



# LEXIQUE DE CAFEOLOGIE

## A

**AA** : mention qualitative pour certains cafés d'Afrique et du Kenya en particulier. Indique que la taille du grain correspond à un screen ou calibre 18. On estime que plus le grade est élevé plus le café a une acidité fine et élégante.

**Acide** : goût fin et acidulé caractérisant les bons cafés «arabica» cultivés en haute altitude. Sensible sur le bout et les côtés de la langue, se ressent dès le contact avec le café. Il s'oppose à une saveur amère et aigre. Il constitue un atout important dans l'équilibre d'un mélange.

**Acides** : le café vert contient des acides dont les plus importants groupes sont les acides chlorogéniques, aliphatiques, aminés, humiques. Ce sont des précurseurs d'arômes se combinant aux sucres lors de la torréfaction et donnant l'arôme caractéristique du café torréfié.

**Acidité** : saveur acide. Qualité de ce qui est acide.

**Acre** : goût irritant et aigre, à l'acidité désagréable.

**Adoucisseur**: appareil qui réduit la dureté de l'eau en remplaçant les ions calcium et magnésium par des ions sodium. Il prévient ainsi l'entartrage des appareils chauffants tel la machine à café, permet de faire des économies d'énergie, et surtout permet d'exprimer au mieux les qualités aromatiques d'un café.

Indispensable pour le professionnel, il réduit le TH (Titre Hydrotimétrique) au niveau recommandé par le constructeur (environ 3 à 5 TH).

**Aigre** : acidité trop prononcée rappelant le lait tourné.

**Amer** : désirée jusqu'à un certain point, surtout présente chez les robustas. Elle rappelle la saveur caractéristique de la peau du pamplemousse ou du chocolat noir; est souvent obtenue par une torréfaction longue dite « à l'italienne »... Ressentie au fond de la langue. Habituellement non recherchée, cette caractéristique peut parfois, en petite quantité, contribuer à la saveur du café. Cette saveur est provoquée par l'acide chlorogénique, et pour une infime part, par la caféine. Elle se développe avec le degré de torréfaction et est influencée par le mode de préparation de la boisson.

**Amertume** : saveur amère. Qualité de ce qui est amer.

**Antigua Coffee** : cru situé à 50 km à l'Ouest de Guatemala City. Bénéficie d'un sol volcanique pierreux et d'une longue période ensoleillée. Les productions se situent entre 1 500 et 1 700 mètres d'altitude et donnent des cafés veloutés et riches en arômes.

**Âpre** : sensation de rudesse, goût râpeux.

**Arabica** : une des deux espèces principales de caféiers. Le Coffea Arabica, est un arbuste fragile qui est à l'origine de 67 % de la production mondiale de café. Poussant à haute altitude, ses fruits mûrissent lentement, ce qui favorise des cafés de grande qualité. L'étymologie du nom provient certainement de la région où l'on a découvert et utilisé le café : la péninsule arabique.

**Arrière-goût** : correspond à la perception laissée après la déglutition; elle est provoquée par la rémanence du café une fois celui-ci avalé. L'arrière-goût peut aller du goût de brûlé à celui du chocolat, en passant par les épices.

**Arôme** : ensemble de sensations provenant des odeurs qui s'échappent du café infusé. L'odorat permet l'analyse de l'arôme. On parle d'arômes fleuris, poivrés... Tout comme l'acidité, le corps et la saveur, l'arôme est un élément essentiel pour l'appréciation du café.

## B

**Boisé** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise le bois.

**Bourbon** : variété d'arabica, mutante de la variété Typica, originaire de l'île Bourbon (Île de la Réunion). Une des variétés les plus répandues au monde, surtout en Amérique Centrale et Amérique du Sud.

**Broche** : quantité de café vert chargée dans le torréfacteur. Équivaut à la fournée du boulanger.

**Brûlé** : café trop torréfié.

**Brûler** : torrifier de façon exagérée les grains de café vert qui le rend trop amer.

## C

**Café** : graine permettant au caféier de se reproduire et qui, après torréfaction et infusion, donne une boisson Tonique riche en arômes et en saveurs.

**Caféier** : arbuste tropical de la famille des Rubiacées. Il en existe une cinquantaine d'espèces différentes mais deux seulement sont communément commercialisées : l'Arabica et le Canéphora (communément appelé Robusta).

