



Liste des cafés

- **BRAZIL CERRADO PERLA**

Doux et finement acidulé, notes fruitées.

La région dite du “Triangulo”, dans l’Etat de Minas Gerais, produit parmi les plus fins cafés au monde. Au cœur du Cerrado, cette vaste savane tropicale couvrant un cinquième de la superficie du Brésil, ce Santos Fancy est récolté sur les hauts plateaux de l’Alto Paranaíba. Le Cerrado constitue un écosystème particulièrement propice à la culture du café, avec une température moyenne oscillant entre 18 et 22 degrés, une floraison uniforme, des pluies abondantes et une période de récolte sèche, si bien qu’une variété de caféier s’y est développée : l’Acaia Cerrado.

- **COSTA RICA BLUE MOUNTAIN**

Corsé et amer, rond et crémeux, notes grillées.

Le Costa Rica fut, dès 1854, le pionnier de la culture du café en Amérique centrale. Parmi les premiers exportateurs de café, le français Hyppolite Tournon fonda la plus illustre coopérative caféière du pays, la Cafetalera Tournon Limitad, dont notre Blue Mountain est issu. Cette coopérative peut compter sur les employés les plus expérimentés du Costa Rica, travaillant pour la Cafetalera de génération en génération, et assurant à la production une qualité indéniable. Le Costa Rica Blue Mountain est estampé du plus haut grade, SHB (Stricly Hard Bean) HT-M, isolant le meilleur de la récolte.

- **ETHIOPIA HARAR**

Corsé et acidulé, notes de prunes et de muscade.

Ce grand cru africain doit son nom à la ville fortifiée d’Harar, située sur les hauts plateaux de l’est de l’Ethiopie. Récolté à la main entre 1300 et 1900 mètres d’altitude, il doit ses arômes fruités à un processus de séchage particulier dit “Naturel” ou “Unwashed”. Ce procédé ancestral consiste à faire sécher naturellement le grain de café à l’intérieur de son fruit d’origine, étendu sur des tamis au soleil. Le processus dit “Unwashed” demande un savoir-faire millénaire et confère à ce café toute sa profondeur d’arôme

- **ETHIOPIA SIDAMO**

Equilibré et acidulé, notes de fruits rouges.

Si l’Ethiopie constitue le berceau de l’humanité, nous pouvons également y retracer l’origine du café. La légende voudrait que celui-ci fut découvert dans la région de Kaffa, à l’ouest du pays, et qu’il fut exporté via la ville portuaire yéménite de Mocha. Située dans le sud de l’Ethiopie, la province de Sidamo est, avec Harar et Yirgacheffe, l’un des trois producteurs de grand cru du pays. Récolté à haute altitude, il subit un procédé dit “Fully Washed”, consistant à faire fermenter le grain en cuve après l’avoir séparé de sa pulpe.

- **GUATEMALA QUETZALTENANGO**

Très doux et particulièrement fin, notes fruitées.

Quetzaltenango, est l’une des plus grosses villes du Guatemala, ancienne ville maya appelée Xelajú et aujourd’hui surnommée Xela. La région est connue pour ses montagnes majestueuses, parsemées de volcans et son sol riche qui produit un café de haute qualité. Autre force de la région : une atmosphère tropicale et un microclimat créé par l’influence des montagnes et de l’océan Pacifique. Issu de l’agriculture biologique, la torréfaction claire choisie par Corica pour ce café laisse le grain s’exprimer sur de belles notes fruitées.

- **MEXICO TAPACHULA**

Rond et équilibré, notes de cacao et d’épices.

Issu d’une région établie par les Aztèques et dont l’essor économique fut lié à la culture du café au 19ème siècle, le café Tapachula s’épanouit à l’extrême sud-ouest de la Sierra Madré du Chiapas, proche du Guatemala, sur les rives du Pacifique. Ensermé au centre d’une biosphère faite de réserves naturelles et écologiques, le café est cultivé au pied des volcans Tacana et El Triunfo sur des hauts plateaux culminant à 1500m d’altitude. Nichées au cœur d’un écosystème riche en espèces végétales, les plantations profitent de l’ombre de vastes forêts afin de réunir les éléments permettant la production d’un café exceptionnel.

- **NEPAL MOUNT EVEREST SUPREME**

Parfaitement balancé, notes de caramel et noisettes.

