

La sélection rigoureuse des Cafés Reck

La majorité des cafés commercialisés par Reck sont des arabicas, cultivés en altitude sur des terrains pentus, au Brésil, en Éthiopie, en Colombie, au Guatemala ou encore au Mexique. La sélection, la méthode de récolte et le traitement des graines doit être irréprochable.

Deux méthodes de cueillette des fruits sont pratiquées: le stripping et le picking. La première consiste à arracher en même temps tous les fruits des branches qu'on laisse tomber sur le sol. Cette pratique favorise la propagation de certains microbes, bactéries et champignons provenant de la terre. Le picking est le système de récolte le plus soigné, mais aussi le plus coûteux. C'est ce dernier que préconise Cafés Reck. Il consiste à cueillir une par une, à la main, les fruits rouges et laisser ainsi mûrir les autres parfaitement.

Le café vert, une fois traité et trié, est mis à sécher au soleil sur des grandes surfaces cimentées. C'est ainsi que des cafés exceptionnels comme le Santos, le Sidamo, le Moka Harrar ou Yrga-

cheffe, le Medellin, le Maragogyne ou le fameux Blue Mountain sont recensés chez Reck.

Echantillonnage

Les importateurs leur proposent régulièrement des cafés d'origines différentes correspondant à des besoins et à des critères de sélection. Lorsqu'un lot est intéressant, ils commandent un échantillon afin d'effectuer le contrôle par dégustation. La commande est effectuée si et uniquement si cet échantillon correspond à leurs attentes, qualitatives et gustatives. Dès l'arrivée du café commandé dans les entrepôts des Cafés Reck, celui-ci est à nouveau

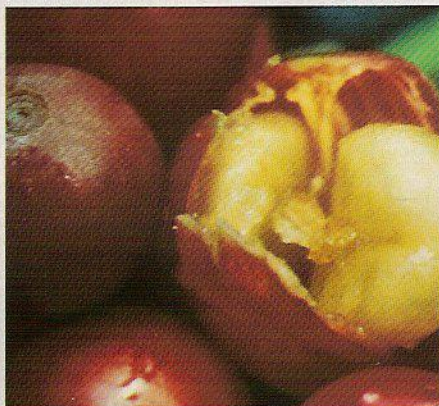


Photo : Centre du Café

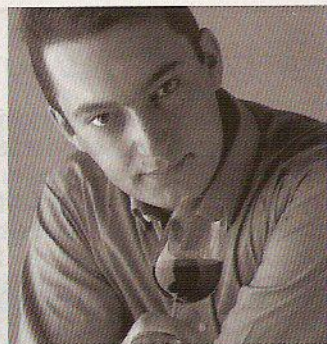


Cueilli, lavé...

Les graines ainsi récoltées sont ensuite traitées pour dégager la graine du fruit, par voie humide, beaucoup plus coûteuse que la voie sèche en raison des nombreux frais d'installation, de main-d'oeuvre et de consommation d'eau qu'elle occasionne. Mais le café traité par voie humide, dit «lavé», est considéré comme supérieur au café traité par voie sèche ou café naturel.



Photo : Centre du Café



Guillaume Robuchon
Directeur Golf-Hôtel-académie
Le Kempferhof à Plobsheim
www.golf-kempferhof.com
www.guillaumerobuchon-vins.com