TERRES DE CAFÉ
ROASTED WITH GOODNESS

TERRES DE CAFÉ PRÉSENTE SA NOUVELLE CAMPAGNE D'ABONNEMENTS DE CRUS D'EXCEPTION POUR LA SAISON 2021-2022

Depuis 12 ans, Christophe Servell, fondateur de Terres de Café, sillonne les pays producteurs à la recherche des meilleurs cafés du monde. Au fil du temps, ce fils et petit-fils de torréfacteur a tissé de solides liens d'a aires et d'amitié avec les producteurs de café les plus qualitatifs, maintes fois récompensés. Il assure ainsi le sourcing exclusif des meilleurs crus pour Terres de Café. Chaque année, la marque propose aux amateurs de café une nouvelle série d'abonnements, permettant de recevoir chaque mois, chez soi, un café de spécialité sourcé avec soin.

Ce travail de proximité avec les producteurs de café o re à la marque un accés à des cafés rares et exceptionnels, « parfois produits en quantité tellement limitée que nous pouvons seulement les proposer à nos abonnés », précise Christophe Servell. Ainsi sur le long terme, Terres de Café participe à la consolidation d'une filière durable, basée sur le juste échange entre les producteurs et les torréfacteurs.

Tous les cafés sont issus d'une agriculture agroforestière et sont achetés au minimum deux fois le prix du marché.

Les gourmets reçoivent chaque mois un café rare accompagné d'un café de la gamme permanente et peuvent choisir la torréfaction selon la méthode d'extraction : Expresso et Italienne ou Méthodes douces (filtre, piston, aeropress, Chemex…). Les cafés sont torréfiés juste avant expédition.

Focus Mexique
Chipas Highlands

DÉCOUVERTE

Cette année, Christophe Servell propose de découvrir les cafés du Haut Chiapas, région enclavée et autonome maya. Ils sont produits en agroforesterie par des micro producteurs.

La caractéristique commune de cette production est la grande finesse et l'élégance de la tasse, dans un style si particulier, résultat du soin apporté à la production conjugué à un climat montagnard froid. Le fondateur de Terres de Café a travaillé main dans la main avec son partenaire mexicain, Jésus Salazar de Cafeologia, qui a su créer un système de production juste et haut-de-gamme aux Chiapas.

Terres de Café s'est construit sur une idée simple, mais neuve à la fin des années 2000, que production agricole et croissance économique n'étaient pas synonymes de destruction environnementale et sociale, bien au contraire. Ces cafés en sont l'étonnante démonstration.

LES ABONNEMENTS

ABONNEMENT
SANS ENGAGEMENT

2 x 250 g = 29,90 €/MOIS

4 x 250 g = 49,90 €/MOIS

ABONNEMENT
3, 6 OU 12 MOIS

	2 CAFÉS	4 CAFÉS
3 MOIS	89,70€	149,70€
6 MOIS	170,90€	284,40€
12 MOIS	322,90€	538,90€

EN CADEAU

Pour 6 mois d'abonnement
La boîte hermétique 250g Terres de Café

Pour 12 mois d'abonnement
La boîte hermétique 250g Terres de Café
+ Le livre « Culture Café » de Christophe Servell

DETAILS ET INSCRIPTIONS SUR NOTRE SITE INTERNET
Programme susceptible d'être modifié en fonction des dates de réception des lots, des agréments de qualité des lots et autres imprévus logistiques.

Quelques régles de préparation

Les cafés reçus à domicile sont fraichement torréfiés.

Voici quelques recettes pour être sûr de bien les extraire.

Et ne pas oublier que le café doit être moulu si possible juste avant d'être extrait.

TERRES DE C
ROASTED

EXPRESSO

Pour un double expresso ou deux expressos :

EAU	CAFÉ	TEMPS D'EXTRACTION	MOUTURE
Entre 89° et 94°	18 à 20 g	≈ 25 secondes	Fine

FILTRE

Pour 2 tasses :

EAU	CAFÉ	MOUTURE
200 g à 93° (Montcalm, Volcania ou Volvic si possible)	12 à 15 g	Moyenne

PISTON

EAU	CAFÉ	MOUTURE
200 g à 94° (Montcalm, Volcania ou Volvic si possible)	18 g	Grossière

Présentation des 12 crus

JUIN 2021

SCORE 88+

JOSÉ ARGUELLO

TYPICA - NATURAL

MEXIQUE

Producteur : José Arguello
Région : Chiapas Highlands
Ferme : Santa Cruz, Concordia
Altitude : 1 700 m

Dégustation : Au nez, c'est riche, sucré et floral. En bouche, un corps onctueux, des notes de melon, de vanille et de framboise, une jolie acidité maîtrisée. Une finale sur un miel de fleur, une très belle tasse.

