



Une Séance de Caféologie...

30 minutes

A l'occasion des journées internationales du café

Introduction (projection des images)

15 minutes

1. Le café est un cocktail d'arômes préparé par la terre.
2. La plante « caféier », son architecture, un réseau racinaire à la recherche des arômes du terroir.
3. Histoire et légendes de la boisson « café », l'Europe caféinée du siècle des lumières et la sombre histoire du café.
4. Naissance des cafés de spécialité au nouveau millénaire. La lumière se fait sur le langage du terroir.
5. La caféologie, nouvelle discipline de dégustation de cafés fins. Pourquoi de son ADN français.
6. Les arômes par le feu, découverte de la torréfaction, la bougie comme émissaire des senteurs de la nature, le café, conteur du terroir.

Travaux pratiques du Nez et réminiscence.

15 minutes

*Les étapes d'une séance de taste-café

a. L'appréciation visuelle

On observera d'abord le café or, puis le café torréfié. – pour le café or zéro défaut, puis la qualité de la torréfaction : homogène, satiné, pellicule or.

b. La dégustation olfactive

Définie en trois étapes :

- ◆ sentir la mouture
- ◆ sentir la mousse verser l'eau à 92 degrés sur la mouture, sans touiller
- ◆ sentir l'infusion, à l'aide d'une cuillère battante en surface.

C. La dégustation gustative

Consiste à déceler les caractéristiques intrinsèques d'un café en buvant doucement une tasse. D'abord en bouche, puis par rétro-olfaction.

En bouche,

Nous distinguerons, reconnaitrons, mesurerons :

- **La douceur** : qui se révèle à la pointe de la langue, c'est l'expression de 10 % de glucides.
- **L'acidité** : Indispensable, l'acidité est la clef de la porte du palais, c'est elle qui donne du nerf à un aliment. Sa manifestation doit être éphémère, ne pas conduire à grimacer. C'est l'expression des acides aminés.
- **Le corps** : ainsi nomme-t-on la sensation de plénitude convoyée par la gorgée. La saveur d'un café atteindra-t-elle les papilles du plafond de la bouche, nous dirons que ce café a un corps plein et velouté. Il est des cafés larges comme des fleuves, d'autres comme la mer, d'autres pareils à des ruisseaux.
- ❖ **L'équilibre** : l'équilibre s'atteint par la non-prédominance, la non-agression, d'une des caractéristiques sur les autres. L'équilibre est ce qui fait un café ni écoeurant ni trop acide.
- ❖ **Longueur en bouche** : quantitativement : on mesure la longueur en bouche (la persistance de la présence en bouche du café étudié) ; comptée pour le vin en secondes, la longueur en bouche d'un café de terroir est comptée en minutes
- ❖ **Fin de bouche** : qualitativement : s'expriment ainsi en fin de bouche les réminiscences d'arômes que chacun peut associer à des souvenirs de mêmes arômes portés par sa mémoire olfactive.