



VENTE DE SACHETS

Sachets 250 g / Prix TTC

HUABAL (Pérou) **7.40 €**

MATUNDA (Kenya) **8.90€**

BILDIMOO (Éthiopie) **9.90€**

CLAVE DE SOL (Honduras) **10.90€**



bonjour_omnino



facebook/omnino

www.omnino.fr

HUABAL



Omnino

MICRO BRÛLERIE | CAFÉS ORIGINAUX

PRODUCTION

Pays: Pérou / **Terroir:** Cajamarca / **Variété:** Arabica Caturra, Pache et Typica

Producteur: Coop Agro Peru (25 petits producteurs) / **Récolte:** avril 2018

Altitude: 1750 - 1900 mètres / **Fermentation:** lavé

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

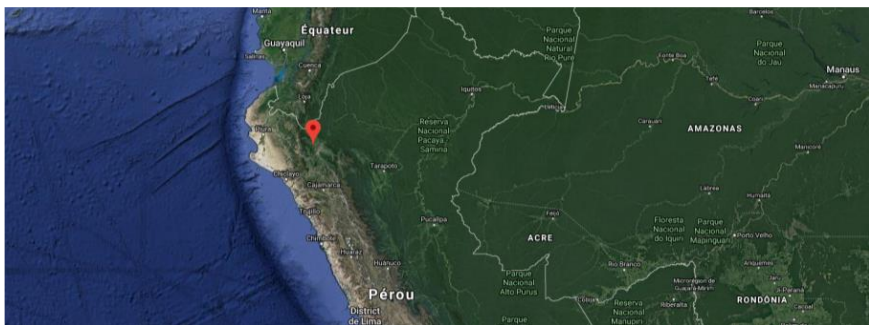
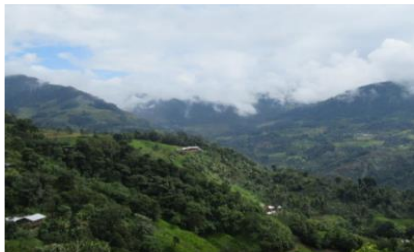
EXTRACTION

Coup de cœur: expresso

Profil aromatique: café vif et équilibré aux notes de pomme verte, chocolat noir et noisette. Tonique en expresso, il offre une douceur insoupçonnée et attachante en méthode douce.

L'HISTOIRE DERRIÈRE CE CAFÉ

Le café est le premier produit agricole d'exportation au Pérou et le pays, lui-même, est le septième producteur mondial. Ce café est une invitation à la découverte des saveurs du Pérou et de ses meilleures pratiques de développement durable. Les producteurs de COOPAGRO se situent dans le district de Huabal, une région du Cajamarca. La culture du café est la principale activité de la région depuis de nombreuses années. L'engrais est réalisé à partir de produits biologiques, principalement de Guano (excrément d'oiseaux marins) et de compost entre 60 et 80 grammes par plante. Le désherbage est effectué en janvier, avril et septembre et l'élagage une fois par an. Les exploitations ont entre 5 et 15 ans d'existence,



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

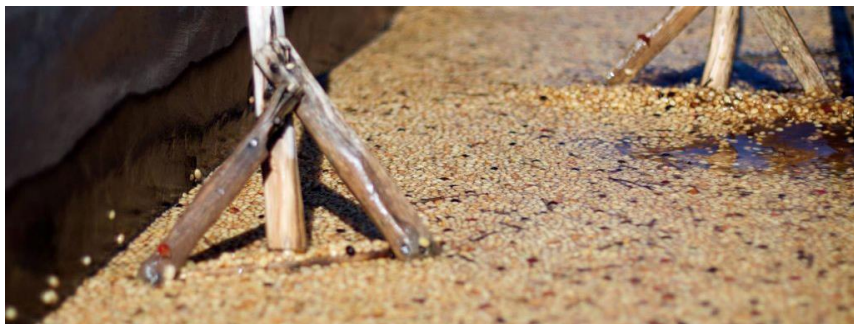
EXTRACTION

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.



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.

