

**FINE BOUCHE**

# Les bons crus de la Colombie

A chaque pays ses richesses. La France classe ses crus... de vins, la Colombie... ceux de ses cafés. Entre 900 et 1 800 mètres d'altitude les « cerises » voient rouge car le climat est propice. Ces arabicas se récoltent encore très artisanalement deux fois l'an, ils possèdent des arômes fruités, une saveur légèrement acidulée et ils ne manquent pas de corps. Certains sont des assemblages de plusieurs régions, d'autres sont des crus 100 % origine dont la saveur est particulière à chaque terroir.

## Comme un « bonbon »

A tester le Popayan de Jacques Vabre, celui de Malongo baptisé Cauca ou bien encore le Medellin vendu chez Hédiard qui sont, d'après les experts, les plus typiques, c'est-à-dire acidulés, des colombiens. Au contraire, le Supremo Indiana, originaire du nord du pays, est considéré comme un « bonbon » très aromatique, aux notes chocolatées et végétales. Au Café Verlet (256, rue Saint-Honoré) on dit de lui que c'est « un grand délicat ». Ici, il est torréfié chaque jour et on peut soit le déguster sur place soit le faire moudre pour consommation à la maison. Dans cette brûlerie on n'oubliera pas de vous demander quel type de cafetière vous utilisez pour que la mouture soit adaptée.