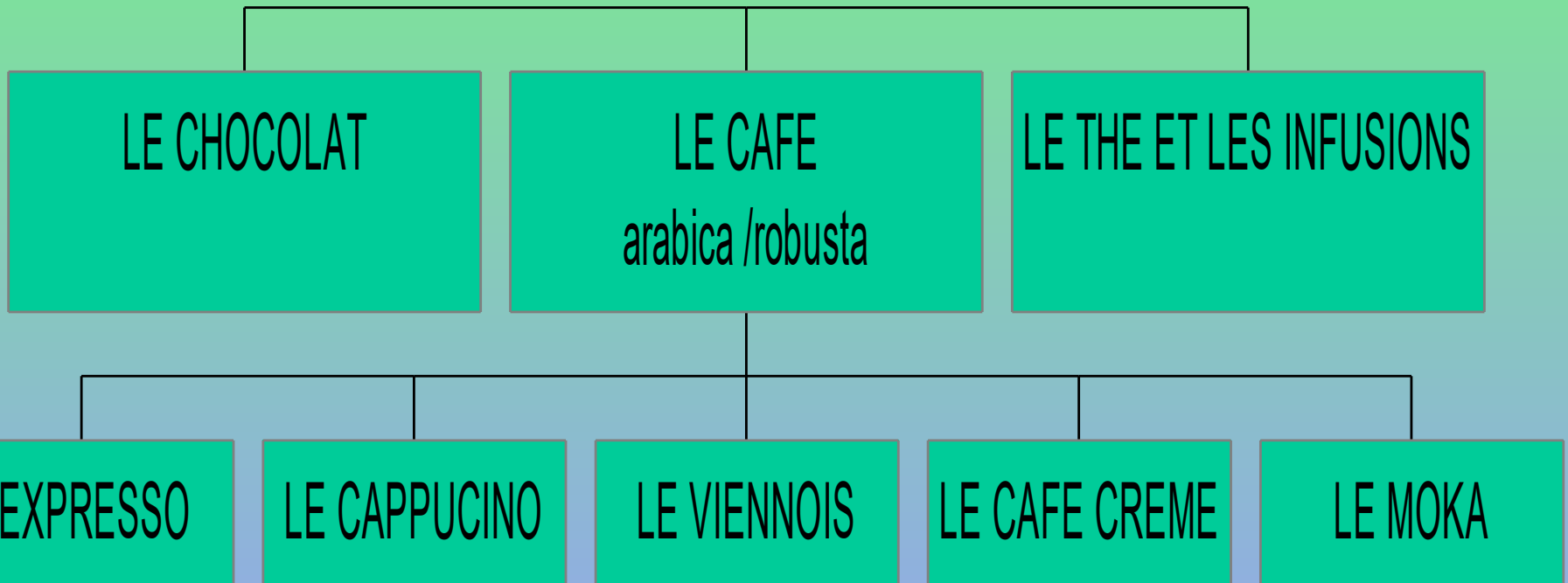


ORGANIGRAMME DES BOISSONS CHAUDES





Le chocolat

1. L'arbre :

Le chocolat est fabriqué à partir des fruits du **cacaoyer** (théobroma cacao), arbre de la famille des sterculiacées poussant uniquement dans les régions équatoriales. Ces fruits s'appellent des **cabosses**, ils contiennent les fèves qui donneront du chocolat. Le cacaoyer mesure de 6 à 8 mètres de haut mais peut atteindre 15 mètres.

2. Les variétés :

Il existe plus de 3000 variétés de cacao qui peuvent être regroupées sous 3 familles :

-le **criollo**, originaire du Venezuela : le plus fin des cacaos , il représente entre 5 à 15 % de la production mondiale. Les pays producteurs : Mexique, Nicaragua, Venezuela, Colombie, Antilles, Trinidad, Équateur et Cameroun

-le **Foresto**, originaire de l'Amazonie : plus amer , plus fort en tanin , il représente entre 70 à 75 % de la production mondiale. Les pays producteurs : Équateur, Brésil, Costa Rica, République Dominicaine, Ghana, Niger, côte d'Ivoire,