**Café vert** : graines non reproductibles du caféier ayant subi divers procédés afin de devenir du café «marchand».

**Cerrado** : haut plateau semi-aride qui entoure la ville de Patrocinio, entre São Paulo et Brasilia. Cette zone est située dans la région centrale des hautes plaines du Brésil et produit un des meilleurs cafés brésiliens.

**Chocolaté** : saveur caractéristique de certains arabicas comme, par exemple, l'arabica de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

**Corps** : ensemble des propriétés physiques du café infusé. Il regroupe les sensations perçues par toutes les parties de la bouche, pendant et après l'ingestion.

**Corsé** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la puissance et fait référence à la torréfaction et au goût.

**Cru** : terroir aux caractéristiques déterminées. On trouve plus de 400 crus à travers le monde. Un cru est déterminé par l'espèce, la variété, le terrain ou terroir, la température, l'altitude, l'exposition, l'ombrage, la pluviométrie, et les vents.

## D

**Dégazage** : expulsion du gaz carbonique contenu dans le café après torréfaction. Le dégazage dure en moyenne 24 heures durant lesquelles le grain émet jusqu'à 6 fois son volume de CO<sub>2</sub>.

**Dégustation** : les principaux critères d'une dégustation de café sont les suivants: à la vue, évaluation de la couleur de la crème pour les expressos, la couleur de la liqueur pour les autres types de café; au nez, détermination des différents arômes que l'on ressent ainsi que la puissance aromatique globale; au goût, évaluation de l'acidité, de l'amertume, du corps et de la longueur en bouche de la liqueur.

**Douchette**: pièce métallique située dans le groupe d'une machine à expresso qui assure la répartition de l'eau sur la mouture.

**Doux** : dans la dégustation sensation qui caractérise une perception plus douce intrinsèque à certains cafés produisant une saveur moins prononcée

## E

**Eau** : un des facteurs influençant la qualité du café. Il faut être soucieux de son pH, de son TH, de sa température, de son goût, chloré par exemple pour les eaux du robinet.

**Emballage** : il est le garant de la bonne conservation des qualités du café torréfié, en grains, moulu, ou pré-dosé.

**Épais** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la sensation en bouche d'une infusion qui a du corps.

**Épicé** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise les arômes d'épices douces: cannelle, clou de girofle, coriandre, badiane, cardamome, ...

## F

**Fadeur** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la faiblesse à la dégustation, le manque de corps.

**Fève** : désigne le grain de café.

**Fleuri, floral** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme léger rappelant les parfums floraux. Odeurs délicates rappelant celles du chèvrefeuille, du jasmin, du pissenlit, de l'ortie

**Fruité** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'arôme prononcé de fruits mûrs et parfumés.

## G

**Goût** : ensemble des saveurs et des sensations ressenties par la bouche tant par la langue que par le palais.

## H

**Harrar** : cru situé dans l'est de l'Éthiopie Le plus près du café sauvage d'origine. Excellent café, suave, doux et parfumé. **Hard Bean (H.B)** : mention qualitative pour certains cafés d'Amérique Centrale et du Costa Rica en particulier. Indique que l'altitude de production est au moins de 1200 m. Plus l'altitude est élevée plus le café mûrit lentement et plus son acidité est fine et élégante.

**Humide (Méthode ou Voie)**: l'une des deux méthodes employées pour extraire les 2 grains de la cerise. La préparation par voie humide est réservée aux meilleurs crus.

**Iodé** : odeur d'iode caractéristique des cafés riotés (cafés brésiliens stockés, volontairement ou non, à proximité des quais et laissés aux effluves marins). Ne peut être masqué par assemblage à d'autres cafés.

## I

## J

**Jute** : c'est dans des sacs en toile de jute ou en sisal de 60 ou 70kg, que le café vert est transporté (à l'exception du "Blue Mountain" qui voyage dans des fûts de bois).

## K

**Kilimandjaro** : volcan partagé entre la Tanzanie et le Kenya, porte des plantations de café qui produisent un arabica parmi les plus fins et aromatiques du monde. Le climat tropical d'altitude (1000 à 2000 mètres) idéal pour une lente maturation des grains et la fertilité des sols volcaniques du Kilimandjaro sont essentiels pour la formation des arômes. Plus la plantation se situe en haute altitude sur le versant de la montagne, plus le café sera acide, et sera considéré comme de grande qualité.

