



## **Infuser, préserver, déguster: le secret de l'arôme du café**

Une tasse au réveil, au travail, après le repas ou au café: une grande majorité de la population boit du café régulièrement.\* Mais d'où viennent les arômes incomparables de cette boisson si appréciée? Et comment peut-on la préserver au mieux? Les experts en arôme d'Emsa vous dévoilent le secret!

### **Quel goût a le café? Il peut avoir des notes de fruit, de noisette ou d'épices.**

L'arôme est l'élément le plus complexe du café, ce qui n'est pas étonnant puisqu'un seul grain de café contient déjà plus de 800 substances aromatiques solubles dans l'eau, ce qui explique la variété de son goût. À titre de comparaison: le vin ne comporte qu'environ 400 arômes. Selon la SCAA (Specialty Coffee Association of America), il existe trois grandes catégories permettant de décrire l'arôme du café: «torréfaction claire» (enzymatique), «torréfaction moyenne» (caramélisation) et «torréfaction foncée» (distillation à sec) ce qui permet de définir une hiérarchie allant des notes claires jusqu'aux plus foncées. Ainsi, une torréfaction claire produit des arômes de fruits, de plantes herbacées et de fleurs qui confèrent un goût fruité et acidulé au café. Une torréfaction moyenne libère des arômes de fruits secs, de caramel ou de chocolat tandis qu'une torréfaction foncée produit des notes épicées, résineuses ou charbonneuses de sorte que le café a une saveur à la fois douceâtre et forte. Mais d'où viennent tous ces arômes qui se transmettent du grain à la tasse?

### **Le grain à lui seul ne fait pas le café**

Si l'on moule du café naturel et on le fait infuser, ce soi-disant café aura plus le goût d'un thé car c'est la torréfaction qui confère véritablement son arôme au café. Dans les brûleries industrielles, les grains de café sont soumis à une «torréfaction turbo» entre 400 et 600 °C pendant seulement

Contact presse :

Corinne Lienhart • RP 4 avenue Lorne • F-92700 COLOMBES • Tél: +33 6 11 74 04 96 corinne.lienhart.rp@free.fr  
EMSA GmbH • Grevenener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • +49 (0)2572 13 240 • www.emsa.com



3 à 5 minutes. Mais il faut du temps pour que le café exhale vraiment tous ses arômes. Une torréfaction en tambour moins agressive peut ainsi durer jusqu'à 15 minutes, avec des températures comprises entre 180 et 250 °C. Pour préserver l'arôme et le goût du café grillé, celui-ci doit par ailleurs être conservé dans un emballage hermétique dans un local sombre, sec et frais, idéalement sous forme de grains entiers, ces derniers n'étant moulus qu'au moment de faire le café. Le vrai goût du café dépend également du mode de préparation, c'est-à-dire du degré de mouture, de la température et de la dureté de l'eau ainsi que de la proportion entre eau et café. Le même café aura une saveur différente selon qu'il est préparé dans une cafetière à piston ou une cafetière à filtre électrique.

### **Filtre manuel ou piston: le succès durable du café filtre**

Les consommateurs de café le boivent de préférence à la maison, au travail ou chez des amis, à raison de plusieurs tasses par jour. Et le café filtre traditionnel reste encore le favori, bien avant le cappuccino, l'expresso et le latte macchiato. Environ 70 % des foyers possèdent aujourd'hui une cafetière à filtre.\* Même si des variantes avec lait, crème et mousse de lait sont apparues au fil des ans, ces spécialités ne remplacent pas le café filtre. Selon les experts, le filtre manuel est toujours la meilleure méthode de préparation pour mettre en valeur les caractéristiques uniques du café, ce qui explique pourquoi le café filtre connaît actuellement une renaissance. Plus longtemps l'eau reste en contact avec le café fraîchement moulu, plus ses effluves peuvent s'exhaler. Pour une tasse de 15 cl, on recommande d'utiliser 7 à 8 g de café moulu. La cafetière à filtre en métal est une autre possibilité de préparer simultanément plusieurs tasses d'un café corsé.

### **Gardiens du goût unique du café**

Pour préserver longtemps l'arôme du café fraîchement préparé, cela vaut la peine d'investir dans un pichet isotherme de qualité. Pour un plaisir de



dégustation pérenne, les pichets isothermes haut de gamme d'Emsa, dotés de la nouvelle ampoule sous vide Aroma Diamond, savent satisfaire les amateurs plus exigeants. Comme gage de qualité, une garantie de 10 ans est associée à ces pichets. Ainsi, les amateurs de café peuvent savourer leur arôme préféré tasse après tasse.

\* Source : Tchibo, brand eins et statista: «Kaffee in Zahlen» (Le café en chiffres), N° 4, juin 2015