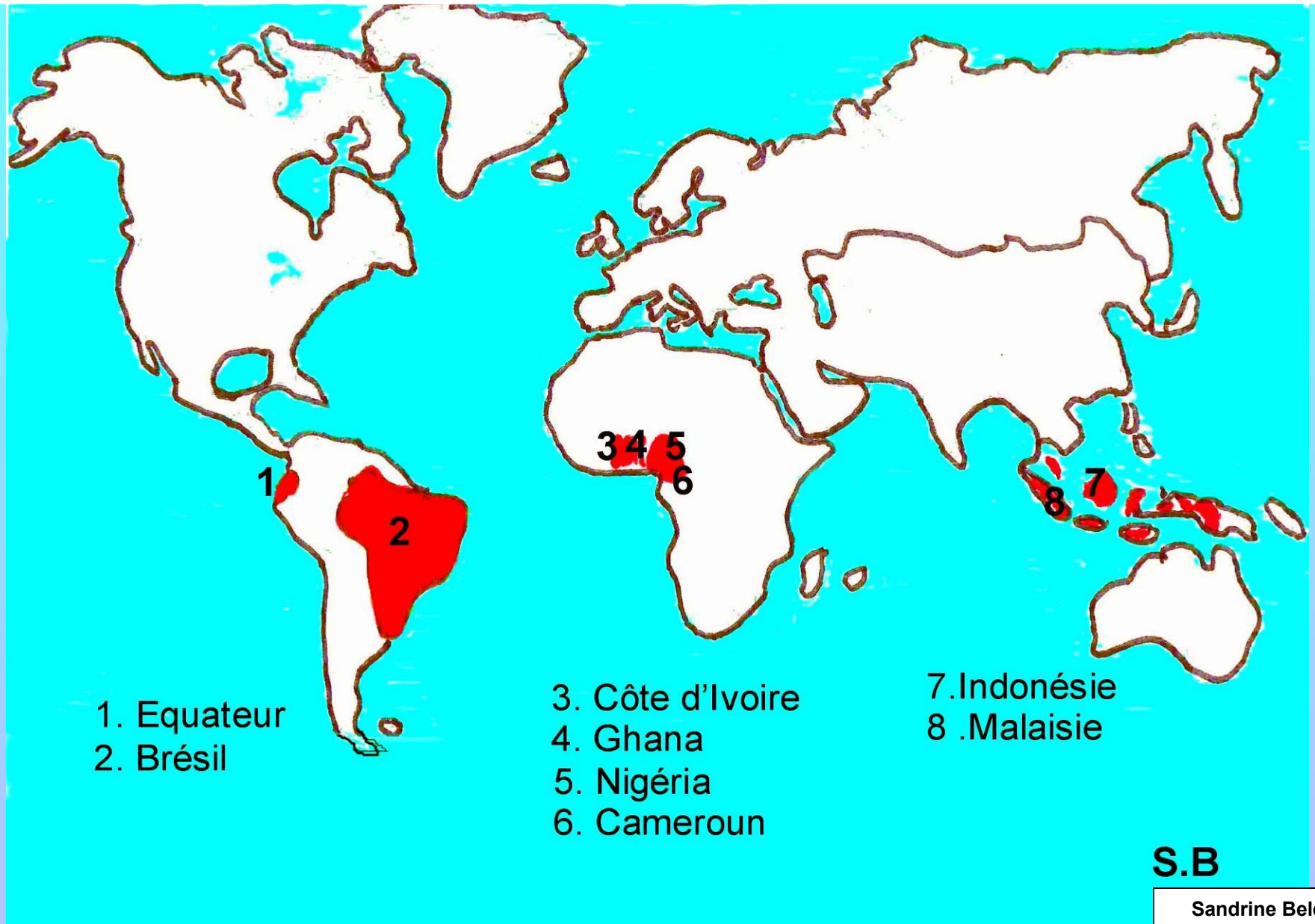
-le **Trinitario** , hybride des criollo et des Foresto : corsé, fin, long en bouche , il représente 20 % de la production mondiale. Les pays producteurs : Amérique du Sud, Indonésie, Sri Lanka

3. La cueillette et la fabrication du chocolat :



Récolte des cabosses	-récoltées à maturité deux fois par an. -dans les pays africains,la récolte principale se déroule d'octobre à mars, la seconde récolte de mai à août. Chaque cabosse contient 40 à 50 graines appelées fèves de cacao.
décabossage	Les cabosses sont fendues et les fèves retirées
Fermentation	- fèves sont mises cinq à sept jours en caisse en bois → Affinement des arômes →Changement de teinte
Séchage	-Étalées au soleil six jours -Perte de la moitié de leur poids. - humidité ramenée de 60 % à 7%
Expédition	En sac de jute
Torréfaction	- fèves de cacao lavées et débarrassées des corps étrangers - noyaux (appelés « grué de cacao ») torréfiés pour sublimer les arômes.
Broyage	Noyaux réduits en broyeur → obtention de la masse de cacao. - division en beurre de cacao et pain de cacao pouvant être réduit en poudre (chocolat en poudre- découvert par C Van Houten)

