

# Café cubain pour le monde



Le café est inséparable de l'identité cubaine et fait partie du quotidien. La journée ne commence pas tant que l'arôme ne pas flotte dans l'air et que les lèvres savourent « la gorgée de café ». Tu as déjà préparé le café ? C'est une question classique au matin cubain. Avoir préparé et bu le café, c'est la meilleure garantie pour commencer une journée fructueuse. Pour la majorité des personnes, boire une tasse de café chaud c'est une obligation lors de n'importe quelle rencontre et lors d'un repas.

Le café n'est pas authentiquement cubain. La semence est arrivée à l'île, comme le cacao, à travers les français qui ont immigrés vers la région la plus orientale de Cuba après la révolution esclavagiste qui a eu lieu en Haïti à la fin du XVIII siècle.

Généralement les caféières cubaines sont situées dans les montagnes de l'île presque à 800 mètres d'altitude par rapport au niveau de la mer. La plus grosse production s'est concentrée dans la chaîne de montagne Maestra, dans le massif montagneux Sagua-Baracoa, dans l'Escambray, au centre de l'île, dans

la Chaîne de montagne du Rosario et celle des Organes. A Pinar del Rio il y a eu une forte tradition de cette récolte.

Dans les montagnes cubaines, le caféier a trouvé un microclimat qui lui a offert les conditions indispensables pour le développement des plans de café, c'est pourquoi la production caféière cubaine a été une des meilleures du monde.

Actuellement elle ne domine pas par ses volumes d'exportation mais par son excellente qualité, surtout l'espèce Arabique. Il est l'un des préférés au monde, spécifiquement au Japon, un des pays les plus exigeants du marché. Parmi les marques les plus fameuses : Cohiba, Serrano, Monte-Christ, Cubita, Turquino, Hola et Crystal Mountain.

Le café Cohiba provient d'El Nicho, une réserve Naturelle de la Biosphère située dans le massif montagneux de Guamuhaya, plus connu comme Chaîne de montagne de l'Escambray, au centre de Cuba. Là-bas grandit l'arbuste avec une diversité d'arbres à bois précieux comme l'acajou et le cèdre. Les eaux tempérées du lac Hanabanilla, les caractéristiques du sol, le régime des pluies et le soin des paysans ; toutes ces conditions se traduisent par une saveur douce et délicate, qui laisse au goûteur une sensation unique.

Le café d'El Nicho est un des meilleurs du monde.

Les plantations qui offrent l'authentique café Monte-Cristo se situent à Alto La Meseta, une aire agro écologique de la Chaîne de montagne Maestra, à l'est du pays. À une altitude de 1000 mètres sur le niveau de la mer, grandissent les caféiers dans une ambiance de forêt où abondent les pignons et d'autres arbres. Les températures, entre les 160 et 220 CC, apportent à ce café des caractéristiques qui le différencient de tous ceux récoltés à Cuba. Le Mont-Christ est très aromatique, à saveur intense et bien équilibrée

Le café Serrano possède un arôme intense et délicieux qui en fait un véritable plaisir. Les graines, qui proviennent de l'espèce Coffea Arabique, offrent une saveur exquise. Ces semences donnent lieu aussi au café Turquino, d'une excellente qualité qui provient des plantations de la Chaîne de montagne Maestra. Son arôme délicat et sa saveur subtile le rendent comparable aux

meilleurs du monde.

La récolte du café arabique à Cuba a plus de 250 ans. La connaissance de la récolte s'est transmise de pères en fils, devenant une tradition familiale. La fertilisation de la terre, le soin des plans et de leurs fruits et puis la recollection tout cela demande une pratique très soigneuse.

Cette tradition cafetitière a son reflet culturel. Ainsi, plusieurs productions artistiques ont un motif : le café. Une des plus fameuses c'est l'œuvre musicale de Moisés Simón qui a immortalisé le musicien très populaire de La Havane, Ignacio Villa, connu comme Bola de Nieve (Boule de Neige). Au refrain de la chanson on entend « Ay mamá Inés, ay mamá Inés, todos los negros tomamos café » (« Ay, maman Inés, ay maman Inés, tous les noirs nous buvons du café »).