



LE CAFÉ, UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE RAFFINÉE

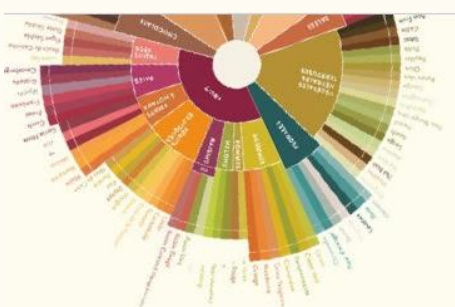
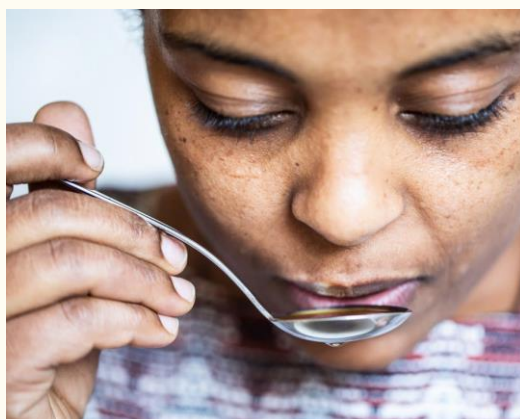
Le café est la deuxième boisson la plus consommée au monde, après l'eau. Le café, mais quel café ? A l'heure des fast-food, des plats industriels ultratransformés « prêts à avaler » et des espresso souvent sans saveurs, il est une autre voie qui fait entendre sa voix et suscite l'engouement depuis dix ans : le café de spécialité et son extraction « slow » aussi appelée « slow coffee », ou l'art de préparer et de déguster un café de qualité, en prenant son temps.

Le « slow coffee » transforme, par la magie du « ralentir », cette boisson en un produit gastronomique à part entière. Le secret ? La recette ? Il s'agit du café de spécialité qu'on extrait en méthode douce : une extraction lente et douce du précieux breuvage, visant à sublimer chaque tasse en une expérience sensorielle raffinée.

Le « slow coffee » invite à refaire de ce temps si familier et fédérateur du « café » un moment épicurien de qualité, de détente et de bien-être.

Une nouvelle expérience sensorielle grâce à un café de spécialité, traçable, durable, torréfié par des artisans à l'opposé de la consommation de masse proposée par les industriels. Dans le « café de spécialité » et ses torréfactions plus maîtrisées, pas de surcuisson rapide à ultrahaute température, qui élimine toutes les notes aromatiques. Il offre une réalité encore méconnue : une palette gustative plus large que le vin, avec plus de 800 composés aromatiques, riches en saveurs complexes, variées et subtiles. Après une préparation soigneuse et attentive, des notes de chocolat, de noisettes, de fruits rouges, d'agrumes ou encore d'épices se mêlent dans chaque tasse, offrant une expérience gustative incomparable.

On peut alors classer les arômes en plusieurs catégories : les floraux, les fruités, les herbacés, les fruits à coque, les caramélisés, les chocolatés, les épicés et les fumés. La roue des arômes est un outil utilisé par les amateurs de café et les professionnels pour identifier les différents arômes du café.



La démarche de Belco, importateur de cafés vert d'exception, repose sur une approche globale et systémique : elle est fondée sur une vision de qualité et de soin depuis la production du grain jusqu'à la dégustation de la boisson finale, dans toutes ses dimensions : son origine (qualité du terroir et de la graine), ses conditions de production respectueuses de l'environnement (sous ombrage, sans monoculture...) et garantissant une juste rémunération du producteur, sans oublier la qualité de la collecte (à maturité) et du séchage des grains ainsi que leur transport dans les meilleures conditions de température et d'humidité, jusqu'à la torréfaction (c'est la cuisson qui va permettre de révéler les arômes du grain) et enfin la préparation.

Le café de spécialité invite ainsi à consommer moins, mais mieux, dans un monde où le prix du précieux grain ne va cesser d'augmenter.

Et ça tombe bien, car cette tendance favorable au café durable s'inscrit dans une quête plus large de qualité : alors que 8 Français sur 10 (source Ifop) consomment régulièrement du café (5,4 kgs par an et par personne), la part de marché du café en grains a augmenté de 2,9% en France en 2023, pour atteindre 25,9%. Quant au café de spécialité, reconnu pour sa haute qualité et sa traçabilité, il affiche la perspective de passer de 5% aujourd'hui à 15%. Les consommateurs français intègrent de plus en plus l'impact environnemental dans leur choix d'achat et adoptent des mesures pour réduire leur empreinte écologique. L'intérêt accru pour le terroir et les origines du café, ainsi que la montée en puissance des coffee shops et la reconnaissance des compétences des baristas ont renforcé cette tendance, offrant aux consommateurs une expérience café complète et de qualité.



