

DISCOVER OUR PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE AA *d'Océanie*

À ce jour, la culture du café reste la principale source de revenus pour de nombreux agriculteurs des hautes terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée, grâce aux sols extrêmement fertiles. La grande majorité du café est encore produite par des agriculteurs indépendants dans les petits jardins de village plutôt que par des grandes entreprises organisées.

Les cafés poussent sur une longue chaîne de montagnes et sont catégorisés comme récoltes des "Eastern Highlands" ou des "Western Highlands". Ce lot-ci provient de la vallée de Wahgi, située dans la province des Western Highlands.

Il y a trente mille ans, la vallée de la Wahgi possédait des pratiques agricoles et des organisations sociales les plus avancées au monde. Aujourd'hui, les descendants de ces premiers agriculteurs utilisent toujours les mêmes technologies développées par leurs ancêtres et suivent les normes de qualité les plus élevées pour produire ce café de qualité exceptionnelle de Grade AA.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	VALLÉE DE WAHGI
ALTITUDE:	1600 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA, CATIMOR & CATURRA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	18
SOL:	ARGILEUX
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : Son arôme floral et doux est accompagné de notes de caramel. Son corps est rond mais plus léger que la plupart des cafés de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

DÉCOUVREZ NOTRE CUBA CARACOLILLO & TURQUINO LAVADO

des Caraïbes

L'HISTOIRE DERRIÈRE LE CAFÉ CUBAIN

L'histoire derrière le café cubain vaut la peine d'être racontée. On trouve ses origines dans un caféier qui aurait été planté par un fonctionnaire espagnol lors d'une visite à Cuba au milieu du 18e siècle. Il a fallu attendre près d'un demi-siècle avant que la production du café ne prenne son essor. Et cet essor, les cubains le doivent à des colons français venus s'établir à Cuba après avoir fui Haïti pendant la révolution haïtienne. Ces derniers sont arrivés avec leur bagage d'expérience en matière de culture de café et savaient que le terrain montagneux se révélait idéal pour la caféiculture.

À PROPOS DE CE CAFÉ

Les grains de café Caracolillo prolifèrent au coeur de Cuba dans un sol riche en mica et en quartz sur les plateaux de la chaîne de montagnes Escambray appelée communément Montagnes de cristal. Les caractéristiques particulières de ce sol, le climat modéré et les pluies fréquentes forment un microclimat idéal pour la culture du café. Cependant, ces petits grains ronds rappelant des petits pois ne représentent que moins de 2 % de la production totale de la région. Le climat humide de Cuba, la douceur des vents de l'Atlantique et les méthodes de production traditionnelles constituent les ingrédients idéaux pour produire un excellent café.



LA CULTURE CUBAINE DU CAFÉ

Un contrôle rigoureux et le développement harmonieux des plantations de café cubain permettent de traiter cette culture avec beaucoup d'égards. D'ailleurs, les Cubains accordent une très grande importance au fait de maintenir et d'élargir leur méthode de culture naturelle. Le territoire cubain étant étroit, facilite la circulation des vents alizés en provenance de l'océan Atlantique. Le café pousse sous le couvert forestier dans un sol d'humus très riche. Les Cubains sont très patriotes et profitent de la vie au maximum; ils tirent une grande fierté de leur travail et de leur terre. La qualité de ce café cubain en est le reflet. Les plantations sont gérées par des coopératives appartenant à l'État et l'utilisation de fertilisants est complètement interdite. La récolte du café cubain s'effectue encore et toujours selon les méthodes les plus traditionnelles, c'est-à-dire principalement à la main.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	GUANTANAMO
ALTITUDE:	750 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	13+ 17+
SOL:	FERRALITICO ET FERRALITICO BROWN
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : Le corps charnu du café cubain Caracolillo se distingue par une rare combinaison d'arômes très intenses et d'une texture suave ainsi que par la présence indubitable de notes de chocolat noir.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ RÉSERVE EXCLUSIVE INDONÉSIE KOPI LUWAK SAUVAGE 100 % PUR

d'Asie

À PROPOS DE CE CAFÉ

Le Kopi Luwak est un des cafés les plus dispendieux au monde. La production nécessite plusieurs heures de recherches et de récoltes manuelles ce qui explique son coût élevé.

