



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: ፲፱፱



# Caféiculture













# Extraction du grain



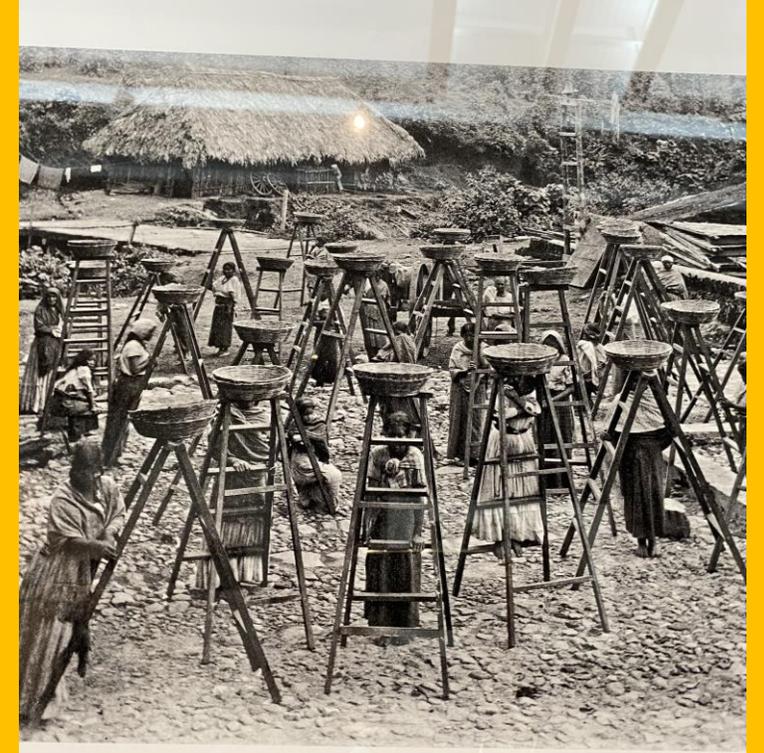
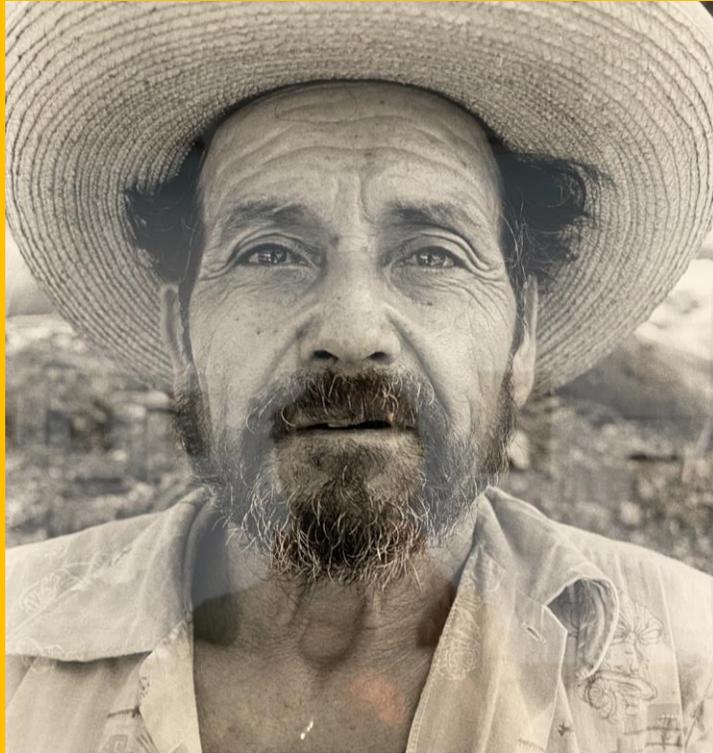




**Le Café, un produit boursier,**







# PLANTATION DE CAFÉ – DÉBUT DU XXE 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**

**Fond e au SIRHA de Lyon le 21 janvier 2001**

**Par Gloria Monténégro TDR**

BOLIVIE



GABON



GUINÉE



NIGERIA



CUBA



MARTINIQUE



SENEGALE



CAP-VERT



HAÏTI



GHANA



REPUBLIQUE  
CENTRALE



PARAGUAY



HONDURAS



ETHIOPIE



ZAMBIE



RWANDA



MEXIQUE



REPUBLIQUE  
DOMINICAINE



COLOMBIE



AMERIQUE





# 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

### Épices

Anis

Cannelle

Clous de girofle

Coriandre

Gingembre

Menthe

Muscad

Poivre

Réglisse

Vanille

Cuir

Fumée

Miel

Tabac

Terre

Chocolat

Volaille

Grillade

## 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

0 > 15 défauts / 100g 4 10 défauts légers pour 300g 8 Pas de défauts

0 Torréfaction verte / trop poussée 4 Légèrement hétérogène 8 Nacrée

Olfactive  
Mouture  
Mousse

0 Odeur absente ou désagréable 4 Présente 8 Intense et agréable

0 Odeur absente ou désagréable 4 Présente 8 Intense et agréable

0 Odeur absente ou désagréable 4 Présente 8 Intense et agréable

Gustative  
Douceur  
Acidité

0 Goût écaurant / absent 5 Présent 10 Agréable

0 Durable / collante sur la langue 5 Présente 10 Vive et éphémère

Gustative  
Corps  
Equilibre

0 Plat 5 Moyen 10 Donne le réflexe de mâcher

0 Tirant d'un seul côté, agressif 5 Moyen 10 Donne envie d'une deuxième tasse

0 Courte 5 Moyenné 10 Longue

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.