Notes de sourcing : José Arguello est un homme de tempérament et, depuis qu'il travaille avec Cafeologia, il est devenu porte-parole pour le café de spécialité auprès des Tseltal, une des nombreuses communautés mayas du Chiapas. Ses caféiers sont plantés sous la forêt endémique du Chiapas, et jouissent de conditions parfaites et d'une biodiversité environnante qui donnent un supplément d'âme à ce très beau café.

Agroforesterie, café de forêt.

JUILLET 2021

SCORE 88+

LA MAJORELLE

PACAMARA - FULLY WASHED

ÉQUATEUR

Producteur : Marcello Andrade
Région : Cascabel
Ferme : La Majorelle
Altitude : 1 500 m

Dégustation : Un nez d'agrumes, orange, mandarine et citron. En bouche, un bel équilibre entre l'acidité et la sucrosité, des notes de miel, de citron, d'abricot. Une finale pure et vibrante.

Notes de sourcing : La Majorelle, ferme nommée ainsi en hommage à la beauté des jardins de la Villa Majorelle de Marrakech, fait partie du projet Amazalia des deux frères Andrade, qui regroupe deux écofermes en Amazonie équatorienne tenues chacune par un des frères. Ici c'est Marcello qui officie. Tout est fait pour produire des chefs-d'œuvre.
Et en exclusivité mondiale Terres de Café s'il vous plaît !

Agroforesterie.

AOÛT 2021

SCORE 85+

ABEL SÁNCHEZ

BOURBON - FULLY WASHED

MEXIQUE

Producteur : Abel Sánchez
Région : Chiapas Highlands, Amatenango De La Frontera
Altitude : 1 500 m

Dégustation : Un nez sucré et légèrement épicé, en bouche un corps satiné, une douce acidité, des notes de vanille, noisette, caramel et de cannelle. Une finale de miellée, subtile.

Notes de sourcing : Jeune microproducteur, situé dans un village d'altitude, pile sur la frontière guatémaltèque, la plus haute zone de la « Sierra Madre del Chiapas ». Abel Sánchez prend soin de ses bourbons, qu'il cultive à côté de ses arbres fruitiers.

Agroforesterie.

SEPTEMBRE 2021

SCORE 88+

EL RECUERDO

BOURBON ROSE - FULLY WASHED

COLOMBIE

Producteur : Carlos Mario Guamanga Villaquiran
Ferme : El Recuerdo
Région : South Huila
Altitude : 1 600 - 1 800 m

Dégustation : Un nez de fruits et de fleurs. En bouche, une grande intensité, une tasse juteuse, puissante et pure, aux notes de citron, de rhubarbe, de rose. Une finale pure et fruitée.

Notes de sourcing : El Recuerdo est l'une des plus petites fermes du Bourbon Project, mais certainement celle qui opère les process les plus précis. Ici, le café reste 24 heures en cerise, est ensuite dépulpé, et part en bassin de fermentation pour 36 heures avant de sécher sur lit. Le meilleur lot du Bourbon Project 2021.

Agroforesterie.

OCTOBRE 2021

SCORE 88+

YIRGACHEFFE CHELBESA

HEIRLOOM - FULLY WASHED

ÉTHIOPIE

Producteur : Plusieurs petits producteurs
Région : Gedeo, Gedeb
Altitude : 1 950 - 2 000 m

Dégustation : Un nez très floral. Un corps soyeux et délicat, des notes de jasmin et d'abricot, une acidité discrète pour une tasse très pure. Une finale d'une grande élégance.

Notes de sourcing : Dans le célèbre terroir de Yirgacheffe, on retrouve ici à Chelbesa un magnifique exemple de café cultivé dans la végétation dense des forêts d'Ethiopie. À la station de Chelbesa, le café est « processé » méticuleusement par Snap Specialty Coffee. Résultat, une tasse de toute beauté.

Agroforesterie, café de forêt bio.

NOVEMBRE 2021

SCORE 88+

LA FAMILIA VASQUEZ

NANO-LOT SURPRISE

MEXIQUE

Producteur : Famille Pedro Vasquez Santiz
Région : Chiapas Highlands
Altitude : 1 500 m

Dégustation : Surprise !

Notes de sourcing : L'attachante famille Vasquez connait tout du café : elle cultive, gère les fermentations de ses cafés et des productions d'une cinquantaine de fermes autour de San Pedro, son village. Et Ines, l'une des filles de la famille, est également barista.
Ils ont acquis peu à peu la réputation de meilleur producteur du Haut Chiapas. C'est cette famille que nous avons décidé de suivre pour les vingt ans à venir...

Agroforesterie.

