



Slow Coffee

Rombouts®



DÉFINITION

Sous slow coffee il faut comprendre qu'il s'agit d'un café tiré selon la méthode filtrée et qui ne peut faire usage d'un procédé équipé d'une pompe mécanique, ou autres systèmes « forçant » l'extraction. La filtration doit être réalisée par la simple force de gravité. L'infusion ainsi obtenue ne peut alors avoir un TDS [Total Dissolved Solids] supérieur à 2.0 mesuré à l'aide d'un réfractomètre à café.

Le filtre utilisé peut être confectionné de matériaux divers comme du papier, de la céramique, du métal, ... L'extraction peut être chaude ou froide. Si toutefois le Slow Coffee sera préféré avec une extraction obtenue par

force de gravité, l'utilisation de l'« AEROPRESS » est acceptée, même si l'extraction est produite par un procédé de piston, manuel. Il sera fait uniquement usage de café moulu et d'eau.

Quelques outils qui permettent de réaliser un slow coffee : Clever Dripper, Aeropress, Chemex, V60, Cona.

HISTORIQUE

Histoire d'agrémenter le goût de l'eau ou pour la fabrication de remèdes, on faisait surtout appel à des infusions, extractions, et autres macérations à peine filtrées ou décantées. On n'oubliera pas qu'à une certaine époque le café fut considéré comme un médicament. L'usage du filtre qui devrait permettre de séparer le lixiviat de l'extraction a été inventé en 1908 en Allemagne par une certaine Mellita Bentz [2]. Par contre l'invention de la machine espresso est d'origine italienne, grâce à Angelo Moriondo en 1884. Ce sera La Pavoni qui entama en 1905 la production industrielle de celle-ci.

En bref, cela fait tout de même plus de 105 années que nous tirons un café utilisant un filtre en papier. Donc rien de nouveau, si ce n'est l'évolution des techniques utilisées, ainsi que la mise à niveau des connaissances et du perfectionnement du matériel bien entendu. Le Slow Coffee proprement dit doit sa naissance au Slow Food, lui aussi d'origine italienne. Il s'agit d'un mouvement créé en 1986 par Carlo Petrini, né dans la province de Cuneo commune de Bra, le fief du Risotto. Ensemble avec Massimo Montanari ils sont les figures de proue de l'université des sciences gastronomiques : tout un programme. L'idée est bien entendu de contrecarrer le fast food à la Mac Do.



Prendre le temps de bien cuisiner et de façon traditionnelle, utiliser des ingrédients goûteux, redécouvrir des saveurs, bref tout le contraire de « la mal bouffe », c'est la devise du groupement au logo qui représente un escargot.

Le slow coffee s'identifie volontiers aux principes du slow food, à savoir l'utilisation de bons ingrédients comme des cafés d'excellence, qui permettent la découverte d'arômes et de saveurs exceptionnels, sublimés grâce à des barista passionnés, qui appliquent des techniques d'extractions adaptées. La machine espresso ayant pour caractéristiques de « forcer » le procédé d'extraction, elle ne pourra pas, dès lors, faire partie du monde du Slow Coffee. En effet et par comparaison, le temps d'extraction d'un espresso est de 20 à 30 secondes, alors que celui du Slow Coffee est de 3 à 5 minutes. En dégustation l'on se rend très vite compte que pas tous les cafés s'expriment de la même façon et que la méthode d'extraction choisie influence directement le résultat final. Le retour vers le futur du café filtre s'imposait et en même temps celui de nouvelles saveurs.

L'EXTRACTION

Il est difficile de déterminer ou de définir l'extraction idéale, car les habitudes culturelles doivent être prises en considération.

En Norvège, pour prendre un exemple flagrant, le café est consommé nettement plus léger qu'en Turquie. A priori personne n'a le droit de revendiquer l'extraction idéale. Toutefois il existe des standards, des bases qui semblent être acceptées par un très large panel de consommateurs de part le monde, car ils ont démontrés leur efficacité au niveau de la libération des arômes et des saveurs typiques de certains crus.



3

L'extraction ne devrait donc pas dépasser 2.0 mesuré à partir d'un réfractomètre [3] à café. Comprenez qu'il s'agit de la concentration d'éléments dissouts dans un liquide. Ceci est une mesure comparable à celle de la concentration de sucre dans l'eau et d'application dans le monde de la pâtisserie, simplement défini par viscosité.

Pour obtenir cette viscosité idéale, on parle du corps du café, ou body en Anglais. Il faudrait utiliser 60 gr de café moulu pour 1 litre d'eau avec un temps d'écoulement qui se situe entre 3 et 5 minutes, pour un TDS de 1.20% à 1.45%. Il s'agit de données établies entre autres par la SCAE. Ceci veut dire que 18% à 22% de la mouture aura été extraite et définie par « extraction yield » ou à vrai dire; rendement de l'extraction.

