Notes de pomme verte, carambole, pacane et jasmin

LOT ÉPHÉMÈRE AUGUSTO ORTEGA

Huila, Colombie

Augusto Ortega est perçu dans sa communauté comme une véritable légende de la culture du café, ayant débuté très jeune sur la plantation familiale où il devait à lui seul s'occuper de 500 caféiers. En **1985**, alors âgé de 22 ans, il décide de s'affranchir et d'établir sa propre ferme – toujours active aujourd'hui – sur les terres arides et friables de **Kennedy**. Là où peu de gens voyaient un avenir, le jeune Augusto en a fait une opportunité ! Au tournant du 21e siècle, il intègre **le groupe Los Naranjos** dans lequel il participe à élever la qualité du café de la région. Vingt ans plus tard, Don Augusto prend la décision **d'intégrer le gesha sur sa terre**, une variété de café moins robuste et produisant beaucoup moins de fruits, mais avec **un retour monétaire à la livre potentiellement plus grand.**

Caractéristiques

Lot	Récolté à la ferme Las Asturias, à Kennedy, dans San Agustin de la région Huila en Colombie
Cultivar	Gesha
Altitude	1680 m.a.s.l.
Récolte	2022
Procédé	Lavé
Importé par	Semilla Coffee

Comme pour bien des producteurs de café de spécialité, **cultiver le gesha semble intéressant** mais est associé à bien plus de **risques**. Néanmoins, en quelques années, Don Augusto Ortega réussit à parfaire ce café et à lui donner la valeur qu'il mérite. Nous sommes heureux d'avoir pu mettre la main sur quelques sacs d'un lot antérieur et de l'offrir sous l'étiquette **« lot éphémère »**. Le café d'Augusto Ortega offre une onctuosité bien connue des amateurs de la variété Gesha, excepté qu'on lui attribue ici **une belle vivacité de pomme et une finale de noix proche des pacanes.**

Commentaires de l'équipe

« C'est réconfortant, avec son arrière-goût de pacane et de pomme verte. »

— Camil

« Je vois ce que Camil veut dire par pacane. C'est vrai qu'il y a un côté rappelant les noix présent autant au goût qu'au niveau de la texture. Pour ma part, j'apprécie surtout sa vivacité proche de la caramboles. »

— Caroline

« Au fil des jours et des semaines, une sucrosité se dévoile et on y reconnaît la personnalité bien connue de la variété Gesha. Ceci dit, des notes sucrées, distinctes et rafraîchissant. J'y perçois des notes de raisin, de pomme, de pêche, mais aussi de noix et de fleurs. »

— Sebastien

Recettes

Pour café filtre

On recommande un **ratio 1:17**, soit **25 grammes de café** moulu "medium-fin" pour **425 grammes d'eau à 94°C**. En tasse, la somme nous amène des arômes récontrants de fleurs et de fruits sucrés, des nuances de raisin vert, de pomme Granny Smith et de carambole.

Pour espresso

On pense qu'il est très **inhabituel** de boire un café Gesha en espresso puisqu'on le valorise beaucoup pour ses nuances et que l'espresso n'est pas une méthode d'extraction réputée pour ses nuances...

Ceci dit, nous l'avons essayé et le résultat est surprenant! Avec **18 grammes** des grains du café d'Augusto Ortega, on extrait environ **40 grammes de café liquide pendant 32 secondes.**

Gesha

S'il est toujours intéressant de goûter à des variétés de café **moins accessibles**, certaines sont plus difficiles à acquérir et même à cultiver pour les caféiculteurs. C'est le cas de la **variété Gesha** qui se retrouve à chaque année dans les palmarès des meilleurs cafés partout autour du monde pour ses qualités gustatives, et ce, **malgré qu'il puisse être risqué pour un fermier d'en produire.**

Le caféier Gesha est **délicat**, produit moins de fruits sur ses branches minces et fragiles, et **demande plus de soin** tout au long de sa culture. De plus en plus de caféiculteurs s'aventurent pourtant à en cultiver dans l'espoir de trouver des acheteurs prêts à donner **le gros prix.** Mais rien n'est jamais sûr...

Le nom « gesha » aurait été inscrit sur des papiers de marchandage coloniale en Amérique Centrale, nous amenant à croire que **la variété proviendrait du village éthiopien du même nom.** De nos jours, on peut le voir également écrit **geisha.**

Le grain se distingue entre autres par ses bouts pointus, sa forme un peu plus élancée, sa texture soyeuse et ses arômes rappelant **le jasmin.**

San Agustin

La ville San Agustin et ses environs n'ont jamais pu faire de production agricole de masse, dû à l'**emplacement élevé en montagnes** où le territoire est plus restreint. Pour cette raison, produire du café de commodité **n'est une option viable financièrement** pour personne.

