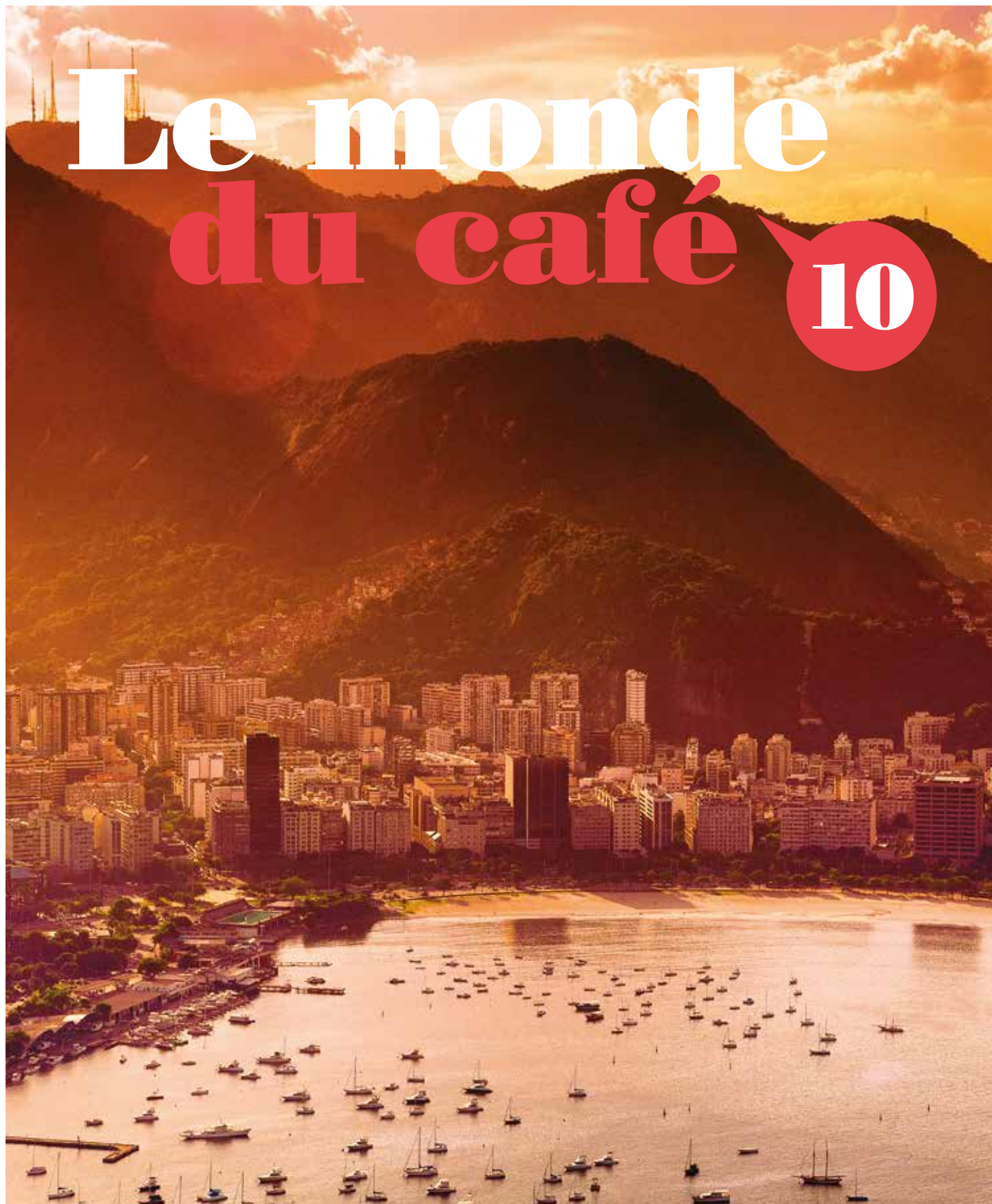


# Le monde du café

10



*Le Brésil,*

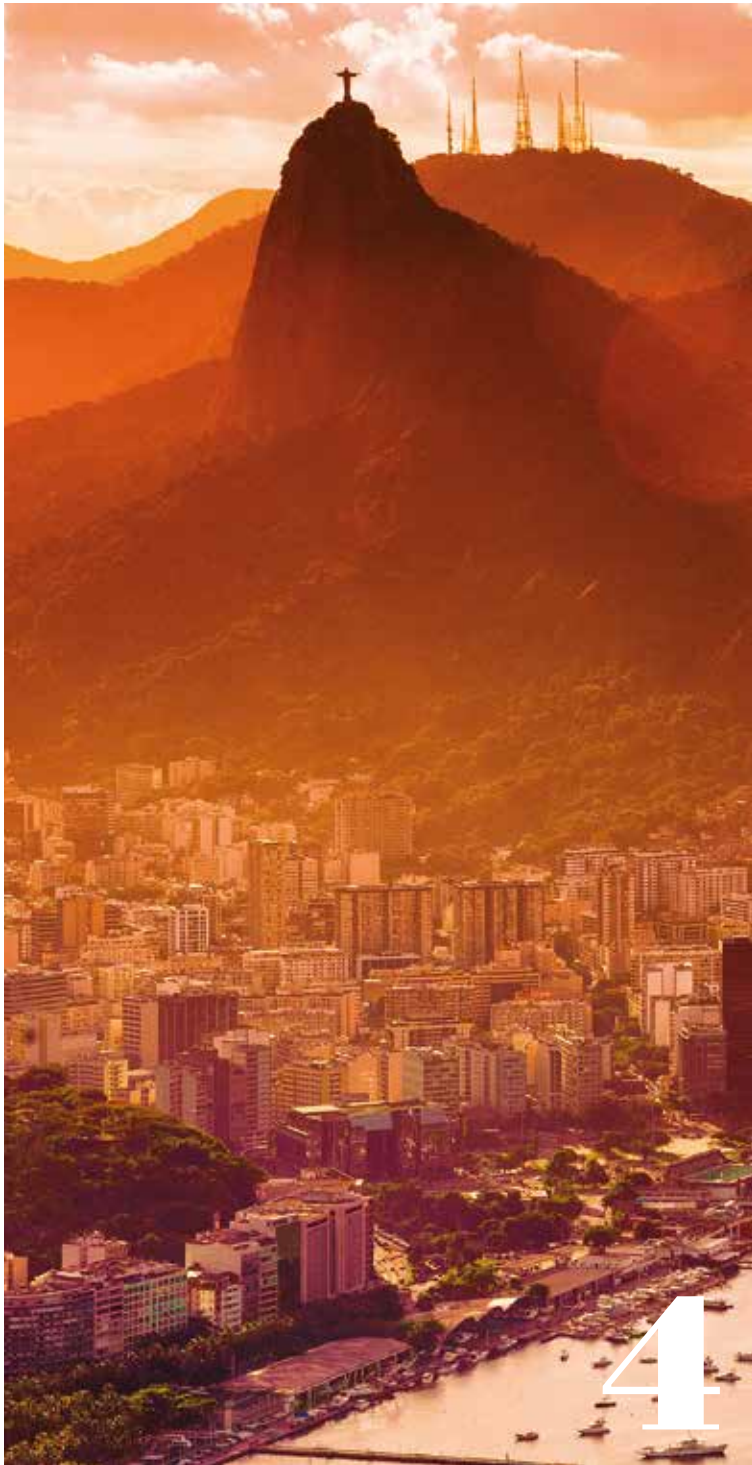
**patrie du  
football...  
et du café !**

**Slow**  
*Coffee*

*Histoire de famille*

**à la découverte  
du Sanglier  
des Ardennes  
à Durbuy**





4



6



10



5



8

# Contenu & édito

## 04. Le Brésil

patrie du football... et du café !

## 05. Destination Laos

## 06. Histoire de famille

A la découverte du Sanglier des Ardennes à Durbuy

## 08. Slow Coffee

## 10. Café et santé

Se lever le matin avec l'arôme du café,  
une bonne idée ?

## 11. Rombouts

Fournisseur officiel des Diabes Rouges

## 12. Nouveau site de web

Une boutique de café en ligne

## Cher lecteur,

De génération en génération. En Belgique, au Brésil, au Laos ou en terre africaine, le café se récolte, se choisit, se savoure, et se partage.

Ce dixième numéro de notre magazine *Le monde du café* est placé sous le signe du partage. Partage d'un moment d'exception dans un bar à café, en adoptant la tendance *Slow Coffee*. Partage de recettes, de gastronomie et d'authenticité en terre ardennaise avec Frédéric Cardinael, le chef du réputé Sanglier des Ardennes. Et partage de moments sportifs et d'esprit national, bien sûr, en soutenant nos Diabes Rouges, autour d'un Café d'enfer.

Cette année, le Brésil est non seulement le premier pays du café, c'est aussi, plus que jamais, le premier pays du football ! Vive le Brésil, vive le café, vive nos Diabes !

