

# BORDEAUX COULISSES



## DU CAFÉ EN PROVENANCE DU MONDE ENTIER

Cafés mais aussi thés, sucre de canne et cacao arrivent en sac du monde entier. Mexique, Costa Rica, Colombie, Guatemala... Le Centre de caféologie sélectionne les crus, très souvent sur place dans les pays de production. «Nous avons développé une gamme complète d'origines très diversifiées puisque nos cafés proviennent de quasiment tous les pays producteurs», souligne Jeff Schopper, son directeur général.



## 35 ORIGINES DIFFÉRENTES MAIS UNE PRÉFÉRENCE POUR LE MOKA D'ÉTHIOPIE

Le Centre de caféologie est quasiment la seule torréfaction à travailler autant d'origines de cafés différents, 35 au total. «Le café le plus vendu est le moka d'Éthiopie, un café très équilibré, parfumé, d'une qualité d'origine pure qui correspond au goût de la majorité des amateurs de café. Ce café présente également l'avantage de pouvoir rentrer dans la composition de tous les assemblages».



## 95% DE PRODUITS BIO

Le Centre de caféologie a fait le choix de la diversité des origines et du bio (95% des produits). «Notre volonté consiste à rendre accessible les produits gastronomiques, biologiques et équitables». Aussi, la torréfaction artisanale vend uniquement du café, des thés, sucres, miels et huiles importés directement ou des produits élaborés avec des artisans producteurs. Le Centre ouvre également ses portes au public dans le cadre d'ateliers «Découverte», «Professionnel» ou «Création Assemblage».

**CENTRE DE CAFÉOLOGIE** Deux fois par mois, Bordeaux7 vous emmène dans les coulisses d'un lieu, d'une institution, d'un événement de Bordeaux ou de l'agglomération pour vous faire découvrir l'envers du décor. Visite aujourd'hui des coulisses du Centre de caféologie, une torréfaction artisanale qui offre depuis dix ans un large choix de cafés fraîchement torréfiés.



## UN CAFÉ FRAÎCHEMENT TORRÉFIÉ

Géré et contrôlé par informatique, le procédé de torréfaction artisanale dite «lente» consiste en une torréfaction à cœur de grains de cafés verts régulièrement brassés pendant 17 à 20 minutes et progressivement grillés de 160 à 210°C. «La torréfaction se fait par multiple de 180 kg de manière à ne proposer qu'un café fraîchement torréfié».



## 1000 TONNES DE CAFÉ PAR AN

Une fois torréfié, le café est stocké dans des silos en attente de conditionnement (emballé sur place) ou dirigé vers le moulin pour être moulu. La société, qui a mis en place sa propre marque «Destination», produit 1 000 tonnes de café par an, dont 10% de cafés en grains.

REPORTAGE  
PHOTOS  
> STELLA DUBOURG



## DE LA TERRE À LA TASSE

La dégustation du café n'est pas sans rappeler les règles de l'œnologie. Le vocabulaire est quasi similaire puisqu'il est question de grands crus, d'assemblages, d'arômes, de saveurs mais aussi de corps et l'approche gustative met tous les sens en éveil. «A ce jour, près de 800 arômes de café ont pu être identifiés sur plus d'un millier et ont été classés par famille. Mais nous travaillons sur six arômes majeurs».

## DESTINATION THÉ :

Après le café, l'office de tourisme de Bordeaux organise des journées de découverte sur la thématique du thé au Centre de caféologie. Visites les jeudis 14 mai et 18 juin à 14h. Réservez : 05 56 00 66 15. Tarif : 20 €