

Pouvons-nous partager
quelque chose avec vous ?



Torréfaction Artisanale de Cafés
d'Exception

Notre Mission:

Partager avec vous notre passion du café.



Le Café...

Parce que les grandes histoires ne sont jamais nées autour d'un verre de jus d'orange.



Le café est une boisson étonnante. Depuis des siècles, jusqu'à ce jour, il fait partie du quotidien de millions de personnes. Il sous-tend les conversations importantes. Il a fomenté des révolutions et inspiré des chefs-d'œuvre. Il demeure l'étincelle des matins blafards.

Et puis, c'est un délice.

Boire un café, c'est rétribuer tous vos sens. Ce n'est pas tout bonnement une boisson qui vous réveille le matin ou vous donne un coup de fouet l'après-midi. C'est une passerelle entre l'expérience et le goût - un goût incomparable.

L'univers du café est un paysage saisissant, rempli d'hommes et de femmes extraordinaires, pétri d'histoire, tout imprégné de ce délicieux breuvage.

La Grande Histoire du Café



Prenez n'importe quelle région du monde, le café qui y est cultivé, est l'héritage séculaire des forêts de caféiers de l'alti-plano Ethiopien. Selon la légende, c'est là que le berger Kaldi a découvert, pour la première fois, le potentiel caché dans leurs baies attrayantes. L'histoire dit que Kaldi s'est aperçu que ses chèvres débordantes d'énergie ne voulaient plus dormir la nuit après avoir mangé les baies d'un certain arbuste.

Kaldi s'empressa d'en informer l'abbé du monastère tout proche; il prépara une boisson avec les baies apportées par Kaldi, constatant à son tour qu'il avait moins de peine à rester éveillé pendant les longues prières vespérales. L'abbé fit part de sa découverte aux autres moines, et le secret des baies énergisantes commença à se propager.

Le message se porta vers l'Est et atteignit la péninsule arabique. L'aventure des sept grains introduites en Inde par Baba Boudan est connue: c'est par là que le café est arrivé pour se répandre, finalement, dans le monde entier.

Mais nous allons abréger cet historique... Notre histoire est beaucoup plus simple :

C'est Là-Bas.
C'est Ici.
C'est Vous.



De la cerise du caféier à votre tasse, de nombreuses escales ponctuent un long parcours. L'histoire que nous avons à vous raconter, en fait, est celle des trois escales importantes de ce parcours. Il faut qu'elles s'accordent entre elles, en pleine harmonie avec les origines.

La Sélection: C'est Là-Bas.



Le parcours de nos jolies cerises commence dans des contrées aux paysages spectaculaires, parmi les plus remarquables de la planète. Comme pour le vin, la qualité du produit fini- le café dans votre tasse - dépend étroitement des sols, du climat, de l'altitude, des techniques agricoles utilisées et de la manière dont les cerises sont manipulées.

Lorsque les cerises sont mûres, les planteurs de café les cueillent soit à la main, soit à la machine. Après la récolte, la manière dont les cerises sont triées, écosées, séchées, lavées ou semi-lavées - tout cela se retrouvera inmanquablement dans l'arôme.

Afin de vous offrir le meilleur du café torréfié, notre première escale ensemble, c'est celle qui consiste à sélectionner les meilleurs cafés verts du monde. Il y a une saison optimale pour les acheter. Massawa prend cette sélection au sérieux. Pour la qualité, chaque type de café doit atteindre le niveau d'exigence que nous nous sommes fixé.

La Torréfaction et La Dégustation: C'est Ici.



A des milliers de kilomètres de ses origines, nos cafés verts font leur avant-dernière étape, ici dans notre torréfaction. Ses origines ? Nous les avons encore sur le bout de la langue. Massawa s'évertue à vous apporter de superbes profils de torréfaction qui mettent en valeur le travail impressionnant des planteurs d'origine et le parcours du café entre nos mains.

Non torréfié, le café a une odeur et goût qui rappellent celui de l'herbe et du foin. Il faut le torréfier pour qu'il exhale ses nombreux arômes, et qu'il révèle la richesse de ses saveurs subtiles. La torréfaction, à la frontière de la technologie et de l'artisanat, est l'escale la plus significative du voyage qui se terminera dans votre tasse.

