

Le Café :

Les caféiers sont des arbustes des régions tropicales du genre *Coffea* de la famille des Rubiacées. Les espèces *Coffea arabica* (historiquement la plus anciennement cultivée) et *Coffea canephora* (ou caféier robusta), sont celles qui servent à la préparation de la boisson. D'autres espèces du genre *Coffea* ont été testées à cette fin ou sont encore localement utilisées, mais n'ont jamais connu de grande diffusion.

Les caféiers sont des arbustes à feuilles persistantes et opposées, qui apprécient généralement un certain ombrage (ce sont à l'origine plutôt des espèces de sous-bois). Ils produisent des fruits charnus, rouges ou violets, rarement jaunes, appelés cerises de café, à deux noyaux contenant chacun un grain de café (la cerise de café est l'exemple d'une drupe polysperme). Lorsqu'on dépulpe une cerise, on trouve le grain de café enfermé dans une coque semi-rigide transparente à l'aspect parcheminé correspondant à la paroi du noyau. Une fois dégagé, le grain de café vert est encore entouré d'une peau argentée adhérente correspondant au tégument de la graine.

Coffea arabica, qui produit un café fin et aromatique, nécessite un climat plus frais que *Coffea canephora* (robusta), qui donne une boisson riche en caféine. La culture de l'*arabica* plus délicate et moins productive est donc plutôt réservée à des terres de montagne, alors que celle du *robusta* s'accommode de terrains de plaine avec des rendements plus élevés.

Récolte

Lorsque les fruits parviennent à maturité, 6 à 8 mois après la floraison pour l'*arabica*, 9 à 11 mois pour le *robusta*, la récolte du café peut commencer. Deux méthodes sont employées : la cueillette ou l'égrappage.

La cueillette consiste à cueillir manuellement uniquement les cerises mûres à point. C'est la technique la plus coûteuse qui oblige à repasser plusieurs jours de suite sur le même arbuste mais qui procure les meilleures qualités de café.

L'égrappage consiste au contraire à racler la branche de toutes ses cerises, le procédé pouvant éventuellement être mécanisé. On récolte par cette technique expéditive un mélange hétérogène de cerises plus ou moins mûres, à l'origine de cafés plus acides (à cause des fruits encore verts).

Séchage ou lavage

Le fruit du café est un type de drupe, c'est-à-dire que les fèves sont recouvertes de la chair d'un fruit. Après la récolte, le café doit être rapidement débarrassé de son enveloppe charnue par séchage ou par lavage.

Le séchage se pratique sur des aires de séchage, où les cerises de café sont étalées et régulièrement ratissées. En quelques jours, la partie charnue se déshydrate et se désagrège en partie.

Le lavage ne peut concerner que des fruits bien mûrs (récoltés par picking). Le processus consiste, après avoir rompu la peau de la cerise, à faire tremper les fruits dans l'eau assez longtemps pour qu'une fermentation assure la dégradation de la partie charnue. On obtient des cafés lavés, décrits comme « propres et brillants », généralement moins acides et de meilleure teneur en bouche. La technique, souvent mécanisée, nécessite de disposer de cuves et d'un approvisionnement en eau suffisant.

A l'issue du séchage ou du lavage, le grain de café se trouve encore enfermé dans le noyau du fruit (l'endocarpe) : c'est le café coque (après séchage) ou le café parche (après lavage). Il faut le trier, afin d'éliminer toute fève pourrie, décolorée ou endommagée. Le triage peut être mécanisé, dans les installations industrielles, à l'aide de caméras à capteur de photocopie (CCD), mais cette opération se fait encore souvent manuellement, dans les pays en développement.

Le café peut être conservé, protégé par sa coque pendant un certain temps. Certaines récoltes sont même ainsi vieillies pour améliorer la saveur du café.

La dernière opération de préparation, permettant d'obtenir le café vert, consiste donc à décortiquer mécaniquement les grains. Elle débarrasse également le grain de sa peau fine argentée (le tégument). Les coques sont généralement récupérées et valorisées comme combustible.

Ce sont les grains séchés ou lavés, puis décortiqués qui s'échangent sur les marchés internationaux.