Bonne lecture,

Xavier Rombouts



# Le Brésil, patrie du football... et du café !

**Le Brésil est à la une cette année, avec la vingtième édition de la Coupe du Monde de football, du 12 juin au 13 juillet 2014 ! Une occasion rêvée de découvrir un pays où nature sauvage, côtes spectaculaires, musique et joie de vivre se côtoient et fascinent. Pour Rombouts, qui soutient activement les Diables Rouges, l'équipe nationale de Belgique, le Brésil est aussi synonyme de... café ! En effet, ce pays est de loin le premier producteur et exportateur de café au monde, avec 33 millions de sacs exportés en 2010.**

## **LE BRÉSIL, UN DES BERCEAUX HISTORIQUES DU CAFÉ**

Le café est arrivé au Brésil en 1727, importé de Guyane française par le gouvernement brésilien qui souhaitait avoir une part de ce marché déjà florissant. D'abord uniquement dans l'état de Parà, il a ensuite été planté et cultivé dans plusieurs régions du pays, avec un premier boom en 1820.

## **ALTITUDE APPROPRIÉE, CHALEUR ET PRÉCIPITATIONS : UN COCKTAIL IDÉAL POUR LA CULTURE DU CAFÉ**

Aujourd'hui, le café est cultivé dans onze états du Brésil. Quatre d'entre eux garantissent 98% du revenu total : **Paraná, São Paulo, Minas Gerais et Espírito Santo.** L'état de Paraná, situé dans le sud du pays, fournit 50% de la production totale. Cultivés à moyenne altitude, les grains brésiliens - majoritairement de type **arabica** (85%) - parfument de nombreux cafés dans le

monde de leurs notes fruitées et élégantes, discrètes mais néanmoins gourmandes.

Le café est une industrie essentielle au Brésil: il y a plus de **300 000 cultivateurs** et sa culture génère près de **8 000 000 d'emplois** au pays (c'est un peu comme si toute la Belgique ne travaillait que dans un seul secteur).

## **UNE CULTURE FAMILIALE ET DE QUALITÉ**

Vu l'impact économique de la culture du café, on pourrait imaginer que les cultivateurs possèdent des fermes immenses et cultivent énormément de café. C'est tout le contraire ! S'il y a tant de cultivateurs dans le pays, c'est qu'il s'agit, pour la plupart, de petites entreprises familiales, cultivant le café à la main sur des terres de moins de dix hectares.

C'est grâce à cette philosophie à taille humaine et familiale, ainsi qu'à une culture soignée que le Brésil, quoique géant de l'industrie, réussit à exporter un café de si grande qualité.

## **UNE PETITE DÉGUSTATION ?**

Les meilleurs cafés brésiliens préparés selon la tradition sont légers, sans acidité, doux en fin de bouche et fruités, d'après les spécialistes et amateurs.

• **ESPÈCES BOTANIQUES :**  
ROBUSTA (15%) ET ARABICA (85%)

• **ALTITUDE :** DE 200 À 800 MÈTRES

• **RÉCOLTE :** MÉCANIQUE,  
DE MARS À NOVEMBRE

• **PRÉPARATION :**  
VOIE SÈCHE, VOIE HUMIDE AVEC  
FERMENTATION, VOIE HUMIDE ÉCO-  
LOGIQUE

• **TRIAGE :** MÉCANIQUE OU  
ÉLECTRONIQUE

• **CALIBRAGE :** MÉCANIQUE

• **PÉRIODE D'EXPORTATION :** AOÛT

# Rombouts et le Brésil

*Une histoire d'honneur !*

Rombouts effectue environ la moitié de ses achats de café au Brésil, et ce dans l'ensemble du pays (Santa Catarina, centre, Minas Gerais), selon les arômes souhaités, les besoins, le marché. Les grains brésiliens constituent en quelque sorte la base, que Rombouts aromatise avec d'autres variétés pour constituer ses *blends* (mélanges) de café.

Pour certains *blends*, Rombouts travaille de façon exclusive avec une *fazenda*, un producteur particulier de la région

de Manhuaçu (Minas Gerais). Nichée sur les hauteurs (c'est la plus élevée du Brésil), celle-ci produit des grains raffinés, particulièrement riches en acides aminés. Pour ses mélanges d'excellence, Rombouts a conclu un accord précisant même la position GPS des caféiers sélectionnés. L'entreprise achète trois à quatre containers par an (un container compte 22 000 kg) de ce café *d'origine contrôlée*.

