

La Caféologie comme discipline de dégustation des cafés fins

par Gloria Montenegro, Caféologue

La dégustation de café a une histoire récente qui date d'à peine un demi-siècle. On découvre les crus de café, des cafés à la fois « pluriels » et chaque fois uniques. On vante le terroir pour la première fois en cinq siècles de consommation. Des associations se créent, on organise des concours de crus de terroir. Les métiers de torréfacteur et barista se professionnalisent de plus en plus, de nouvelles écoles de métiers de café ouvrent leurs portes dans les cinq continents, en premier lieu dans les pays les plus grands consommateurs.

Ces cafés pluriels méritent de faire l'objet d'une nouvelle approche de la dégustation. La « caféologie » est un outil au service des amateurs, connaisseurs, mais aussi du grand public, curieux de mieux connaître sa boisson quotidienne. C'est une méthode simple consistant à déguster un café au lieu de l'avaler, une pratique lente et sensuelle. Elle s'applique à tous les cafés que l'on rencontre mais certains nous parlent plus que d'autres. Ce sont les cafés identitaires, car ils ont une histoire à nous raconter comme le font tous les produits de la terre, qui portent la signature de leur terroir, comme on porte la marque de ses origines.

Autour de ces cafés, et de ma passion croissante, se sont groupés des confrères venant du monde du goût ou du nez, dans plusieurs disciplines. Ils se sont unis pour la nouvelle cause de développer un art à leur dégustation. Un défi dans un contexte français de savoir-faire en matière d'œnologie, de gastronomie, pâtisserie, boulangerie, parfumerie, etc.

La Caféologie est née comme discipline il y a seize ans. Elle a vécu ses balbutiements, son enfance et son adolescence. Elle s'exprime maintenant avec éloquence. Plus de 500 cafés inédits, que nous avons reçus, documentés, torréfiés et dégustés, nous ont raconté bien des histoires.

Comment je suis devenue caféologue par le nez

Je suis née au Guatemala. Mon enfance a baigné dans les odeurs, plaisantes et enivrantes souvent, et parfois déplaisantes. J'accompagnais souvent ma mère au marché central de la capitale, à quelques pas de chez nous. Elle choisissait fruits et légumes pour sa progéniture et marchandait le prix quand elle le pouvait. Une femme indigène la suivait, un gros panier sur la tête. Mon nez humait tout : fruits blancs, fruits jaunes, oranges, roses, rouges, violets, noirs, mais aussi toutes les herbes aromatiques qui se destinaient aux sauces crues pour les poissons, salades de viande et autres cuisines. En arrivant à la maison tout était disposé sur une table qui avait appartenu à ma grand-mère, et se vidait au fur et à mesure que les jours passaient. Chaque fruit avait une senteur différente, et leurs effluves ne se mélangeaient pas avec celles des autres fruits. Ici la mangue, là les mûres et les fraises, les figues ou la rhubarbe et tant d'autres, car nous devions apprendre à manger de tout.

Les trois patios de la maison baignaient des senteurs de fleurs différentes. L'un le jasmin, le deuxième les azalées et le troisième patio sentait une petite fleur violette qui se ferme la nuit pour préserver son pollen du froid. La cuisine sentait souvent la cannelle et les graines de sésame grillées. La rue avait son odeur, la fête foraine un parfum de pamplemousse confit. La chambre de ma grand-mère sentait le clou de girofle. Toutes ces senteurs sont gravées dans ma mémoire.

Je passais mes vacances dans les plantations de café, me promenant au milieu de caféiers, sous l'ombre protectrice des arbres à agrumes, des manguiers, avocatiers, sapotiers. J'y ai senti l'odeur enivrante des fleurs de café et j'ai bu, dès mon plus jeune âge, des gouttes de café dans mon verre de lait. Ces quelques gouttes ressortaient dans la saveur du lait et procuraient des sensations toujours différentes. Chaque jour j'avais l'impression que par la présence de ces quelques gouttes de café, mon lait du goûter pouvait me faire voyager.

