



REPORTAGE | DIRK HUIJBRECHTS

## Slow Coffee

Er is een koffierevolutie op gang gekomen. Onder invloed van kwaliteitsaspecten, herkomst en nieuwe verwerkingswijzen wordt er teruggegrepen naar zetmethodes die geschikter zijn om de nuances van de speciale koffies te proeven, de Slow Coffee. In Koffiebar 121 te Hoogstraten hebben ze resoluut voor het systeem van Rombouts gekozen.

### Koffie zetten

De opschenkmethode bestaat al meer dan 100 jaar. Rombouts koffie hanteert de Chemex methode (kèmex uitgesproken), bedacht door een laborant in 1941. Het is een glazen kan in diabolovorm met daarin een vierkanten filterpapier, in 4 gevouwen. De koffie is iets grover gemalen dan voor een koffiezetterapparaat en de ideale hoeveelheid is 1 deel koffie op 15 à 18 delen water.

Nous voyons poindre une révolution dans le café. Sous l'influence des aspects qualitatifs, de l'importance accordée à l'origine et de nouvelles méthodes de traitement, on en revient à des méthodes de préparation plus propices à laisser percevoir les nuances des cafés spéciaux, c'est ce que l'on appelle le 'Slow Coffee'. Les exploitants du bar à café 121 (Koffiebar 121) d'Hoogstraten ont résolument opté pour le système des cafés Rombouts.

### La préparation du café

La manière de servir le café existe depuis plus de 100 ans déjà. Les cafés Rombouts emploient la méthode Chemex (prononcé 'kèmex'), élaborée par un laborant en 1941. Il s'agit d'un pot en verre en forme de diabolo, dans lequel se trouve un filtre en papier carré, plié en 4. Le café sera moulu un peu plus grossièrement que pour un percolateur et la quantité idéale correspond à 1

Met water op 91°C wordt het filterpapier bevochtigd en de glazen Chemex worden voorverwarmd. Het opruimen gebeurt in 2 stappen. In de filter wordt eerst de vers gemalen koffie bevochtigd zodat deze kan zwollen, in het Engels 'blooming' genoemd. Na een halve minuut wordt het water in een cirkelbeweging opgeschonken. Het doorlopen duurt 3,5 à 4 minuten. Wanneer de laatste druppels gevallen zijn, is de koffie klaar.

### Koffie- en wijnbar 121

In een prachtig pand in het centrum van Hoogstraten heeft Leen Roelen een gezellige sfeer weten te creëren, je kan vanuit een lieue zetel kiezen uit een uitgebreide koffiekrant. Nieuwkomer is de Slow Coffee van Rombouts. De koffie voor hun diverse systemen wordt gebrand volgens de traditionele methodes en sommige variëteiten werden speciaal voor Slow Coffee ontwikkeld. Hun Rombouts-team staat steeds klaar om de klanten te helpen bij hun keuze. Leen vertelt: "Dank zij de hulp en competentie van Manu Demets, baristameester bij Rombouts, zijn we in staat om de perfecte Slow Coffee te brouwen." Er werd ons een Slow Coffee aangeboden, bereid met bonen uit Ethiopië. Voor iemand die zweert bij espresso waren we aangenaam verrast een koffie te mogen proeven met een heerlijk aroma, veel diepte en lang in de mond. Deze koffie heeft niets te zien met de koffie uit een koffiezetterapparaat zoals we die van vroeger kenden.

### Pure Origines

Een goede reden om voor Slow Coffee te kiezen zijn de smaaknuances, body en aroma's. Kortom, de onderscheiden Rombouts 'Grand Crus' komen volledig tot hun recht. Van de Blue Mountain uit Jamaica, over mokka uit Ethiopië tot de 'pure Colombia', staan er 8 uitzonderlijke koffies klaar in hermetisch hersluitbare blikken van 250 g. Rombouts was in 1958 pionier met de allereerste wegwerpfilter. Sindsdien hebben zij de koffie voor het koffiezetteren verder ontwikkeld om tot de Slow Coffee te komen, waarbij de perfecte branding en malen aan de klanten aangeboden wordt.

dose de café pour 15 à 18 doses d'eau. On humifie le filtre avec de l'eau chauffée à 91°C et le Chemex en verre est préchauffé dans le même temps. Pour verser, il y a deux étapes à respecter. On mouille tout d'abord le café dans le filtre afin qu'il puisse gonfler, c'est la phase désignée par le terme anglais de 'blooming'. Après une demi-minute, on verse l'eau en effectuant des mouvements circulaires. Il faut 3,5 à 4 minutes pour que l'eau passe complètement. Lorsque les dernières gouttes sont tombées, le café est prêt.

### Bar à café et à vin 121

Au cœur d'un magnifique immeuble du centre d'Hoogstraten, Leen Roelen a su créer une ambiance agréable, où, confortablement installé dans un fauteuil, vous pouvez choisir votre boisson en feuilletant un 'journal du café' particulièrement étoffé. Le nouveau venu dans la sélection est le Slow Coffee de Rombouts. Le café destiné à leurs divers systèmes est torréfié suivant les méthodes traditionnelles et certaines variétés ont été spécialement développées pour le Slow Coffee. Leur équipe Rombouts se tient toujours à la disposition des clients pour les aider dans leur choix. Leen raconte : « Grâce à l'aide et au savoir-faire de Manu Demets, maître barista chez Rombouts, nous sommes en mesure de préparer le Slow Coffee parfait. » On nous a offert un Slow Coffee, préparé avec des grains originaires d'Ethiopie. Pour des gens qui ne jurent que par l'espresso, nous avons été agréablement surpris de pouvoir déguster un café à l'arôme délicieux, avec beaucoup de profondeur et une longue tenue en bouche. Ce café n'a rien à voir avec celui qui vient d'un percolateur tel que ceux que l'on connaît dans le passé.

### Pure Origines

Les nuances gustatives, le corps et les arômes constituent autant de bonnes raisons d'opter pour un Slow Coffee. En d'autres termes, cette méthode permet aux différents Grands Crus de Rombouts d'être pleinement mis en valeur. Du Blue Mountain de Jamaïque au moka d'Ethiopie en passant par le 'Pure Colombia', 8 cafés exceptionnels sont prêts à la consommation dans leur boîte hermétique refermable de 250 gr. En 1958, Rombouts fut un pionnier avec les tout premiers filtres à jeter. Depuis lors, ils n'ont cessé de développer le café en vue de sa préparation pour finalement aboutir à ce Slow Coffee, qui offre aux clients la perfection en termes de torréfaction et de mouture. ●

[www.rombouts.com](http://www.rombouts.com)

**dsm**  
interiorprojects

Uw horecazaak vernieuwen?

Rénover votre établissement?



DSM Interior Projects

Hubert d'Ydewallestraat 19

8730 Beernem

050 28 18 00

[info@dsminterieur.be](mailto:info@dsminterieur.be)

[www.dsminterieur.be](http://www.dsminterieur.be)



**Rombouts**