DÉCEMBRE 2021

SCORE 88+

VOLCAN AZUL

GEISHA/TYPICA - WARM ANAEROBIC

COSTA RICA

Producteur : Alejo Castro
Ferme : Volcan Azul
Région : Volcan Poas
Altitude : 1 500 m

Dégustation : Au nez, un bouquet de fruits, des épices, des fleurs. En bouche, un corps fin et soyeux, une acidité juteuse, des notes de citron, de pin, de thym, de menthe, d'orange sanguine. Une finale fruitée et sucrée. Une grande tasse, complète.

Notes de sourcing : Chaque année, Alejo Castro nous fait des surprises. Cette année, il a associé dès le process deux de ses plus belles variétés pour nous sortir un café de concours pour nos fêtes de fin d'année !

Agroforesterie.

JANVIER 2022

SCORE 88+

LOS PIRINEOS

ELITE BOURBON - NATURAL

SALVADOR

Producteur : Famille Baraona
Ferme : Los Pirineos
Région : Usulutan
Altitude : 1 550 m

Dégustation : Un nez chocolaté et gourmand et des notes de musc. En bouche, un corps velouté et sucré, des notes de nougat et de raisin blanc, une belle tension un peu sauvage, tel un vin nature dans sa jeunesse.

Notes de sourcing : Après l'Himalaya, les Pyrénées ! Los Pireneos, dans la région de Usulutan, est une des fermes pionnières du café de spécialité au Salvador, et la plus précoce dans la recherche de combinaison variété/process. Elle jouit d'une réputation mondiale.

Agroforesterie.

FÉVRIER 2022

SCORE 88+

LA FAMILIA VASQUEZ

NANO-LOT SURPRISE

MEXIQUE

Producteur : Famille Pedro Vasquez Santiz
Région : Chiapas Highlands
Altitude : 1 500 m

Dégustation : On retourne découvrir une merveille de la famille Vasquez...

Agroforesterie.

MARS 2022

SCORE 88+

CHANIA ESTATE

FRENCH MISSION PEABERRY - FULLY WASHED

KENYA

Producteur : Boyce Harris
Ferme : Chania Estate
Région : Province centrale
Altitude : 1 500 m

Dégustation : Un nez fruité et épicé. En bouche, un corps soyeux, des notes de vanille, fève tonka, toffee, cassis et tomate verte. Une finale toute en fruit et en finesse. Une tasse très typée « Kenya » comme on les aime.

Notes de sourcing : Notre partenaire Kenyan, Boyce Harris, produit peu depuis deux ans en raison de problèmes climatiques, mais propose des niveaux de qualité très élevés. Ici une sélection de « Peaberry » (les 2 grains d'une même cerise soudés entre eux) issue des parcelles des French Mission de la ferme.

Agroforesterie.

AVRIL 2022

SCORE 85+

LOS CEIBOS

BOURBON ROUGE, TYPICA ET CATUAI - NATURAL

HONDURAS

Producteur : Anastasio Argueta
Ferme : Los Ceibos
Région : Marcala
Altitude : 1 400 m

Dégustation : Au nez, de la fève de cacao et du raisin mûr. En bouche, un corps moelleux, toujours du cacao puis des prunes, de l'abricot, des noix et du bois de cèdre. Un café étonnant grâce à une jolie acidité lactique. On frôle les 88.

Notes de sourcing : Anastasio Argueta possède une petite ferme entièrement bio et dédie deux hectares en agroforesterie à ses caféiers dont il prend le plus grand soin. Une fois récoltés à bonne maturité, il supervise le séchage des grains sur lits africains, pour sortir l'un des meilleurs microlots du Honduras que nous avons pu goûter à ce jour.

Agroforesterie bio.

MAI 2022

SCORE 88+

LA JOSEFINA

CATURRA - FULLY WASHED

ÉQUATEUR

Producteur : Leopoldo Andrade
Ferme : La Josefina
Région : Casabel
Altitude : 1 500 m

Dégustation : Un nez fruité et sucré aux notes de caramel, pomelo et chocolat. En bouche, un corps soyeux où le fruité s'entête avec des notes de cacao, de pomme et de mûres. Petit chef-d'œuvre !

Notes de sourcing : Pour finir en beauté cette nouvelle année d'abonnement, découvrez la deuxième ferme du projet Amazalia des frères Andrade. Leopoldo expérimente beaucoup de variétés sur les parcelles de la Josefina et développe ensuite celles qui procurent la meilleure tasse. Belle démonstration avec ce sublime caturra.

Agroforesterie.

Informations pratiques :
Abonnements à retrouver sur www.terresdecafe.com

Boutiques Terres de Café 36, rue des Blancs-Manteaux 75003 Paris 14, rue Rambuteau, 75004 Paris 33 rue des Batignolles, 75017 Paris
67, avenue de la Bourdonnais, 75007 Paris
150, rue Saint-Honoré, 75001 Paris

Contact Terres de Café Email : contact@terresdecafé.com Tel : 01 39 80 86 68

TERRES DE CAFÉ
ROASTED WITH GOODNESS