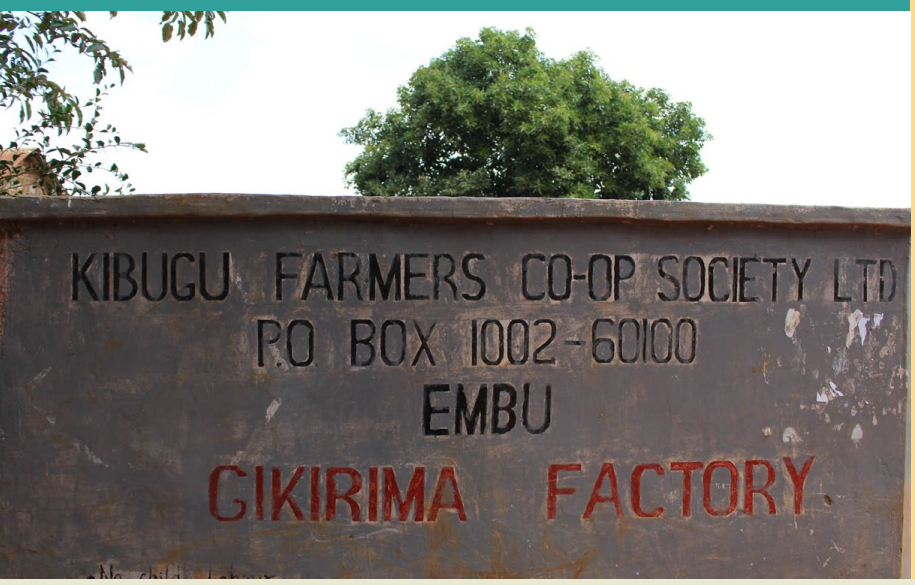
Notes de

miel, citron et jus de pomme

STATION GIKIRIMA

Embu, Kenya

Maintenant associée à la coopérative Kibugu, la station Gikirima traite les différentes récoltes de ses quelques 1100 membres, tous répertoriés dans les environs de Gicherori, à une altitude de 1800 mètres au-dessus du niveau de la mer.



Caractéristiques

Lot	de grade AA récolté par 1100 membres de la coop Kibugu dans le comté de Embu, au Kenya.
Variétés	SL28, SL34
Altitude	1800 m
Récolte	2019
Procédé	Lavé
Traité	À la station Gikirima
Sélectionné & importé par	Crop to Cup

Commentaires de l'équipe

« Un des meilleurs cafés

« Ses arômes me rappellent des mets sucré-

que j'ai bu dernièrement, on devait absolument l'avoir ! Son goût est délicat et ses arômes d'eau citronnée et de miel m'ont tout de suite conquis. »

— James

« J'aime beaucoup, c'est mon genre de café : pas trop intense, simple et bon ! »

— Hiromi

salé de mon enfance. En filtre V60, je perçois des notes de cardamome, peut-être de cannelle aussi, et un goût de prune jaune et sucre brun très plaisant. »

— Caroline

Nos recettes

Nous avons d'abord pensé que **le filtre V60** serait le médium parfait pour mettre en lumière les délicates caractéristiques de ce café…

20 g de café moulu pour 320 g d'eau versée en trois fois d'une température flirtant avec les 96 degrés Celsius pour un temps d'extraction d'environ **3 minutes.**

Ceci dit, après moults expérimentations, force est de constater que le café de Gikirima se montre aussi satisfaisant **extrait par immersion** (French Press)…

Dans une presse 8T, **27 g de café moulu grossièrement + 500 g d'eau** à 98 degrés Celsius pour un temps d'extraction d'environ **3 minutes**, après avoir gentiment mélangé le tout pour homogénéiser. À la suite de quoi on doit verser le café liquide dans un contenant propre pour arrêter le processus d'infusion.

Le Kenya tire son nom du mont éponyme dont la cime atteint **5199 mètres.** Son altitude et ses climats en font une terre idéale pour la culture du café, il est donc tout naturel que plusieurs fermiers décident de s'y établir. C'est aussi là que se trouve la **station Gikirima,** maintenant associée à la **Kibugu Farmers Cooperative Society.**

Une **station** (wet mill) consiste à réceptionner les récoltes de fruits de café et à **les transformer** de sorte à ce qu'ils deviennent « torréfiables » et consommables, à ce qu'ils puissent bien se conserver au cours du transport et à ce que leur plein potentiel soit mis en valeur.

L'avantage de Gikirima est surtout dans **son emplacement.**

Très haute en altitude, elle permet aux cueillettes plus tardives de bénéficier d'**un temps de séchage adéquat**, à l'abri des pluies potentielles qui s'amorcent souvent plus bas en montagne à la fin de la saison des récoltes.

Dans cette région, le café se cultive **d'octobre**

à mars. À la suite de quoi on doit s'assurer que les lots vendus rencontrent les standards de conservation pour l'entreposage en conteneurs sur des bateaux qui traversent les océans.

