



A l'Ombre du Cafèier

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**

Café de PAPOUASIE NOUVELLE- GUINEE Hautes Terres Orientales « *Raggiana* »



La production de café en Papouasie-Nouvelle-Guinée représente 1% de la production mondiale, mais c'est la seconde exportation du pays.

La filière du café emploie plus de 2 millions de personnes pour la plupart des agriculteurs propriétaires de petites plantations familiales.
Ce café provient de la première zone productrice du pays, les Hautes Terres Orientales (Eastern Highland) qui est une région d'altitude, située à l'Est du pays.

Les Highlands sont une chaîne de montagne qui traverse le pays d'est en ouest.
La région Eastern Highland est reconnue comme étant la zone caféière par excellence en Papouasie Nouvelle Guinée.
C'est d'ailleurs dans cette zone de l'île que le café a été implanté en premier lieu en 1570.

Ce café est à la fois doux en raison du process lavé, et très parfumé.
Il est agréable à tout moment de la journée.
En bouche, il révèle beaucoup de matière, il est très fruité, avec une note de caramel et une agréable pointe acidulée.

Le nom de ce café rend hommage à l'oiseau du paradis qui est l'emblème de la Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Gamme Terroir. Traçabilité : terroir.

Il est cultivé à une altitude variant entre 1600 m et 1950 m, et récolté à la main, en plusieurs fois, de mai à août, seules les cerises mûres étant cueillies.

Les variétés arabica utilisées sont le Bourbon Rouge et le Typica.

Process : lavé

Séchage : Patios

Score SCAA : 83+

Note de puissance : 

Café du PEROU
Province de Chanchamayo
« El Palomar » BIO



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

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

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

Il est récolté manuellement en plusieurs fois, et sélectionné par les producteurs de la coopérative C.A.F.E (Coopérative Agricole de Fruits Ecologiques) Sanchirio Palomar. Les variétés utilisées sont le Typica, le Bourbon, le Caturra, et le Pache.

Note de puissance : 

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. La région compte 92 674 hectares de production de café.

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.

Gamme Label. Traçabilité : Région.

Il est cultivé à une altitude d'environ 1750 m et récolté en plusieurs fois, de mai à juin.

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

Score SCAA : 84,5

Note de puissance : 

<p>Café du Mexique Région du Chiapas – « Sueño » Décaféiné à l'eau</p>	
---	---

Ce café est décaféiné à l'eau, sans procédé chimique ni solvant, afin de garantir une agréable sucrosité en bouche. Ce procédé permet de préserver la qualité des arômes en tasse.

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

Gamme Label. Traçabilité : Région.

Il est cultivé à une altitude variant de 800 m à 1300 m, et récolté de janvier à avril, en plusieurs fois.

Le process lavé lui donne de la rondeur en bouche.

Score SCAA : 80+

Note de puissance : 

<p>« Le Mélange du Cafèier » 100 % Arabica</p>	
--	---

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 d'ETHIOPIE
Région de Jimma
« Moka Jebena »



Ce café issu de l'agroforestie 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, mais sans amertume.

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

Gamme Label. Traçabilité : Région.

Il est cultivé à une altitude d'environ 1800 m à 2000 m et récolté à la main en plusieurs fois, de novembre à janvier.

Score SCAA : 80+

Note de puissance : ☉ ☉ +

Café du COSTA-RICA
Région de Tarrazú,
San Marcos



Ce café de terroir provient de la Communauté de San Andres, Terroir de San Marcos de Tarrazú. Il est usiné par une coopérative renommée pour développer des cafés de petites communautés cherchant à améliorer la qualité de leurs tasses. Il est soumis à de fortes exigences sur les bonnes pratiques des producteurs (notamment la récolte sélective, véritable piste d'amélioration au Costa Rica).

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

Gamme Terroir. Traçabilité : Région.

Les variétés utilisées sont le Cattura rouge, et le Catuai rouge.

Il est cultivé à une altitude variant de 1400 m à 2000 m et récolté en plusieurs fois, de novembre à mars.

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.

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 !

Il 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.

Gamme Terroir. Traçabilité : Région.

La variété utilisée est un arabica, Heirloom

Score SCAA : 83+

Note de puissance : ● ● ● ●

Café d'INDE Région de Karnataka « <i>Malabar Moussonné</i> »,	
--	--

Le 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

Score SCAA : 80+

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 : ● ● ● ● ● ●