4. Carte des pays producteurs de Cacao :



La Côte d'Ivoire est le premier producteur mondial de Cacao

5. La préparation et le service du chocolat :

Type de boissons	définition	Matériel et service	Étapes de réalisations
Chocolat chaud	Réalisé à partir de cacao en poudre et de lait chaud , il est communément servi dans tous les bars cafés brasseries ou restaurant traditionnels	Tasse à chocolat Sous tasse Une cuillère <i>Suivant le standing :</i>	-chauffer le lait en utilisant la buse vapeur de la machine à café -Ajouter une dose de chocolat en poudre (pré dosée ou tenir compte des doses prescrites par le fabricant sur le sachet) -Remuer -Chauffer de nouveau pour obtenir un mélange moelleux
Chocolat chaud façon « salon de thé »	Réalisé à partir de chocolat morceau, il est plus long à réaliser mais de meilleure qualité. Les recettes diffèrent en fonction des salons de thé. Sa réalisation s’effectue aussi dans les restaurants gastronomiques .	1. - Servir le chocolat chaud directement dans la tasse <i>Dans le cas d’ un standing plus élevé :</i> 2. -Apporter le chocolat dans un pot -servir le client	Ingrédients : - 40 g de chocolat noir pâtissier de qualité - 15 cl de lait (ou moitié lait- moitié crème) - 5 g de sucre (facultatif) -Faire fondre le chocolat noir au bain marie -Faire chauffer le lait grâce à la buse vapeur de la machine à café -Verser le lait chaud, le sucre sur le chocolat fondu -Remuer au fouet jusqu’à ébullition
Chocolat chaud viennois	L’appellation viennoise introduit de la crème fraîche liquide montée en chantilly et disposée sur le chocolat chaud	Sandrine Beldio	-Réaliser le chocolat tel que décrit ci-dessus en favorisant la recette moitié crème-moitié lait -Disposer une cuillère de crème fouettée ou chantilly sur le chocolat

1. L'arbuste :



2nde marchandise échangée dans le monde, le cours du café est fixé dans les bourses de matières premières.

Le **caféier** (famille des gardénias) est cultivé dans les régions tropicales situées autour de l'équateur, entre le tropique du Cancer et celui du Capricorne. Il donne des fruits à partir de 3 ans, environ 2,5 kilos de baies par plant qui donnent 400 grammes de café torréfié. Il peut être cultivé à une altitude de 2000 mètres mais a besoin de 15°C minimum pour fleurir. Les températures idéales se situent entre 17 et 23 ° C sans écart important. Le fruit est appelé **cerise**.

2. Les espèces :

Deux espèces principales de caféier :

L'arabica (*coffea arabica*) : une teneur en caféine inférieur à 1,5 %, les plus grands crus de café. Le plant pousse entre 600 et 2000 m. Il représente 75 % de la production mondiale. Les variétés d'Arabica les plus connues sont : le Typica (Brésil), Bourbon (île de la Réunion), le Blue mountain, mais aussi Mondo novo , Maragogype, le Moka Éthiopie . L'arabica pousse en altitude, il donne des cafés plus fins, plus aromatiques meilleurs que le Robusta. **Parmi les pays producteurs** : Brésil, Colombie, Mexique, Éthiopie, Guatemala, Océanie ...

Le robusta (*coffea canephora*) : une teneur en caféine comprise entre 2 et 3 % explique qu'il est plus robuste que l'arabica. La variété de robusta la plus répandue est le Canéphora. Le Robusta pousse en basse altitude, il donne moins de goût au café, plus amer. **Parmi les pays producteurs** : Indonésie, Ouganda, Côte d'Ivoire, Inde, Vietnam ...

2. La cueillette et la fabrication du café :

Cueillette
(date en fonction du lieu)



blogs-afrique.info

Quatre méthodes :

- **Le picking** : À la main, fruit par fruit arrivé à maturité, (réservé aux arabicas)
- **Le stripping** : ramassés en une seule cueillette à la main, ou mécaniquement (fruits murs, trop murs et non murs, fleurs)
- **Au peigne** : sur le rameau, les cerises mures tombent à terre, les feuilles et cerises vertes résistent et restent sur l'arbre
- **Mécanique** : aux tracteurs munis de brosses rotatives, plus rapide mais moins sélectives

Préparation des cerises

Deux méthodes :

1. la méthode humide ou lavée

(la plus onéreuse) :

les cerises sont **dépulpées** (mécaniquement), et mises en **fermentation** (entassées au soleil pour une fermentation naturelle ou mises en silo de fermentation entre 6 à 36 h), puis les grains sont **lavés** pour élimination de toute la pulpe, puis **séchés** à l'air libre ou dans des séchoirs mécaniques.

