

DOSSIER DE PRESSE

ESCOCAFE

Torréfaction de cafés de Colombie par passion

Forte d'une culture plurimillénaire, la Colombie est un des berceaux de la civilisation amérindienne. Multicolore et ancestral, c'est un pays contrasté. La Colombie de part de son histoire précolombienne est éternelle et pourtant tout y change et tout s'accélère.

Elle sait conjuguer les possibles comme l'agriculture, la production industrielle, l'extraction pétrolière ou encore la culture du café.

La Colombie est le deuxième exportateur mondial d'arabica ; la culture du robusta y est d'ailleurs prohibée. Situées sur les contreforts des Andes Colombiennes, baignées par l'océan Pacifique et par la mer des Caraïbes, les plantations d'arabica façonnent des paysages vallonnés uniques, entre caféiers et bananiers et donnent des cafés avec une très grande diversité de profils aromatiques. Cultivés de 800 à 2 200 m d'altitude dans des zones tempérées jusqu'à des terroirs de montagne ; la floraison se fait du mois d'avril au mois d'octobre. La cerise de café se récolte à la main fruit par fruit. À la tasse, c'est un café suave, doux et parfumé au corps léger. Le café produit en Colombie fait partie des meilleurs arabicas au monde tel un grand cru, il est cultivé dans le respect des traditions.



LA COLOMBIE, TERRE D'ARABICAS



UNE CULTURE DANS LE RESPECT... D'UN SAVOIR- FAIRE ANCESTRAL

**DE LA COLOMBIE À PARIS :
UNE ORIGINE,
UNE HISTOIRE,
UNE PASSION**

Les cafés ESCOCAFÉ sont exclusivement sélectionnés en explorant les 32 régions de Colombie tout en créant des relations authentiques avec les agriculteurs, souvent dans des régions nouvelles sur la scène du café dit de spécialité ou grand cru. L'objectif est de mettre à profit la meilleure qualité de café, provenant de terroirs vulnérables en travaillant en direct avec les producteurs sur des lots soigneusement sélectionnés. Ainsi, la passion pour le café d'ESCOCAFÉ profite aux consommateurs tout en contribuant à une agriculture durable et éthique.





... ET DE SES TERROIRS

De la mer de Caraïbes jusqu'au cœur de l'Amazonie Colombienne, le café est l'or noir du pays. Les plantations de café s'étendent au milieu d'une végétation luxuriante, entre bananiers, manguiers, fleurs de paradis et plantations maraîchères. Profitant d'une altitude idéale, de terroirs volcaniques, voir semi-désertiques et parfois de toutes ces conditions climatiques cumulées, les quelques 500 000 cafeteros qui produisent plus de 12 millions de sacs chaque année, rendent intelligibles les saveurs des cafés Colombiens.





ALFREDO ESCOBAR, DE BOGOTÁ À PARIS

UN TORRÉFACTEUR PASSIONNÉ

Alors qu'il se destine à prendre les rênes de l'entreprise familiale de transports, le jeune colombien issu d'une lignée de cultivateurs, atterrit en France en 2016 avec l'intention de finaliser un MBA. Avidé de découvrir le pays, sa culture, sa cuisine, et ses habitants, il écume restaurants, bars et cafés. Si la gastronomie française l'éblouie souvent et l'étonne parfois, rapidement, il fait le constat que les « petits noirs » dégustés au zinc ou en terrasse sont trop souvent amers, acides, voir brûlés... Très éloignés de ces cafés floraux, aromatiques avec du corps, cultivés sur les terres de son pays natal. Si son cœur est désormais en France, ses racines et son âme sont restées dans la région de ses ancêtres indigènes, au centre de la Cordillère des Andes Colombiennes. Et au fil des jours, c'est comme une évidence, sa passion pour la caféiculture et le café s'élargit, la décision est prise, le jeune bogatanais veut devenir acteur du monde du café ! Après plusieurs mois de formation auprès des meilleurs torréfacteurs français, ESCOCAFÉ voit le jour en 2018. Aujourd'hui, rigueur, précision et savoir-faire sont les maîtres mots d'ESCOCAFÉ.



