE

Région de Karnataka

« *Malabar Moussonné* »



Le café est cultivé dans le Karnataka depuis plus de 400 ans, ses origines remontant au XVII^e siècle, à l'apogée de l'empire moghol. Cette région représente la véritable genèse de l'industrie du café indien.

La légende raconte que dans cet état, la zone de Baba Budangiri est liée à celle d'un pèlerin musulman du nom de Baba Budan. Il y a 400 ans, lors d'un pèlerinage à la Mecque, Baba Budan découvrit le café au Yémen. Il rapporta clandestinement de ce périple sept grains de café de moka en les cachant au niveau de sa poitrine, car les arabes étaient extrêmement protecteurs de leur industrie du café à cette époque. Il planta ces graines à Chikmagalur, dans la région de Karnataka. En hommage, les collines de Chikmagalur sont maintenant nommées "Baba Budan Hills". Au fil des siècles, la culture du café s'est répandue dans tout le Karnataka, façonnant l'économie et la culture de la région.

Aujourd'hui, l'état du Karnataka représente près de 70 % de la production totale de café en Inde, c'est le principal producteur devant le Kerala et le Tamil Nadu. La région produit des cafés de type Arabica, entre 1000 et 1500 m d'altitude.

La culture du café y est traditionnelle, il est très courant que les caféiers soient cultivés sous canopées et associés à des épices et à des arbres fruitiers.

Malabar est une région située sur la côte sud-ouest de la péninsule indienne. L'influence des vents marins donnent toute la typicité à ce café.

Le terme « Moussonné » a été inventé après un accident de transport. Des cargaisons de grains de café indiens destinés à l'Europe et passant par le cap de Bonne-Espérance furent exposées à la forte humidité des embruns marins durant le voyage. A leur arrivée, ces cafés connurent cependant un certain succès en Europe. Cette qualité particulière fut bientôt recherchée.

L'actuel process « malabar moussonné » donne du caractère à ce café : il est conservé après récolte, pendant la saison de la mousson, dans des entrepôts ouverts, s'imprégnant ainsi de l'humidité ambiante, avant d'être séché, alors que la démarche classique est de sécher le café juste après récolte. Ce process donne son identité à ce café.

Ce café est puissant et long en bouche, il révèle des notes épicées et iodées, avec une amertume perceptible.

Gamme : label. Traçabilité : Région.

Il est récolté en plusieurs fois, de Novembre à Février

Altitude : 1000 – 1500m

Score SCAA : 80+

Note de puissance :  +

NOS CAFES ROBUSTA DE SPECIALITE

Café du Cameroun Région de l'Est Terroir Baditoum « Ngilakan »



Notre Café Ngilakan, Robusta de spécialité, est cultivé au Cameroun, Région de l'Est, dans le Terroir de Baditoum.

L'histoire de ce Café est belle.

Celle d'une renaissance en cours, la filière Café au Cameroun étant en déclin depuis une trentaine d'année, après avoir été le premier produit agricole exporté pour ce pays ayant un fort potentiel (propriétés organoleptiques, terroirs, microclimats multiples, terres arables...).

Une renaissance qui passe par le rajeunissement des plantations et la formation de jeunes producteurs. Mise en place de pratiques plus vertueuses, permettant de produire le Café de demain, d'excellente qualité : le Café de spécialité, durable, meilleur pour l'environnement, avec une aromatique supérieure, et plus rémunérateur pour le producteur, donc plus motivant pour l'installation des jeunes.

Ce Café est le produit du projet pilote de l'Association des Cafés Engagés, visant à créer des circuits courts entre les caféiculteurs des pays producteurs et les utilisateurs, pensé autour de 4 axes :

- un prix juste : Chaque café est payé au juste prix aux planteurs, aux fermiers et aux producteurs de café,
- Environnement : Un café de grande qualité environnementale, produit en agroforesterie, lutte contre la déforestation, réduction des intrants chimiques,
- Excellence : un café de grande qualité organoleptique (travail post récolte, garantie de traçabilité),
- Social : amélioration des conditions de vie des producteurs et de leur famille.

Au Cameroun, ce projet "New Generation" se fait en partenariat avec le Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café vise à remettre la filière café sur pied.

Les objectifs de ce programme qui doit durer 3 ans sont :

- 300 jeunes insérés dans la production d'un café de qualité, durable,
- 1000 producteurs de café formés et maîtrisant les techniques de suivi,
- un dispositif d'adaptation au dérèglement climatique éprouvé,
- des actions concrètes de valorisation et de promotion des femmes dans la filière café,
- des circuits courts de commercialisation du café haut de gamme,
- La création d'un centre intégré de formation aux métiers du café.

Les producteurs sont accompagnés dans la consolidation d'un process qualité du grain à la tasse, notamment dans le traitement post-récolte, et dans leur développement, assurant une rémunération équitable et durable.

Ce café, produit en système d'agroforesterie, sans intrant chimique, garantit une grande qualité et une traçabilité complète des lots de café.

En harmonie avec la nature, ce café pousse dans une zone reculée, entourée d'une faune et d'une flore luxuriante, la jungle préservée de Baditoum. Les caféiers prospèrent au cœur de la forêt, bénéficiant d'un équilibre parfait entre ombre et soleil.

Ce café est traité selon le process nature, ce qui lui donne un caractère authentique et une belle intensité.

En bouche, il est gourmand, avec des notes boisées, épicées et de fruits secs, avec une agréable amertume.

Découvrez notre café Robusta du Cameroun, un trésor revitalisant la filière caféière abandonnée.

Voir la vidéo explicative : <https://youtu.be/7UMuGr-yrS8>

Récolte : manuelle

Traçabilité : Ferme.

Altitude : 700

Variété : Robusta

Process : Nature, séchage sur lits africains

Score SCAA : 82

Note de puissance : 

NOS CAFES ROBUSTA

« Le Mélange Italien »

50% Arabica – 50% Robusta



Notre mélange maison de cafés arabica et robusta est tonique et corsé. Avec une bonne longueur en bouche, il ravira les amateurs de caféine. Il présente une aromatique épicée et une amertume qui souligne sa puissance.

Note de puissance : ● ● ● ● ●

« Le Ristretto »

100 % Robusta



Notre Ristretto est le café le plus corsé de notre gamme.

100 % Robusta, il est très puissant, avec une amertume marquée.

Idéal pour les amateurs de force et d'intensité !

Note de puissance : ● ● ● ● ● ●