2. La méthode sèche

: les cerises sont étalées et séchées au soleil, retournées régulièrement, sèches au bout de 4 semaines environ.

Décorticage

Juste avant l'expédition

Torréfaction

-grillés, les grains de café vont libérer arômes et saveur. Trois techniques différentes par la durée et la chaleur de torréfaction.

- **La torréfaction flash : la plus courante.** Les grains sont torréfiés à 880° C pendant 90 secondes. La cuisson est inégale et les arômes pas entièrement développés.
- **La torréfaction rapide :** Les grains sont torréfiés à 600° C pendant 10 minutes. Les arômes sont développés au maximum.
- **La torréfaction à l'ancienne**
les grains sont torréfiés entre 100 et 230 °C suivant la couleur souhaitée (blonde, châtain, brune, noire) . Elle permet un développement parfait des arômes du grain. La torréfaction proprement dite s'effectue au cours des 10 premières minutes, le développement des arômes lors des 10 minutes suivantes.

Wikipédia : degrés de torréfaction



Conditionnement

Le café comme le vin peut continuer à évoluer.

. Il peut s'oxyder au contact de l'air (en vingt jours environ pour un café en grains, en cinq jours pour un café moulu).

. Un bon cru, protégé de l'air et de la lumière, peut vieillir plusieurs mois

3. Les cafés du monde :

Les cafés des Amériques

Brésil : premier producteur , premier exportateur. 85 % d'arabica. Plants d'origine hollandaise . ***Cafés très différents, généralement légèrement acides, doux et légers.***

Colombie: 5 % de la production mondiale . Majorité d'Arabica. ***Café au goût puissant, très équilibré.***

Costa Rica : 9ème pays producteur mondial. Uniquement de l'arabica car la culture du robusta est interdite. La haute altitude des cultures (plus de 1500 m) donne un café de qualité supérieure. ***Café acidulé d'excellente qualité.***

Équateur : 12ème exportateur mondial. Majoritairement de l'arabica. La culture du café est tardive (début du XXème) car son objectif est de remplacer celle de la banane et du cacao malades. ***Café équilibré, légèrement corsé, peu acide.***

Guatemala : 6ème producteur mondial . Variétés cultivées : Arabigo, Bourbon, Typica et Maragogype. ***Café épicé et complexe, très corsé et équilibré d'excellente qualité.***

Honduras : 8ème producteur mondial, uniquement des arabicas . ***Café doux acidulé.***

Jamaïque: uniquement des arabicas , majoritairement de la variété Typica. Mondialement connu pour son café « ***Blue Mountain*** », mais aussi prime washed Jamaïca . Le Café est également utilisé pour la liqueur locale « Tia-Maria ».

Mexique : 4ème producteur mondial . Variété Bourbon, mundo nuevo, catura, Maragogype , Garnica. ***Café doux et aromatique***

Nicaragua : production d'arabica de variétés Typica, Bourbon, Maragogype. ***Café légèrement acide très aromatique, corsé***

Salvador : 14ème exportateur mondial . Variétés cultivées du Bourbon, Typica, Pacas, un peu d'Arabigo. ***café légèrement corsé, acidité faible.***

Pérou 17ème producteur mondial . ***café équilibré, léger***

Venezuela : 20ème producteur mondial . ***Café à la saveur fruitée, léger, peu acide et délicat.***

Afrique du Sud: uniquement des arabicas dont les plants proviennent du Kenya. ***Café très parfumé, acidulé***

Côte d'Ivoire : premier producteur africain, 3ème producteur mondial de Robusta , (quasi uniquement du robusta, très peu d'arabica) . ***Café doux***

Cameroun : ***production de robusta (java)et d'arabica (maragogype).*** ***Café doux, plein de saveur***

Éthiopie : premier producteur d arabica africain et 7 ème producteur mondial de café . le café serait originaire de ce pays en particulier la région de Kaffa qui lui aurait laissé son nom café. ***Café à la saveur subtile et originale, aromatique.*** Régions productrices d'un café exceptionnel : Sidamo, Harrar

Kenya : production quasi uniquement des arabicas 18eme producteur mondial..***Café puissant, aromatique , équilibré, un des meilleurs cafés du monde***

Madagascar : essentiellement du Robusta . ***Café équilibré***

Ouganda : des plants spontanés de robusta sont découverts près du lac Victoria en 1860. 7ème producteur mondial de café.

