Pau's café

Artisan torréfacteur

La Carte des Cafés

Tous nos cafés verts importés sont des cafés dits « de spécialité », c'est à dire des cafés cultivés, récoltés et préparés avec la plus grande rigueur et ayant obtenus une notation par le SCAA (Specialty Coffee Association of America) supérieure à 80 selon un barème très strict.
Nous travaillons avec des producteurs ou coopératives agricoles favorisant une agriculture durable au niveau environnemental et économique.

Les cafés verts sont ensuite torréfiés artisanalement dans notre boutique pour vous offrir les meilleurs cafés d'origine et des assemblages de cafés originaux.

Bonne dégustation…

Laurent Chamard
Artisan torréfacteur

Nos cafés d'origine

Café du Brésil, région de l'Espirito Santo

100 % Arabica

Café harmonieux et doux, avec un corps maîtrisé et aux arômes gourmands

Note de puissance :

Café du Mexique, région de Veracruz

100 % Arabica

Plutôt équilibré, ce café propose une belle vivacité sur le fruit laissant ensuite la place à des arômes gourmands

Note de puissance :

Café du Costa-Rica, Région de Tarrazu

100 % Arabica

Floral au nez , ce café offre une bonne puissance en bouche sur des notes de pain grillé

Note de puissance :

Café du Guatemala, région de Huehuetenango

100 % Arabica

Typique des cafés issus de cette région, ce café se révèle équilibré avec une très belle intensité aromatique

Note de puissance :

Café d'Éthiopie, région du Sidamo

100 % Arabica

Ce café offre des notes de fruits, une belle acidité et un corps souple

Note de puissance :

Café d'Éthiopie, région de Harrar

100 % Arabica

Puissant et racé, ce café offre une bonne longueur en bouche et libère des arômes boisés

Note de puissance :

Café de Colombie, Région de Cauca Popayan

100 % Arabica

Le corps est très soyeux et l'acidité moyenne. Notes de chocolat. Idéal pour l'expresso

Note de puissance :

Café du Pérou, El Palomar, province de Chanchamayo

100 % Arabica

Ce café, issu d'une véritable agriculture bio-équitable offre un profil sensoriel subtil et aromatique, sur des notes d'agrumes avec une légère acidité et un corps souple.

Note de puissance :

Café de Papouasie-Nouvelle-Guinée

100 % Arabica

Très fruité, ce café est agréable à toute heure de la journée

Note de puissance :

Café d'Indonésie – Sumatra

100 % Arabica

Ce café fruité possède du caractère. Cette puissance lui confère une belle longueur en bouche

Note de puissance :

Café du Salvador, région du Llamatepec

100 % Arabica

D'un profil aromatique très complexe, à la fois fruité et allant sur le chocolat noir et le caramel, ce café possède une très grande et agréable longueur en bouche.

Note de puissance :

Café d'Inde, Région de Malabar, *moussoné*

100 % Arabica

Café moussonné. Ce type de process donne beaucoup de caractère à ce café. Puissant, il offre en bouche des notes épicées et iodées

Note de puissance :

Café du Nicaragua, région de Nueva Segovia

100 % Arabica

Café doux et équilibré sur des notes de vanille et de fleurs. Le corps est lourd et la persistance en bouche agréable. Ce café est subtil

Note de puissance :

Café du Mexique, Décaféiné, région de Chiapas

100 % Arabica

Ce café décaféiné à l'eau est doux avec une bonne rondeur en bouche.

Note de puissance :

Nos mélanges de cafés

Mélange Italien Assemblage de cafés Arabica et d'un Robusta, ce café séduira par sa puissance associée à des notes aromatiques gourmandes.

Note de puissance :

Mélange Ristretto Assemblage de cafés Robusta.

Comme son nom l'indique, ce café est fait pour les amateurs de ristretto recherchant de la puissance, du corps et une grande longueur en bouche.

Note de puissance :

Mélange Pau's café 100 % Arabica

Issu de l'association de cafés d'origine très subtils, la caractéristique principale de ce café est l'équilibre.

Finement acidulé et rond en bouche, il révèle des arômes de fruit et de caramel.

Note de puissance :

Le plaisir du torréfacteur est de découvrir sans cesse de nouvelles origines et des cafés aux profils aromatiques différents.

Nous essayons régulièrement de nouveaux cafés venus des quatre coins du monde (Rwanda, Australie, Equateur, Jamaïque,...) non présents dans cette liste, à venir découvrir en boutique.