



VENTE DE SACHETS

sachets 250 g / prix TTC

GRAND SOLEIL (Brésil) **7.40 €**

MATUNDA (Kenya) **8.90€**

BILDIMOO (Éthiopie) **9.90€**

LA BOLSA (Guatemala) **9.90€**

CLAVE DE SOL (Honduras) **10.90€**



bonjour_omnino



facebook/omnino

www.omnino.fr

GRAND SOLEIL



Omnino

MICRO BRÛLERIE | CAFÉS ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays : Brésil / **Terroir :** Minas Gerais / **Variété :** Arabica Acaia et Catuai jaune

Producteur : Daterra Coffee - Finca Tabuões / **Récolte :** juin 2017

Altitude : 1150 mètres / **Fermentation :** honey

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié « brun clair » par **Omnino** (Christophe Barthélemy) chez The Beans on Fire (Paris 11^{ème}) sur une Diedrich rouge de 12kg.

EXTRACTION

Coup de cœur : expresso

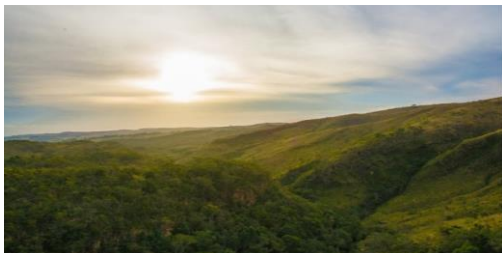
Profil aromatique : en expresso, ce café est doux avec un corps équilibré. Extrait en filtre, il développera des notes de chocolat au lait, de noisettes et de banane mûre.

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

Daterra est la première plantation de café durable ISO14001 du Brésil et la première à obtenir le label « Rainforest Alliance ». Elle est née d'un rêve, celui de réinventer la culture du café dans un processus durable, en empruntant à la terre puis en lui redonnant, pour ne pas la blesser.

Quand Luis Pascoal et sa famille se sont installés dans la région du Cerrado, en acquérant les fermes de Boa Vista et de Tabuões, les propriétés étaient en très mauvais état, tant du point de vue agronomique qu'environnemental et il leur a fallu reconstruire la faune, la flore, les sols et les sources d'eau de tout l'écosystème.

Cultiver le café dans une relation de respect est leur promesse et leur philosophie. Parce que la relation avec le sol, l'eau, leurs équipes, la communauté et tout ce qui les entoure, est aussi importante que leur exigence de qualité pour le café et que leur rapport à leurs clients du monde entier. Leur vision est toujours actuelle : non seulement produire le meilleur café du monde mais aussi produire du café pour un monde meilleur.



MATUNDA



Omnino

MICRO BRÛLERIE | CAFÉS ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays : Kenya / **Terroir** : Nyeri / **Fermentation** : lavé

Variété : Arabica SL28, SL34, Riuri 11 et Batian

Altitude : 1200-1900 mètres / **Récolte** : mars 2018

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié moyen-clair par Omnino (Christophe Barthélemy) chez The Beans on Fire (Paris 11^{ème}) sur une Diedrich rouge de 12 kg

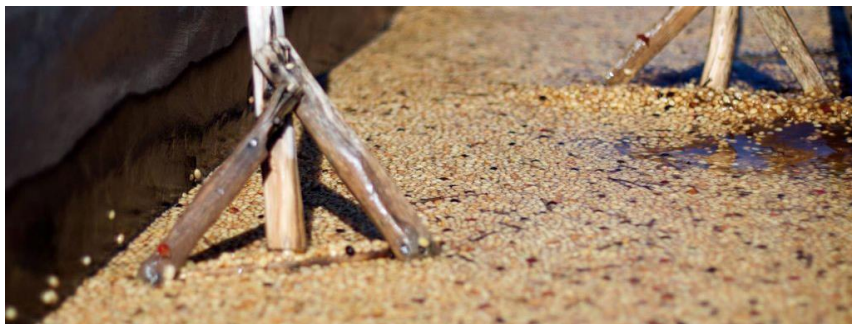
EXTRACTION

Coup de cœur : Hario V60

Profil aromatique : Ce café a un caractère inimitable. Gourmand par son corps généreux et juteux, ce café offre une bouche intense aux saveurs sucrées et végétales

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

Ce café de grande qualité pousse sur les versants des montagnes Aberdares jusqu'à 1900 mètres d'altitude. Le nom de Nyeri est dérivé du Maasai « Nyiro », qui signifie rouge, en référence à la couleur de son sol volcanique. La richesse du sol et l'ombrage amenée par les arbres de soie et les macadamia s'additionnent au soin de la récolte à la main et à un traitement des grains maîtrisé pour un résultat en tasse unique. Un profil riche en arômes et en corps typique des grands cafés du Kenya.