Les cafés d'Asie

Inde : 8ème producteur mondial, production d'Arabica et de robusta .***café corsé, riche, légèrement épicé.***

Indonésie : premier producteur mondial de robusta . 3 ème producteur mondial de café . Production majoritairement de robusta avec plus de 85 % et le reste en arabica. ***Café corsé et épicé, acidulé sur Java, Corsé et chocolaté sur Sumatra.***

Philippines : production majoritairement de robusta (variété canéphora, libéria) un peu d'arabica.***café légèrement épicé, équilibré***

Vietnam : 2ème producteur mondial

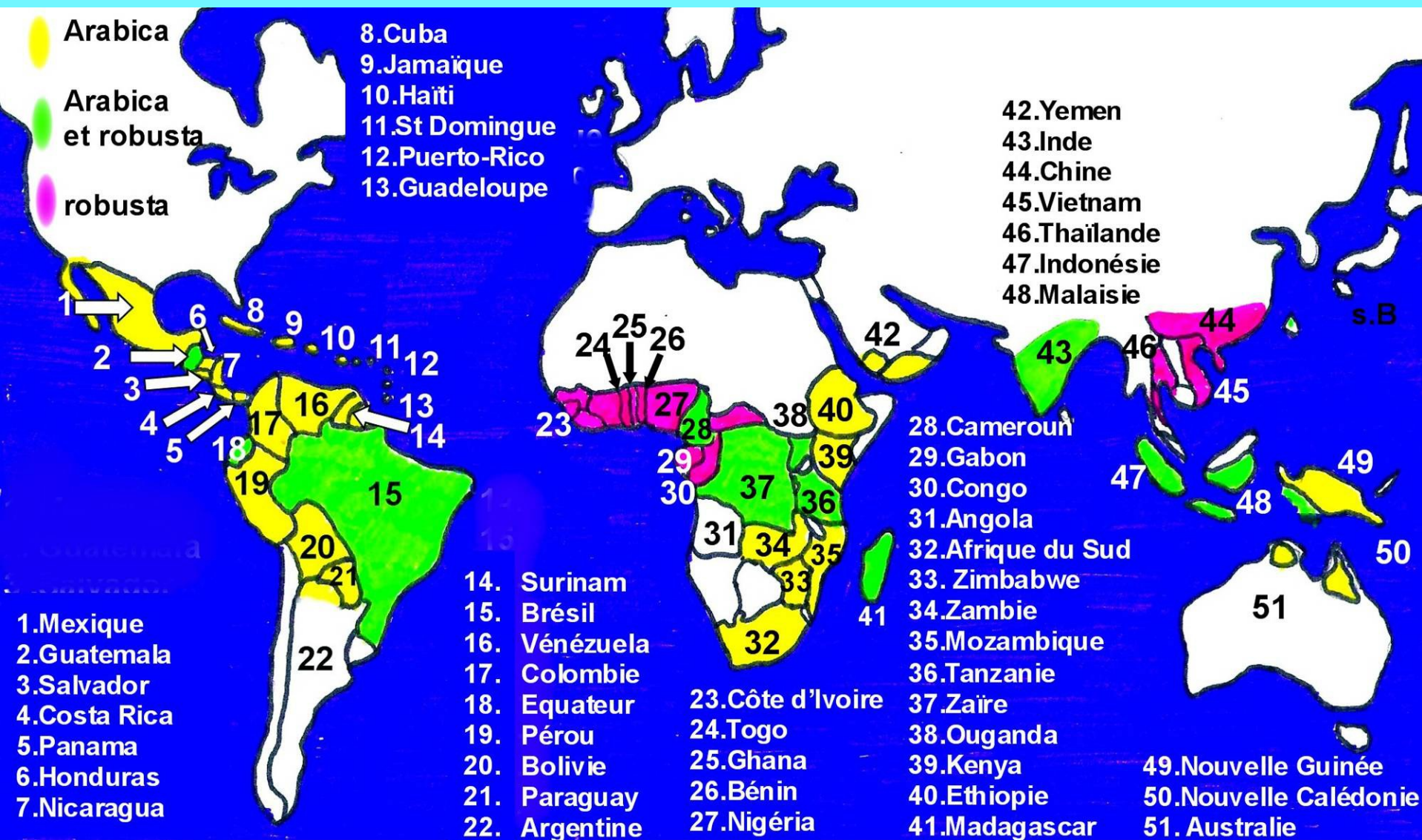
Les cafés du Pacifique

Australie : production quasi unique de Bourbon, confidentielle (150 tonnes soit 20 000 fois moins que le Brésil) .***café doux, peu d'amertume, faible en caféine, légèrement chocolaté.***

