



Journées du café

Collectif Café-La Caféothèque

1   5 octobre 2024

Initiation à la Caf ologie, séance de taste-
café

Lieux de la séance de taste café:

Salle de Caféologie, la Caféothèque 52 rue de l'Hôtel de Ville,
Paris 4, du 1 au 4 octobre à 11h précises. R.S.V. 0650813282
Samedi à 14 h.

La Caféothèque Reid Hall : 3 rue de Chevreuse, 75006 Paris.
1,2,3 et 4 octobre à 11 heures précises. R.S.V. 0667062014

Présentation en images

- Brève histoire du caféier, de la caféiculture et à la consommation.



ገጽ: ፲፱፻፲፱



Caféiculture













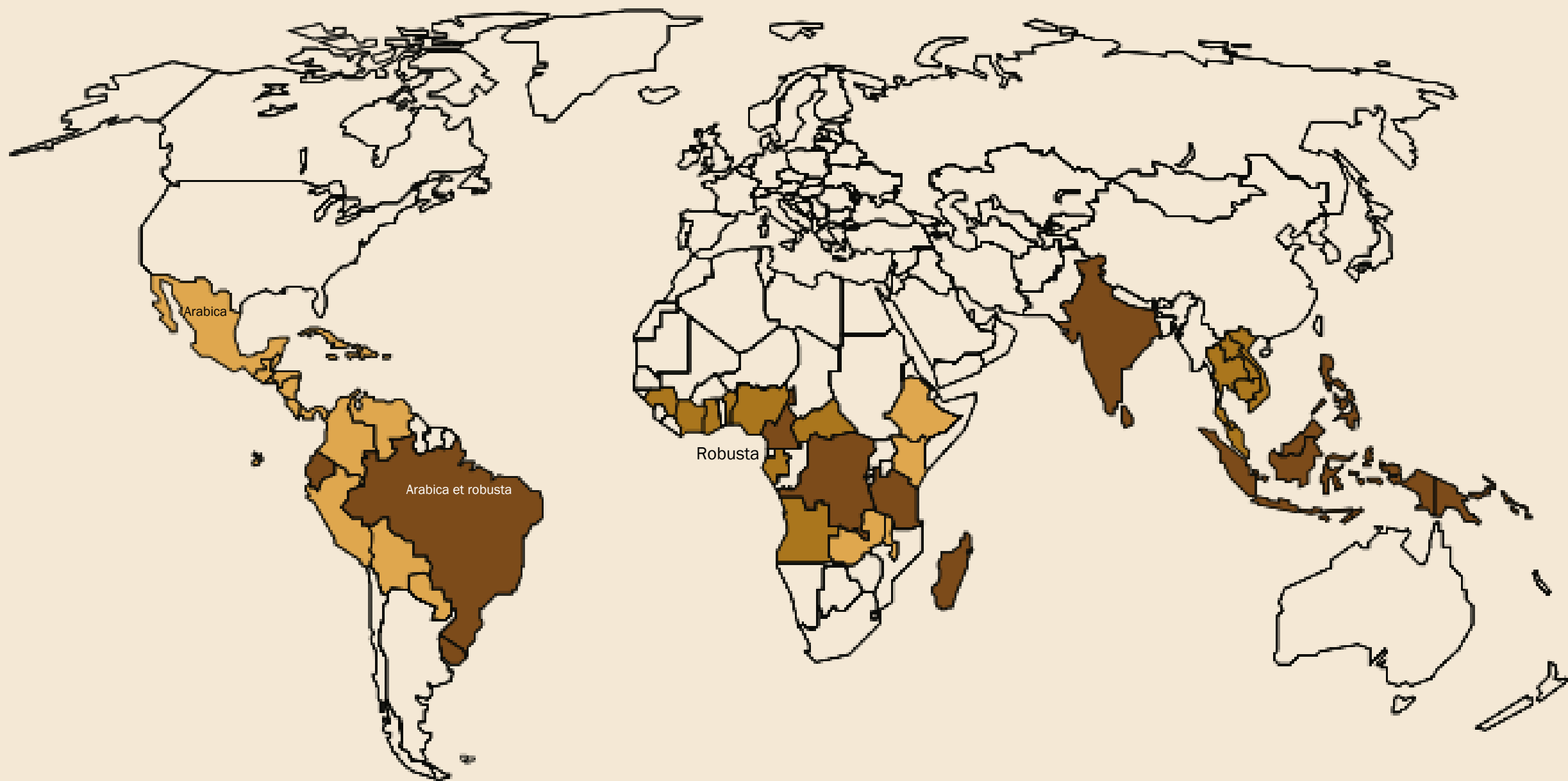
Extraction du grain







Le Café, un produit boursier,

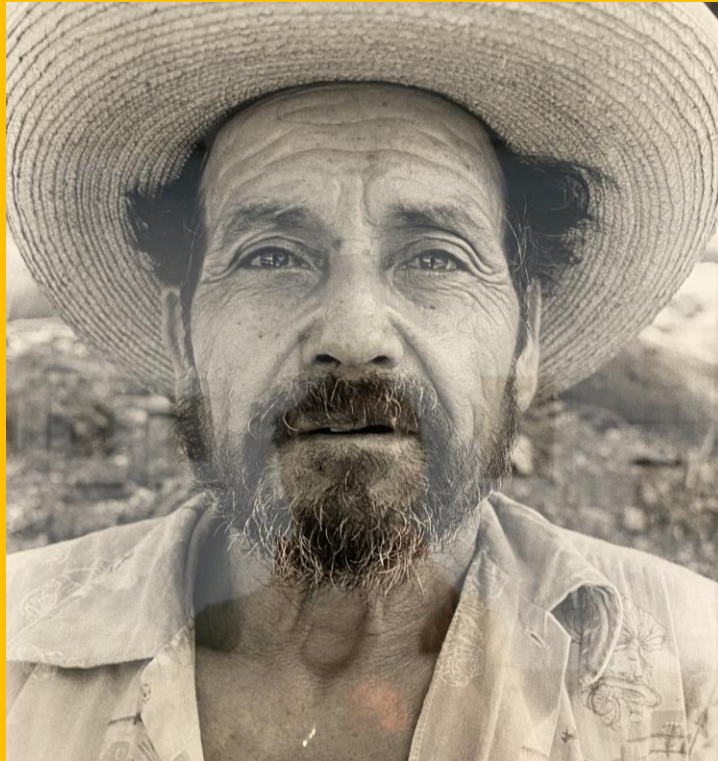


Arabica

Arabica et robusta

Robusta





PLANTATION DE CAFÉ – DÉBUT DU XXIÈME SIECLE AU GUATEMALA

Le café reprend ses lettres de noblesse, café de spécialité

EPIPHANIE MUKASHYAKA

LE CAFÉ
SALVATEUR: LES
VEUVES DU
RWANDA





ERNA KNUTSEN
(1921-2018)
LA RÉVÉLATRICE

**Specialty coffee association SCA est créé en
1984 en Californie**

Le World Barista Championship est né en 2001

**Des coffee shops de la nouvelle ère apparaissent
par tout dans le monde**



La Caf  ologie:

Une discipline à la ADN bien française

**L'art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative,
des cafés fins, provenant d'un terroir d'appellation**

Fondée au SIRHA de Lyon le 21 janvier 2001

Par Gloria Monténégro TDR

BOLIVIE



GABON



GUINÉE



NIGERIA



CUBA



MARTINIQUE



SENEGALE



CAP-VERT



HAÏTI



GHANA



ETHIOPIE



MEXIQUE

REPUBLIQUE DOMINICAINE



HONDURAS



PARAGUAY



COLOMBIE

AMERIQUE CENTRALE



Protocole œnologique des cafés fins

Date de la dégustation :
.....

Méthode de dégustation
.....

Dégustateur :
