



98 %

**DE VOTRE CAFÉ
EST COMPOSÉ D'EAU.
MAITRISEZ VOTRE
EAU !**



DOSSIER EXPERTISE CAFE
NOVEMBRE 2016



CERTAINS L'AIMENT CHAUD...

Certains l'aiment chaud... d'autres frappé, sucré, serré, allongé, à emporter, une chose est sûre, en Europe, on adore le café. L'Union Européenne est le premier importateur de café dans le monde.

« L'OR NOIR »

Deuxième produit d'importation derrière le pétrole, le café joue une place cruciale sur l'échiquier économique national. Un véritable « or noir » qui n'est pas près de se tarir.

UN PLAISIR « DE GRANDS »

Le goût pour le café apparaît adulte. On devient accro au « petit noir » vers l'âge de vingt ans. En France, c'est l'expresso qui rencontre le plus de succès. Le café se déguste traditionnellement en fin de repas, sur le zinc, au comptoir, en terrasse seul ou entre amis, et bien sûr au bureau qui rime avec la fameuse « pause-café » ! Sur leur lieu de travail, neuf salariés sur dix affirment acheter des boissons dans un distributeur automatique, et plus de la moitié optent pour du café.

UNE NOUVELLE « CULTURE » DU CAFÉ

La France compte environ 40 000 cafés et brasseries (2010), avec depuis quelques années l'apparition croissante de coffee shops, développés notamment par les grandes chaînes. Réserve pour l'instant aux grandes métropoles, le café de spécialité est amené à rentrer dans les mœurs de façon toujours plus large ces prochaines années. Ce phénomène est aussi marqué par l'émergence de la communauté Barista, des passionnés qui ouvrent des boutiques indépendantes. Ce mouvement va de pair avec une amélioration de la qualité du café dans l'Hexagone. « La France n'a pas de réelle culture du café. Dans ce secteur, elle affiche un retard par rapport aux pays anglo-saxons, » constate Ludovic Loizon, formateur de baristas, double champion du monde de Coffee Flair et double champion de France des baristas, « ces dernières années, avec l'essor des coffee shops et des machines à capsules à domicile, le café a gagné en qualité, il commence à rejoindre le niveau de la gastronomie française. Cette amélioration se traduit à tous les niveaux : une meilleure sélection des ingrédients, c'est-à-dire de l'eau, des grains, un meilleur assemblage, une meilleure torréfaction avec un personnel mieux formé ». En France, la formation des baristas, « sommeliers du café », est dopée par une clientèle de plus en plus avertie et soucieuse du bon produit. Le café est redevenu un produit tendance, pour lequel les consommateurs recherchent du goût, de l'innovation, du rêve et sont prêts à dépenser davantage pour une meilleure qualité dans la tasse.

**90 % DES
FRANÇAIS BOIVENT DU CAFÉ,
DONT 85 % TOUS LES JOURS.**

**7,5 KG DE CAFÉ PAR HABITANT ET
PAR AN EN MOYENNE, DERRIÈRE LES
FINLANDAIS AVEC 12 KG MAIS
DEVANT LES ITALIENS
AVEC 6 KG.**



LE CAFÉ, UNE QUESTION D'EXPERT !

Rencontre avec Ludovic LOIZON, double champion du monde de Coffee Flair et double champion de France des Baristas, fondateur du centre de formation BBS - Barista Bartender Solutions.



LA PREUVE DANS LA TASSE

Pas de bon café, sans une bonne eau. **Selon un test sensoriel élaboré par Consopôle pour BRITA** (décembre 2015) sur des hommes et des femmes âgés de 18 à 65 ans, il est prouvé que le café est meilleur avec une eau filtrée BRITA. Les personnes interrogées ont aussi préféré le café à l'eau BRITA pour sa crème et sa couleur.

UN CAFÉ OPTIMISÉ GRÂCE À L'EAU FILTRÉE BRITA

Face à des consommateurs de plus en plus avertis, les professionnels n'ont que le choix de la qualité. Un bon café n'est pas le fruit du hasard. Pour Ludovic Loizon, la qualité dépend d'un bon équipement et du choix des matières premières, dont l'eau.

QUELLES SONT LES RÈGLES D'OR D'UN BON CAFÉ ?

Techniquement parlant, les similitudes avec la cuisine sont indéniables. Comme un bon chef, un barista sélectionne rigoureusement ses matières premières, maîtrise ses paramètres d'extraction et de cuisson, avec du matériel parfaitement calibré et entretenu. Ces points clés feront toute la différence.

QUELS SONT LES BONS PRINCIPES DE PRÉPARATION ?

Le café est un produit vivant et éphémère, qui a besoin d'être consommé sur le moment présent, sous peine de perdre tout son caractère et sa force aromatique.

QUELS SONT LES AUTRES ÉLÉMENTS QUI IMPACTENT LE GOÛT DU CAFÉ ?

Il est toujours bon de rappeler que tout ajout complémentaire - lait, sucre - va naturellement jouer sur le goût du café. Le sucre par exemple, très fréquemment utilisé avec le café, va énormément changer sa balance aromatique, masquant son amertume et rendant la tasse plus ronde et douce, malgré le fait qu'il soit premièrement ajouté pour masquer un défaut aromatique du grain. La qualité de l'eau influence aussi le goût, mais également toute la structure minérale du café. Une eau trop fortement minéralisée impactera directement le corps du café, mais aussi développera plus ou moins la balance acide et amer de cette boisson, en fonction du taux de sels minéraux chargés en calcium et magnésium.

