



Éditions Quæ | 128 pages | 26 €
Coll. Beaux livres

En vente le 3 octobre 2024

Sommaire

Une tasse de café

LE CAFÉIER

L'arbuste aux fruits rouges

L'arbre, ses fleurs et ses fruits • Les principales espèces de cafériers • Nouvelles espèces et changement climatique
• Les variétés • Des écologies différentes

L'homme et le café

La légende de Kaldi • Les voyages des cafériers
• Des plantations coloniales aux plantations familiales

Le caférier, un arbre de l'ombre

Cafériers plein soleil • Agroforesterie : la forêt protectrice
• La culture des cafériers • Les maladies et les insectes du caférier • La récolte

Après la récolte

La cerise de café • La voie sèche • La voie humide • L'usinage et le stockage • Le contrôle qualité

LA FILIÈRE DU CAFÉ

Le commerce du café

Le commerce du café au cours des âges • Marchés à terme et spéculations • Libéralisation et baisse des cours
• La demande de cafés de spécialité • Le café et les labels

Sur les marchés du café

Une cinquantaine de pays producteurs • Des modèles économiques différents • Les importateurs et les torréfacteurs
Les consommateurs • Les cafés gourmets

LE CAFÉ BOISSON

L'industrie de la torréfaction

La torréfaction • Les cafés d'assemblage ou de pure origine
La décaféination • Le broyage • Le café soluble

L'infusion de café

La préparation du café • Les cafés haut de gamme
• L'influence du café sur la santé

Déguster le café

Quelques définitions • Se mettre en condition • Des mots pour le dire • Et maintenant, place à la dégustation

En guise d'épilogue

Des mots pour le café
Pour en savoir plus
Crédits photographiques

CAFÉ LA GRANDE ÉPOPÉE

Un voyage à travers le temps et les continents
qui retrace la grande épopée du café.

Le café est la troisième boisson la plus consommée au monde. Bien plus qu'un simple « petit noir », il ponctue la journée et représente un instant de convivialité, une occasion de détente, un moment de gourmandise... Mais comment ce breuvage si singulier arrivé en Europe au XVII^e siècle parvient-il jusqu'à notre tasse ?

L'histoire du cafier, sa dissémination, sa culture, les différentes étapes de transformation des cerises de café, invitent à un voyage autour du monde, en Afrique, en Arabie, en Asie, en Amérique latine et jusque dans les îles tropicales. Visitant les plantations familiales ou les grandes firmes de torréfaction, croisant la route des marchands et des négociants, Michel Barel et Christophe Montagnon accompagnent le périple de ces graines. Grâce à la chimie des molécules, ils percent le secret des arômes du café révélés au cours des différentes étapes de la fermentation et de la torréfaction, jusqu'à la préparation de la tasse idéale.

Cet ouvrage propose un passionnant voyage dans le monde du café, de ses origines à sa transformation, en explorant toute la filière de cette boisson universelle.

MICHEL BAREL

Michel Barel est ingénieur du Conservatoire national des arts et métiers et ancien directeur de recherche au Cirad. Expert international en post-récolte et en qualité du café et du cacao, il est directeur du cabinet de consultant KawaCao.

CHRISTOPHE MONTAGNON

Christophe Montagnon est docteur en génétique des plantes et ancien directeur de la recherche café au Cirad. Il est expert international en agronomie et en génétique des cafériers et dirige la société RD2 Vision.

Cet ouvrage pourra vous être envoyé à titre de service de presse à votre demande.

Retrouvez notre podcast
« Quæ Vox : Paroles de sciences » sur toutes les plateformes d'écoute !



Suivez notre actualité sur www.quae.com
et sur nos réseaux sociaux





Taille des cafiers en Ouganda.



© Savoieleuisse / Adobe Stock

Cafés du monde.



© Jake Lyell/Alamy



© franz12 / Adobe Stock

Préparation du café turc sur des braises.

Cet ouvrage pourra vous être envoyé à titre de service de presse à votre demande.

Retrouvez notre podcast
« Quæ Vox : Paroles de sciences » sur toutes les plateformes d'écoute !



Suivez notre actualité sur www.quae.com
et sur nos réseaux sociaux