“Kopi” signifie café en indonésien et “Luwak” veut dire civette. Celui-ci est cultivé dans l’archipel indonésien où les civettes sauvages qui vivent en liberté mangent les fruits du caféier en raison de leur pulpe charnue. Leurs sécrétions digestives chargées d’enzymes pénètrent dans les grains puis changent leur composition. Les caféiculteurs récoltent minutieusement tous les grains qui ont été rejetés par voie naturelle.

Ces derniers soutiennent que ce processus naturel altère les grains de façon à favoriser leur arôme et leur goût, produisant un café très aromatique et sans amertume.

Partout dans le monde, le Kopi Luwak est reconnu comme le café le plus cher. En 1995, il a même gagné le prix Ig Nobel à John Martinez & Co à Atlanta.



PROCÉDÉ NATUREL AVEC PULPE (traité à sec)

Ce procédé est prédominant dans les pays où l'accès à l'eau peut être limité. Les cerises sont cueillies, nettoyées et séchées au soleil jusqu'à quatre semaines de temps, avec un ratissage continu pour favoriser le séchage égal. Le fruit entourant le grain fermente ce qui lui confère un goût intense. Pendant ce temps, les caféiculteurs surveillent la teneur en humidité des cerises (11% est normalement idéal). Une fois ce niveau d'humidité atteint, le processus de décorticage débute ayant pour but d'éliminer la couche de parchemin (ou l'endocarpe) des cerises séchées. Les grains qui en résultent sont ensuite classés, triés et emballés.

LA CAFÉICULTURE INDONÉSIENNE

La production de café a son importance en Indonésie. Le café aurait été introduit par des colons hollandais. L'Arabica serait arrivé en premier à Java au 17e siècle et le Robusta au 20e siècle. Il s'agit aussi du tout premier pays non africain à cultiver le café de façon massive.

C'est au 19ème siècle que les agriculteurs du centre de Java ont commencé à brasser et à boire du café à partir de grains excrétés de civettes sauvages, collectés dans leurs plantations.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	PANTA REYE
ALTITUDE:	1600 MÈTRES
CULTIVAR:	ATENG, TIM-TIM & BOURBON
PROCÉDÉ:	NATUREL
TAMIS:	15
SOL:	HUMUS ET SOL VOLCANIQUE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : Le Kopi Luwak est une expérience en soi! Il vous offre un café très aromatique au goût terreux.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ NÉPAL MONT EVEREST SUPRÊME

d'Asie

La production de café au Népal est un phénomène relativement nouveau. La plantation a été créée en 1996 sur les contreforts de l'Himalaya, à environ 75 km au nord de Katmandou, le long des rives de la rivière Trisuli. C'est en route vers la célèbre région de trekking et d'alpinisme de Langtang / Ganesh Himal.

Le café Népal Mont Everest Suprême est produit pour l'exportation, contribuant grandement à la stabilité économique de la région.

Le domaine encourage les cultivateurs locaux en leur fournissant de l'assistance éducative et agricole. Son engagement environnemental envers la terre (conservation des sols) et les forêts (reboisement) aide également à protéger et préserver diverses espèces en voie de disparition.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION: SUD DU MONT GANESH

ALTITUDE: 700-800 MASL

CULTIVAR: CATURRA

PROCÉDÉ: LAVÉ

TAMIS: 16+

SOL: ALCALINE

CERTIFICATION(S): HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café est un vrai bijou! Il offre un bon corps, une bonne acidité et un excellent arrière-goût.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ YÉMEN ISMAILI

d'Asie

Ce café est cultivé à environ 2 000 à 2 300 mètres d'altitude sur les montagnes de Bani Ismail, situées dans la région de Haraz. Il s'agit du café cultivé aux plus hautes altitudes du Yémen et il est connu par les experts comme étant l'un des meilleurs Mochas.

