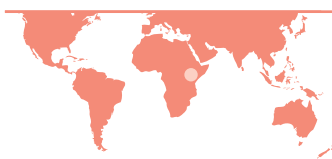




Éthiopie



Éthiopie

Type : **Arabica**
 Traitement : **Washed**
 Classification : **GR2**
 Région : **Sidamo**

Note aromatique : À la fois doux et satiné, ce café dévoile des arômes voluptueux et un goût suave et parfumé, légèrement acidulé.

Historique

La légende raconte que l'on doit la découverte du café à un berger éthiopien nommé Kaldi. Un jour, voici plus de mille ans, ce berger éthiopien remarqua l'étrange comportement de ses chèvres après qu'elles aient consommé de petites baies rouges, semblables à des cerises.

Intrigué, il parla de leur énergie étonnante à des moines soufis, qui s'empressèrent de jeter les baies au feu, de peur qu'elles ne soient l'œuvre du diable. Mais le parfum qu'elles dégagèrent alors piqua leur curiosité : ils les broyèrent, les laissèrent infuser et burent la décoction. Le breuvage leur rendit vigueur et énergie, et devint très vite la boisson nationale.

Ainsi fut découvert le café, par un berger éthiopien nommé Kaldi, voici plus de mille ans...

Géographie

Sidamo. Située dans le Sud du pays, elle doit son nom à un groupe ethnique, les Sidamas, et produit près de 14% du café éthiopien, dont deux cafés lavés de très grande qualité : le Moka Sidamo (très fruité) et le Moka Yirgacheffe (fruité et floral).

Kaffa. Elle est composée de deux régions majeures (27% de la production nationale) : Limu, qui produit des cafés lavés réputés, et Djimma, connue pour ses cafés nature.

Wallaga. Ses Mokas lavés et nature composent près de 40% de la production nationale. Les meilleures sélections sont généralement plus texturées, sucrées et « sauvages » que la Sidamo et le Yirgacheffe.

Harrar. Située dans la partie orientale du pays, à plus de 1885 mètres d'altitude, cette région chaude et sèche, quasi désertique, produit un café aux arômes terreux. Les grains les plus prisés ont des notes fruitées, de myrtilles. La plupart des cafés Harrar sont séchés.

Agronomie

Espèces botaniques :
Arabica exclusivement

Variétés botaniques :
Natives d'arabica, Heirloom

Altitude :
De 1500 à 18000 mètres

Récolte :
Seules les cerises mûres sont cueillies à la main une par une.

- Nature : Octobre à Mars
- Lavé : Juillet à Décembre

Première expédition :
Décembre

Préparation :
• Voie sèche : Djimma, Lekempti, Harrar, Sidamo.

- Lavé : Sidamo, Limu, Yirgacheffe, Bebek

Séchage :
Au soleil, sur terre battue, sur des aires dimmentées ou sur des claies sommaires.

Économie

Depuis la légende de Kaldi, le café est profondément ancré dans la culture et l'économie éthiopiennes.

Le pays lui consacre ainsi 400.000 hectares, ce qui fait de lui le cinquième producteur mondial, et le dixième exportateur : 60% de sa production sont exportés, soit 172.000 tonnes par an.

Les importateurs de café et les torréfacteurs essaient de créer toujours plus de partenariats équitables et durables avec les producteurs locaux, de manière à leur assurer des revenus justes et une vision du commerce à moyen et long terme.

Légende

- Appellation de café
- Région de production



Quelques chiffres :

Population :
48.000.000

Superficie :
1.230.000 km²

Population vivant du café
directement
ou indirectement :
Environ 12.000

Café produit en 2017 :
459.000 tonnes