



# KAFE KREYOL

## KOLEN, HAÏTI



### PROFIL DU CAFÉ

**PRODUCTEUR** Kok Ki Chante

**TERROIR** Région de Kolen,  
Département de Sidès, Haïti

**VARIÉTÉS BOTANIQUES** Arabica Typica, Bourbon, Caturra

**RÉCOLTE** Août - Octobre 2021

**ALTITUDE** 1900 - 2100m d'altitude

**TRAITEMENT** Lavé

### MÉTHODE D'INFUSION



**Kalita**

Notes de dégustation :  
Chocolat, fraise, framboise  
et ananas

**DOSE (g)** 20

**TEMP. INFUSION (°C)** 94

**QT D'EAU (g)** 340

**RATIO (CAFÉ/EAU)** 1:17

**DURÉE TOTALE (MIN)** 3:35

# KAFE KREYÒL KOLEN, HAÏTI

## LES PRODUCTEURS & LE TERROIR

Kok Ki Chante (KKC) est une organisation coopérative qui travaille depuis plus de dix ans dans le berceau du café en Haïti, le département du Sud-Est (Sidès), situé tout près de la frontière dominicaine. Saviez-vous qu'Haïti est le pays avec les plus hautes montagnes de toutes les Caraïbes ? Ça explique pourquoi les cafés y poussent si bien. En plus de travailler directement avec les petits producteurs de la région et d'exporter du café de spécialité haïtienne, KKC investit aussi dans la création de fermes et de stations de lavage et met beaucoup d'effort dans le développement de leur communauté. Grâce aux ventes de café torréfié de Singing Rooster (une entreprise sociale à but non lucratif basée aux États-Unis et qui est associée avec KKC), ils ont pu acheter plusieurs parcelles de terrain pour y ajouter de nouvelles infrastructures améliorées pour offrir de meilleurs outils modernisés aux cultivateurs.

## TRAITEMENT

Chez Kok Ki Chante, la cerise est triée à la main et placée dans la station de lavage. Ensuite, elle est réduite en pâte pour faciliter sa fermentation à sec. La fermentation terminée, le parchemin est lavé à l'eau douce puis séché sur des lits de séchage surélevés pendant 8 à 10 jours. Régulièrement retourné pour assurer un séchage homogène, le grain est séché traditionnellement directement au soleil. Une fois le séchage terminé, les grains resteront à la ferme pour un total de 2 mois.

## PROFIL AROMATIQUE

Le Kafe Kreyòl est à la base un mélange de 3 variétés botaniques (le Typica Arabica, le Bourbon et le Caturra) assemblées pour créer ce que vous avez entre vos mains présentement, un café très coloré en saveurs et bien plaisant à boire. Ce mélange de grains est dû au regroupement des grains de café de tous les agriculteurs de la région de Sidès qui collabore avec Kok Ki Chante. Grâce à ce mélange de grains, le Kafe Kreyòl profite de tous les bienfaits de chacun d'entre eux. Le Typica Arabica offre une tasse aux saveurs délicates et a tendance à être moins acide. Quant au Bourbon, lui, offre de bonnes saveurs très fruitées avec une douce note de caramel. Et le dernier grain dans le mélange, le Caturra, apporte au café un goût vif d'agrumes et un corps léger. Le tout mélangé vous donne un café doux, mais très présent, rond et savoureux. Avec ses notes de chocolat, de fraise, de framboise et d'ananas, le Kafe Kreyòl est un breuvage digne des Caraïbes !

## LA RÉGION

