

La manufacture Shoukâ dévoile trois nouveaux cafés de spécialité et franchit une étape dans le développement de sa gamme café

Le torréfacteur et chocolatier d'altitude continue à faire parler de lui en dévoilant trois nouveaux cafés de spécialité. Après plusieurs mois de travail en lien avec leurs producteurs, la manufacture complète sa gamme avec trois variétés provenant de la même région en Colombie : Huila.



Geisha, Papayo, Pink Bourbon, ces trois cafés de spécialité colombiens sont pourtant tous différents : trois variétés d'arbres, trois producteurs/caféiculteurs, trois méthodes de fermentation, trois torréfactions et trois méthodes d'extraction préconisées. Ces nouveautés représentent une réelle étape dans le développement de la gamme café de l'enseigne Chamoniarde qui poursuit sa démarche de transparence avec son café «bean to cup » du grain à la tasse.

Le café de spécialité d'exception Geisha

Ce café semi-lavé est idéal pour une utilisation en filtre. Ce café est doux et complexe avec des notes de pommes, pêches de vigne, thés verts et fleurs blanches. Avec un corps léger et une certaine acidité, il est idéal pour des méthodes de filtrations douces.

Le café de spécialité d'exception Papayo

Café naturel qui compte 168 heures de fermentation idéale pour une utilisation en filtre. Cette variété tire son nom du fruit de la papaye car la cerise de café est allongée et de couleur plutôt orange (comme la papaye) et donne une infusion douce avec des notes de fruits tropicaux, fèves de cacao et baies noires. Il présente une acidité moyenne, un corps crémeux et une belle longueur en bouche.

Le café de spécialité d'exception Pink Bourbon

Ce café lavé est idéal pour une utilisation en filtre et expresso. Ce café a la particularité d'être intense et complexe avec des notes chocolatées, des notes de fraise, de pamplemousse et de sucre de canne. Ce café présente un corps structuré avec une belle longueur en bouche.

« Ces nouveautés sont l'occasion de mettre en avant toute la diversité biologique des caféiers et l'émergence d'une caféiculture de plus en plus précise. Lors de nos échanges avec les producteurs, j'ai été impressionné de voir l'énergie qu'ils dépensaient pour améliorer la qualité de leurs grains de café vert. J'espère qu'ils apprécieront le travail que nous avons fait au Shoukâ et qu'ils le trouveront à la hauteur du leur. C'est aussi pour eux que nous l'avons fait! » explique Christian Duperrier fondateur de Shoukâ

Shoukâ, entre créations haut de gamme et engagement durable

Créée à l'automne 2020 par Christian et Nathalie Duperrier, la marque Shoukâ se positionne comme le spécialiste du chocolat « bean-to-bar », de la fève à la tablette et du café de spécialité « bean-to-cup », du grain à la tasse. Produits en majorité bio, conditionnement recyclables, distribution en vrac, l'ensemble des étapes de la chaîne de fabrication est contrôlé pour offrir une expérience authentique au consommateur et s'inscrire dans une démarche éthique et écoresponsable. Avec sa manufacture abritant à la fois les ateliers et la boutique-salon de café, Shoukâ est aussi devenue une adresse incontournable de Chamonix.

Shoukâ - 206 rue du Docteur Paccard - 74 400 Chamonix - [shouka-chamonix.fr](https://www.shouka-chamonix.fr)