À vingt ans, je circule à bicyclette à Paris et je connais l'odeur de chaque rue, de chaque quartier. Je hume les boulangeries, les marchés des quatre

saisons, les poissonniers, le métro. La Seine a produit sur moi une fascination qui ne s'est jamais tarie. Parfois, les mouettes qui remontent la rivière depuis Le Havre et se logent à l'Île Saint-Louis lui donnent un parfum de mer. À l'époque, j'écrivais des lettres à ma famille dans la serre tropicale du Jardin des plantes. Aujourd'hui, la même serre est le décor d'un de mes cours de café, et mes étudiants aiment étudier les cafés sous un caféier. Cette serre sent la forêt humide des tropiques. Je suis fidèle aux endroits qui m'ont fait rêver. J'aime leur parfum.

Il y a une vingtaine d'années, une incursion dans la vie diplomatique m'a fait revenir dans la Ville Lumière. J'en ai reconnu les lieux et les odeurs, mais quelque chose me gênait : à chaque tasse de café, mon palais demandait davantage que ce liquide plat, désagréable, amer. Alors, tandis que mon intense expérience diplomatique s'achève, je décide de devenir l'ambassadrice, non plus de mon pays, mais de tous les terroirs de café. Une tâche plus qu'ambitieuse, inexhaustible : il existe environ 5 millions de plantations de café autour du globe.

Ces cafés porteurs d'histoire méritaient à mon sens une nouvelle façon de les déguster. L'idée de la Caféologie m'est venue de l'envie de partager en douceur ces grains qui commençaient à peine à se révéler à moi. Au début, j'écoutais plus facilement les cafés de mon pays : je m'étais fixé comme objectif de les introduire en France. Les cafés du Guatemala occupaient seulement 3 % des importations de café en France (9 000 tonnes de 300 000 tonnes importées chaque année) alors que la production nationale pourrait à elle seule remplir toutes les tasses des Français ! J'entreprends un tour de France des industries de torréfaction aux quatre points cardinaux. De Lille à Strasbourg, de Marseille à Paris, de Nice au Havre. Je goûte leurs cafés, discute avec les industriels et les négociants. Je me lie d'amitié avec les petits torréfacteurs artisanaux de Paris qui m'apprennent à torréfier et parfois, allument leur grand torréfacteur pour mon petit échantillon de 300 g. Ils m'appelaient « échantilloniste » puis, plus joliment, « poète du café ».

J'approche aussi les œnologues. Je suis séduite par leur éloquence. Je me dis qu'il faut une œnologie pour le café. Elle s'appellera « Caféologie »,

« l'art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de cafés fins, provenant de terroirs d'appellation ».

L'idée de la Caféologie germine

Motivée par la destinée de certains vins depuis la création de l'œnologie — déjà centenaire — en France, et souhaitant un sort pour le moins égal aux cafés authentiques, je pose l'acte fondateur de la Caféologie à Lyon, au Salon international de l'hôtellerie et restauration (SIRHA), le 21 janvier 2001. Ce rendez-vous mondial de chefs, pâtisseries et autres disciplines des métiers de bouche me semble le contexte idéal pour annoncer la nouvelle. Le projet est publié par l'AFP puis repris par les médias des pays producteurs de café. Ces retours médiatiques sont suffisamment engageants pour me décider à développer cette nouvelle discipline. Mieux entourée qu'auparavant, j'ai entamé un tour du monde des pays producteurs : Pérou, Colombie, Brésil, Kenya, République dominicaine, Amérique centrale, Vietnam... La liste continuera. J'ai assisté avec ma nouvelle famille professionnelle à de nombreux salons dédiés au café. En 2007, avec Florence Roussillon et Michael Mc Cauley, nous créons « France Cafés Gourmets », ancêtre de SCAE France, et sommes invités à créer le premier chapitre du Concours national de Barista. On assiste et participe à la naissance d'un métier, qui s'est considérablement professionnalisé en dix ans.

Au fil du temps, j'ai découvert les valeurs ajoutées de chaque pays producteur de café. Les uns par leur climat, les autres par la richesse de leur sol, d'autres incomparables en biodiversité ou disposant d'une main-d'œuvre exceptionnelle. Je suis maintenant convaincue que chacun des soixante-dix pays producteurs de café produit « les meilleurs crus du monde ».

C'est ainsi que je suis revenue à ma chère Seine, portant un petit sac de jute plein de grains de café-or que j'ai déposé au centre d'une pièce vide, au 52, rue de l'Hôtel de Ville. Je pense : là, un jour, seraient torréfiés des millions de grains de café, embaumant le quartier de Saint-Gervais d'un

parfum différent à chaque fois, comme différente est l'histoire et la terre de chaque fournée de torréfaction.