Ce dernier pourcentage étant trop haut vous risquez d'avoir un café amer et agressif, des substances indésirables se seront dissoutes masquant les bonnes saveurs. Le contraire sera une extraction sous développée, plate. Le progrès n'ayant pas de limite, il existe des applications [APP] afin de calculer ce fameux extraction yield,

par exemple la « **VST Universal Brewing Control Chart** » [4].

Ceux et celles qui utilisent ce tableau, s'étonnent véritablement de l'efficacité de cet outil de travail. L'extraction du café n'est plus seulement un art mais c'est aussi devenu une science du goût.



4



COMMENT INFLUENCER L'EXTRACTION

Plusieurs éléments interfèrent directement sur l'extraction, ce qui en fait quelque chose d'absolument passionnant car ceci donne le moyen d'utiliser plusieurs techniques. Bien adaptées et étudiées, celles-ci permettront d'interférer sur le goût final dans la tasse et pourront être différentes pour chaque cru, c'est l'alchimie du café.

Voici les éléments : la quantité de café et d'eau, la mouture, le type de filtre, la température de l'eau et ses caractéristiques, la façon-le rythme de couler l'eau, le temps.

La quantité de café

Forcément, plus il y a de la matière à dissoudre et plus l'extraction sera concentrée, par rapport à un volume d'eau égal et déterminé bien entendu. D'autre part, au plus il a de la hauteur de café dans le filtre au plus l'eau sera « freinée » et plus elle aura de temps pour dissoudre des substances mais pas nécessairement les bonnes ! Suite logique, il en va de même pour l'eau, plus on fait couler de l'eau plus l'extraction sera « lavée ».

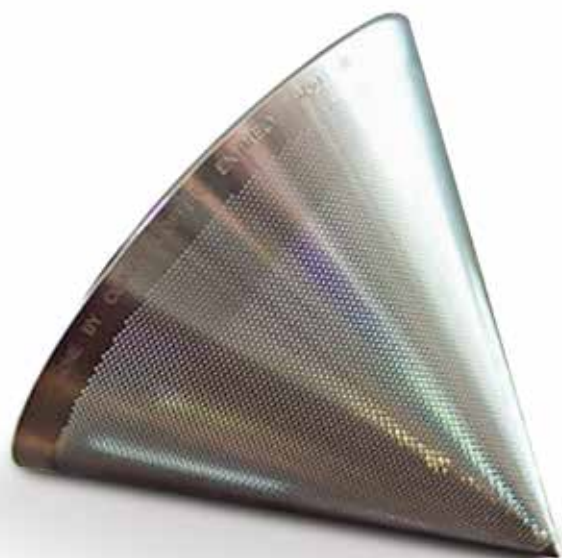
La mouture

Tout le contraire du café espresso, la mouture sera de préférence, relativement plus grosse, car l'extraction du café filtre est aussi plus lente. Si la mouture est trop fine l'eau ne parviendra pas à passer correctement, il n'y a pas de pompe pour forcer l'eau à passer par la mouture.

On aura donc compris que plus la mouture est fine plus lente sera l'extraction. Encore une fois il est difficile de déterminer la granulométrie exacte de la mouture : cela dépendra du résultat final souhaité. Il faudra ainsi par origine faire des essais, vous serez étonné des différences d'arômes et de saveurs obtenus selon le réglage de la granulométrie. Une règle générale en tout cas, la mouture est garantie plus grosse que celle de l'espresso.

Petit détail qui a son importance, toujours moudre le café à la minute, les arômes sont très volatiles !! et conservez vos grains dans le frigo.





5

Le type de filtre

Blanc ou brun, avec ou sans micro-perforations, de marque ou générique, bio ou pas, tous les filtres en papier donnent un goût de papier, que l'on se le dise !

L'utilisation du filtre en papier aura pour effet un café à l'aspect cristallin, propre, mais qui a une tendance à retenir une partie des huiles essentielles. C'est aussi la matière de filtration qui à priori sera plus lente car les fibres sont serrées. Il existe une gamme de filtre micro perforé, mais celle-ci n'est pas conçue pour la carafe Chemex qui exige un filtre en pointe. Les filtres en métal, ou nylon, peuvent être une

alternative. Par exemple le Kone coffee filter, en métal inoxydable, [5] donne des résultats intéressants. Le filtre en papier est jetable, ce qui pourrait être un avantage par rapport aux réutilisables qui nécessitent un entretien rigoureux. Au risque de répétition : l'expérience est la meilleure école, papier ou autre matière, peu importe. C'est le goût final qui importe, il faut comparer.

Une chose est indéniable : le type de filtre utilisé influence la qualité finale et donc entre autres les saveurs et arômes.





La température de l'eau et ses caractéristiques

La température idéale, mesurée au distributeur, est de 96°C à 98°C. Après transvasement dans la bouilloire-verseuse ou autres récipients, la température de contact sera de +/- 95 °C.