Nous torréfions le café
de manière à ce que vous
parveniez le goût de ses
origines.

Pas un goût de brûlé.



P our réussir à produire un café artisanal d'exception, nous avons l'engagement d'un Chef Torréfacteur exceptionnel. Depuis des années Simon fait travailler ses sens - la vue, l'odorat, l'ouïe, le toucher - pour que vous, vous ayez le goût. Le café torréfié à point a une couleur qu'on appelle « robe de moine ». Il n'est jamais noir ni brillant. Bien que les grains noirs et brillants soient appétissants à voir, cela signifie en général qu'ils sont torréfiés à l'excès, c'est-à-dire brûlés. Et ceci détruit plus de 50% des arômes et de la saveur du café. C'est une boisson aux arômes de brûlé qui coulera dans votre tasse, sans goût distinct.

Notre méthode de torréfaction traditionnelle permet aux qualités originelles de nos cafés de s'exprimer tout en développant de véritables saveurs, toutes les notes de la gamme du goût. Le résultat, c'est que massawa vous réserve une expérience unique et inoubliable.

La Tasse:
C'est Vous.



Des notes d'orange, de chocolat noir, un soupçon de jasmin, de pomme cuite...

Votre tasse de café est là, entre vos mains. Fermez les yeux. Bouche entr'ouverte, respirez profondément par le nez. Cette odeur, c'est celle du breuvage le plus perfectionné que l'homme sache préparer.

Maintenant, buvez une gorgée.

Quelqu'un à côté de vous n'en fera pas une description identique à la vôtre. Il se peut que vous n'arriviez pas à définir précisément ce que vous ressentez, ou que les mots vous manquent pour en parler.

Puis ce qui compte par-dessus tout ... L'avez-vous aimé ?

Nos Cafés:
Chacun a quelque chose à vous raconter.



Le Petit Jean

Marseille, Le Vieux Port,
1644



Cet assemblage est un hommage à Jean de la Roque, ce voyageur qui, arrivant de Constantinople après un long périple, fit goûter à ses amis les grains de café qu'il avait rapportés. Cette nouvelle boisson surnommée 'vin d'Arabie' était désormais lancée en France - donnant le départ d'un relationnel durable entre les Français et leur 'petit noir'.

Il nous suggère : Les baies rouges, la myrtille, les cerises séchées.

On l'aime pour sa douceur inégalée, sa tasse équilibrée et toute en rondeur.

Il nous fait penser : Qu'il sera difficile de résister à un plaisir aussi facile.

Il nous vient du : Brésil, Vietnam

Le Sept

7 jours de la semaine. 7 océans. 7 continents.
7 cavités dans la tête (allez-y, comptez-les).
7 merveilles du monde. 7 notes de la gamme musicale.
7 couleurs de l'arc-en-ciel. L'Ardèche... a 7 lettres. Le bonheur aussi.



Le chiffre sept a longtemps été considéré comme celui de la chance, ou de la perfection. Nous avons baptisé ce café non seulement pour cette raison évidente, mais aussi en l'honneur des sept grains de Baba Boudan. Ecoutez donc ce récit.

Il paraît que pendant les 500 ans qui ont suivi la découverte du café, pas un seul caféier n'a été cultivé en dehors du Moyen Orient - car les grains n'en sortaient que rôtis. Puis le 17ème siècle vit naître Baba Boudan en Inde. Homme dévot estimé de tous, il fit un pèlerinage au Moyen Orient.

Assurément il était amateur de café et même connaisseur. En quittant ces contrées, il cacha

sept grains de semence de café dans les plis de sa longue robe, encourageant le risque de pénalités sévères. Il voulait simplement se donner les moyens de faire pousser son propre café! Mais personne ne porta de soupçons sur lui, tant il imposait le respect. Les grains ont germé et prospéré pour devenir une magnifique plantation de café ; en même temps, le café essaimait partout dans le monde.

Beaucoup de choses ont changé depuis l'aventure de Baba Boudan. Nous sommes en mesure d'importer les meilleurs crus de café depuis les régions où ils sont cultivés. C'est nettement plus professionnel que d'avoir à transporter sept grains à la fois au fond d'un pli de tissu.

Il nous suggère : Un goût de noisettes, d'amandes douces.

Avec ses arômes intenses de fruits à coque, ce café nous offre un corps soyeux et une délicate acidité.