Ma plus grande expérience en café est celle que je vis quotidiennement avec mes étudiants de l'École de la Caféothèque. Leurs commentaires en dégustation démontrent le don inné de chacun pour analyser les goûts. Ils me surprennent et m'apprennent énormément. Ainsi, une jeune femme équatorienne, très sensible aux parfums disait d'un cru de Harrar d'Éthiopie : « c'est un cheval au galop dans un jardin fleuri ». Un chanteur canadien, voyait, lui, la maison en bois de sa grand-mère en dégustant le Pulcal d'Antigua Guatemala. Le café a des mots pour tous.

Un café de terroir peut avoir toutes les vertus du café : œil, nez, attaque en bouche, douceur, corps, équilibre et fin de bouche. On n'a pas besoin de faire des assemblages pour bien le goûter et qu'il s'exprime de façon plus claire quand il a l'identité de son terroir. Nous avons choisi de travailler seulement avec des crus de spécialité.

La caféologie est aussi l'histoire de fiches de dégustation qui se sont succédées à travers le temps. Ces fiches nous ont guidé dans une dégustation méthodologique d'échantillons, pour calibrer le moment de la dégustation, qui est devenu de plus en plus lent – donc plus posé - au fur et à mesure du temps. Les critères qui nous semblaient pertinents ont évolué, ainsi que les méthodes de préparation qui ont décliné dans toutes l'expression du café : dégustation traditionnelle à la brésilienne, cafetière à piston, Chemex, espresso, etc.

Plusieurs protocoles se sont succédés au cours du temps :

1. **Fiche de dégustation SCA** : complète et technique, c'est la grille de notation des Q graders et de la *Cup of Excellence*. Elle reste indispensable pour les professionnels, mais est cependant difficile d'accès pour l'amateur-connaisseur. Nous lui reprochons de ne pas laisser assez de place pour l'éloquence et la subjectivité, pour « l'apprivoisement » des cafés. En revanche, elle est nécessaire pour des dégustations professionnelles et/ou industrielles, au cours desquelles des dizaines, voire des centaines de tasses sont préparées : pour les comparer avec des critères objectifs et émettre

un jugement juste, la fiche de la SCA est l'outil adéquat.

Asociación de Cafés Especiales de América - Formulario de Catación

Nombre: _____ Fecha: _____
 No. Mesa: _____ Cod. Catación No.: _____

		Clasificación:			
		6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
		5.25	7.25	8.25	9.25
		6.50	7.50	8.50	9.50
		6.75	7.75	8.75	9.75

Muestra #	En caso de tener	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catación	Suma
		Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)	
			Total: 0-10					Ligero=2 # Tazas Intensidad	
								Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
Notas:									Puntaje Final

Muestra #	En caso de tener	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catación	Suma
		Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)	
			Total: 0-10					Ligero=2 # Tazas Intensidad	
								Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
Notas:									Puntaje Final

Muestra #	En caso de tener	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catación	Suma
		Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)	
			Total: 0-10					Ligero=2 # Tazas Intensidad	
								Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
Notas:									Puntaje Final

Muestra #	En caso de tener	Fragancia/Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Uniformidad	Taza Limpia	Puntaje Catación	Suma
		Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	Total: 0-10	
		Seco Cualidades: Espuma	Sabor Residual	Intensidad Alto/Bajo	Intensidad Alto/Bajo	Balance	Dulzor	Defectos (sustraer)	
			Total: 0-10					Ligero=2 # Tazas Intensidad	
								Rechazo=4 <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> =	
Notas:									Puntaje Final

2. **Fiche de dégustation simplifiée** : facile pour la notation, elle est accessible comme un outil pédagogique pour toute personne qui cherche à approfondir sa dégustation. Le café est noté sur 10 en fonction de paramètres visuels, olfactifs et gustatifs. Une place est laissée pour les commentaires.



