DEVENIR
EXPERT
DU CAFÉ
FOLLIET

Le Café

L'art du Maître Torréfacteur s'exprime dans les **assemblages** qu'il crée.
Il associe des **arabicas** et des **robustas** de différentes **origines**, ainsi que des cafés **lavés** et des cafés **natures** pour composer des recettes inédites.

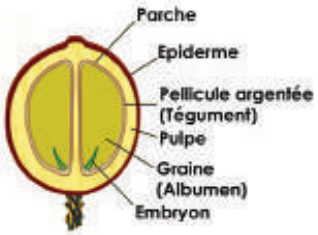
Histoire

Les premiers plants de caféier « Coffea Arabica » seraient originaires d'Éthiopie, le port de Moka au Yemen fut l'un des grands ports d'exportation du café au XVIe siècle.
La torréfaction serait apparue vers le Xe siècle, auparavant, les fruits entiers étaient mis à bouillir.
Le café arrive en Europe au début du XVIIe siècle, introduit par les marchands vénitiens.
Le premier café parisien est fondé en 1672.
À la veille de la Révolution, Paris compte plus de deux mille cafés.

Le nom donné à la boisson « café » provient du mot arabe « **Qahwa** » qui signifie « boisson végétale ».

Production

Le café est cultivé dans plus de 50 pays situés entre les TROPIQUES.
Les différents terroirs vont apporter à chaque origine un profil gustatif et aromatique particulier.
Le caféier produit une drupe, c'est-à-dire un fruit à noyau, appelé cerise, qui contient 2 grains de café vert. Un caféier produit 500 g de café vert par an, ce qui représente 50 tasses d'expressos.
Après la récolte, le café doit être rapidement débarrassé de son enveloppe charnue par séchage ou par lavage.



2 méthodes de traitement :

- **La méthode humide** consiste à dépulper les cerises par fermentation, puis à laver les grains. Cette action produit des **cafés lavés, doux et fruités**.

- **La méthode sèche** consiste au séchage des cerises au soleil pour en extraire les grains. Elle donnera **des cafés natures, au goût plus corsé et boisé**.

2 variétés

- L'**Arabica** pousse entre 600 et 2000 m d'altitude. Sa **teneur en caféine** est comprise entre 1.1 et 1.7 %. Il est connu pour ses **qualités aromatiques** subtiles et acidulées.

- Le **Robusta** pousse entre le niveau de la mer et 600 m d'altitude. Sa **teneur en caféine** est **plus forte**, entre 2 et 3 %.Il est connu pour sa force et sa tonicité en bouche.

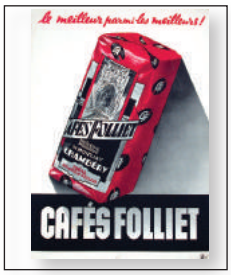
Torréfaction

La torréfaction est la cuisson à sec du café effectuée dans un torréfacteur, grilloir cylindrique tournant.

La méthode rapide permet de torréfier 1500 kg de café par heure dans de l'air brûlant à 800°C.

La méthode flash dure 90 secondes à une température de 880°C, elle n'est utilisée que pour des robustas, des assemblages ordinaires et des cafés instantanés.

De par la température élevée et le faible temps de cuisson, ces 2 méthodes ne permettent pas l'accomplissement des arômes (réaction de Maillard). Il en résulte des cafés aux arômes simplifiés.



Notre métier : Maître torréfacteur depuis 1880

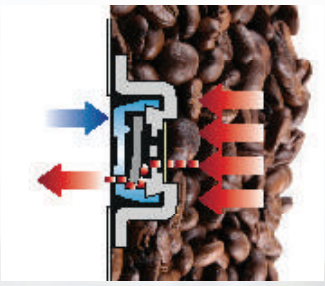
Les CAFÉS FOLLIET pratiquent une **torréfaction traditionnelle** : le café est envoyé par broche de 250 Kg, dans le torréfacteur, à une température montant graduellement jusqu'à 200°C durant environ 10 à 15 minutes.

La torréfaction traditionnelle permet une optimisation des **réactions de Maillard** (réactions chimiques observées lors de la cuisson) : l'action des sucres sur les protéines engendre **la formation de nombreuses molécules aromatiques** et les **colorations brunes** lors de la torréfaction.

En cascade après la réaction de Maillard, suit la **réaction de dégradation de Strecker,** qui entraîne un dégagement de CO_2 et qui est responsable de la mousse dans la préparation du café en version espresso.

D'une part, un grain de café torréfié peut libérer jusqu'à 10 fois son propre volume de gaz CO_2 d'autre part, l'oxygène altère les molécules aromatiques.

C'est pourquoi, chez FOLLIET, nos cafés sont **conditionnés sous vide** afin de préserver tous leurs arômes. La valve monodirectionnelle sur nos paquets évite l'entrée d'air tout en permettant le dégazage naturel des cafés.



La caféine est une molécule qui se développe dans l'eau chaude. Plus le temps d'infusion est long, plus la boisson sera chargée en caféine.

Ainsi, Il y a moins de caféine dans :

- Un ristretto que dans un expresso.
- Un expresso que dans un café filtre.

Le café torréfié contient entre **11% et 17 % de corps gras**. Il doit être conservé au sec et à l'abri de la chaleur.