QUELLE EAU DOIT-ON UTILISER ? COMMENT AVOIR UNE EAU DE QUALITÉ ?

Nous conseillons vivement, notamment pour la machine espresso traditionnelle, d'utiliser l'eau du réseau couplée à une cartouche professionnelle BRITA, qui régule la minéralité de l'eau, protégeant les équipements tout en permettant un bon développement du bouquet aromatique du café.

PEUT-ON DIRE QUE LA QUALITÉ DE L'EAU EST DONC AUSSI IMPORTANTE QUE CELLE DU CAFÉ ?

Effectivement, l'un ne va pas sans l'autre : Le café est composé à 98% d'eau ! Ce qui donne une forte idée de son importance.

QUELLES SONT LES CLÉS D'UNE BONNE DÉGUSTATION ?

Le café, selon ses méthodes, se déguste le plus souvent entre 60 et 65°C, température à laquelle il devient tolérant pour la langue et où il laisse se révéler toutes ses caractéristiques organoleptiques. Des exceptions existent bien entendu, comme le cold brew ou l'extraction à froid, qui donne des résultats différents car on le consomme glacé ou à température ambiante. Bonne dégustation !

H₂O, LA BONNE FORMULE POUR UN CAFÉ DE QUALITÉ

A la fois source de vie et élément du quotidien, l'eau est aussi l'ingrédient phare de nombreuses boissons. Une matière première indispensable trop souvent négligée. Or, sa qualité impacte directement le produit final. C'est le cas du café, l'un des breuvages les plus consommés au monde.

Le Professeur Chahan Yeretizian, internationalement reconnu pour ses travaux autour du café, nous livre ses conclusions sur l'eau.

POURQUOI VOUS ÊTES-VOUS INTÉRESSÉ À L'EAU ?

La communauté des cafés de spécialité sait depuis longtemps que la minéralité de l'eau utilisée pour l'extraction du café impacte fortement la qualité dans la tasse.

Nous avons ressenti le besoin d'apporter un message clair, afin de permettre à la communauté du café de s'équiper des bons matériels et concepts, et ainsi obtenir le meilleur du café.

SA QUALITÉ INFLUE-T-ELLE SUR LA PRÉPARATION D'UN CAFÉ ?

Oui, la dureté totale et l'alcalinité (dont le KH fait partie) de l'eau influencent la formation de calcaire dans les machines à café et les propriétés sensorielles du produit fini.

QUELLE EST LA CONSÉQUENCE D'EAUX DIFFÉRENTES SUR UN MÊME CAFÉ ?

Les aspects sensoriels les plus impactés par le profil de l'eau sont l'acidité et le côté fruité du café.

QUELLE EAU UTILISER ?

Selon notre expérience, presque toutes les eaux de réseau (eau du robinet) ont une dureté et une teneur en chlore trop importantes, et doivent être traitées et optimisées.

PEUT-ON DIRE QUE LA QUALITÉ DE L'EAU EST DONC AUSSI IMPORTANTE QUE CELLE DU CAFÉ ?

Nous pouvons dire que le café ET l'eau sont importants pour obtenir un bon produit fini. Un café considéré comme « de spécialité » (Q-score de dégustation au-dessus de 80), peut tomber rapidement sous ce seuil de 80 s'il est extrait avec une mauvaise eau.

La préparation du café exige donc une **eau de qualité, c'est à dire faiblement minéralisée, peu chlorée, peu calcaire** afin d'obtenir, quelque soit la technique employée, le maximum des arômes solubles dans la mouture du café.

LE CAFÉ, UNE QUESTION D'EXPERT !

Rencontre avec le Pr Chahan YERETZIAN, Professeur de Chimie Analytique



CHAQUE TASSE DE CAFÉ EST COMPOSÉE DE PLUS DE 98 % D'EAU !

UN BON CAFÉ, C'EST AUSSI UNE EAU DE QUALITÉ !



A propos de BRITA Professional

Expert des technologies d'optimisation de l'eau potable depuis 50 ans, BRITA propose à travers le monde une large gamme de solutions innovantes. Pour les professionnels, le groupe élabore des cartouches filtrantes réputées auprès des Cafés, Hôtels et Restaurants, des Chefs et des Boulangers et dans le secteur de la Distribution Automatique. BRITA Professional propose également une gamme de fontaines à eau innovantes pour pouvoir consommer à volonté une eau filtrée de qualité au travail ou au restaurant.

Au total, près de 250 millions de personnes dans le monde boivent de l'eau filtrée BRITA !

Pour tous ceux qui ne croient que ce qu'ils voient, BRITA vous donne rendez-vous, pour des animations autour de la thématique « De meilleures boissons grâce à la maîtrise de l'eau ». Des experts, tels que le champion de baristas Ludovic Loizon mais aussi Carine Baudry, aromaticienne et expert-dégustateur thé, animeront des ateliers aussi pédagogiques que ludiques.

Dégustez en exclusivité le café pétillant de Ludovic Loizon!

Salon EquipHotel :

du 6 au 10 novembre 2016 Paris Porte de Versailles - Stand D32, Pavillon 7.3.

Salon SIRHA :

du 21 au 25 janvier 2017 - Lyon - Stand 6G26

Salon VENDING :

du 15 au 17 mars 2017 - Paris Porte de Versailles - Stand E26, Pavillon 5.1.

Contact presse :

BRITA France
52 boulevard de l'Yerres
91 030 EVRY Cedex

pressepro@brita-france.fr
+33 1 69 11 36 40

www.brita.fr



THINK YOUR WATER
REPENSEZ VOTRE EAU