Hawaï : seul café américain .***café riche en saveurs, du corps, arôme subtil, d'excellente qualité***

Papouasie-Nouvelle Guinée : production d'Arabica essentiellement.***café très corsé, acidulé, riche en arôme.***

4. La carte des producteurs de cafés :



5. La préparation et le service du café :

Type de boissons	définition	Matériel et service	Étapes de réalisations
Espresso	C'est un café court.	Tasse à café	Ingrédients : -5 à 7 g de café -Eau chaude environ 5 cl -Sucre (en sachet, en morceaux enveloppé ou non, en bâtonnet, roux, blanc ou candi) -La réalisation varie en fonction du conditionnement du café : <u>en grains</u> - moudre les grains dans le moulin à café (obtient la mouture) -Prélever à partir du moulin une dose de café dans le filtre -Insérer le porte filtre dans la machine -Enclencher le programme adéquat d'extraction <u>En dosette</u> -mettre la dosette dans le filtre -Insérer le porte filtre dans la machine -Enclencher le programme d'extraction
Café crème	C'est un Café expresso accompagné de crème liquide	Sous tasse Une cuillère	
Cappuccino	C'est un café expresso servi avec une mousse de lait chaud, saupoudré de chocolat en poudre amer	<u>Suivant le standing :</u> <u>Au café, et restaurant :</u> -servir le café, dans sa tasse, sur la sous tasse, avec la cuillère et le sucre	
Café viennois	C'est un Espresso servi avec de la crème chantilly ou fouettée		
Noisette	C'est un café expresso servi avec un nuage de lait		
Moka	C'est un mélange d'expresso et d'un chocolat chaud à quantité équivalente		
Café Décaféiné	Café dont on a extrait une partie de la caféine par lavage prolongé à l'eau des grains verts avant torréfaction ou par lavage au dichlorure de méthane. Certains cafés sont naturellement pauvres en caféine	<u>Restaurant de standing élevé :</u> - Servir le café sur l'assiette d'attente, avec la tasse , la sous tasse et la cuillère. - Présenter un assortiment de sucres (roux, blanc, Candi) dans un sucrier avec une pince à sucre	

Sandrine Beldio



Les infusions : Le thé



Une légende veut que le thé soit né 3000 ans avant notre ère sous le règne de l'empereur chinois Chen-Nung.

1. L'arbre :

Le thé provient du **théier**, un arbrisseau à feuilles permanentes (Camellia Sinensis) de la famille des camélias. Il est uniquement cultivé pour ses **feuilles** et tous les thés proviennent du même arbuste.

2. La cueillette du thé :

première récolte : printemps , récolte des feuilles les plus fines et les plus tendres (le bourgeon appelé pekoe et les deux premières feuilles.
seconde récolte en été et troisième récolte en automne, plus abondantes mais feuilles moins délicates.

3. Variété de thé :

Il n'existe qu'une seule variété de thé : le traitement des feuilles après cueillette va déterminer l'appellation . La couleur dépend de l'oxydation des feuilles.

Thé vert (oxydation stoppée après la cueillette), thé Oolong ou semi fermenté (oxydation partielle des feuilles), thé noir (oxydation complète), thé blanc (oxydation naturelle ,séchage à l'air libre), thé jaune,

4. Qualité du thé :

La qualité du thé dépend de la qualité des feuilles : la classification s'effectue sous forme de grades

On distingue les feuilles entières, des feuilles brisées.