Les qualités et le parfum exclusif du café de Manhuaçu ont permis à Rombouts de

gagner plusieurs concours professionnels de Barista, et ces récompenses ont favorisé la promotion de la région sur le marché très fermé du café. En guise de remerciement, la petite ville de São João do Manhuaçu a élevé Manu Demets, *Blend Master* et responsable du développement des cafés Gourmet de Rombouts, au rang de Citoyen d'Honneur. On peut dire qu'au Brésil, Rombouts se sent comme à la maison !

## Destination

# Laos

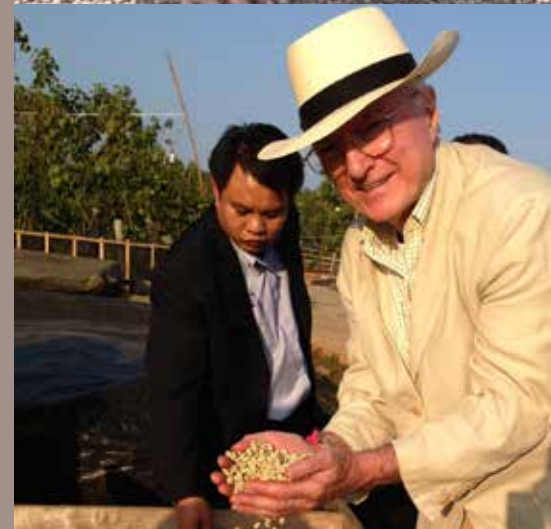
Il n'y a pas qu'au Brésil que l'on cultive du café. Le Laos est lui aussi un important pays producteur de grains verts, le cinquième au niveau mondial.

Dans ce pays du sud-est asiatique, Rombouts-Malongo a mis en place des accords avec certaines plantations de café. L'entreprise s'engage à leur acheter une quantité minimum par an, à un prix minimum garanti quel que soit le cours du marché. De cette façon, Rombouts a contribué à améliorer les productions, pour arriver à un très haut niveau de qualité.

L'histoire caféière du Laos est relativement jeune : les colons français y ont en effet introduit les premiers plans aux environs de 1915. Aujourd'hui, quelque 20 000 communautés, réparties dans 250 villages (essentiellement dans le sud, sur le plateau de Bolaven), y cultivent dans des conditions particulièrement propices au café : un sol très riche, une altitude plutôt élevée (entre 800 et 1 300 mètres) et un climat frais. Sur les 20 000 tonnes de café produites annuellement au Laos,

trois quarts sont de la variété Robusta et un quart de l'Arabica. Une proportion qui est en train d'évoluer, car depuis une vingtaine d'années, le gouvernement collabore avec les producteurs de café pour planter davantage d'Arabica. L'Arabica du Laos est, il est vrai, réputé pour son goût raffiné et ses arômes mêlant une douce acidité et des notes florales.

Partant régulièrement à la rencontre des producteurs dans le monde, Hugo Rombouts s'est rendu au Laos en février dernier. Il a ramené dans ses bagages quelques très belles images au parfum délicat, et nous fait le plaisir de les partager dans ce numéro du magazine *Le Monde du Café*.







# Histoire de famille

## A LA DÉCOUVERTE DU SANGLIER DES ARDENNES À DURBUY

**Dominant la rive de l'Ourthe, à Durbuy, l'Hostellerie Le Sanglier des Ardennes est, à l'instar de Rombouts, une maison familiale. Depuis trois générations, la famille Cardinael y conjugue goût et simplicité, qualité des produits locaux et passion du service. Le café y occupe une place de choix, « juste avant l'addition » comme le rappelle en souriant Frédéric Cardinael, le maître des lieux. Et Rombouts a su comprendre parfaitement les besoins de l'aubergiste, en proposant des solutions pour tous les moments café de l'établissement.**

### LA PASSION, AU FIL DES GÉNÉRATIONS

L'histoire du Sanglier des Ardennes débute en 1945 : Léa et Guillaume Cardinael quittent Anvers pour reprendre une auberge, à Durbuy. Petit à petit, l'établissement se développe, offrant à ses hôtes une table savoureuse ainsi que, comme le dit sa devise, « le confort moderne,

l'eau courante et le chauffage central ».

Leur fils Maurice passe aux commandes en 1962, aux côtés de son épouse Nicole. Après plusieurs séjours à l'étranger, il va réellement développer le Sanglier des Ardennes, pour installer progressivement la maison parmi les meilleures tables de Belgique.