La culture du café au Yémen est la même depuis des siècles. Les méthodes et les outils les plus anciens sont encore utilisés à ce jour. Les caféiers sont cultivés de manière biologique dans leur environnement naturel et les cerises sont cueillies à la main.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	BANI ISMAIL
ALTITUDE:	2000-3000 MASL
CULTIVAR:	MOKKA
PROCÉDÉ:	NATUREL
TAMIS:	15
SOL:	LOAMY
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : Ce café est unique en son genre grâce à sa combinaison sauvage de notes vives, complexes et fruitées. Son intensité aromatique se révèle 24 heures après la torréfaction. Il est aussi particulièrement recherché pour ses soupçons peu communs de sauge, de cuir, de cardamome et de tabac ainsi qu'une forte acidité et un arrière-goût prolongé.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ RÉSERVE EXCLUSIVE

YÉMEN MOCHA MATARI

d'Asie

LA FAMILLE DERRIÈRE CE CAFÉ

La famille Alhamdani est considérée comme étant la plus anciennes des producteurs et exportateurs de café yéménite spécialisé «Mocha». Leurs ancêtres ont commencé la plantation, la production et la vente du café il y a 130 ans à Bani Matar (district de Bao'an).

Précieusement préservées sont d'anciennes lettres de correspondance arabes qui ont été partagées entre les arrière-grands-pères d'Alhamdani et des agents de café du port de Mocha et du port d'Aden.

Aujourd'hui, la famille est fière de posséder de nombreux hectares de terres et plusieurs plantations de café spécialisées dans la production de café Mattari de qualité supérieure.

