

UN BON CAFÉ C'EST QUOI?



LA TORRÉFACTION

La torréfaction consiste à griller les grains pour libérer les arômes du café. Plus la torréfaction est claire, plus le café est acide et léger, il développe une richesse de parfums. Plus elle est soutenue, plus le café sera noir, corsé, caramélisé et gagnera en amertume.



BRUN



MI-NOIR



NOIR

L'INTENSITÉ

Degré d'intensité du goût et des saveurs du café. Liée à la torréfaction, mais également aux caractéristiques naturelles de chaque type de café.



DOUX



MI-CORSÉ



CORSÉ

L'ACIDITÉ

L'acidité est une des composantes principales des saveurs du café qui est due à la combinaison des acides et des sucres contenus dans celui-ci. Elle se traduit par une sensation piquante, une acidité, à l'avant de la bouche.



PEU



PRÉSENTE



MARQUÉE

LES ARÔMES

Les saveurs que l'on retrouve dans le café proviennent du lieu où on le cultive, méthode de culture et terroir. On est «fruité» si on aime les cafés qui rappellent les baies, les agrumes et même certaines notes florales «boisé» si on préfère ceux qui déploient des saveurs d'épices, de cacao, de noix, de caramel, de pain grillé ou même un goût fumé.



PAIN



NOIX



CHOCOLAT



CARAMEL



TERRE



ÉPICES



HERBE



FRUITS



FLEURS