“

C'est la distance et l'éloignement qui m'ont ramené à mes racines, à la terre cultivée par mes ancêtres. À Bogota je n'aurais jamais imaginé que j'allais devenir un spécialiste du café colombien en France, mais aujourd'hui je suis fier de montrer la richesse, la diversité et l'excellence des terroirs caféiers colombiens.
Alfredo Escobar, fondateur d'ESCOCAFÉ.





SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL ET INNOVATION

En proposant une vision du café « colombienne », fondée sur les principes de la connaissance des terroirs, respect du produit, savoir-faire, fraîcheur, et goût des matières premières, adossée à une torréfaction française, ESCOCAFÉ contribue en France, à l'émergence d'une filière colombienne caféière, respectueuse des producteurs, de la nature et des consommateurs.



**UNE MOSAÏQUE DE
TERROIRS, UNE
PALETTE DE CAFÉS
VARIÉE**





SAN ALBERTO

San Alberto est un café cultivé au cœur de la région de Quindío depuis trois générations : Gustavo et Juan Pablo, deux frères passionnés de caféiculture et d'œnologie qui ont transposé leurs connaissances des vignobles français sur leur plantation de café.

Profil : Un café équilibré, harmonieux avec une acidité fruitée, un corps élégant et crémeux. Aromes doux avec une odeur de caramel et chocolat noir.



EL DESARROLLO

El Desarrollo provient des environs de Gigante, une ville située dans la région d'Huila. Une province nichée au sud-est du pays et balayée par des vents tour à tour chauds ou froids typiques de la cordillère centrale colombienne.

Profil : D'une intensité moyenne mais avec un goût riche, doux et savoureux. Associant des notes de pomme verte : rafraîchissantes avec celles plus douces de chocolat, caramel et cerise.





MESA DE LOS SANTOS

Mesa de los Santos est cultivé dans la ville du même nom, dans la région de Santander, traditionnellement identifiée comme une région productrice de cacao.

Il fleurit au sein d'une forêt-plantation en forme de cœur. En France, le café Mesa de los Santos produit par

la finca « El Roble » est vendu en exclusivité par ESCOCAFÉ.

Profil : Fruits, herbes, avec quelques notes florales.

Tonalités épicées et douces, avec un mélange de gingembre, miel, crème et bergamote.



FINCA DEL CAFÉ

Finca del Café fleurit dans le centre du pays dans la région andine de Santa Rosa de Cabal. Grâce aux chaînes montagneuses qui l'entoure, cette province dénommée le "triangle du café" bénéficie d'un microclimat .

Profil : Son parfum est doux avec une saveur résiduelle de caramel en bouche. Corps moyen avec un charme lisse et des notes d'orange.





AROMAS DEL VIENTO

Aromas del Viento est originaire de Colón-Genova dans la région volcanique de Nariño baignée d'un côté par l'océan Pacifique et de l'autre par la forêt amazonienne.

La géographie nariñense est marquée par un point montagneux à partir duquel la chaîne de la cordillère des Andes se divise en trois branches remontant vers le nord du pays.

Profil : Café avec une légère acidité, relevé par de douces notes de chocolat, caramel et mûre. Un corps équilibré et un goût résiduel de miel font de ce café un trésor à découvrir.



LA GAITANÍA

La Gaitanía est cultivé à Planadas dans la région de Tolima située dans la zone andine, au centre ouest du pays.

Profil : c'est un café équilibré, avec des notes d'orange et clémentine, avec une subtile saveur de fruits rouges et caramel.



VIVEZ L'EXPÉRIENCE DU CAFÉ COLOMBIEN

WWW.ESCOCAFE.COM

CONTACTS PRESSE: PRESSE: 17 L'AGENCE

Ellia & Victoria 06 23 06 08 90 - 17agence@gmail.com



INSTAGRAM



FACEBOOK



TWITTER



ESCOCAFÉ, les cafés de Colombie par passion