Il nous fait penser : Qu'un tel équilibre c'est rare, un café complexe mais parfaitement structuré.
Il nous vient du: Brésil, Ethiopie

Si fa così*



L'Italie. Debout au comptoir. On échange les derniers résultats du Calcio avec le barista. Et quelques secondes de magie. Une petite mousse dorée et une odeur entêtante. Il coule bien chaud et très doux dans la gorge. Un café si court qu'on l'a bu en deux gorgées. Si fort que la petite cuillère tient debout dans le dé à coudre. Et son goût si profond reste très longtemps dans la bouche.

Les Italiens n'ont pas inventé le café. Ils n'ont pas inventé les pâtes. Ni les glaces. Ni les motos. Ni les voitures. Mais ils y ont mis de la magie. Ils prennent quelque chose qui existe déjà et le subliment. Ils font rêver avec des choses simples.

Si fa così.

Parce que le café c'est ainsi, une chose simple, sans chichis. C'est l'authentique caffè.

Il nous suggère : Un champ de camomille, la rose, le jasmin.

Son goût très riche de chocolat noir et son corps puissant lui donne une longueur en bouche rare. Il nous fait penser : Que c'est l'assemblage parfait pour un vrai caffè.
Il nous vient du : Brésil, Vietnam

*parce que c'est comme ça.

tr.



Voici comment nous voyons le café biologique. *Pour nous*, il représente la symbiose parfaite des bons produits et des grands principes. Il doit vous apporter le meilleur du café avec la meilleure des intentions.

Pour vous, cela veut dire que notre café est pur, savoureux, sans pesticides, et bon pour vous. Cela signifie que notre café est soumis aux contrôles d'experts indépendants, qui garantissent l'absence de pesticides et d'herbicides. Nos planteurs de café sont tenus au respect de ces exigences, ce qui nous permet à notre tour d'honorer notre engagement envers tous nos buveurs de café.

Et pour la Planète, le café biologique prend tout son sens: notre café est cultivé sur des sols qui sont continuellement enrichis à l'aide de matière végétale organique. La santé des agriculteurs est mieux protégée et leurs méthodes de travail sont fiables. De plus, cela permet et encourage une productivité régulière, ainsi qu'un revenu régulier pour les familles et les communautés de planteurs auprès desquels nous nous approvisionnons. C'est cultiver intelligemment, c'est préparer l'avenir sans faire le sacrifice de *notre belle terre*.