## L

**Lavé** : dénomination des cafés verts obtenus par voie ou méthode humide.

**Léger** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise :

- l'arôme peu perceptible.
- le goût d'un élément manquant de corps ou d'acidité.

## M

**Maragogype** : variété mutante d'Arabica caractérisée par ses très gros grains et la qualité de sa tasse. On le cultive surtout en Amérique centrale. On appelle ses graines des « fèves éléphant » et son rendement est faible, environ 3 tonnes à l'hectare. Son nom provient d'une région du Brésil où elle a été découverte en 1870.



**Mélanges** : les mélanges sont constitués de grains aux caractéristiques différentes qui savent bien se marier et se compléter pour mieux atteindre l'équilibre et l'harmonie. La majorité des cafés consommés sont des mélanges.

**Moka ou mokka**: variété d'Arabica. Ville portuaire située au Yémen sur la Mer Rouge d'où était exporté le café.

**Moelleux**: goût rond et velouté, faible en acidité. Sensation générale agréable aux sens

**Mouture** : finesse de la granulométrie de la poudre de café. En fonction du type de préparation et de la machine on utilise une mouture adaptée.

## N

**Nez** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise l'odeur produite par le café après son infusion, contenant les différents arômes perceptibles.

## O

**Oxydation** : réaction provoquée par le contact des graisses du café avec l'air. Plus simplement on parlera de rancissement. Sans protection, le café en grains s'oxyde en 15 jours, le café moulu en 5 jours et le café infusé en 20 minutes

## P

**Percolateur** : appareil qui sert à faire du café par percolation ou lixiviation.

**Percolation** : circulation d'un fluide sous pression à travers une substance pour extraire de celle-ci un arôme ou une essence.

**Picking** : type de cueillette où seules les cerises mûres sont récoltées une à une à la main.

## Q

## R

## S

**Santos** : nom du port d'exportation brésilien donné aux cafés qui y transitent. Ce sont essentiellement des cafés de l'état de Sao Paulo, et les bourbons y sont particulièrement appréciés

**Screen (ou grade de IV à 0)**: calibre, taille, grosseur du grain, classé du plus fin (9) au plus gros (18).

**Séchage** :

- par voie sèche: opération qui consiste à étaler les cerises sur des aires de ciment ou de terre battue pour les exposer à la chaleur du soleil afin qu'elles dessèchent. Le café obtenu est appelé « café en coque ». C'est la méthode la plus simple et la plus rustique.

- par voie humide: après l'opération de voie humide, on fait sécher le café en parche, au soleil dans d'immenses tiroirs se déplaçant sur rails, de manière à pouvoir vite l'abriter en cas de pluie.

**S.H.B (Strictly Hard Bean):** mention qualitative pour certains cafés d'Amérique Centrale. Indique que l'altitude de production est au moins de 1600 m. Plus l'altitude est élevée plus le café mûrit lentement et plus son acidité est fine et élégante.

**S.H.G (Strictly High Grown):** mention qualitative pour certains cafés du Honduras cultivés en altitude, entre 1500 et 2000 m.

**Sidamo** : cru de cafés de variété d'arabica lavés d'Éthiopie ayant des notes particulières de confiture d'abricot et d'arômes sauvages

**Suave** : dans l'analyse sensorielle note qui caractérise la douceur légèrement acidulée.

**Supremo** : qualité supérieure des cafés de Colombie, qui est liée à l'altitude de production. Plus l'altitude est élevée plus le café mûrit lentement et plus son acidité est fine et élégante

## T

**Température** : dans la réalisation d'un café la température de l'eau est primordiale. Trop chaude elle va détruire un certain nombre d'éléments aromatiques composants l'arôme du café et trop froide elle n'extraira pas les éléments désirés. La température idéale de l'eau se situe entre 89 et 92°C, en fonction du type de préparation et de la machine à café utilisée.

**Torréfacteur** : désigne à la fois le professionnel qui grille le café et la machine utilisée pour ce faire.

**Typica** : variété d'Arabica génétiquement proche de celle originaire du Yémen. Aussi appelée « Blue Mountain »

**U**

**V**

**W**

**Y**

**Yirgacheffe** : cru d'arabica éthiopien produit dans les environs de la ville de Yirga Cheffe dans le Sidamo. Petits grains au bouquet exceptionnel, belle acidité, riche et parfumé aux notes parfois florales.

**Z**