En 2005, Frédéric Cardinael, fils de Maurice, reprend à son tour le flambeau et la passion familiale. Comme son père, il ramène de l'étranger de nouvelles idées et poursuit le développement gastronomique du Sanglier des Ardennes. En 2010, il entreprend de grands travaux et modernise la maison, tout en préservant son charme d'antan.



## PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON, SAVOUREUX MÉLANGE DE TRADITION ET D'INVENTIVITÉ

La carte fait la part belle aux produits locaux : gibier, charcuteries ardennaises, fromages achetés dans les fermes environnantes, poissons de rivière (sandre, truite...). Cette gastronomie locale est essentielle aux yeux du chef, « car lorsqu'on consulte le menu, on reconnaît immédiatement la région à ses saveurs. »

On retrouve également des recettes historiques, concoctées par celle qui fut la première aux fourneaux, Léa Cardinael : poularde au gros sel, côte de sanglier en panure de poivre ou encore truite au bleu. Une table qui allie à merveille gastronomie et simplicité, pour le plaisir de nombreux habitués, qui s'y retrouvent d'année en année.

## LE CAFÉ, PARTENAIRE DE QUALITÉ

La fidélité est un autre secret de la maison. Ainsi par exemple, cela fait plus de vingt ans que Rombouts est le partenaire café du Sanglier des Ardennes, partageant la même passion pour la qualité et le sens absolu du service. « Rombouts nous propose des solutions pour tous les services que nous offrons, du petit déjeuner au dîner, à l'auberge, à la brasserie ou lors de séminaires. Nous avons la garantie d'une qualité constante, quel que soit le moment, » explique Frédéric Cardinael. Le café est un produit important, ancré dans nos habitudes. « Au restaurant, il précède en général l'addition, » poursuit le chef en souriant. « Nous y servons plutôt de l'Espresso, accompagné de friandises maison. Et à l'hôtel comme à la brasserie, nous proposons le café Gourmet, préparé en percolateurs ou en machines full automatiques, pour assurer la même qualité malgré le débit important. »

Tradition, simplicité, qualité, service : ces valeurs essentielles, le Sanglier des Ardennes les entretient avec toute la passion du métier, depuis trois générations. Et l'aubergiste les partage volontiers, autour d'un bon café.



**BJCA**  
Junior Coffee Ambassador

# Le BJCA, bien plus qu'un concours

*Un projet soutenu par Rombouts*

Malgré la popularité croissante des bars à café, il n'existe pas encore de formation de barista en Belgique. Le concours Belgian Junior Coffee Ambassador (BJCA) entend changer les choses, et propose aux élèves de sixième et septième années des écoles hôtelières belges d'exercer - en théorie comme en pratique - leurs connaissances des techniques du café.

## TRANSMETTRE LA PASSION DU CAFÉ

Les professeurs n'ont pas été oubliés ! Des workshops sont organisés à leur attention, afin qu'ils puissent guider au mieux leurs élèves. Toutes les dégustations et démonstrations sont effectuées avec des machines professionnelles de Rombouts, pour une véritable immersion dans le monde du café !

## QUE LE MEILLEUR GAGNE...

Meilleur espresso, meilleur cappuccino, meilleur café filtre ou encore cup tasting... Divers prix sont attribués. Et dans chaque équipe, le participant le plus performant aura la chance de se rendre au championnat mondial de barista, en Italie. Lotte Connard, la gagnante de l'édition 2013 du concours BJCA 2013, a gagné un voyage à la découverte des plantations de café du Brésil. En tant que sponsor du Belgian Junior Coffee Ambassador, Rombouts souhaite à tous ces jeunes talents beaucoup de succès, et espère ainsi contribuer à développer encore leurs connaissances en matière de café.



# Slow Coffee

**Les bars à café sont dans l'air du temps... Dans toutes les grandes villes, on ne compte plus les endroits où savourer un espresso. Pour apprendre à (re)découvrir les saveurs d'un bon café, rendez-vous chez Leen & Nicole. Elles sont, depuis novembre 2009, les heureuses propriétaires du bar à café et à vin « 121 », à Hoogstraten.**