Pays	Note
Plantation	/10
Région	Date et tampon

Commentaires sur la rétro-olfaction

Arômes

Sensations

Souvenirs

CRITERES DE QUALITÉ

		Note		
		0	0,5	1
Visuelle	Café *or*	sans défauts		
	Torrefi��	m��r�� non gras		
	Mouture	arôme intense		
Olfactive	Crème	arôme intense		
	Infusion	arôme intense		
Gustatives	Douceur	présente		
	Acidité	aff��m��e et vive		
	Corps	plein et vibrant		
	Equilibre	sensation tranquille		
	Rétro-olfaction	arômes en rétro-olfaction		

L'objectif de cet extrait simplifié du protocole œnologique de cafés de terroirs est d'aider l'amateur de café    découvrir les caractéristiques intrinsèques de sa boisson, en lui fournissant des paramètres pour en évaluer la qualité.


Les références aromatiques indiquées ici sont un échantillon des 850 arômes possibles que les cafés fins peuvent dégager en rétro-olfaction.

REFERENCES AROMATIQUES

Florales	Cereales
<input type="checkbox"/> Fleur d'oranger	<input type="checkbox"/> Avoine
<input type="checkbox"/> Fleur sylvestre	<input type="checkbox"/> Blé
<input type="checkbox"/> Jasmin	<input type="checkbox"/> Maïs
<input type="checkbox"/> Orquid��e	<input type="checkbox"/> Malt
<input type="checkbox"/> Rose	<input type="checkbox"/> Riz
	<input type="checkbox"/> Herbe
Afrutados	Fruits secs
<input type="checkbox"/> Citron	<input type="checkbox"/> Amande
<input type="checkbox"/> Orange	<input type="checkbox"/> Noisette
<input type="checkbox"/> Lima	<input type="checkbox"/> Ch��taigne
<input type="checkbox"/> Pamplemousse	<input type="checkbox"/> Chocolat
<input type="checkbox"/> Abricot	<input type="checkbox"/> CacaHu��te
<input type="checkbox"/> P��che	
<input type="checkbox"/> N��fle	Bois��s
<input type="checkbox"/> Melon	<input type="checkbox"/> Terre
<input type="checkbox"/> Mangue	<input type="checkbox"/> Truffe
<input type="checkbox"/> Ananas	<input type="checkbox"/> Bois
<input type="checkbox"/> Pomme	<input type="checkbox"/> Ecorce
<input type="checkbox"/> Poire	<input type="checkbox"/> Champignons
<input type="checkbox"/> Fruits rouges	
	Otros
<input type="checkbox"/> Anis	<input type="checkbox"/> Pomme de terre
<input type="checkbox"/> Cannelle	<input type="checkbox"/> Tomate
<input type="checkbox"/> Clou de girofle	<input type="checkbox"/> Coriandre
<input type="checkbox"/> Gingembre	<input type="checkbox"/> Menthe
<input type="checkbox"/> Noix muscade	<input type="checkbox"/> Cuir
<input type="checkbox"/> Poivre	<input type="checkbox"/> Cire
<input type="checkbox"/> Vanille	<input type="checkbox"/> Fumé
<input type="checkbox"/> Miel	<input type="checkbox"/> Tabac
	<input type="checkbox"/> Volaille
	<input type="checkbox"/> Autre

3. **Protocole œnologique des cafés fins** : c'est notre fiche la plus complète, celle qu'on utilise pour les séances de taste-café et qu'on met à disposition du public de La Caf  oth  que et des étudiants de l'  cole. Elle intègre la traçabilité de l'échantillon, une indication du cahier des charges, ainsi que des références aux arômes du café de Jean Lenoir enrichis par des fruits tropicaux ; et les dix étapes de dégustation visuelle, olfactive et gustative. Il laisse un espace pour établir un résumé de la dégustation et décider s'il s'agit d'un cru de terroir (dont la note finale se situe entre 70 et 80 points), d'un premier cru (dont la note finale se situe entre 80 et 90 points) ou d'un grand cru (dont la note finale est supérieure à 90 points). Ce protocole, inventé en 2010 par l'Académie de caféologie (association de loi 1901), a été imprimé en plusieurs dizaines de milliers d'exemplaires et traduit en espagnol, anglais, portugais et coréen. Il circule librement et chacun peut s'en servir pour développer sa propre « académie de caféologie ».