.....

Plantation

Altitude

Région productrice

Variété

Pays

Biodiversité

Date de la récolte

Références

Floral

Fleur d'oranger
Fleurs sylvestres
Jasmin
Orchidée
Rose

Céréales

Avoine
Blé
Maïs
Malt
Paille
Riz
Manioc

Fruité

Abricot
Ananas
Citron
Cerise
Mangue
Mûre
Orange
Pamplemousse
Papaye
Poire
Pomme
Prune
Cassis

Fruits secs

Amandes
Cacahuètes
Châtaignes
Noix de cajou
Noisettes
Raisins secs
Pruneaux

Notes diverses

Beurre
Caramel
Mélasses
Bois, forêt
Champignons
Ecorces d'arbres

Epices

Anis
Cannelle
Clous de girofle
Coriandre
Gingembre
Menthe
Muscad
Poivre
Réglisse
Vanille

Notation

Cahier des charges de la plantation à la tasse

- Culture en altitude, en ombrage
- Espèce Arabica ou Robusta
- Récolte faite à la main, à maturité
- Extraction humide ou sèche
- Séchage au soleil
- Appellation d'origine
- Calibre entre 13 et 20
- Torréfaction récente, à point
- Mouture suivie de la dégustation
- Eau à 92°C, filtrée
- Bon dosage de café et eau

Note finale, classement : /100

Commentaires :
.....
.....
.....

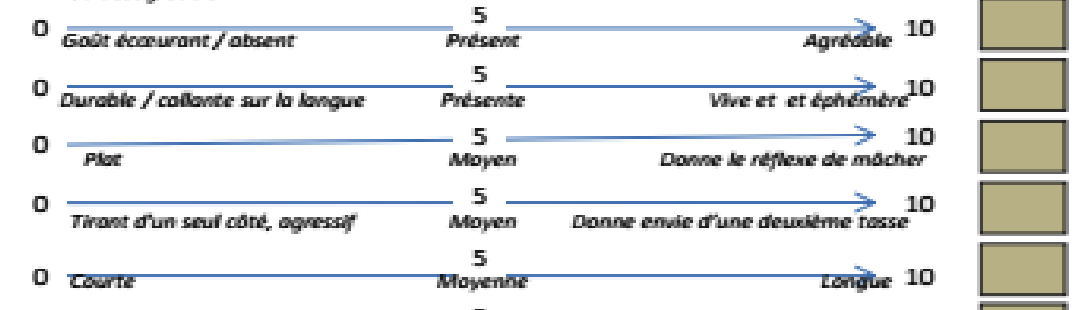
Visuelle
Grains or
Grains torréfiés



Olfactive
Mouture
Mousse
Infusion



Gustative
Douceur
Acidité
Corps
Equilibre
Longueur en bouche



Et les arômes : Séance de taste-café.

- A l'aide d'une cuillère et du protocole œnologique des cafés fins, nous allons déguster trois grands crus de terroir, médaillés, inédits, glorieux !
- On note leurs qualités de douceur, acidité, corps, équilibre, et les arômes que chacun nous évoque en réminiscence.
- Chaque participant raconte ses sensations « à l'écoute du café »
- Un nouvel horizon se dessine pour nos sens: déguster le café comme le vin.

Soyez à l'heure !

10 participants

maximum

Animation gratuite.