Décaféination

Le goût du café sans l'excitation : c'est pour satisfaire à une telle demande que l'on a développé les processus de décaféination. Cette diminution de la teneur en caféine se fait cependant aux dépens des qualités gustatives. Plusieurs procédés sont utilisés. Leur principe général consiste à faire tremper les grains dans de l'eau puis à extraire la caféine du liquide ainsi obtenu par ajout de solvant organique ou par adsorption sur du charbon activé, et enfin à refaire tremper les grains dans le liquide appauvri en caféine afin qu'ils réabsorbent les autres composés toujours présents. Le solvant, principalement l'acétate d'éthyle trouvé dans les fruits, n'est jamais en contact avec les grains, uniquement avec l'eau dans laquelle le grain a trempé. Il existe aussi une méthode de décaféination utilisant un jet de dioxyde de carbone sous pression.

Torréfaction

Arrivés à destination, les grains sont torréfiés (fortement chauffés, on parle aussi de brûlage ou de grillage), ce qui développe leur arôme et leur donne leur couleur foncée. Ils sont ensuite moulus.

Avec la torréfaction, les grains doublent de grosseur. Au début de l'application de la chaleur, la couleur des grains verts passe au jaune, puis au brun cannelle. C'est à ce moment que le grain perd son humidité. Lorsque la température à l'intérieur atteint environ 200 °C, les huiles sortent des grains. En général, plus il y a d'huile, plus le café a de saveur.

Durant la torréfaction, les grains se fissurent d'une façon semblable à celle du maïs soufflé qui explose sous la chaleur. Il y a deux moments « d'explosion », qui sont utilisés comme indicateurs du niveau de torréfaction atteint.

Les grains deviennent plus foncés et libèrent davantage d'huile jusqu'à ce qu'on mette fin à la torréfaction, en les retirant de la source de chaleur.

Jusqu'au [XIX^e](#) siècle, les grains étaient achetés verts et leur torréfaction se faisait à la poêle.

Différents niveaux de torréfaction :

- Blond,
- Cannelle,
- Médium,
- Robe de moine,
- Brun, brun foncé,
- Français (ou mi-noir),
- Italien (noir)

Mouture

Dernière étape de la préparation, les grains de café torréfiés doivent être moulus.

La finesse de la mouture est essentielle à la qualité de la boisson et doit être adaptée à sa méthode de confection. Plus l'exposition à l'eau brûlante est courte, plus la mouture doit être fine pour libérer rapidement les arômes alors que si le contact avec l'eau est prolongé, la mouture doit rester plus épaisse pour éviter de produire un café trop imprégné, au goût fort et amer. Cependant, si la mouture est vraiment trop grossière, il ne peut en résulter qu'une boisson insipide et délavée.

Le café moulu se dégrade et perd assez rapidement ses arômes car la surface de contact avec l'oxygène de l'air est considérablement augmentée. Pour déguster pleinement un bon café, il est donc recommandé de moulin les grains au dernier moment. A défaut, la conservation sous vide du café moulu évite une trop grande perte d'arôme.

Autrefois, les grains de café étaient écrasés à la meule de pierre ou au mortier et au pilon. L'invention et la fabrication du moulin à café, inspirées des moulins à poivre, accompagnent cependant la diffusion du café en Occident : de nombreux modèles professionnels ou domestiques se succèdent. Dès le XVIIe siècle, sous le règne de Louis XIV, on fabrique des moulins à café en fer, mais c'est à partir du XIXe siècle que les moulins à café pénètrent réellement de nombreux foyers, notamment les modèles de la société Peugeot frères dont le premier date de 1832.^[10] Aujourd'hui, l'énergie électrique a souvent remplacé la manivelle.

Arabicas (*Coffea arabica*)

