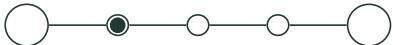


Glossaire

L'échelle "découverte"

Classique  Aventurier

Notre échelle de découverte révèle les cafés qui vous sortiront ou non de votre zone de confort. Le café "classique" sera un café plutôt corsé et balancé semblable à ce que nous avons l'habitude de boire dans les restaurants et cafés nord-américains. "L'aventurier" aura un caractère soit plus fruité, sucré, acidulé, souvent avec une torréfaction plus légère.

L'acidité



Notre échelle d'acidité révèle le caractère acidulé du café de *gauche* : *peu acidulé* à *droite* : *très acidulé*. Celui-ci réfère à la sensation "surette" du café qui fait saliver, comme le citron et autres agrumes. De manière générale, plus un café est torréfié, moins il est acidulé.

L'amertume



Notre échelle d'amertume révèle le caractère amer du café de *gauche* : *peu amer* à *droite* : *très amer*. L'amertume se détecte généralement à l'extrémité interne de la langue avec une sensation astringente. Elle est notamment très présente dans le chocolat noir. De manière générale, plus un café est torréfié, plus il est amer.

Le corps

Le corps est la sensation du liquide en bouche créée par les sucres et les huiles. On décrit généralement trois principaux types de corps :

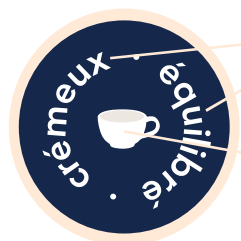
Léger : texture aqueuse qui laisse peu de résidus sur la langue.

Moyen : texture modérée.

Plein : texture épaisse que l'on sent sur la langue, elle remplit et habite la bouche.

La pastille

La pastille permet de dresser un profil des cafés pour les comparer à ses propres goûts en un coup d'oeil.



Deux expressions de l'univers du café permettant de saisir simplement la texture, la saveur, l'odeur, l'intensité ou même l'émotion que suscite un café. C'est ce qui apparaît de la manière la plus évidente à la première gorgée.

Une tasse espresso ou une tasse filtre suggère notre préférence d'extraction par origine et par mélange. Les cafés sont tous différents d'une méthode à l'autre. Il s'agit d'une perception subjective, rien n'empêche de les découvrir sous tous leurs jours.

Un café crémeux à l'équilibre parfait, diffusant un généreux bouquet floral.

Notes

chocolat noir, prunes, caramel, verveine

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

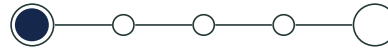
plein, crémeux

Procédé

lavé

GUATEMALA

Classique



Aventurier



origine

L'association Chajulense Va'l Vaq Qujol fut fondée en 1988 par plus de 40 petits producteurs de café de la région de Quiché. La coopérative compte maintenant plus de 1500 membres dans 56 communautés. Ces membres souhaitent promouvoir un modèle de développement durable qui respecte l'environnement et qui est rentable, équitable et fidèle à leur culture.

Depuis 2006, les membres torréfacteurs de Coop Coffees ont torréfié pas moins d'un million de livres de café provenant de la coopérative.

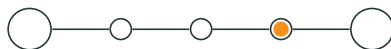
extraction

On le préfère en espresso, mais il reste un de nos principaux passe-partout !



HONDURAS MIEL

Classique



Aventurier

origine

Fondé en 2001, *Café Orgánico Marcala (COMSA)* est né d'une initiative de développement alternatif pour les petits producteurs de café. Opérant dans un contexte de pratiques chimiques et de masse, la coopérative cherche à promouvoir de nouvelles façons de faire sur un marché très compétitif, notamment en protégeant l'eau, le sol et les écosystèmes dans lesquels elle œuvre.

Depuis leurs débuts, les 1 200 membres contribuent significativement au développement d'une production efficace, régénérative et biologique de café. La réussite des producteurs permet de dispenser des formations et des recherches et ainsi d'ouvrir les perspectives des producteurs de café.

extraction

De par sa douceur, nous le préférons en espresso. L'aéropress lui va à merveille vu son caractère fruité et acidulé !



Un café sucré et acidulé avec de doux arômes d'agrumes et d'abricots frais.

Notes

abricots, chocolat, sucre brun, agrumes

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, liquoreux

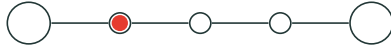
Procédé

"honey"



NICARAGUA

Classique



Aventurier

origine

L'association centrale des coopératives de café du Nord (CECOCAFEN) fut fondée en 1997 par 500 producteurs de café. Aujourd'hui ce sont plus de 2 600 producteurs qui exportent à travers le monde.

Le rôle de l'Association est d'encadrer, soutenir et promouvoir les produits des producteurs dans un esprit de développement durable, d'équité et de qualité.

À travers son développement, la coopérative a procédé à des investissements significatifs dans les communautés, notamment dans l'éco-tourisme, un programme pour les femmes entrepreneures, des bourses d'études pour les jeunes, et plusieurs activités sociales et culturelles.

extraction

On a tendance à le préférer en filtre, mais, si vous voulez un réveil rapide, c'est un "rentre-dedans" en espresso.



" Le réveil du juste "
Intense avec des accents boucanés

Notes

fumée, céréales, boisé

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

moyen, velouté

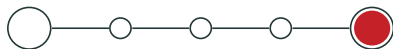
Procédé

lavé



ÉTHIOPIE CERISE

Classique



Aventurier

origine

Fondée en 2001, l'Union coopérative des producteurs de café de Sidama en Éthiopie regroupe maintenant 51 coopératives et plus de 76 000 familles de petits producteurs.

Le mode coopératif permet, entre autres, aux membres producteurs de Sidama de bénéficier d'un salaire suffisant tout en offrant une meilleure résilience économique, notamment en diversifiant l'économie et en permettant aux membres d'investir dans la coopérative.

Le procédé naturel désigne le procédé de séchage par lequel la cerise de café est récoltée, puis étendue au soleil avec la pulpe pendant 3-4 semaines. La cerise sèche ainsi sur le grain.

extraction

Forte présence fruitée en espresso. Il est excellent en cafetière italienne et en café glacé !



Somptueux café aromatique et floral avec des notes de fruits rouges.

Notes

grenades, baies d'açaï, cerises

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

léger, lisse

Procédé

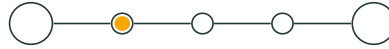
naturel

Savoureux et corsé, idéal aussi en espresso.

DÉCAFÉINÉ



Classique



Aventurier

Notes

avoine, chocolat ni-noir, cannelle

Acidité



Amertume



Torréfaction



Corps

plein, rond

Procédé

lavé

méthode

Notre café décaféiné provient de plusieurs producteurs en Amérique du Sud, mais est toujours décaféiné de manière naturelle : à l'eau (procédé suisse). Il s'agit d'un long processus pendant lequel les grains verts sont trempés dans l'eau chaude pour devenir solubles. Puis, l'eau est passée à travers un filtre de charbon qui permet de récolter la caféine sans perdre les huiles. L'eau saturée en huile est ensuite réutilisée pour faire tremper plusieurs lots de grains. De cette manière, seule la caféine peut sortir du grain.

Cette méthode n'a pas d'effet indésirable sur la santé et sur l'environnement. L'eau et la caféine sont ensuite réutilisées dans les industries pharmaceutiques et alimentaires. Bien qu'elle prenne plus de temps, cette méthode a moins d'impact sur la qualité du café et permet de décaféiner les grains à la hauteur de 99,9 %.

