Art et science du café

La caféologie est une nouvelle discipline créée sur le modèle de l'œnologie. Suivez les étapes clés pour déguster votre café fin comme un grand vin.
Oublié les espressos avalés sur le bord d'un comptoir. Vous ne boirez plus jamais votre petit noir comme avant lorsque vous aurez goûté au plaisir de la dégustation des cafés fins. Et pour s'initier, un passage s'impose à l'espace Soluna Cafés, rue de l'Hôtel-de-ville à Paris

A la fois boutique et bar, le lieu fait aussi office de « caféothèque » où sont conservés des échantillons de grains du monde entier. C'est Gloria Montenegro, une ancienne ambassadrice du Guatemala en France, qui a lancé le concept en s'appuyant sur son association Connaissance du café, qui a vu le jour en 2001. Le but est de faire reconnaître une nouvelle discipline, la « caféologie ».

En attendant l'entrée de ce nouveau mot dans le dictionnaire, Gloria Montenegro le définit comme « l'art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de cafés fins et rares, provenant de terroirs d'appellation ».

Le coffret « Nez du café » permet, comme pour le vin, de s'exercer à distinguer les arômes.

Placer environ 10 grammes de mouture sèche au fond du verre. Sentir. Clou de girofle, riz basmati, vanille, citron, paille ou caoutchouc, difficile de s'y retrouver dans les différents arômes du café. Pas de panique, vous pouvez vous aider du Nez du café, créé sur le modèle du fameux Nez du vin, par Jean Lenoir. Le Nez du café ne comporte que 36 arômes différents, contre 54 pour la boisson de Bacchus, en raison d'une recherche en matière sensorielle moins avancée. Attention ! les arômes qui se dégagent à cette étape ne se retrouveront pas forcément en bouche

Troisième étape

Prendre la cuillère et faire trois fois le tour afin de faire tomber la mouture au fond du verre. L'un des signes de la qualité du café est la propreté du récipient : il ne doit pas y avoir de taches ou d'irrégularités, et la tasse ne doit pas être boueuse ou moisie. Rincer la cuillère entre chaque café. Une mousse se forme ; elle peut être ivoire, brune ou légère. Attendre quelques minutes

Source & Suite >> 01.men

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le lundi 11 septembre 2006
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/6658-art-science-cafe.html