

... TORREFACTION ET PREPARATION

La torréfaction

La torréfaction est l'étape qui consiste à « cuire » le grain de café vert afin de le rendre consommable. C'est une opération délicate car chaque moment de la cuisson est important pour obtenir le meilleur café possible. Chaque torréfacteur a sa propre recette et chacun la conserve jalousement.

Patience et longueur de temps...

Contrairement aux industriels, qui torréfient principalement par air chaud, les artisans torréfacteurs torréfient encore **avec du matériel traditionnel**, à la capacité limitée et à la torréfaction lente. Ceci oblige donc nos clients à torréfier tous les jours, vous trouverez donc chez votre artisan torréfacteur un café toujours fraîchement torréfié. De plus, une torréfaction lente est **un gage de qualité** car le grain et ses arômes vont pouvoir lentement se développer lors de la cuisson.

...Et le café vert se transforme en or brun

La cuisson s'opère dans le « torréfacteur », appareil à tambour rotatif, chauffé au gaz ou à l'électricité à une température variant de 180 à 200°. La torréfaction dure entre 18 et 20 minutes, **selon la couleur du grain désirée**. L'artisan contrôle cette couleur en prélevant des échantillons, en cours de torréfaction, à l'aide d'une sonde et en les comparant avec un échantillon référent. Si l'on souhaite obtenir un café correctement torréfié, il doit être cuit à cœur.

Une fois la torréfaction terminée, on déverse le café fraîchement cuit dans un bac refroidisseur afin de faire baisser la température des grains.

Après torréfaction, on observe certains changements :

1. Changement de **couleur**
2. Augmentation de **volume** sous l'effet de la chaleur
3. Perte de **poids** (20%) car l'eau contenue dans les grains s'est évaporée

Nos clients les Torréfacteurs

Les premières « boutiques de café » sont apparues au XVIII^e siècle par le biais des épicerie vendant des produits en vrac en provenance des colonies... Aujourd'hui comme hier, chaque torréfacteur compose ses propres mélanges et grille lui-même le café selon un savoir-faire souvent familial transmis de génération en génération. Il affine ses assemblages et crée des **compositions aromatiques** correspondant aux souhaits de sa clientèle. Sélection des origines, assemblage des provenances, choix du type de torréfaction,... tout est une **question de sensibilité et de connaissance**. Extrait de son sac, le café vert une fois torréfié se découvre enfin sous une forme reconnaissable par chacun.