Seul le thé noir bénéficie d'un classement international de qualité . (ci-dessous)

Feuilles entières :

- **Qualité Fop (flowery orange pekoe) :** cueillette fine du bourgeon et deux premières feuilles. Ce classement peut être décliné en sous classement **GFOP** (golden en référence à la pointe de certaines feuilles dorées), **TGFOP** (tippy GFOP lorsque toutes les pointes des feuilles sont dorées) **jusqu'au SFTGFOP**(special finest tippy golden FOP) de qualité exceptionnelle
- **Qualité OP (orange pekoe)** cueillette fine plus tardive donc sans bourgeon terminal (transformé en feuilles) et sans feuilles dorées
- **Qualité P (Pekoe)** feuilles sans bourgeon , cueillette plus grossière
- **Qualité Souchong :** utilisée pour les thés fumés car les feuilles sont plus âgées, plus grandes et donc de plus faible qualité

Feuilles brisées : (boisson plus corsée qui nécessite une infusion plus courte)

Qualité Bop : Broken orange pekoe cueillette fine, feuilles brisées régulières

Déclinées comme les feuilles entières en **FBOP (Flowery BOP) GBOP (orange pekoe) etc.**

- **Qualité BP (Broken Pekoe)** deuxièmes et troisième feuilles
- **Broken,** la plus basse gamme

Feuilles broyées : Fannings (morceaux plats de petites feuilles broyées) - **Dusts**

(« poussières » de brisures de feuilles utilisées pour les sachets)

5 .La fabrication du thé noir et semi fermenté (oolong) :

flétrissage

Les feuilles sont exposées à l'air chaud pendant plusieurs heures afin de réduire de 50 à 60 % leur teneur en eau et de démarrer la fermentation.

roulage

Les feuilles sont enroulées sur elles-mêmes (à la main ou mécaniquement), ce qui permet aux huiles essentielles de bien se répandre et d'imbiber les bourgeons sans qu'on ait à les broyer. De ces huiles essentielles dépend l'arôme du thé.

tamissage

Les feuilles sont tamisées pour les trier selon leur taille. Les feuilles trop grandes seront roulées une seconde fois.

fermentation

Entreposées dans des pièces humides, la fermentation va avoir lieu. L'opération définit les caractéristiques du thé : La couleur, la saveur et les arômes dépendent de la durée de la fermentation.

Torréfaction ou déshydratation ou séchage

fixe les caractéristiques du thé . Excessive, la torréfaction donne un thé sans arôme (éléments insolubles dans l'eau) ; insuffisante le thé risque de moisir.

Triage ou tamissage

Les feuilles sont séparées selon leurs tailles grâce à des tamis : 100 kg de feuilles fraîches donneront 20 kg de thé noir.

6. La fabrication du thé vert :

torréfaction

Les feuilles sont chauffées à près de 100° C pendant 20 à 30 secondes. L'enzyme de la fermentation est détruit et les feuilles restent vertes. Au Japon, on utilise la vapeur.

roulage

Comme le thé noir, les feuilles sont roulées : plus elles sont serrées plus le thé sera corsé.

séchage

Les feuilles sont séchées pour éviter la moisissure en bassine ou à la vapeur

tamissage

Opération identique au thé noir

7. La fabrication du thé blanc :

récolte

Pour les meilleurs crus , uniquement les premiers bourgeons encore fermés

Flétrissage

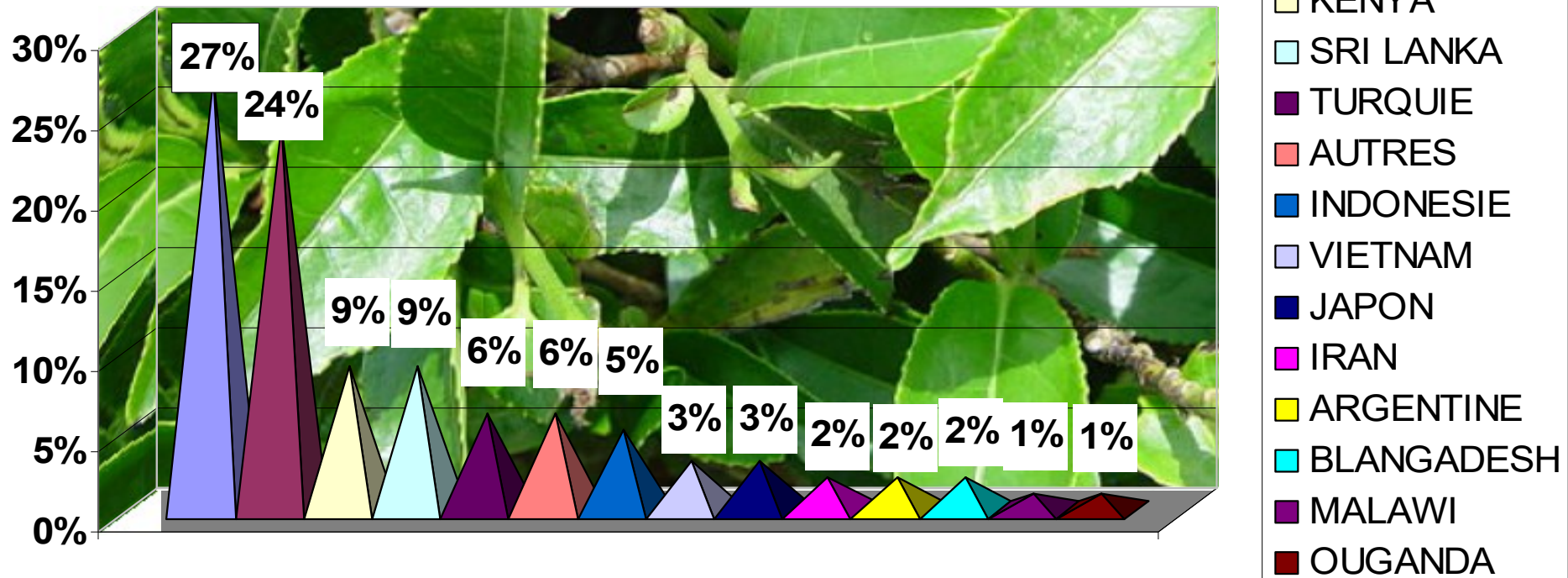
Étendus à l'air libre pour que les feuilles et bourgeons se dessèchent