Les producteur.rice.s du secteur doivent donc **miser sur la qualité** et sur les relations d'affaires plus **directes**. Ce n'est toutefois pas si simple d'adapter ses pratiques agriculturelles pour espérer pouvoir répondre aux différents besoins du marché.

Trop souvent, les caféiculteurs voient un prix attribué à leur café sans recevoir de justification, **sans même avoir leur mot à dire.**

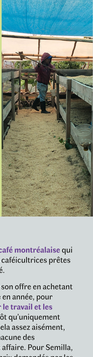
Avec le projet **Monkaaba**, des caféiculteurs de la région comme Augusto Ortega ont la chance de mieux évaluer leur produit, de rehausser leur qualité et d'anticiper la demande.

L'initiative Monkaaba

Monkaaba est une initiative visant à **donner plus de pouvoir aux petits producteurs de café basés à San Agustin**, dirigée entre autres par Eunaider Ortega-Gomez. Beaucoup d'entre eux sont associés de près ou de loin au groupe Los Naranjos et ont récemment commencé à ressentir le besoin de **développer davantage leur autonomie** dans la production de café, ainsi que leur implication dans sa commercialisation et sa vente.

L'objectif de Monkaaba est donc d'aider d'autres producteurs de la région à ne plus dépendre uniquement des intermédiaires, mais plutôt à **prendre en main la production, la commercialisation et la vente de leur café.** L'initiative vise à fournir une formation, un soutien technique, un accès aux marchés spécialisés et d'autres ressources nécessaires pour permettre aux petits producteurs de se développer et de prospérer dans l'industrie du café.

C'est via cette initiative (et celle de Los Naranjos) que Augusto Ortega a pu être présenté à **Semilla Coffee** et trouver ainsi des acheteurs au Canada pour son café.



Semilla Coffee

Semilla est une **entreprise d'importation de café montréalaise** qui s'engage directement avec des communautés caféicultrices prêtes à se connecter au marché du café de spécialité.

Elle s'engage dans un premier temps à élargir son offre en achetant plus que seulement les meilleurs lots, d'année en année, pour le meilleur et pour le pire. Semilla **focalise sur le travail et les objectifs des gens qui produisent le café** plutôt qu'uniquement sur les attributs sensoriels. Et elle peut faire cela assez aisément, étant donné son **étroite collaboration** avec chacune des communautés avec lesquelles l'entreprise fait affaire. Pour Semilla, la collaboration se traduit en considérant les prix demandés par les fermiers, en investissant dans des infrastructures et des initiatives et en fournissant des formations ou du soutien technique.

Avec cette approche, l'entreprise espère pouvoir contribuer à rendre ces communautés de producteurs **plus autonomes**, à valoriser leur travail et à **promouvoir leur durabilité économique.**

Le café de Augusto Ortega

« Suite à une dégustation en bonne et due forme, nous avons acheté tout ce qu'il leur restait. »

Le lot de café que nous vous présentons sous l'étiquette « Lot Éphémère » provient d'une récolte de **2022**. Il nous a été proposé par Semilla, **en toute transparence**, dans le but de pouvoir accueillir la récolte de 2023. Suite à une dégustation en bonne et due forme, et après en avoir su un peu plus sur son producteur, nous avons acheté tout ce qu'il leur restait, soit **un total de 540 lbs**, incluant un autre lot de gesha du producteur Daniel Muñoz.

Distribution monétaire pour 1 lbs de café vert

Montant qu'on a payé pour ce café : 5,00 US$
Partie attribuée à l'importation : 1,02 US$
Partie retournée à l'origine [FOB] : 3,98 US$
Partie attribuée à Augusto [Farmgate] : 2,40 US$

Au moment de l'achat [septembre 2023], le standard colombien pour chaque livre de café vert vendue par un fermier était d'environ **1,67 dollars US**. Par souci d'équité, Semilla Coffee a payé **44% plus cher** [2,40$] à Augusto Ortega.

Crédits photos :
Famille Ortega-Gomez
Semilla Coffee
Café Union

La série **Union Microlot** cherche à mettre en lumière ces entrepreneurs.es avec de nobles initiatives et dont les cafés se démarquent, tout en payant un prix respectueux du labeur et de la qualité qui en découle.

C'est pourquoi nous sommes fiers de collaborer avec Semilla Coffee et de présenter ce café de récolte antérieure sous l'étiquette « Lot Éphémère ». Nous avons ainsi la chance de goûter au travail d'Augusto Ortega et de contribuer indirectement à l'essor de Monkaaba et de Semilla Coffee