Protocole œnologique des cafés fins



Date de la dégustation : _____

Méthode de dégustation : _____

Dégustateur : _____

Plantation	Altitude
Région productrice	Variété
Pays	Biodiversité
Date de la récolte	

Références

Floral	Céréales
Fleur d'oranger	Avoine
Flieurs sylvestres	Blé
Jasmin	Maïs
Orchidée	Malt
Rose	Paille
	Riz
	Manioc
Fruité	Fruits secs
Abricot	Amandes
Ananas	Cacahuètes
Citron	Châtaignes
Cerise	Noix de cajou
Mangue	Noisettes
Mûre	Raisins secs
Orange	Pruneaux
Pamplemousse	
Papaye	
Poire	
Pomme	
Prune	
Cassis	
Epices	Notes diverses
Anis	Beurre
Cannelle	Caramel
Clous de girofle	Mélasse
Coriandre	Bois, forêt
Gingembre	Champignons
Menthe	Ecorces d'arbres
Muscat	
Poivre	
Régilisse	
Vanille	
Bergamote	

Notation

Cahier des charges de la plantation à la tasse

Culture en altitude, en ombrage
 Espèce Arabica ou Robusta
 Récolte faite à la main, à maturité
 Extrait humide ou sèche
 Séchage au soleil
 Appellation d'origine

Calibre entre 13 et 20
 Torréfaction récente, à point
 Mouture suivie de la dégustation
 Eau à 92°C, filtrée
 Bon dosage de café et eau

Note finale, classement : / 100

Commentaires : _____

	Grains or	0	4	8	
Visuelle	Grains torréfiés	> 15 défauts / 100g	10 défauts légers pour 300g	Pas de défauts	
		Torréfaction verte / trop poussée	Légèrement hétérogène	Nacrée	
Olfactive	Mouture	0	4	8	
	Mousse	0	4	8	
	Infusion	0	4	8	
Gustative	Douceur	0	5	10	
	Acidité	0	5	10	
	Corps	0	5	10	
	Equilibre	0	5	10	
	Longueur en bouche	0	5	10	
	Fin de bouche	0	5	10	

4. **Fiche de dégustation transversale** : en 2015, on a conçu cette nouvelle version, qui offre un espace aux correspondances café-vin-parfum ; des correspondances qui peuvent enrichir l'univers aromatique et gustatif d'un café donné.

Cahier des charges de la plantation à la tasse

- Culture en altitude, sous ombrage
- Récolte faite à la main, à maturité
- Extraction humide ou sèche
- Séchage au soleil
- Appellation d'origine
- Calibre entre 13 et 20, moins de 15 défauts légers / 300g
- Torréfaction récente, à point
- Mouture suivie de la dégustation
- Eau filtrée, à 92° C
- Bon dosage de café et eau

50
5 points par critère rempli

Dégustation

Senteur du grain	Moyenne	1	2	3	4	5	Intense et agréable	<input type="checkbox"/>
Senteur de la mouture	Moyenne	1	2	3	4	5	Intense et agréable	<input type="checkbox"/>
Senteur de l'infusion	Moyenne	1	2	3	4	5	Intense et agréable	<input type="checkbox"/>
Attaque en bouche	Élevée	1	2	3	4	5	Impactante	<input type="checkbox"/>
Douceur	Présente	1	2	3	4	5	Nette	<input type="checkbox"/>
Acidité	Moyenne	1	2	3	4	5	Nette et équilibrée	<input type="checkbox"/>
Corps	Moyen	1	2	3	4	5	Complet	<input type="checkbox"/>
Équilibre	Moyen	1	2	3	4	5	Élevé	<input type="checkbox"/>
Longueur en bouche	Élevée	1	2	3	4	5	Longue et stable	<input type="checkbox"/>
Fin de bouche	Élevée	1	2	3	4	5	Longue et stable	<input type="checkbox"/>

50
5 points par critère rempli

La Caféotheque - 50-52 rue de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris - www.lacafeotheque.com

Fiche de synthèse

Géographie		Dégustation		
Plantation	Altitude	Date	Caféologue	Note 100 Mention <small>70 - 80: Cru de plantation 80 - 90: Premier cru 90 - 100: Grand Cru</small>
Région	Variété	Méthode	Oenologue	
Pays	Récolte		Parfumeur	
Biodiversité				
Café	Vin	Parfum		



La Caféotheque - 50-52 rue de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris - www.lacafeotheque.com
 Crédits - Aux membres de l'Académie de Caféologie de Connaissance du Café. Ils ont contribué au développement du premier protocole œnologique de cafés fins.
 Conception et mise en page par Gloria Montenegro et Manuel Charrouz. Modèles déposés.