



25a

nom vernaculaire	français	Caféier
	créole	Kafé
	anglais	Coffee tree
	espagnol	Cafeto
	allemand	Kaffeebaum

Son nom vient de l'arabe "K'hawah" qui signifie revigorant.

origine	Afrique (Abyssinie: actuelle Éthiopie).
habitat	Zones tropicales. Les principales régions de production de café sont : l'Amérique du Sud et centrale : Brésil (n°1 avec 39% de la production mondiale), Colombie, Mexique , Pérou, Guatemala, Costa Rica..., l'Asie : Vietnam, Indonésie, Inde... et l'Afrique : Éthiopie, Ouganda, Côte d'Ivoire...
type	Petit arbre à tronc unique et aux branches horizontales. Le café est catalogué dans la famille des « <i>Rubiaceae</i> », qui compte 4500 variétés, dont 60 espèces appartiennent au genre < <i>Coffea</i> >. Des 60 espèces de café existantes, seulement 25 sont les plus commercialisées pour leurs fruits, et seulement les premières quatre occupent une place importante dans le commerce des grains de café : la « <i>Coffea arabica</i> », la « <i>Coffea robusta</i> », la « <i>Coffea liberica</i> » et la « <i>Coffea excelsa</i> ».

utilisations > voir fiche 25b

- 1) « **Coffea arabica** » : L'espèce compte plus de 200 variétés. Les plus réputées sont :
 - > **Bourbon** (Brésil, Colombie, Kenya, Éthiopie), et ses déclinaisons **Skybury** (Australie), **Bourbon Pointu (Laurina ou Leroy)** (Réunion et premier café cultivé en Caraïbe : Martinique 1716, Guadeloupe 1726, puis Saint Domingue, Porto Rico et la Jamaïque)
 - > **Cattura**, une mutation du Bourbon,
 - > **Harrar** (Éthiopie),
 - > **Huehuetenango** (Guatemala) : cultivé à plus de 1500 m d'altitude, au nord du pays,
 - > **Java** (Indonésie, île de Java),
 - > **Kenya AA** (Kenya) : café réputé et recherché pour son goût acidulé,
 - > **Kona** (Hawaï),
 - > **Kontir Wild Forest** (Éthiopie) : sud-ouest du pays, à une altitude de 1400-1600m,
 - > **Maragogype** (Brésil, Mexique, Guatemala) : Les grains de cette variété sont 2 à 3 fois plus gros que les grains traditionnels. Son goût est fin et parfumé. Cette variété tire son nom d'une ville du Brésil (Maragogipe),
 - > **Moka** (Yémen) : du nom de la ville de Moka, le plus ancien port d'exportation pour le commerce du café (15ème siècle). C'est un café noble, au goût sauvage, à ne pas confondre avec le mélange de café et de cacao, appelé également moka.
 - > **Mundo novo** : un hybride entre le Bourbon et une variété de Sumatra,
 - > **Peaberry** (Tanzanie) : cultivé sur les pentes du Mont Kilimandjaro,
 - > **Tarrazu** (Costa Rica),
 - > **Toraja Kalossi** (Indonésie),
 - > **Typica** (Guadeloupe, Jamaïque,) : Café Bonifieur en Guadeloupe, ancêtre du café Blue Mountains (région montagneuses à l'est de l'île de la Jamaïque),
 - > **Yirgacheffe** (Éthiopie).

2) « **Coffea robusta** » (Asie, Afrique et Amérique du Sud)
Ce café, plus riche en huile de café, est indispensable à la confection d'un bon « espresso » car c'est lui qui donne la fameuse mousse caractéristique due à une émulsion air-huile de café.

3) « **Coffea liberica** » café du Liberia.
Afrique de l'Ouest et Indonésie (Philippines et Java).
Ce café est principalement utilisé pour le café instantané.

4) « **Coffea excelsa** »
Afrique centrale (Lac Tchad). Peut atteindre 9 m de haut.
Café avec un goût parfumé similaire à celui de « *Coffea arabica* ».





25b

nom vernaculaire	français	Caféier
	créole	Kafé
	anglais	Coffee tree
	espagnol	Cafeto
	allemand	Kaffeebaum



photo LMHTAG
café liberica

Comme pour les vins, les cafés présentent un éventail de saveurs qui dépendent de l'espèce et de la variété (l'équivalent des cépages pour le vin), de l'origine et de la qualité de préparation des grains (les crus) et éventuellement des assemblages réalisés (les *blends*).

fructification

Les fruits parviennent à maturité, 6 à 8 mois après la floraison pour l'arabica, 9 à 11 mois pour le robusta. Deux méthodes sont employées pour la récolte : la cueillette ou l'égrappage.

fruit Cerises (rouges, violettes, ou jaunes) enfermant 2 noyaux contenant chacun une graine : les grains de café.

fleur

Blanches.
S'ouvrent à la saison des pluies.



photo LMHTAG
café robusta



photo LMHTAG
café arabica



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG

utilisations

Les cerises sont cueillies ou ramassées mûres.

Les graines sont séchées. Le péricarpe (du grec *peri*, autour, et *carpos*, fruit : *c'est toute la partie du fruit qui n'appartient pas aux 2 graines*) et la peau argenté (tégument) recouvrant les graines sont enlevés par polissage.

Les grains verts ainsi obtenus peuvent se conserver très longtemps. Ils ne seront torréfiés (200 à 250°C) qu'au plus près de leur consommation.

On dénombre 5 modes de préparation du café : décoction (café turc), infusion (cafetière à piston), lixiviation (café filtre), percolation (cafetière domestique italienne), percolation sous haute pression (machine à café à pompe) qui permet de réaliser un « *expresso* » (ou plutôt *café express*, car le terme « *café expresso* » est impropre: il ne provient pas de la rapidité de l'extraction, mais est une déformation de l'italien - *espresso* - extrait par pression).

L'extrait de café est employé en confiserie et en pâtisserie pour aromatiser glaces, parfaits, bonbons, macarons, gâteaux tels le moka et le tiramisù.

La caféine, extraite du café, entre, pour ses propriétés stimulantes, dans la composition de certains sodas, de BRSA (boisson rafraichissante sans alcool) et de certaines boissons énergisantes.

Les grains de café, après torréfaction et infusion, sont distillés afin de produire des crèmes et des liqueurs de café, telles :

Tia Maria (élaborée à la Jamaïque), Kahlua (d'origine mexicaine titrant 26.5°).