



© Daniel Le Pierres / IRD

LE CAFÉ DE NOUVELLE CALÉDONIE

UN ARÔME UNIQUE

Un café qui a du corps, avec un arôme marqué et des saveurs équilibrées : l'Arabica de Nouvelle-Calédonie a toutes les qualités pour séduire les palais les plus exigeants.

Le caféier est un arbuste de la famille des rubiacées, toujours vert, qui peut atteindre 10 mètres de hauteur pour l'Arabica. Les premiers fruits apparaissent 3 à 5 ans après la plantation.



Maison de
la Nouvelle-Calédonie
4 bis rue de Ventadour
75 001 Paris
01 42 86 70 00
www.mncparis.fr

RECETTE TIRAMISU

Pour 4 personnes

- 3 tasses de café fort
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 3 œufs
- 75 g de sucre
- 24 biscuits à la cuillère
- 250 g de mascarpone en crème
- Battre longuement les jaunes, puis ajouter le mascarpone et continuer à battre
- Monter les blancs en neige et verser le sucre en pluie à la fin pour « serrer les blancs »
- Ajouter délicatement les blancs en neige au mélange jaunes et mascarpone
- Tapisser le moule avec les biscuits imbibés de café et de rhum
- Alternier couche de crème et biscuit
- Terminer par de la crème
- Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur et saupoudrer de cacao

DES RÉCOLTES SUCCESSIVES

Les fruits du caféier, en forme de cerise, sont verts et deviennent rouges lorsqu'ils sont mûrs, environ un an après la floraison. Plusieurs floraisons interviennent successivement ; la maturité des grains est échelonnée et la récolte se fait en plusieurs fois, entre avril et août. En Nouvelle-Calédonie, 180 producteurs de café sont en activité, exerçant pour la plupart en Province Nord.

En savoir plus :

Caféothèque de Paris

52 rue de l'Hôtel de Ville

75004 Paris

CAFÉ ET NOUVELLE-CALÉDONIE : UNE HISTOIRE COMMUNE

L'histoire du café de Nouvelle-Calédonie remonte au XIX^e lorsque le premier arbuste est importé par les missionnaires, en provenance de La Réunion, d'où l'appellation de « café Bourbon » encore utilisée aujourd'hui. Devenue une colonie française en 1853, la Nouvelle-Calédonie est une terre d'immigration. L'administration française incite les colons à venir planter du café dans cet archipel du bout du monde. Afin d'assurer la main-d'œuvre, de nombreux Indonésiens émigrent en Nouvelle-Calédonie, dont certains y ont encore des descendants.

Le café calédonien gagne sa réputation de qualité au début du XX^e siècle. En 1911, Paul Jobin, importateur de cafés fins au Havre, découvre la qualité exceptionnelle de l'Arabica calédonien « dont le goût complet allie force et arôme ». Il fonde la Havraise calédonienne, société à partir de laquelle se développe l'excellente réputation des cafés de Nouvelle-Calédonie en Europe.

Fleurs de café. © Daniel Le Pierres / IRD



DES « CAFÉRIES » SOUS OMBRAGE

L'Arabica est le plus souvent planté sous ombrage, à l'abri des acacias ou des mandariniers, dans les caféières ou « caféries », comme on dit en Nouvelle-Calédonie.