CHOISIR ET PRÉPARER UN BON CAFÉ : LES CONSEILS DE BELCO

D'abord, êtes-vous plutôt robusta ou arabica ? Pour les amateurs de café, pas de doute, c'est l'arabica !

Le robusta, sous-espèce robuste (comme son nom l'indique) pousse en basse altitude, a l'avantage d'être peu malade et très productif, ce qui en a fait un café de « volumes ». Tandis que l'arabica, qui pousse à haute altitude, a l'inconvénient d'être plus fragile mais recèle des trésors d'arômes. Ensuite, que l'on soit barista ou simple consommateur, la préparation du café demande une attention et un soin particuliers à chaque étape.

1/ LE GRAIN

Choisir un bon grain, frais et de bonne qualité. Le graal, c'est le café de spécialité : de qualité supérieure, entièrement traçable et produit dans le respect du vivant. « Un café est dit de spécialité lorsque les « nez » mondiaux chargés d'évaluer le café lui attribuent un minimum de 80 points, basé sur la richesse aromatique perçue à la dégustation », décrit Laure Jubert, chez Belco. « Et au-delà de 86 points, on parle de café d'exception. » N'hésitez pas à demander la date de torréfaction et la date de récolte à votre torréfacteur !

2/ L'EAU

La composition minérale de l'eau et sa température. La Volvic offre une eau bien équilibrée en minéraux. Conseil : après avoir fait bouillir l'eau, attendez 30s avant de l'utiliser pour une température idéale entre 90 et 95°C.

3/ LE MOULIN

Il doit assurer une bonne granulométrie : c'est à dire un café moulu ni trop fin (telle que la farine) ni trop épais, mais similaire à la taille des grains de sable.

4/ LE FILTRE

Les baristas préfèrent les filtres en papier pour leur faible impact sur le goût en tasse et la praticité - mais il en existe de très bons réutilisables (en métal, en plastique...). Chaque méthode a son filtre adapté (conique, à fond plat...).

5/ LE RATIO EAU-CAFÉ

Le ratio idéal pour les méthodes douces est situé entre 1.16 et 1.17. La formule classique : 30g de café pour 500g d'eau (2 mugs). Utilisez une balance pâtissière, un verre doseur ou une cuillère doseuse.

6/ LA DURÉE DE PRÉPARATION

Comptez de 2 à 6mn pour une extraction en méthode douce dite « slow coffee ».

7/ L'EXTRACTION

Chaque méthode permettra de révéler des notes aromatiques et gustatives différentes d'un même café. La piston offrira plus de corps quand la Chemex sera plus sur la complexité aromatique.

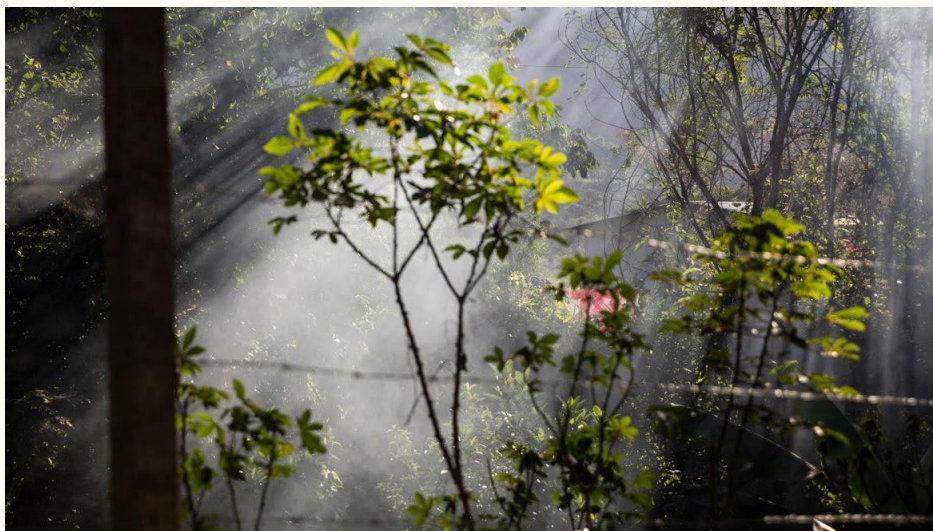
Chemex : « le best-seller de Belco, l'équivalent d'une carafe à décanter le vin » (Laure Jubert). La French press : aussi appelée la piston, la plus simple d'utilisation, méthode douce qui prend 4 minutes d'infusion. La V60 par Hario, un cône appelé dripper que l'on place sur une carafe et où l'on vient verser de l'eau doucement par-dessus pour extraire le café (photo ci-contre).



