



INDE MALABAR MOUSSONNE

Au début de la marine à voiles, il fallait six mois au café de Malabar pour rejoindre l'Europe en clipper. Cela affectait l'aspect du café mais aussi ses qualités gustatives ainsi rendues uniques.

Avec la marine moderne et plus rapide, le café de Malabar n'a plus été soumis à ce procédé naturel et les producteurs indiens de Malabar utilisent le passage de la mousson pour reproduire la même qualité de café de l'époque.

Malabar se situe au nord de Cochin (Kochi) sur la côte ouest de l'Inde.

Le café est précautionneusement récolté puis travaillé comme les autres cafés de l'Inde.

Dépulpé et séché sur des aires en ciment par brassage régulier, le café est ensuite soumis à la mousson qui s'étale de juin à septembre.

Au cours de ce processus le grain passe d'une humidité de 12-14 % à 16-20 %.

A ce moment précis, le café est criblé et mis en sacs.

Les sacs sont entreposés laissant un espace permettant à l'air humide de la mousson d'imprégner les grains.

Quelques jours après, en général entre six et sept, le café est « ré étalé » sur les aires en ciment pour être brassé de nouveau. Puis remis en sacs et ainsi de suite jusqu'à l'obtention d'un café dit moussonné. Cela demande huit à dix semaines.

Son aspect est alors transformé, les fèves étant devenues brun clair à jaune.



Un dernier triage permet de retirer les grains abîmés ou défectueux quant au standard requis.

Nous recommandons une torréfaction assez légère et lente pour éviter une détérioration des fèves qui sont fragiles en raison de leur mode de préparation.

Sa tasse est identique à celle de l'époque de la marine à voiles : unique !