## **ON SAVOURE AUSSI AVEC LES YEUX...**

Lorsqu'on pousse la porte du « 121 », on sait d'emblée qu'on n'y vient pas pour avaler un café en vitesse. « C'est vraiment un endroit où l'on prend le temps de savourer un café ou un verre de vin. D'ailleurs, nous n'avons pas de carte, mais plutôt une véritable « gazette du café ». On y trouve des anecdotes sur le café et des textes qui nous ont été envoyés par nos clients. Les prix y sont également indiqués, mais les gens peuvent consulter ce petit journal à leur aise. Une autre caractéristique de notre bar à café, c'est la décoration, qui change régulièrement. Et on peut même acheter tout ce qui s'y trouve. Nous allons nous-mêmes chez les grossistes et choisissons des objets qui nous plaisent ; ou bien, par exemple, nous exposons les céramiques d'un artiste. De cette manière, même les clients fidèles ont toujours quelque chose à découvrir lorsqu'ils viennent. »

## **TAKE IT EASY**

Il n'y a pas que la décoration qui change régulièrement à Hoogstraten. Les propriétaires essaient aussi de nouvelles idées gustatives. « Nous existons depuis quatre ans, et il faut aller de l'avant ! C'est pourquoi nous sommes en permanence à la recherche d'éléments amusants, innovants, en rapport avec le café ou le vin. Côté café, nous pouvons réellement compter sur le soutien de Rombouts. Ce n'est pas uniquement notre fournisseur, nous travaillons aussi ensemble parce qu'ils aiment, comme nous, développer de nouveaux projets en matière de café. Ainsi, c'est Rombouts qui nous a fait connaître le concept du *Slow Coffee*.

Le *Slow Coffee* nous fait remonter le temps, il s'agit d'une réelle « cérémonie du café ». Comme son nom l'indique, il ne faut pas être pressé, car le café est préparé lentement. L'eau est versée sur le café à table : chacun peut voir doucement le café s'écouler, comme autrefois.

« Pour le *Slow Coffee*, on utilise plutôt un café aux arômes fruités. Ce que je vous explique là, je ne le savais pas, c'est Manu, le Barista de Rombouts, qui me l'a expliqué. Nous avons reçu une formation sur le principe du *Slow Coffee*, quels cafés utiliser, en quelle quantité, comment préparer au mieux le fameux breuvage... De cette façon, nous sommes certaines que tous les cafés, y compris le *Slow Coffee*, seront servis de manière optimale. Pour notre *Slow Coffee*, nous avons choisi un Mokka d'Éthiopie. Nous le réalisons avec du café Rombouts déjà moulu : c'est un nouveau défi, et nous voulons être sûres de servir du café frais. Le café éthiopien est vraiment unique :

il s'agit d'une production limitée. Les spécialistes de Rombouts se rendent régulièrement là-bas, pour voir si tout se passe bien. La qualité est donc garantie. Nous sommes très fières de notre bar à café et de la collaboration avec Rombouts, et nous espérons que de nombreux amateurs apprécieront cette nouvelle tendance. »

**Appréciant autant le vin que le café, nous n'avons pas envie de faire un choix. La journée, nos clients viennent ici pour savourer une bonne tasse de café, et le soir ils dégustent un verre de vin ou une bière locale.**



Le bar à café et à vin « 121 » n'est pas le seul endroit où déguster ce nouveau concept. Voici quelques autres établissements, dans lesquels Rombouts se porte garant de la fraîcheur du *Slow Coffee* :

- Le Café de la Presse - avenue Louise, Bruxelles
- Coffee Kompany - quartier de la Bourse, Bruxelles
- Le Café du Sablon - Sablon, Bruxelles



*Le concept du Slow Coffee ramène à l'essence même du 121 : prendre le temps et profiter. Vous laissez lentement l'eau s'infiltrer dans le café moulu et entre-temps, vous profitez de la présence de ceux qui vous entourent.*





# Café et santé

*Se lever le matin avec l'arôme du café, une bonne idée ?*

**Pour certains, il aide à digérer après un bon repas, pour d'autres c'est le breuvage indispensable pour se réveiller. Quand on sait que le Belge avale en moyenne 5 kilos de café par an et que la caféine est la substance active la plus consommée au monde, quel est l'impact du petit noir sur notre santé ?**

Partout dans le monde, les études se multiplient et révèlent chaque année de nouveaux bienfaits du café. Bon pour la peau, stimulant pour le corps et le cerveau, le café semble de plus en plus apprécié pour ses vertus en matière de santé.

## **LE CAFÉ, SOURCE D'ANTIOXYDANT**

Le café contient de la caféine bien sûr, mais aussi des acides phénoliques (antioxydant), du potassium, du magnésium, du phosphore... Certes, les fruits et légumes sont eux aussi extrêmement riches en la matière, mais il semblerait que le corps humain absorbe davantage d'antioxydants à partir du café.

