

LE CAFE DE L'ILE DE SAINTE HELENE

UNE "SPECIALITE" PARMIS LES CAFES GOURMETS

L'ancienne île volcanique de Saint Hélène est connue dans le monde pour avoir été la terre d'exile de l'empereur Napoléon Bonaparte. Cependant, peu de personnes connaissent l'existence d'une production de café qui peut être considérée comme unique parmi les variétés présentes sur terre pour beaucoup de raisons ; aussi bien pour sa grande qualité que pour son histoire. L'île mesure seulement 8 milles sur 6 et se trouve à 1200 milles de la côte africaine et à 1800 du Brésil.

Tout commence le lointain 10 février 1733 quand « The East India Company » avec le bateau « Houghton » du Capitaine Philips importe sur l'île depuis le port de Mocha au Yémen un arabe spécial appelé Green Tipped Bourbon. Alors que dans les autres pays producteurs cette variété n'existe plus, dans les années 90, un anglais du nom de David Henry réussit à récupérer peu à peu les anciennes plantations dans la forêt tropicale, en assainissant le terrain, en élaguant et en revitalisant les plantes. De cette manière, il réalise son rêve de rendre aux plantations leur ancienne splendeur coloniale, accédant à la production d'un café avec de délicates saveurs.

Ce grain magique est le fruit de tous les bénéfices que lui la concède la situation de l'île : située dans l'Atlantique Sud, elle est touchée par les vents du sud-est et maintient ainsi une des caractéristiques écologiques les plus pures du monde. L'île d'origine volcanique est riche en guano, unique fertilisant naturel ramassé de forme naturelle sur les côtes rocheuses et porté jusqu'à la plante. La préparation du café profite des eaux pures qui proviennent du sommet et des flancs de la montagne. La production actuelle est protégée par l'ombre des plantes autochtones de grande envergure qui ne se trouvent nulle part ailleurs dans le monde et qui sont en voie d'extinction. Une de leurs fonctions est de protéger le café des forts vents.

Avec d'innombrables difficultés et sans aides extérieures, David Henry a réussi à rendre son apogée non seulement à l'ancienne culture mais aussi à la production de café de qualité supérieure – grâce précisément à l'attention et au soin avec lesquelles il choisit les cerises parfaites chaque semaine, avec un contrôle de qualité unique dans le monde et irréalisable dans des cultures de café de grandes expansions. En plus, la nature écologique de l'atmosphère, la pureté de l'eau et le délicat processus de préparation du café garantissent une production éthique et maintenue.

Le résultat est un grain vert avec la forme habituelle qu'ont les grains de la variété Bourbon, avec un brillant merveilleux, comme le café éthiopien Yerga. Ce « délicat » café laisse une agréable acidité équilibrée par son corps. La tasse proportionne un bouquet sublime et parfumé sans goûts collatéraux, avec des nuances florales/fruitées qui rappellent un délicieux contraste de citron et de caramel. Il conserve donc parfaitement son caractère originaire du Yémen. La torréfaction doit être extrêmement délicate. Il possède donc une acidité citrique et un corps moyen, chocolaté et épicé, de quelques feuilles de piment. Avec une acidité, des arômes et une persistance uniques après la dégustation.

L'île fait partie du Royaume Uni et est connectée au monde grâce à la « U.K. Royal Navy » environ une fois par mois. A l'allée, le café va jusqu'à Ciudad del Cabo, où on l'envoie par avion à ses différentes destinations. Nous sommes enchantés de pouvoir offrir aux curieux et aux experts de café l'exclusivité de Sainte Hélène, qui est parmi les plus rares et les plus appréciées du monde.