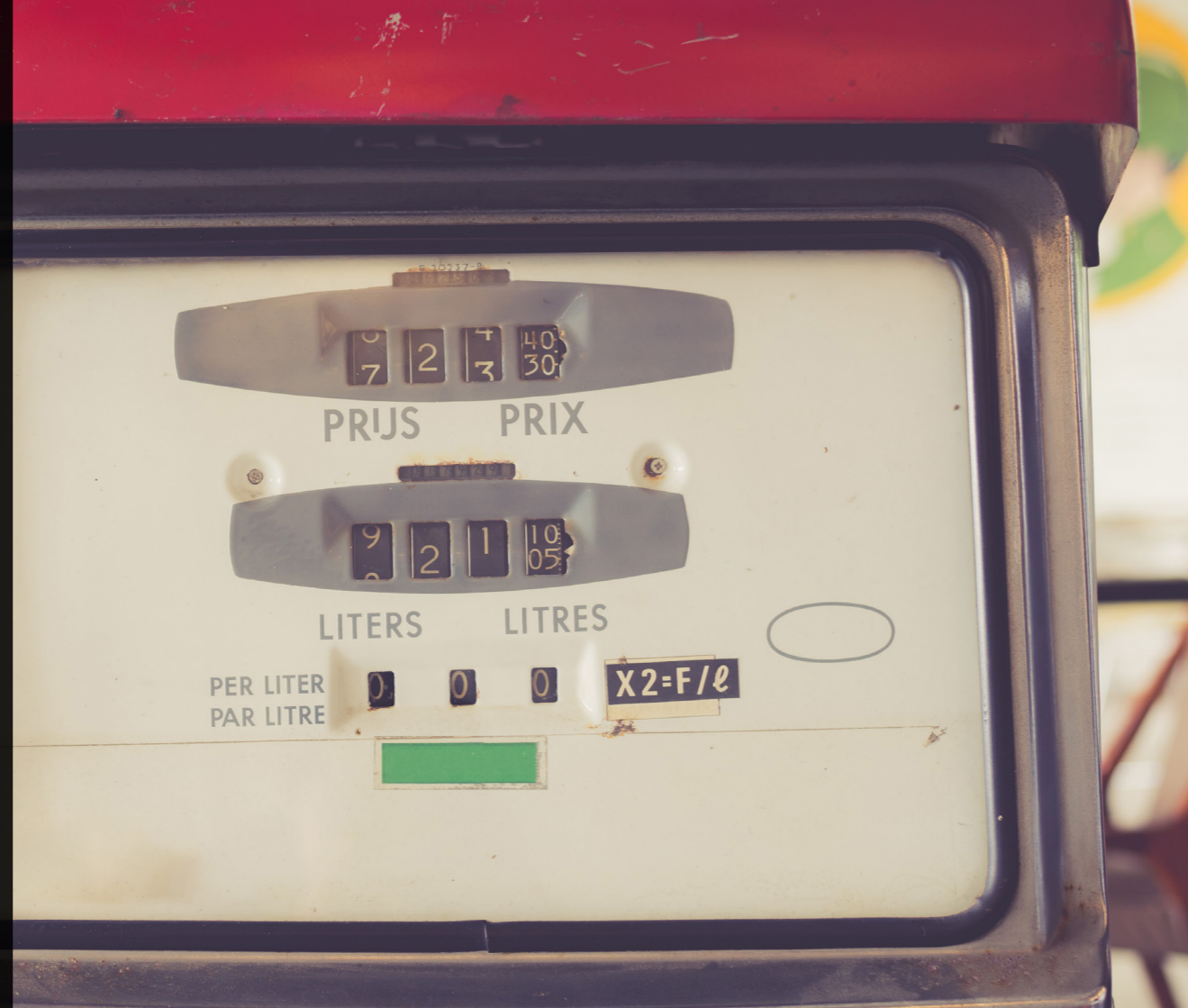
Il nous suggère : Des arômes juteux, l'orange, le pamplemousse.

Un rêve de café avec un parfum intense d'agrumes, une fraîcheur remarquable et un corps délicatement acidulé, très fruité.

Il nous fait penser : Que c'est presque le paradis sur terre... dans une tasse.

Il nous vient de : La Coopérative Floor del Bosque, Région de l'Amazonas, Pérou.

Sans Plomb



Combien d'années de retard la technologie aurait-elle pris si personne n'avait découvert le café ?
Personne ne sait.

De nos jours, on le sait, café et kérosène sont les carburants de notre civilisation. Le café ? C'est le gazole du moteur humain. Cet assemblage décaféiné est votre carburant, mais sans la caféine. Station ouverte 24/24.

Il nous suggère : Le miel brulé, la rose, la vanille

Nous lui trouvons un corps riche et suave, équilibré, avec ses notes de terre du planteur. Il fera le bonheur de tous les palais, pas seulement de ceux qui exigent un décaféiné de caractère.



**Le parcours du café s'achève dans l'instant où il est servi.
Mais ce n'est pas la fin des fins... ce parcours continue sous
la forme d'inspiration, d'émotion, de rêves, de plaisirs; le café
appelle une participation et un partage de moments uniques
et exceptionnels, chaque jour renouvelé.**



Le café par lui-même est phénoménal. Il est délicieux. Et c'est un art. Mais il est encore meilleur en compagnie.

Massawa existe parce que nous avons une passion à partager avec vous.



Nous sommes persuadés qu'un grand café mérite d'être associé à une grande cause.

Massawa soutient l'association française AVSF qui agit afin d'améliorer les conditions de vie et de travail des communautés paysannes dans 20 pays d'Amérique Centrale et du Sud, d'Asie et d'Afrique.

Avec l'agriculture paysanne défendue par AVSF, des familles ne souffrent plus de la faim, des paysans vivent de leur terre, préservent l'environnement, nourrissent les peuples et défendent leurs droits.

Les produits agricoles, dont nous dépendons, tels que le café, le cacao et les produits laitiers sont ainsi meilleurs pour tous.

Pour en savoir plus : www.avsf.org



maSawa

www.massawa.fr