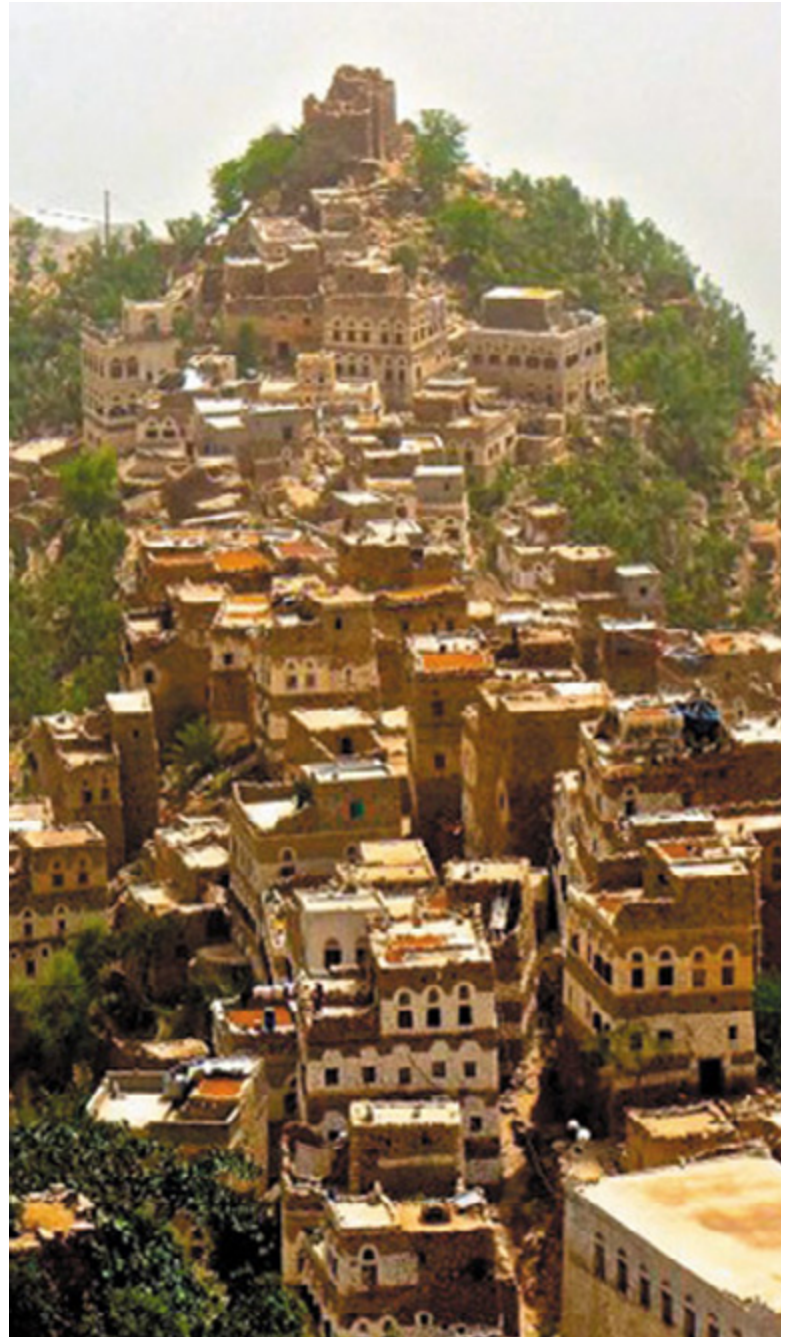
UN CAFÉ RÉPUTÉ

Le café Yémen Mocha est largement considéré comme l'un des meilleurs au monde, avec une riche histoire et se distinguant par des notes de saveur uniques que l'on ne trouve tout simplement pas ailleurs.

Le terme «Mocha» vient de la ville portuaire de Mocha, située sur la côte de la mer Rouge au Yémen. Largement reconnu comme un important terrain de commerce du café entre le XVe et le XVIIe siècle, il est toujours utilisé pour les expéditions à ce jour.

Le café yéménite est cultivé sur les terres fertiles et robustes du Yémen, alimenté par la parfait quantité de précipitations puis protégé du soleil grâce à un couvert forestier naturel.

On trouve le café à des altitudes de 2000 à 2500 mètres au-dessus du niveau de la mer dans des vallées descendant des hauteurs ouest, centrale et sud où il y a environ 900 à 1000 arbres par hectare de terre.



LA RÉCOLTE

Les méthodes traditionnelles prévalent pour la récolte du café au Yémen. Les agriculteurs récoltent par étapes et cueillent soigneusement chaque cerise de café à son apogée de maturité.

Le séchage du café est considéré comme le processus le plus complexe et le plus méticuleux. Après la récolte, les cerises sont disposées sur des lits de séchage pour être exposées au soleil pendant une durée de 10 jours à 2 semaines puis fréquemment ratissées pour favoriser un séchage uniforme. Le fermier surveille de près la teneur en humidité des cerises et une fois satisfait, le processus de décorticage débute. Le décorticage consiste à enlever la couche de parchemin (ou endocarpe) des cerises séchées. Les grains résultants sont ensuite classés, triés et ensachés.



CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	BANI MATAR
ALTITUDE:	2500 METRES
CULTIVAR:	MOKKA
PROCÉDÉ:	NATUREL
TAMIS:	15
SOL:	LOAMY
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café révèle une bonne acidité aux notes aromatiques et complexes de vin et de chocolat noir.

DÉCOUVREZ NOTRE CAFÉ GALÁPAGOS

d'Amérique du Sud

C'est en 1990 que la famille Gonzalez a fait l'acquisition de l'Hacienda El Cafetal. Captivée par l'histoire de cette plantation, la famille a vu une opportunité unique offerte par les microclimats créés par le courant de Humboldt, l'intense soleil équatorial et les changements climatiques dramatiques des hautes altitudes. Les petites rivières alimentées par le «El Junco» (un lac de cratère) descendent doucement sur les pentes rocheuses du côté sud ensoleillé de l'île. Cette eau de source riche en minéraux garde le sol volcanique riche, humide et fertile, contribuant à la qualité supérieure du café.

Aujourd'hui, nous avons la chance de profiter de ce café remarquable grâce au dévouement et au travail acharné de la famille Gonzalez.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	SANTA CRUZ
ALTITUDE:	180-450 METRES
CULTIVAR:	BOURBON
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	16 +
SOL:	VOLCANIQUE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profile de la tasse : En raison des conditions climatiques exceptionnelles de l'île, ce café de culture biologique offre un arôme remarquable et un excellent corps. Une perle rare au bouquet exceptionnel et au goût fin.

