

Q.06.1. Par amour du café est né une grande maison d'assurance, quelle est cette illustre maison ?

**La Lloyd's, la plus grande compagnie d'assurance et de réassurance du monde.**

En 1685, un certain Edward Lloyd ouvre un débit de café à Londres. Son fils transfère l'établissement au 16 Lombard Street, tout près du Stock Exchange. Très vite, armateurs, marins, boursiers, avocats, assureurs deviennent des fidèles de ce nouveau café. Certains en font même leur adresse. En 1696, le propriétaire des lieux lance le «Lloyd's journal» qui diffuse les informations relatives à la marine et au commerce maritime. Son café se transforme peu à peu en salle des ventes pour les cargaisons et les navires.

Q.06.2. Décrivez la torréfaction rapide de 10 minutes, utilisée par les industriels ?

Le café est placé dans des « tours » où un air à une température très élevée (360°) est pulsé puissamment par des turbines. Il est torréfié en 10 minutes, ce qui signifie qu'on a arrêté la cuisson au moment précis où doivent se produire les réactions de Maillard. On obtient ainsi un café qui a, certes changé de pigmentation, mais perdu son acidité, gagné de l'amertume et développé à peine 30 % de ses arômes. De plus, ce café est à une telle température qu'il ne peut être refroidi qu'à l'eau.

Q.06.3. En France, quel savant botaniste fit la première étude sur le café ?

Antoine de Jussieu

Q.06.4. Citez deux botanistes ayant donné leur nom à deux espèces de café :

Line

Pierre

Q.06.5. A quel terme correspond cette définition :

Saveur complètement caractérisée par une sensation de sec au fond de la langue, due à la présence de alcaloïdes  
Alcalin

Q.06.6. Que donne la méthode sèche ?

**La voie sèche aboutit au café "coque".**

Les cerises sont étendues en minces couches (3 à 4 cm d'épaisseur) au soleil, sur des aires en ciment, des claies ou des bâches. L'ensemble des enveloppes (la peau, la pulpe et la parche) se déshydrate et forme la coque. Le café est sec quand le grain "sonne" dans la coque.

Q.06.7. Que donne la méthode humide ?

**La voie humide aboutit au café "parche".**

La voie humide comprend plusieurs étapes : le dépulpage, la fermentation, le lavage et la classification densimétrique sous eau puis le séchage. La fermentation et le séjour du café dans l'eau diminuent l'amertume du café, son astringence, augmentent l'acidité et procurent un goût plus fin.

Q.06.8. D'où est originaire le café commercialisé sous l'appellation « Kfé » ?

De la Réunion

Café-Réunion commercialise le café Bourbon pointu, selon trois catégories de qualité gustative différente : le grand cru, le sublime et l'authentique.

- 🚩 *Le grand cru est « un café très parfumé dont la boisson équilibrée délivre selon les terroirs, au nez, des arômes nets et en bouches des saveurs franches d'agrumes, de fruits rouges, voire de cacao ».*
- 🚩 *Le sublime est « un café parfumé, au corps léger, à la boisson propre, sans défaut avec des notes fruitées très subtiles ».*
- 🚩 *L'authentique est « un café légèrement cacaoté et fruité avec une bonne persistance de bouche ».*