- **Blue Mountain** (Jamaïque) : de la région des Blue Mountains, à l'est de l'île. C'est un café de grande réputation, qui atteint des prix très élevés sur le marché (prix de vente au détail approchant les 100 €/kg);
- **Bourbon pointu** (Réunion) ou café Leroy : variété ancienne issue d'une mutation (dite Laurina) sélectionnée en 1810 à la Réunion dans la plantation Leroy. Le caféier a une forme conique, les cerises sont plutôt pointues et les grains sont nettement allongés et se terminent en pointe. La productivité est assez faible. Il produit un café fin à faible taux de caféine (0,7%). Aujourd'hui quasiment disparu, sa culture est relancée à la Réunion mais aussi en Guadeloupe et en Nouvelle-Calédonie dans la perspective d'une production haut de gamme.
- **Harrar** (Éthiopie) : de la région de Harar
- **Huehuetenango** (Guatemala) : cultivé à plus de 1500 m d'altitude, au nord du pays, dans l'une des régions de culture les plus isolées ;
- **Kona** (Hawaï) : cultivé sur les pentes du Hualalai dans le district de Kona sur l'île d'Hawaï ;
- **Kenya AA** (Kenya) : la mention AA correspond à un grade de qualité dans le système de cotation kenyan. Ce café peut provenir de n'importe quel district du pays. Il est réputé et recherché pour son goût acidulé ;
- **Java** (Indonésie) : de l'île de Java. Ce café fut tellement diffusé à une certaine époque que le terme java en argot anglais devint synonyme de café ;
- **Moka** (Yémen) : du nom de la ville de Moka, le plus ancien port d'exportation pour le commerce du café. C'est un café noble, au goût sauvage, à ne pas confondre avec le mélange de café et de cacao, appelé également moka ;
- **Peaberry** (Tanzanie) : cultivé sur les pentes du Mont Kilimandjaro. Ce café est formé exclusivement de grains non jumeaux (un seul grain présent dans la cerise de café au lieu des deux habituels). La récolte en comporte naturellement environ 10% qu'il faut trier.
- **Tarrazu** (Costa Rica) : de la vallée de Tarrazu, dans les hautes terres proches de San José, typiquement celui du domaine de La Minita ;
- **Toraja Kalossi** (Indonésie) : des montagnes de l'île de Célèbes (Sulawesi) ;
- **Yirgacheffe** (Éthiopie) : des environs de la ville de Yirga Cheffe dans le Sidamo (maintenant la région administrative d'Oromia).

Mélanges

- **Mélange colombien** : un assemblage de cafés lavés de Colombie, du Kenya et de Tanzanie ;
- **Moka-Java** : l'un des plus anciens mélanges traditionnels.

Robustas (*Coffea canephora*)

En général les robustas, plus riches en caféine, plus productifs, moins fragiles mais moins goûteux que les arabicas sont réservés à une production de qualité ordinaire permettant la diffusion de cafés bon marché. Il est donc rare que l'on cherche à distinguer les différentes origines de robustas. Cependant le robusta est indispensable à la confection d'un bon espresso car c'est lui qui donne la

fameuse mousse caractéristique de ce café serré.

Ce sont néanmoins des robustas qui sont à l'origine des cafés les plus chers du monde (de l'ordre de 250 euros/kg). Il s'agit de cafés très particuliers car les grains sont récoltés dans les excréments d'une civette asiatique, le luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*). C'est l'altération enzymatique des grains dans l'appareil digestif de l'animal qui développe un arôme unique aux accents de caramel et de chocolat. Ces cafés sont connus sous les noms de :

- Kopi Luwak (en Indonésie)
- Kape Alamid (aux Philippines).

Autres espèces :

Café du Libéria (*Coffea liberica*)

Cette espèce, sans grand intérêt gustatif, est originaire de la région de Monrovia. Elle est cultivée en Afrique de l'Ouest et produit des grains de grosse taille. Elle a aussi été tentée dans d'autres régions du monde comme en Indonésie, mais l'intérêt commercial n'a guère perduré et ce caféier s'est montré par ailleurs envahissant pour les milieux naturels. Le café du Libéria est principalement utilisé pour la préparation des cafés instantanés et représente environ 1% du commerce mondial.

Divers

- *Coffea bengalensis*, cultivé au Bangladesh, au Myanmar, à Sumatra et parfois en Inde,
- *Coffea congensis*, originaire du Congo, probablement une forme de robusta (*Coffea canephora*),
- *Coffea eugenioides*, originaire de la région du lac Kivu, probablement une forme d'arabica (*Coffea arabica*), à faible taux de caféine,
- *Coffea excelsa*, ou café du Tchad, café produit par un véritable arbre, de qualité médiocre,
- *Coffea racemosa*, originaire du Mozambique, utilisé localement
- *Coffea stenophylla*, originaire de Sierra Leone, occasionnellement cultivé en Afrique de l'Ouest, proche de l'arabica mais un peu moins aromatique,
- *Coffea zanguebariae*, originaire de Tanzanie, localement cultivé et utilisé, proche de l'arabica

Cafés spéciaux :

- Café vanille : mélange de café et de vanille en poudre, spécialité de la Réunion.