Les plantations de café de ce Mount Everest Supreme sont les plus septentrionales au monde. Situées au pied du massif du Ganesh Himal, à 70 kilomètres au nord de Kathmandu, elles produisent non seulement un café d’exception, mais elles participent aussi à la reforestation de la région et à la préservation de la faune locale. Fait plutôt rare, ce café entièrement récolté, trié et traité à la main, est constitué à 100% de Caturra. Cette variété d’Arabica donne un arbuste très feuillu, à la récolte délicate et laborieuse, et dont la petite taille lui permet de profiter de l’ombre portée par la végétation avoisinante, assurant ainsi un ombrage naturel et constant nécessaire à son développement.

- **PAPUA NEW GUINEA SIGRI AA**

Équilibré, rond et très digeste, notes de cacao.

Ce café est récolté à la main dans la vallée du Wahgi, située à l'est de l'île de la Nouvelle-Guinée. La plantation Sigri AA, dont est issu ce café, produit l'un des plus grands crus de la planète. La variété botanique Typica, qui le compose en partie, est issue de la même espèce que le légendaire Jamaïca Blue Mountain. L'instabilité politique du pays et l'explosion récente de sa cote de popularité font de ce café un produit de plus en plus exclusif.

- **PERU EL PALTO**

Équilibré, subtilement acidulé, fin de bouche chocolatée.

Le PERU EL PALTO que nous vous proposons est issu d'une agriculture biologique. La production de café dans les Andes amazoniennes du nord du Pérou, a commencé dans les années 1950. Les pratiques agricoles ont longtemps reposé sur l'utilisation de produits agrochimiques. Après plusieurs décennies, l'Association des Producteurs Cafetiers Juan Marco "El Palto" - en bref, JUMARP - fondée par José Carranza Barboza en 2003, avec 35 autres petits agriculteurs, a décidé de changer les anciennes méthodes et de commencer une production de café durable en harmonie avec la forêt indigène. Les producteurs associés à JUMARP exploitent tous de petites parcelles. Au total, les 188 producteurs cultivent le café sur 549 hectares dans la «Selva Alta» au nord du Pérou. C'est un type spécifique d'écosystème trouvé au Pérou et au Mexique, avec des forêts denses et humides.

- **CUBA SERRANO**

Équilibré, notes de tabac et de chocolat noir.

À la fin du 18ème siècle, la culture du café sur l'île de Cuba connaît un remarquable développement avec l'arrivée de milliers de fermiers français lors de la révolution esclavagiste Haïtienne en 1789. En possession de toutes les connaissances nécessaires à la culture et au traitement de beaux Arabica, ils s'installent sur les flancs de la Sierra Maestra et créent de splendides plantations de cafés. Le CUBA SERRANO proposé par Corica provient de la Sierra Maestra et pousse à une altitude de 1000 à 1400 m. Il est récolté à la main, à cause des pentes très raides, pousse à l'ombre d'autres arbres (Ingas, Leucaena, ...) et est lavé avec soin pour un résultat en tasse d'une très belle rondeur, sur des notes de chocolat noir et de tabac.

- **HONDURAS HIGH GROWN**

Corsé et amer, rond et crémeux, notes de caramel et de chocolat.

Le café du Honduras sélectionné par Corica provient de Copan, un département situé dans l'extrême Ouest du pays, connu pour son site archéologique Maya. C'est un café 100% High Grown (HG) qui se cultive entre 1000 et 1250m, une altitude à laquelle les montagnes sont balayées par des vents frais et où les nuits sont froides. Les températures moins élevées et l'ombre des forêts offrent un environnement propice à un développement tout en douceur de la cerise de café et de ses arômes, à l'inverse de ce que proposent les plus gros producteurs : des caféiers plantés à moindre altitude où les températures sont plus élevées afin de forcer le grain à arriver à maturité plus rapidement, au détriment de l'épanouissement des arômes. Ce café, ramassé à la main, avec 2 à 3 passages, est issu de l'agriculture biologique et lavé à l'eau claire.

Le résultat en tasse est plutôt corsé, d'une belle rondeur, sur d'agréables notes de caramel et de chocolat.

- **ECUADOR VILCABAMBA**

Equilibré, agréablement acidulé, notes d'épices et de caramel.

Le café de Vilcabamba également appelé le café des centenaires, se cultive en famille, sur de toutes petites parcelles. Les habitants du village - juché à 1600m d'altitude - considèrent leur produit comme un breuvage de haute qualité qu'ils consomment quotidiennement. C'est la raison pour laquelle, les quantités exportées sont extrêmement limitées. Vilcabamba se trouve dans une vallée luxuriante jouissant d'un climat tempéré avec des températures comprises entre 18 et 24 °C tout au long de l'année. Ce café offre des arômes floraux, avec des notes de caramel et d'épices.

- **DECA BRAZIL**

Rond et long en bouche. Décaféiné sans solvant.