



## Fiche Produit : le café

<b>Définition :</b>	
<p>Le café est une boisson chaude élaborée à partir de la décoction de graines de café. C'est une boisson consommée à travers le monde entier dans des quantités plus ou moins importantes.</p>	
<b>Historique :</b>	
<p>L'origine du café se trouverait en Ethiopie vers 570 Ap J.C. mais son origine exacte demeure encore un mystère. D'Ethiopie, le caféier se développa dans les pays du monde Arabe d'où il prit le nom de "vin d'arabie" et commença à se propager en Europe vers 1600, développant ainsi de nombreuses voies commerciales. Il fit son entrée en France vers 1670 et le premier café ouvrit en 1672, rapidement il devient une boisson populaire consommée dans de nouveaux lieux très à la mode : les cafés.</p>	
<b>Marques Commerciales/prix</b>	
<p>Le café peut faire l'objet d'un commerce à grande échelle ou de petites productions locales.          Marques commerciales : Zegafredo, La Maison du Café, etc....          Les prix varient beaucoup selon la qualité. En général, le café utilisé au restaurant coûte entre 15 et 18 euros/kg mais on trouve aussi des cafés issus de petites productions qui peuvent atteindre les 100 euros/kg.</p>	
<b>Élaboration</b>	
<p>Le café provient d'un arbuste, le caféier, qui pousse sur toute la ceinture équatoriale. Le caféier produit des fruits, les cerises, qui ne mûrissent pas à la même vitesse, il n'y a donc pas de saison pour les récoltes. Le ramassage se fait au fur et à mesure de la maturité des cerises. Le caféier est très fragile (600 maladies possible) et produit peu (environ 1 kg de fèves par arbuste et par an), ce qui explique en partie son coût relativement élevé.</p>	
<p>Après le ramassage des cerises, il convient d'en extraire les fèves ou graines. Pour cela il existe deux méthodes : une méthode par séchage des cerises au soleil (méthode sèche), l'autre par immersion prolongée dans l'eau (méthode humide). La seconde méthode donne de meilleurs résultats mais constitue un coût élevé.</p>	
<p>Une fois débarrassées de leur coques, les fèves sont vendues et expédiées sur le lieu de consommation où elles seront grillées, cette opération se nomme la torréfaction. Le point de cuisson de la fève varie selon les pays, les Anglais préfèrent une cuisson légère alors que les Italiens optent pour des fèves bien grillées.</p> <p>La dernière étape sera de moulinier le café pour l'infusion ou l'extraction, la finesse de la mouture dépend beaucoup de la méthode préparation employée pour faire le café.</p>	
<b>Classification</b>	
<p>Il existe deux variétés de café :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le robusta : pousse principalement dans les plaines et donne un café au goût prononcé et amer.</li> <li>● L'arabica : pousse à partir de 600 mètres d'altitude et donne un café acidulé, fin de goût et aux arômes délicats.</li> </ul> <p>Principaux pays producteurs de café :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Brésil</li> <li>● Colombie</li> <li>● Viêt Nam</li> <li>● Kenya</li> <li>● Costa Rica</li> </ul>	<p>Il existe de nombreuses façons de préparer le café :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Espresso : extraction du café avec de l'eau sous pression</li> <li>● Cona : utilisation d'une dépression pour l'extraction du café</li> <li>● Percolateur : l'eau remonte le long d'un tube pour se verser sur le café</li> <li>● Cafetière Filtre : méthode la plus utilisée en France</li> <li>● Cafetière à Piston : l'eau et le café sont mélangés et sous l'action d'un piston filtrant, les marcs sont séparés.</li> </ul> <p>En restauration, l'espresso est le plus utilisé aujourd'hui. Pour les petits déjeuners on trouve souvent des Percolateurs, même si les industriels ont développé des cafés lyophilisés de bonne qualité pour les hôteliers.</p> <p>Le café se sert en tasse ou en cafetière, accompagné de sucre. Il peut aussi se voir accompagné de crème, lait, chocolat et biscuits. (Voir T.A.)</p>