



# Les secrets d'un bon café maison

Par Carlo Granito\*

Dans un numéro précédent de *Vins & Vignobles*, l'auteur expliquait l'importance du rôle de l'importateur torréfacteur et les facteurs qui déterminent qu'une maison de café est responsable et professionnelle.

**Pas si simple de se concocter** un bon café maison! Car, à l'instar d'une recette gastronomique que l'on veut exquise, l'excellence du café résulte aussi de règles dont l'application des principes de base se doit d'être rigoureuse.

Que le consommateur ne se culpabilise pas de ne pas boire du bon café. Sans doute en est-il mal informé quant aux modes de préparation? Heureusement que les impondérables se contrôlent et que l'on

peut en corriger les résultats. Tout comme le vin que l'on a sélectionné pour l'exclusivité de son goût, le café que l'on a choisi doit conserver à travers sa dégustation la typicité de ses saveurs.

Voici quelques éléments de base qui sont déterminants pour obtenir un bon café maison.

## L'eau

La majeure partie de l'infusion noire que

nous aimons tant est composée d'eau. Durant l'infusion, elle jouera un rôle d'importance qui peut affecter pour le meilleur ou le pire les moutures de qualité. Les eaux dotées d'un niveau de chlore, de calcaire ou de fluor trop élevé auront un effet néfaste sur le café. Plus coûteuse, une eau de source faiblement minéralisée est de loin la meilleure option. Quant à une eau filtrée, en annihilant les éléments nocifs déjà cités, elle peut également s'avérer un excellent choix.

## Les torrifications

La torrification a pour but de développer le goût du café vert. Les différentes étapes de torrification peuvent modifier le goût du même café. En voici, les nuances :

### Torrification légère :

goût léger, plus acide



### Torrification moyenne :

goût plus corsé



### Torrification moyenne poussée

**brune ( bure de moine) :**

bon équilibre, aromatique



### Torrification poussée

**( brun très foncé) :**

bon équilibre, très aromatique avec arrière goût aigre-doux



### Torrification très poussée

**( foncée ou noire) :**

goût brûlé, âcre et piquant



Naturellement chacun des cafés d'origine réagira différemment à la torrification. Pour être capable de déceler les nuances et les différences de goût de chacun, on suggère une torrification moyenne ou plus poussée.

## La température de l'eau

Au moment de l'infusion (contact avec la mouture), la température idéale de l'eau serait de 95° à 98° C ou de 203° à 208° F. Il s'agit de la chauffer jusqu'à ce qu'elle frémit sans bouillir. Il ne faut jamais verser de l'eau bouillante sur les moutures, car les huiles essentielles du café se volatiliseront.

## Le café

Choisir un café de type arabica de grande origine ou un mélange personnalisé haut de gamme est un excellent choix. Les mélanges impersonnels, tels les arabicas de bas de gamme ou robustas sont à déconseiller. Il est préférable d'acheter des grains non moulus et de les faire moulin à votre choix en magasin par le cafetier ou

## La mouture

Chaque type de cafetière exige une mouture différente. Naturellement, il faut toujours que le café soit au moins moulu plus gros que les pores du filtre utilisé. Un café moulu plus fin que le filtre utilisé laissera des dépôts solides dans la tasse et donnera un goût plus amer et une texture plus pâteuse que normal. L'utilisation d'un café moulu trop gros selon la cafetière utilisée résultera en un nectar dépourvu de goût. Il est toujours préférable de se tromper, et d'en mettre plus que moins.



Moulin commercial



Moulin domestique

encore mieux, les moulin chez soi juste avant l'infusion. Quant au prix, il demeure habituellement un bon indicatif de la qualité.

## Pré-infusion

On recommande d'humecter votre mouture avec un peu d'eau chaude quelques secondes avant de procéder à l'infusion, selon le type de cafetière utilisée. Cela vous permettra d'obtenir une meilleure extraction et un maximum d'arômes. La pré-infusion sert à faire gonfler la mouture et qu'au moment où l'infusion débute, l'eau soit restreinte par le gonflement, ce qui provoque un ralentissement de l'infiltration à travers la mouture, d'où un temps d'infusion plus long et une meilleure extraction des huiles et arômes. ☞

\* Carlo Granito est le fondateur de Terra Café et Thé Ltée. Depuis plus d'un quart de siècle, cette maison sélectionne, importe et torréfie les plus fins cafés d'origine provenant des quatre coins du monde.

## Infusion

Dépendamment du type de cafetière utilisée, le temps d'infusion varie. Pour les cafetières qui exigent une mouture plus grosse, la durée d'infusion sera nécessairement plus longue. Pour les cafetières qui exigent une mouture fine, la durée d'infusion sera courte. Pour obtenir un café plus fort ou plus doux, il est préférable d'augmenter la quantité de café moulu plutôt que de choisir une mouture plus fine.

### Type de cafetière

### Mouture

Turc



Poudre pulvérisée



Espresso



Très fine



Filtre papier conique



Fine



Moka Espresso



Moyenne fine



Filtre papier plat



Moyenne



Piston



Moyenne grosse



Percolateur



Grosse



Syphon



Grosse



Napolitaine



Grosse

