

Les élèves Barman 2018 chez l'Alchimiste, torréfacteur de café

Un lieu particulier : l'espace Darwin

La caserne Niel (quai des Queyries à Bordeaux), à l'état de friche urbaine depuis le départ des militaires en 2005, s'est vue devenir un espace économiquement innovant et écologiquement responsable. Il accueille des entreprises et activités citoyennes qui adhèrent à ce concept alternatif et aux valeurs qu'il draine.



Un torréfacteur amoureux de son métier :

Arthur Audibert

C'est dans cet espace qu'Arthur Audibert a créé son atelier de torréfaction en 2014, l'Alchimiste. Il a volontiers accepté de recevoir nos élèves de Mention Complémentaire Barman le mardi 11 septembre 2018 pendant 2 heures.

Les objectifs pédagogiques, prévus et atteints, de cette rencontre :

- *connaître la botanique du caféier* : un arbuste dont le fruit (la cerise) fournit la 3^{ème} boisson la plus consommée au monde (après l'eau et le thé).

- *prendre en compte la notion de terroir et ses effets sur les caractéristiques du café tel que nous le buvons* : composition des sols, données microclimatiques, variétés de caféier, faune et flore environnante, altitude, orientation, topologie... tant de paramètres naturels qui donnent sa personnalité au café. Sans oublier le mode de culture, respectueux du terroir et des gens... ou pas.

- *comprendre les subtilités des étapes de traitement des cerises de café, de la récolte à la torréfaction* : cueillette manuelle ou mécanique ? Méthode sèche ou humide ? Torréfaction : à quelle température, combien de temps ? Café d'assemblage de provenances ou café « single origine » ?

- *savoir acheter et conserver le café* : moulu ou en grains ? Au réfrigérateur, au congélateur, ou à température ambiante ?

- *mesurer les différences dans la structure gustative et les arômes générées par « l'effet terroir » et la façon de préparer les cerises de café avant torréfaction* : une dégustation « cupping » (infusion de café moulu dans de l'eau à 92°C pendant 4 minutes et analyse sensorielle par rétro-olfaction) qui vise à analyser l'acidité, la rondeur, la texture, la nature des arômes et saveurs de 3 cafés différents (2 crus d'Ethiopie, 1 du Brésil).

Conclusion : une rencontre qui met en lumière l'étendue et la complexité du monde du café, ainsi que les pistes passionnantes à explorer par les professionnels pour la satisfaction de leurs clients. Preuve en est : le nombre croissant de *Baristi* dans le monde entier.



Café vert deviendra nectar divin.



Torréfaction : Le moment crucial de la révélation des arômes



Analyse sensorielle « cupping » : Mise en bouche et aspiration d'air pour un effet rétro-olfactif (pas élégant mais efficace)