



## Ethiopie Moka Harrar

Harrar, ville du Sud Est de l’Ethiopie, le nom est bien connu depuis qu’Arthur Rimbaud y exerça la profession de négociant lors de son séjour dans ces régions. Pour les amateurs de très bons cafés, Harrar est tout aussi connue, il s’agit de la région de production des meilleurs cafés « naturels » du monde. Il est en effet très rare que des cafés ne bénéficiant pas de la préparation par voie humide soient ainsi reconnus comme des très grands cafés.

Certes, la méthode de préparation n’est pas commune puisque les cerises sont laissées sur les arbres jusqu’à ce qu’elles soient noires, c’est-à-dire non seulement mûres mais aussi sèches. Dans la plupart des autres cas, les cerises sont récoltées rouges et ensuite séchées sur des aires spécifiques.



**Centre A.Rimbaud Harrar**

Il est probable que cette particularité provoque une évolution de la fève qui n’est pas étrangère à son parfum si spécial.



**Triage du Café**

Le café est de la variété « Coffea arabica » et pousse entre 1200 et 1500 Mètres d’altitude.

La récolte est plus tardive que dans le reste du pays et a lieu en Janvier /Février.

Une fois récolté le café est décortiqué puis trié à la main afin d’éliminer les défauts.

L’aspect est correct sans être cependant comparable à une préparation de café lavé.

La tasse est exceptionnelle, le goût sauvage et le parfum très fort quasiment entêtant rappelle la dureté de ces contrées si rudes. Presque chocolaté sans l’être vraiment, puissant et long en

bouche, il convient à notre avis que la torréfaction soit soutenue pour que ce nectar s’exprime pleinement.

Un café inoubliable et incomparable au sens étymologique comme pour les autres acceptions du terme.

**Le café d’entre les cafés.**