De l'eau bouillonnante est à exclure, l'eau étant trop chaude, le café développera une amertume désagréable ; l'eau trop froide, elle stagnera et dissoudra principalement des éléments à caractère plutôt acidulé et sans plus. Il est vrai que l'extraction à froid existe, mais il s'agit d'un produit final complètement différent, rien que de par son temps d'extraction qui est de plus de 5 heures !

En résumé, l'eau doit être chaude à point pour avoir un café tout en rondeur et permettre d'extraire les arômes et saveurs souhaités. C'est un élément essentiel, tout comme la température de service, certains arômes et saveurs se découvrent plutôt à une température plus proche du tiède que du chaud, essayez ... et à argumenter.

La composition et les caractéristiques de l'eau :

La composition et les caractéristiques de l'eau sont extrêmement importantes :

Odeur : neutre

Couleur : aucune, cristalline

Chlore : 0

Dureté calcium : entre 17 et 85 mg/L
idéalement 68 mg/l

Alcalinité : 40 mg/L

Ph : neutre soit 7.0 avec un delta de 0,5

Sodium : 10 mg/L

Le minimum garanti en sels minéraux joue un rôle d'exhausteur de goût et est primordial à la réalisation d'un café filtre [et espresso aussi]. Ni trop, ni trop peu, mais il en faut !



La façon – le rythme de couler l'eau

Les compétences du Barista jouent ici un rôle primordial. On pourrait limiter les explications en un seul terme : la turbulence.

Le Barista a pour obligation de créer de la turbulence, du mouvement dans le filtre de telle sorte que toutes les particules de café moulu soient individuellement en contact avec l'eau et avec la même intensité et facteur temps. Ainsi remplir du premier coup le filtre avec l'eau n'est certainement pas la bonne tactique. Certains Baristas préfèrent appliquer une pré-infusion en coulant un peu d'eau sur la mouture et marquer un point d'attente, pour verser par la suite et au fur à mesure le reste de l'eau par dessus « le champignon » ainsi créé. Vous pouvez verser l'eau en un nombre de fois pré-déterminé, ne pas dépasser une certaine hauteur dans le filtre, en zigzag, en spirale, chacun son style, mais il faut s'entraîner et trouver la manière qui développe le plus d'arômes et de saveurs. Les puristes vous le confirmeront : on reconnaît à l'extraction le Barista qui l'a produit.

Encore un bon conseil, rincer toujours le filtre en place avec l'eau chaude avant même de verser la mouture dans le filtre, ceci pour éliminer un maximum le goût de papier et aussi pour préchauffer votre récipient.

Le temps

Encore un autre élément essentiel. Le temps d'extraction est influencé par tous les éléments que nous venons d'aborder ci-dessus. A savoir,

trop peu ou trop de mouture, mouture trop fine ou trop grosse, trop d'eau ou le contraire, le remplissage d'eau et sa régularité non contrôlée voire non conséquente. Une extraction trop rapide n'apportera aucune saveur ni d'arôme et le contraire une probable amertume désagréable.

Autres

Un autre élément non-négligeable est l'observation, et plus précisément celui de la couleur. L'extraction sera forcément plus foncée en début d'extraction et plus claire en fin d'extraction. Une bonne extraction est un ensemble, une partie des saveurs se développent en début d'extraction et d'autres à la fin. Toute fois celles qui ont tendances à apparaître en fin d'extraction auront plus d'amertume. Mais attention, les caramels qui se forment lors de la torréfaction sont plus difficiles à dissoudre, et ils ont besoin de plus de temps et d'eau pour se dissoudre. Les caramels donnent de la rondeur et de la douceur au café et sont importants pour l'aspect structurel du café : nous reparlons de la viscosité.

Pourtant si vous observez que l'extraction devient vraiment trop claire il sera plus que probablement le temps de terminer. Nous vous suggérons de goûter le café à plusieurs reprises pendant l'extraction, ainsi vous pourrez déterminer le moment idéal ou les saveurs et les arômes sont à leur apogée. Le café fait désormais bien partie de la gastronomie.

LE CAFÉ-TORRÉFACTION

La plupart du temps, les Baristas utiliseront de préférence des cafés dits « gourmets » ou encore specialty coffees, principalement des pures origines. Il s'agit bien souvent de cafés produits en quantité limitée et portant le nom de micro-lot. A peine quelques sacs de café vert par an.

On découvre ainsi des cépages particuliers, produits en haute altitude et travaillés de façon manuelle, de la cueillette au dépulpage. Ils dégagent des saveurs exceptionnelles, subtiles, de fleurs, de miel, fruits rouge, de sous-bois ...

Encore faut-il les torréfier avec attention et dextérité. En effet chaque cru se verra appliquer plus que probablement une courbe de torréfaction différente au risque de sous-développement des caractéristiques olfactives et gustatives du nectar.

Le café est un produit gastronomique.