## **LE CAFÉ RENDRAIT PLUS HEUREUX...**

Aux dernières nouvelles, il semblerait que le fameux breuvage afficherait aussi un certain effet protecteur contre... la dépression. C'est ce que révèle une étude des Instituts nationaux (américains) de la Santé (NIH - National Institutes of Health) : les personnes buvant au moins quatre tasses de café par jour auraient environ 10% de chances en moins d'être déprimées que les non consommateurs.

## **POUR LES FEMMES, LE CAFÉ DIMINUERAIT LE RISQUE D'AVC**

L'AHA (American Heart Association, l'association américaine de cardiologie) a publié récemment une étude, réalisée en Suède, qui démontrerait que les femmes consommant une tasse de café de façon quotidienne verraient le risque d'AVC (Accident Vasculaire Cérébral) diminuer de près de 25%. Mais les mécanismes de cet effet ne sont cependant pas encore connus.

## **LE CAFÉ, UN ESPOIR POUR LES MALADES DE PARKINSON**

Le café augmenterait la production de dopamine, substance chimique chargée notamment de contrôler les mouvements, et permettrait ainsi de diminuer le risque de développer la maladie de Parkinson chez les hommes. C'est en tout cas ce que démontrent plusieurs études. Pour les femmes, par contre, le constat est moins clair.

## **UN CAFÉ BIEN NOIR POUR COMBATTRE LE DIABÈTE**

Pendant plus de dix ans, des chercheurs se sont penchés sur les habitudes de près de 70 000 Françaises qui ne souffraient pas de diabète. Ils ont alors observé que les femmes qui buvaient régulièrement une petite tasse de café noir après le repas étaient moins touchées par cette affection. Ce résultat pourrait être expliqué par la présence d'acide chlorogénique dans les grains de café, acide qui diminuerait la charge glycémique d'un repas. Selon une autre étude de l'American Chemical Society (Société américaine de Chimie), le café réduirait aussi les risques de diabète de type 2.

*En conclusion, le café est notre allié. L'explication de ces nombreuses vertus réside probablement dans les plus de mille composants chimiques que compte le café, dans lesquels se cachent des dizaines de principes bioactifs.*



## **Le Café brésilien, un goût détonnant**

Envie d'impressionner vos convives avec un bon cocktail original, vif et bien frappé ? Cette recette de Café brésilien, un cocktail à base de cachaça, est faite pour vous ! Simple, facile à réaliser, elle est idéale pour animer vos repas et soirées au rythme de la samba... Un arôme savoureux, subtil et fort à la fois, à concocter avec le café d'exception Cachet d'Or de Rombouts.

Pour préparer ce délicieux cocktail exotique, mettez les ingrédients suivants dans un shaker :

- ▶ 30 ml de cachaça
- ▶ 30 ml de crème fraîche fouettée
- ▶ 15 ml de sirop de sucre de canne
- ▶ 60 ml de café expresso chaud Cachet d'Or (ou de café filtre, mais alors plus serré que d'ordinaire)

Ajoutez une poignée de glace pilée, mélangez énergiquement et versez dans un grand verre large. Et dégustez !

Un pur bonheur, à consommer été comme hiver, avec modération !

## **ASTUCE**

Vous pouvez remplacer la crème par de la chantilly, pour encore plus d'onctuosité.



# Rombouts,

*café officiel des  
Diabes Rouges*

**Grand supporter des Diabes Rouges, Rombouts est fier d'avoir été élu « Café officiel des Diabes Rouges », à l'occasion de la Coupe du Monde 2014 ! Une coupe du monde exige une préparation sans faille : une bonne raison pour notre équipe nationale de choisir Rombouts comme fournisseur officiel.**

## **POUR LES JOUEURS...**

Aromatiques, raffinés, qualitatifs, vivifiants pour le corps et l'esprit, les cafés Rombouts accompagnent les Diabes Rouges au Brésil, avec une édition spéciale « Café d'enfer ». Chez Rombouts, nous croyons à leur bonne étoile et leur souhaitons tout le succès possible !