Séchage

Immédiat

8. Les pays producteurs de thé :

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION MONDIALE DE THÉ 2006



• Thé vert (non fermenté) : provient de Chine et du Japon

• Thé noir (feuilles fermentées) : provient d'Inde en particulier pour les plus connus des provinces d'Assam et de Darjeeling, du Sri Lanka, Chine, de Java, du Kenya, de Chine

• Thé blanc : Chine parmi les plus connus , Paï Mu Tan, Yin Zhen

9. La préparation et le service du thé :

Type de boissons	Matériel	Étapes de réalisations
Thé	Tasse à thé Théière Sous tasse Une cuillère	Ingrédients : -3 à 4 grammes de thé ou un sachet - 15 cl d'eau -Sucre (en sachet, en morceaux enveloppé ou non, en bâtonnet, roux, blanc ou candi)
En sachet -papier qui contient des feuilles broyées -Mousseline qui contient des feuilles entières		- ébouillanter la théière avec la buse eau chaude ou vapeur de la machine à café -remplir la théière d'eau bouillante -Servir au client la théière et le sachet de thé séparément car l'infusion doit rester à son appréciation
En vrac		-introduire les feuilles de thé dans une boule à thé -Procéder comme ci-dessus Ou -Disposer les feuilles de thé dans un filtre à thé papier -Verser l'eau bouillante dans le filtre -Servir en théière ou en tasse Ou -Disposer les feuilles de thé dans la tasse -Verser l'eau bouillante -Laisser infuser en général 4 à 5 minutes -Filtrer -Servir au client



Feuilles broyées d'un sachet .SB

LES INFUSIONS autres que le thé



1. définition :

Boisson à base de matières végétales extraites par

infusion : versement d'eau chaude sur la matière végétale pendant quelques minutes

Décoction : matière végétale mise dans de l'eau puis portée à ébullition servie chaude ou froide

Macération : trempage dans de l'eau froide de la matière végétale pendant plusieurs heures

dans de l'eau froide ou chaude

2. Les infusions de plantes proposées en restaurant:

Certaines plantes ont des vertus thérapeutiques reconnues. Les tisanes proposées au restaurant sont généralement facilitatrices de digestion, ou possèdent des vertus tranquillisantes .

camomille	Aide à la digestion, favorise le sommeil
verveine	Aide à la digestion, vertu tonique
Menthe	Aide à la digestion, maux d'estomac
tilleul	Sédatif, tranquillisant, lutte contre les maux de ventre

3. Les infusions aromatisées :

Elles sont devenues très à la mode car elles allient vertus et arômes (naturels en général de fruits ou d'écorces de fruits) : pomme cannelle, fruits rouges, agrumes, fraise cassis ,réglisse menthe, etc.

4. Le service des infusions

Dans la majorité des cas, en café et restaurant , elles se présentent en sachet à faire infuser dans de l'eau chaude mais certains restaurant préparent les infusions à partir de plantes fraîches devant le client. La préparation et le service s'effectuent comme pour le thé.



Infusion vrac-SB



Infusion sachet-SB



Préparation des Infusions-Louis XV-Monaco- A.Ducasse-SB