# Choisir son café selon ses goûts

Origine, traitement et torréfaction expliqués simplement – et ce que cela change dans votre tasse

## Qu'aimez-vous ?

| Vous voulez | Cherchez | Idéal pour |
|---|---|---|
| Chocolat, fruits secs, faible acidité | Brésil, Pérou, Inde ; torréfaction mi-foncée ; mélanges pour espresso | espresso, avec du lait, moka |
| Caramel, douceur, équilibre | Colombie, Guatemala, Costa Rica, Salvador ; torréfaction moyenne ; traitement honey | espresso et filtre |
| Fruits, fleurs, acidité vive | Éthiopie, Kenya, Rwanda ; torréfaction claire ; traitement lavé | filtre, AeroPress, espresso clair |
| Fruit intense, notes vineuses, douceur | cafés au traitement nature (natural) d'Éthiopie, du Brésil ou de Colombie | filtre, espresso pour audacieux |
| Corps plein, amertume, crema épaisse | mélanges avec robusta, torréfaction plus foncée, style italien | espresso, avec du lait |
| Sans caféine | cafés décaféinés (Swiss Water, $CO_2$, canne à sucre) | à tout moment, même le soir |

## Arabica et robusta

- **Arabica** : plus de douceur et d'acidité, palette aromatique plus large, moins de caféine.
- **Robusta** : plus amer, plus terreux, crema plus épaisse, environ deux fois plus de caféine. En mélange, il donne du corps à l'espresso.

## Traitement

| Méthode | Comment ça se fait | Goût |
|---|---|---|
| Lavé (washed) | la pulpe est retirée, le grain fermente puis est lavé | net, acidité vive, origine marquée |
| Nature (natural) | la cerise sèche entière, le grain n'est extrait qu'après séchage | sucré, fruité, parfois vineux |
| Honey | la pulpe n'est retirée qu'en partie, le mucilage reste pendant le séchage | sucré, rond, entre les deux |

## Degré de torréfaction

| Torréfaction | Goût | Préparation |
|---|---|---|
| Claire | fruits, fleurs, acidité, thé | filtre, AeroPress, Chemex |
| Moyenne | douceur, caramel, équilibre | polyvalente, espresso et filtre |
| Mi-foncée à foncée | chocolat, fruits secs, amertume, corps plein | espresso, moka, avec du lait |

## Fraîcheur

- Achetez du café en grains avec une date de torréfaction. Il est à son meilleur environ 1–6 semaines après torréfaction (pour l'espresso plutôt à partir du 7e jour).
- Conservez-le dans un emballage fermé avec valve, au sec et à l'abri de la lumière, pas au réfrigérateur.
- Achetez la quantité pour 2–4 semaines.

> Vous hésitez ? Essayez un coffret dégustation de plusieurs cafés sur greenplantation.fr ou écrivez-nous, nous vous conseillerons volontiers.