## **... ET POUR TOUS LES AMATEURS**

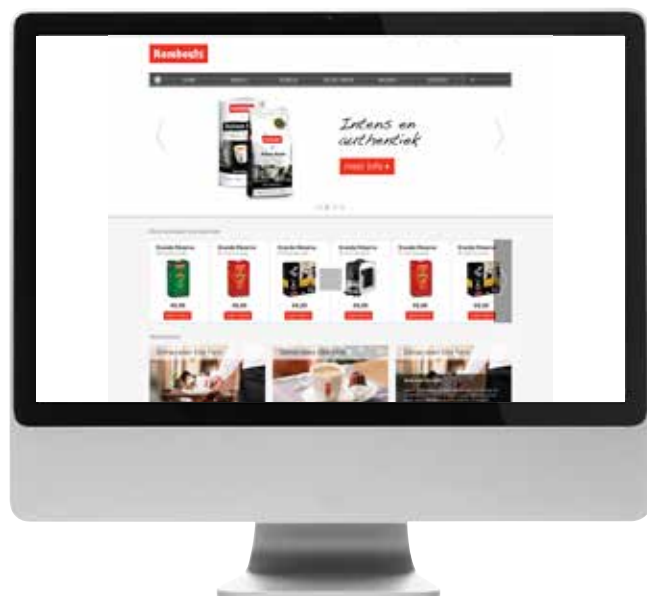
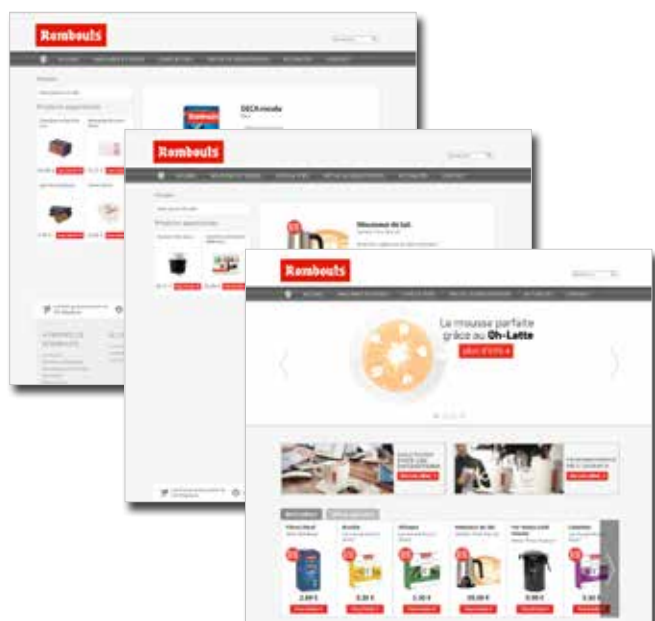
Le « Café d'enfer » est disponible depuis le premier avril 2014 dans la plupart des magasins et supermarchés. Rombouts organise également un concours en ligne - à l'achat de ses cafés filtres Dessert, Deca, Gourmet et du café moulu 250 g -, avec à la clé de nombreux cadeaux inédits tels que stickers, porte-clés ou T-shirts à l'effigie des Diabes Rouges... Plus d'infos sur [www.rombouts.com/rodeduivels](http://www.rombouts.com/rodeduivels).



# Nouveau site web pour Rombouts

*Une boutique de café en ligne*

NOUVEAUTÉ



**Rombouts s'est doté d'un tout nouveau site internet. Destiné aux vrais amateurs de café, celui-ci raconte l'histoire de la marque et présente ses perspectives d'avenir.**

L'objectif du nouveau site internet de Rombouts est de vous plonger dans la culture passionnante du café. Découvrez l'histoire de ce breuvage unique et l'engagement de Rombouts dans des projets de développement durable. Apprenez comment servir le parfait espresso grâce à nos nouvelles machines, parcourez avec plaisir cette encyclopédie tout en arômes... Véritable "wikipédia du café", le nouveau site vous délivre tous les secrets des mélanges de Rombouts, leurs caractéristiques gustatives, la torréfaction, les techniques de conservation, etc. En bref, vous allez tout savoir sur le café !

## **POUR TOUS LES GOÛTS**

Informez-vous sur nos concours, nos nouveautés produits, découvrez où et quand vous pouvez suivre des cours de barista. Nos informations ne s'adressent pas uniquement aux consommateurs, au contraire. Toutes les solutions que Rombouts propose à ses clients de l'horeca et aux entreprises sont en ligne.

## **UNE BOUTIQUE DE CAFÉ EN LIGNE**

Sélectionnés pour vous, nos meilleurs produits sont désormais disponibles en quelques clics. Faites-vous plaisir, ou partagez votre passion du café en offrant une de nos machines et ses pods, ou encore l'une de nos authentiques boîtes à café. Découvrez notre sélection exclusive de cafés originaux, nos produits en édition limitée, nos tasses à espresso... et savourez !