DÉCOUVREZ NOTRE JAMAÏQUE MONTAGNE BLEUE *des Caraïbes*

Niché dans un ravin tropical splendide, entouré de rivières aux eaux cristallines et perché sur une pente située entre 2 000 et 3 500 pieds au-dessus du niveau de la mer, se dresse le magnifique Domaine Blue Baron. En tout, 138 hectares de terrain idéal à la production de café Montagne Bleue.

Le Domaine Blue Baron appartient à la famille Minott de Mandeville, ayant plus de 75 ans d'expérience dans le domaine du café. Cette propriété, faisant partie des terres plus vastes de Cedarhurst dans la vallée de Buff Bay à Portland, produit un café Montagne Bleue d'excellente qualité en raison des sols enrichis et des conditions climatiques exceptionnelles.

Des rangées immaculées du meilleur café au monde sont plantées sur environ 60 hectares de terre. Les nuages persistants constituent une protection naturelle pour les caféiers, offrant ainsi un abri contre les rayons du soleil. La faible température ambiante et l'humidité relative induites par la couverture nuageuse contribuent à la lente maturation des grains de café, rehaussant la finesse unique du café qui en résulte.

Les cerises mûres sont soigneusement cueillies par des équipes de récolteurs qualifiés, chaque arbre étant revisité jusqu'à 10 fois au cours de la période de récolte. Les cerises récoltées sont dépulpées puis fermentées à l'aide d'eau de source naturelle. Les grains sont ensuite séchés naturellement sur des barbecues, traités, décortiqués puis soigneusement inspectés pour en vérifier la qualité avant d'être testés et emballés pour l'exportation.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	WEST PORTLAND
ALTITUDE:	600 - 1060 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	16+
SOL:	ALLUVIONNAIRE
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Le café Jamaïque Montagne Bleue se distingue par son incroyable parfum, son arôme délicat et sa douceur. Il n'est pas surprenant que les experts du café estiment tous que ce café possède toutes les caractéristiques en parfait équilibre. Ce café figure parmi les plus distingués au monde.

DÉCOUVREZ NOTRE JAMAÏQUE HAUTE MONTAGNE des Caraïbes

Le café Domaine Baronhall est soigneusement cultivé à environ 2000 pieds au-dessus du niveau de la mer à la ferme Baronhall Estate de St Ann, en Jamaïque.

Avec environ 300 hectares de périphérie, le Domaine Baronhall s'agit de la plus grande plantation de café au Jamaïque. Elle est gérée par la famille Minott ayant plus de 75 ans d'expérience dans l'industrie du café.

La production de café Baronhall débute dans une pépinière de 2 acres où les semis sont cultivés dans des conditions contrôlées pendant 6 semaines, puis ensuite plantés et entretenus avec soin pendant 4 ans jusqu'à ce qu'ils deviennent des arbres matures. Les cerises sont récoltées à la main puis déulpées. Les grains qui en résultent sont ensuite classés et séchés directement dans l'usine de Baronhall afin d'assurer une qualité et une uniformité optimales.

Avant de recevoir le sceau d'approbation du domaine, les grains sont traités pendant 8 semaines supplémentaires, puis soigneusement inspectés et testés.

Au Domaine Baronhall, ils utilisent les mêmes plants que le célèbre café Bleu Montagne. Cependant, le domaine est situé dans une différente chaîne de montagnes au centre de l'île. Des conditions de sol et climatiques légèrement différentes se combinent pour produire un café «Estate Grown Jamaican» exquis.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

RÉGION:	NORD CLARENDON
ALTITUDE:	550 MÈTRES
CULTIVAR:	TYPICA
PROCÉDÉ:	LAVÉ
TAMIS:	17+
SOL:	TERRA ROSA
CERTIFICATION(S):	HUMANITERRA



Profil de la tasse : Ce café onctueux et corsé est cultivé dans les hautes montagnes de la Jamaïque dans un microclimat particulier et dans des conditions de sol favorables. Son arôme agréable libère un arrière-goût fruité et de noisette.