BON A SAVOIR

le matériel est bon marché - on peut s'équiper pour un total de 20€ TTC -

Facile d'usage et compact l'Aeropress, véritable cafetière nomade offre un café corpulent et aromatique (39€ PVC)



BELCO, ACTEUR HISTORIQUE, ACTEUR DE POIDS, GARANT DE LA QUALITÉ ET DE LA DURABILITÉ

Le café est un produit expérientiel, certes, mais si on veut en boire encore longtemps, tout ce qui entoure le café est devenu au moins aussi important.

C'est là qu'intervient tout le savoir-faire et l'expérience de BELCO, acteur de poids engagé depuis 10 ans pour développer une filière durable et de qualité, qui prend en compte tous les impacts sociaux et environnementaux, de la production à la distribution du café, en passant par son transport. Belco, importateur et sourceur de café de haute qualité, a su créer une rupture avec le marché et les codes traditionnels du café tout en anticipant les tendances de consommation et les réglementations, notamment la nouvelle loi européenne sur la déforestation qui entrera en vigueur fin 2024.

Belco joue un rôle majeur dans l'industrie du café avec une part de marché considérable en France (70% chez les torréfacteurs artisanaux) et 15% de part de marché en Europe. Belco collabore étroitement avec les torréfacteurs, les baristas et les coffee shops.

BELCO, ACTEUR EXIGEANT À CHAQUE ÉTAPE DE LA PRODUCTION

Un bon café, c'est évidemment un café savoureux, mais c'est aussi, en amont, un café produit dans le respect de l'environnement et qui assure une juste rémunération à son producteur. C'est le respect de ces différents critères qui caractérise le mieux l'esprit et les actions menées par Belco. L'entreprise bordelaise garantit ainsi la qualité de ses grains de café en les suivant à chaque étape

(plantation, collecte du grain, séchage, transport...) et en les soumettant à des analyses et des contrôles rigoureux dans quatre laboratoires qualité à travers le monde. Mais un bon café, c'est aussi un café qui permet à son producteur de vivre de sa production.

Aussi, contrairement à de nombreuses pratiques du marché, Belco travaille en étroite collaboration avec les producteurs pour co-construire un prix juste, sur la base d'un cahier des charges strict, en prenant en compte la qualité et les coûts de production réels.

Grâce à ses agences locales en Éthiopie, au Salvador, en Colombie et au Guatemala, Belco s'assure de l'existence et du développement d'une filière durable. Ses équipes, composées d'ingénieurs agronomes, de responsables qualité, ou encore de sourceurs, visitent toute l'année les fermes et les producteurs pour les former à la transition vers des pratiques agricoles, moins émissives en CO₂ et plus résilientes au changement climatique, à l'amélioration de la qualité ou encore sur les process d'après-récolte.

Belco soutient ainsi un modèle de culture du café en agroforesterie et en agriculture biologique, qui favorise la biodiversité tout en limitant la déforestation.

Au Salvador, Belco est allé jusqu'à ouvrir une ferme expérimentale, unique au monde, où les producteurs peuvent venir se former à des méthodes de production innovantes et plus durables, avec la qualité comme pilier central. Cette ferme recevra également les torréfacteurs de toute l'Europe pour les inciter à être actifs, aussi en amont de la filière, et pour les former aux enjeux environnementaux et sociaux que ce café implique.

Chaque sac de café Belco est traçable, à tout moment, de la ferme jusqu'au torréfacteur, grâce à un système de suivi basé sur un point GPS.

Dernièrement, Belco a franchi une étape supplémentaire en matière de durabilité en s'engageant à transporter 50% de ses cafés à la voile d'ici à 2026, « avec un objectif ambitieux de transporter 10 000 tonnes de marchandises par voilier d'ici 2030 ! », explique Alexandre Bellangé.



OÙ TROUVER ET DÉGUSTER DES CAFÉS SOURCÉS PAR BELCO ?

Belco collabore étroitement avec les torréfacteurs, les baristas et les coffee shops en France et en Europe.

Parmi ses clients :

Terres de cafés, Cafés Pfaff, Cafés Felix à