La coopérative Kibugu

Pour Gikirima, s'associer à une plus grande compagnie comme Kibugu veut dire pouvoir **avoir accès à des formations sur le terrain pour améliorer leurs pratiques**, pouvoir intégrer un **programme de paiements en avance** avec des acheteurs ou même avoir l'occasion de **s'impliquer dans la coopérative entre les récoltes.**

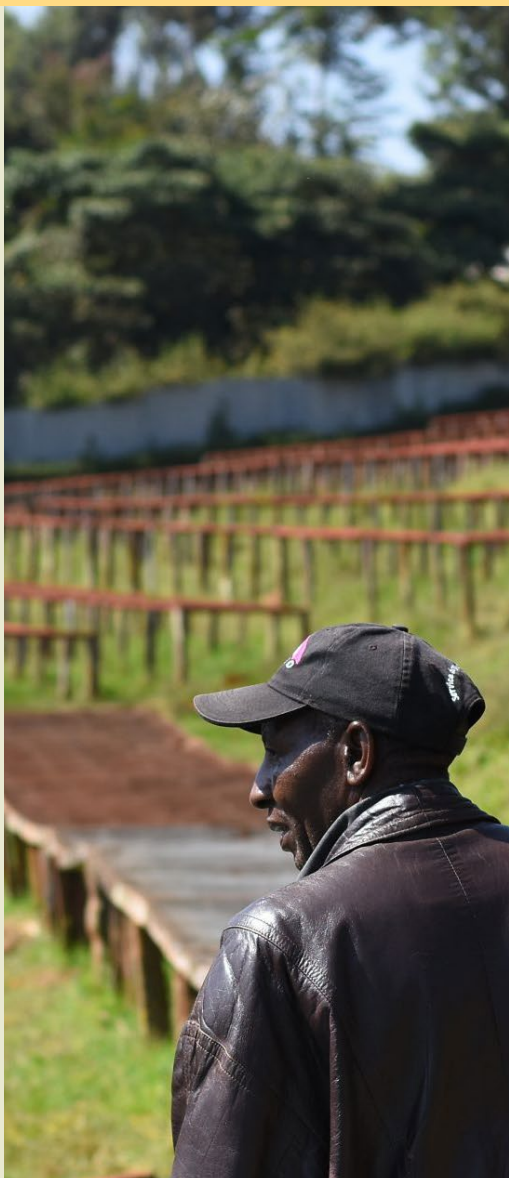
La plupart des caféiculteurs.rices membres de Kibugu s'occupent d'une terre de 1 hectare, sur laquelle sont aussi souvent cultivés des noix de macadame, des bananes, du maïs ou du thé.

Crop to Cup

La compagnie d'exportation brooklynoise de qui nous avons pu acheter ce café a à cœur la situation des agriculteurs avec qui ils font affaires. Depuis 2007, Crop to Cup accumule et entretient autant que possible ses relations avec des producteurs de café (souvent des groupes ou des coopératives locales) de partout dans le monde. La compagnie se focalise sur **la transmission et la transparence des informations, sur la qualité des lots produits et sur le bon développement des entreprises caféicoles.**

Le café que nous leur avons acheté provient d'un lot de 616 sacs, récolté et importé au courant de l'année 2019. Cet achat s'inscrit dans une volonté de notre part d'**accorder plus de place aux cafés de récoltes antérieures** – souvent délaissés au profit de lots fraîchement cultivés – et d'ainsi **rendre plus accessibles des produits traçables, plus éthiques et dont la qualité est encore flagrante** (puisqu'ils sont ordinairement vendus moins chers).

Au moment où ce lot a été acheté, le prix de base établi par la Bourse



(C-Market) était de US$0.93/lbs. Mais puisque le café offert par la coopérative Kibugu **a été choisi en fonction de ses qualités gustatives** et sur les bases d'une bonne relation entretenue avec la compagnie d'importation Crop to Cup, son coût total payé à la coopérative s'est détaillé à US$4.49/lbs.

Le café de Gikirima

« Le café de Gikirima nous a tout de suite rappelé la fraîcheur d'une eau citronnée et la douceur d'un cidre chaud »

Les fruits de ce lot ont été cultivés à partir de plantation de **caféiers SL-28 et SL-34,** des variétés typiquement kényanes dont la réputation n'est plus à faire.

Selon l'organisme World Coffee Research, il s'agirait en fait de cultivars découlant du groupe génétique **des cafés Bourbon,** appartenant à l'espèce Arabica.

Lorsque la station Gikirima reçoit les fruits de café, ses opérateurs procèdent au **dépulpage**, consistant à

En l'espace d'**une à deux semaines**, étalés sur des « lits », les grains lavés auront atteint un taux de séchage idéal à leur **conservation** ainsi qu'à **l'optimisation et l'uniformité de leur profil de goût.**

Un profil tout en nuances, révélant d'abord de subtils arômes **de fleurs, de miel et de rhubarbe.** En bouche, le café de Gikirima nous a tout de suite rappelé la fraîcheur d'une eau citronnée et la douceur d'un cidre chaud.

départir les grains de leur fruit.

Ensuite, les grains seront mis de côté toute la nuit, laissés **à fermenter dans un bassin,** avant d'être bien **rincés et triés** le lendemain à l'aide d'une installation de conduits d'eau les acheminant vers l'installation de séchage.

ACHETER

Crédits photos :
Crop to Cup
Café Union

La série Union Microlot cherche à mettre en lumière ces entrepreneurs.es avec de nobles initiatives et dont les cafés se démarquent, tout en payant un prix respectueux du labeur et de la qualité qui en découle.