BILDIMOO



Omnino

MICRO BRÛLERIE | CAFÉS ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays : Ethiopie / **Terroir** : Guji, Kerrecha / **Altitude** : 2000 mètres

Producteur : Israel Degfa / **Fermentation** : Honey

Variété : Arabica Heirloom / **Récolte** : Janvier 2018

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié « brun clair » par Omnino (Christophe Barthélemy) chez The Beans on Fire (Paris 11ème) sur une Diedrich rouge de 12 kg

EXTRACTION

Coup de cœur : Chemex

Profil aromatique : ce café élégant et floral offre des notes de raisin et de thé noir, soutenues par une structure typée et délicate

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

L'Ethiopie est considérée comme le berceau du café. Contrairement à d'autres pays producteurs, cette culture millénaire n'est pas un héritage de la colonisation, mais le fruit d'une existence quasi sauvage. Ce territoire regorge d'une myriade de petits producteurs dont les parcelles, sur les hauts plateaux du sud, sont tels des jardins, de moins d'un hectare. La productivité y est faible et les récoltes sont mélangées au niveau des stations de lavage.

Israel Degfa, responsable de la station Mokonisa de Kerracha, a investi dans un nouveau procédé de tri des cerises et de séchage du café, importé du Brésil, le honey process. Cette technique a pour but d'améliorer la qualité du café produit, en associant la sélection par voie humide à la fermentation sèche du café naturel. Les cerises, après avoir été triées, sont lavées et dépulpées, mais sont mises à sécher au soleil en conservant leur mucilage. Plus on laisse de mucilage, plus la couleur des parches des grains sera sombre lors du séchage au soleil.

Le résultat est un café avec plus de corps, moins d'acidité, et des notes plus sucrées toute en douceur. Un goût en tasse plus proche des cafés naturels.



LA BOLSA



Omnino

MICRO BRÛLERIE | CAFÉS ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays : Guatemala / **Terroir** : Huehuetenango, La Libertad

Producteur : Renardo Ovalle / **Récolte** : Mars 2018 / **Fermentation** : Honey

Variété : Arabica Bourbon et Caturra / **Altitude** : 1300-1600 mètres

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié « brun clair » par **Omnino** (Christophe Barthélemy) chez The Beans on Fire (Paris 11ème) sur une Diedrich IR-12 rouge

EXTRACTION

Coup de cœur : Chemex

Profil aromatique : Un nez fin aux notes d'ananas, de pomme et de miel, avec un corps liquoreux et des notes acidulées. Ce café, aux notes finales de caramel et complexe en fruits, sera parfait pour toutes les méthodes douces qui révéleront toute sa diversité.

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

La Finca La Bolsa est une plantation de café de 108 hectares, située à La Libertad au Guatemala, dans la région de Huehuetenango. La ferme est implantée au milieu de paysages à couper le souffle, entre 1300 et 1600 mètres d'altitude. Elle fait partie d'un ensemble d'exploitations regroupées sous la marque VIDES 58. Son fondateur en 1958, Jorge Vides, était un médecin humaniste dont l'ambition était de concilier la production d'un café de qualité avec le développement de projets sociaux au sein de ses plantations. Aujourd'hui la troisième génération est aux commandes et garde la même attention à cette philosophie humaniste. Leur activité a permis le financement d'une garderie et d'une école, la préparation de repas équilibrés pour l'ensemble des ouvriers agricoles et la distribution de rémunérations plus importantes que dans la plupart des fermes du pays. Leur talent a été de toujours associer innovation, précision, qualité, à la tradition et à la durabilité de leur environnement. La famille Ovalle est désormais une des familles guatémaltèques les plus reconnues dans le monde du café de spécialité, grâce à de nombreux prix dont une Cup of Excellence en 2002.



CLAVE DE SOL



Omnino

MICRO
BRÛLERIE | CAFÉS
ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays : Honduras / **Terroir** : Marcalà / **Altitude** : 1300 mètres

Producteur : Miriam Elisabeth Perez / **Fermentation** : nature

Variété : Arabica Icatu, Bourbon, Catuai, Typica / **Récolte** : mars 2018

TORRÉFACTION

Ce café est torréfié « brun clair » par **Omnino** (Christophe Barthélemy) chez The Beans on Fire (Paris 11ème) sur une Diedrich rouge de 12 kg

EXTRACTION

Coup de cœur : cafetière piston

Profil aromatique : ce café onctueux et fruité offre des notes de fraise qui persistent en bouche, soutenues par des arômes de thé noir

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

Marcala est une commune située dans le département de La Paz, au sud-ouest du Honduras qui a la particularité d'être une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2005. Après l'éclatement de l'ancienne coopérative de Marcala, une soixantaine de producteurs décidèrent de se regrouper pour former la société privée COMSA (Café Orgánico Marcala). Aujourd'hui, ils reçoivent tous des cours de dégustation de café, d'agriculture biologique et la coopérative subventionne aussi l'éducation des enfants de la communauté.

Ce café provient de la production de Miriam Elisabeth Perez. Elle travaille avec son mari et ses enfants sur la ferme et produit du café depuis 20 ans. Elle représente la troisième génération de sa famille à produire du café. Sa ferme est située dans le village de El Rincon à Marcala et représente aujourd'hui 3,5 hectares de cafés. Elle a ainsi produit 112 sacs de cafés verts cette année. Elle transforme son café dans les installations de la société COMSA et fait sécher ses cafés au soleil. Miriam croit en la production biologique et défend la qualité de son travail. Son objectif est de produire du café biologique, de haute qualité, dans le but de créer un patrimoine pour ses 4 enfants et de transmettre cette vision de la culture du café dans le respect de la nature et des hommes.

