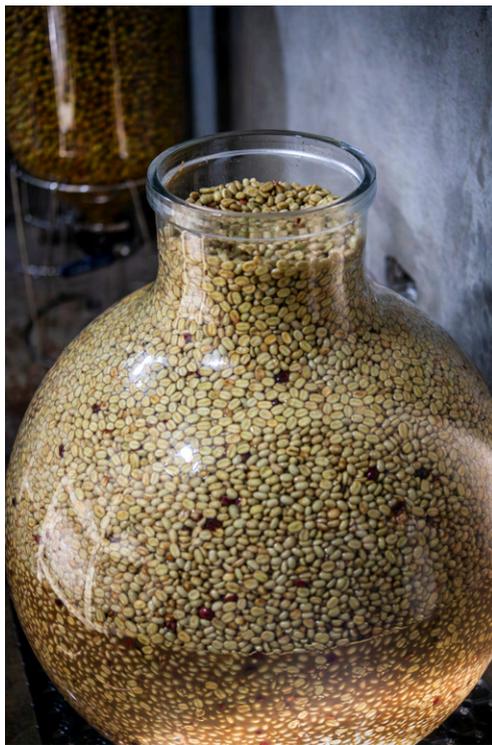




L'Arbre à Café

Notre carte de cafés





L'Arbre à Café **innove depuis plus de 15 ans**, et utilise les **Coffee Globe** dans sa ferme, la Finca Mariposa, pour mener ses fermentations.

Venues du **monde du vin**, ces sphères de verre cristallin créent des cafés d'une **pureté et d'une longueur en bouche augmentées**.

Une carte des cafés comme une carte de vins



“Fort de mon expérience dans le monde du vin, j’ai créé une **carte des cafés comme un livre ouvert et inspirant dans lequel on plonge, on divague d’une origine à l’autre, on rebondit d’un producteur à l’autre, d’une parcelle d’altitude à une fermentation innovante, on jette son dévolu sur une pépite, et surtout on imagine déjà, la merveille que l’on savourera la prochaine fois, quand on reviendra.** Pour faciliter le choix, j’ai présenté chaque nectar par son **origine**, son **producteur**, sa **plantation**, sa **variété**, sa **fermentation** et surtout par son **profil gustatif, merveilleux.**”

Nous proposons ainsi plus d’une **trentaine de cafés du monde entier** à découvrir : des **exclusivités mondiales**, des **rarités**, des **nano-lots fruits de plantations et de producteurs prestigieux et engagés**, des cafés issus de **parcelles uniques et choyées**, et **d’agricultures régénératrices**, des cafés aux **profils aromatiques étonnants parfois, gourmands toujours.**

Parce que j’aime les aventures gustatives multi-sensorielles, la **carte des cafés** offre un jeu de textures, de cuir et de papier filigrané, de parfums et de couleurs. Un véritable **voyage des sens sublimé par le service de nos baristi.**”

Hippolyte Courty, fondateur de L’Arbre à Café

A handwritten signature in black ink, reading 'H. Courty' in a cursive, slightly slanted script.

Entreprise



Certifiée



Nos cafés

Tous nos cafés sont servis dans des tasses dédiées et réalisés avec une eau filtrée et dynamisée par nos soins pour une meilleure expression gustative.

Les iconiques natures

Les indémodables du monde du café

Double Espresso	4,50€
Double Espresso Exceptions, Rarities & Exclusive Lots	10,00€
Espresso	3,00€
Allongé	3,00€
Americano	4,50€
Filtre Batch	5,00€
Filtre Grand Cru	10,00€
Filtre Exceptions	14,00€
Filtre Rarities	18,00 - 22,00€
Filtre Exclusive Lots	28,00€

Cafés décaféinés

Natures ou lactés

L'Arbre à Café a sélectionné, pour vous, trois superbes décaféinés à découvrir sans attendre. Décaféinés en osmose inverse, sans aucun intrants, et certifiés bio, ces trois nectars offrent une dégustation pure et saine, idéale en fin de journée, avec ou sans lait*.

	Espresso	Latte
Gramo de oro (Mexique) 	3,00€	6,00€
Amatillo (Honduras) 	3,00€	6,00€
Sakisso (Éthiopie) 	3,00€	6,00€

*Toutes les boissons lactées sont réalisées avec du lait de vache bio ou d'avoine bio



Les Signatures L'Arbre à Café

L'Arbre à Café, fier de servir les chefs et les artisans les plus créatifs, vous propose ses créations gourmandes et inédites.

Cascaccino, <i>cappuccino à base de cascara</i>		6,00€
Désiré Signature, <i>notre affogato</i>		7,50€
Cold Brew Signature, <i>de saison</i>		6,50€

Les iconiques lactés*

Pour les plus gourmands, réalisés à partir des cafés du jour !

Noisette	4,00€
Macchiato	4,00€
Cortado	4,00€
Cappuccino	5,00€
Flat White	6,00€
Latte	6,00€
Mochaccino	6,00€
Matcha	6,00€
Charcoal	6,00€
Golden	6,00€
<i>Lait Végétal</i>	+0,50€

*Toutes les boissons lactées sont réalisées avec du lait de vache bio ou d'avoine bio



Nos cafés d'exception et autres raretés

Hippolyte Courty sillonne les plus belles plantations depuis plus de 15 ans à la recherche du meilleur du café de spécialité. Reconnu pour la qualité et l'intégrité de son sourcing, L'Arbre à Café vous propose SA carte de cafés d'exception.

Fermentation lavée classique

La fermentation lavée donne des cafés fins, frais, nets et soyeux

Filter



Geisha d'Elida Torre

Famille Lamastus, Finca Elida (Panama, Boquete)
Arômes floraux et de pêche, abricot, mandarine

Plus vieille parcelle de la Finca Elida, le Geisha de la Torre est reconnu pour sa finesse et son intensité.

18,00€

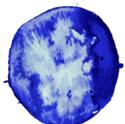


Sydra Bourbon

Ratibor et Tessie Hartmann, Guarumo (Panama, Volcan)
Arômes de citrus, lavande, raisin

Le Sydra est trop rare pour ne pas le goûter. Il fait le bonheur des amateurs de finesse.

14,00€



Chichogallo

Ratibor et Tessie Hartmann, Ojos de Aguas (Panama, Volcan)
Arômes de jasmin, lavande, agrumes, épices

Chichogallo est une variété confidentielle et particulièrement élégante. A tel point que nous l'avons également plantée dans notre ferme.

14,00€



Réserve

Famille Hartmann (Panama, Santa Clara)
Arômes de baies rouges et noires, lavande, orange confite

L'un de nos geishas préférés pour sa profondeur et sa richesse, son soyeux et son intensité aromatique, un très grand café.

18,00€

Filtre



Terroir

Jamison Savage, Finca Deborah (Panama, Volcan)
Arômes de jasmin, lavande, ylang ylang, fleur d'oranger

Le best seller incontesté de la Finca Deborah !

18,00€



Los lajones Bambu

Graciano Cruz, Los Lajones (Panama, Palmira)
Arômes de jasmin, lavande, citrus

Lorsque le chantre des fermentations sans eau (Honey et Naturel) propose un café lavé, c'est qu'il ne peut être qu'extraordinaire ! Et c'est le cas !

18,00€

Fermentation naturelle classique

La fermentation naturelle donne des cafés fruités, doux et ronds



Catuai d'Elida

Famille Lamastus, Finca Elida (Panama, Boquete)
Arômes de fruits exotiques, épices, papaye

Le Catuai est la variété phare du Panama, nous avons donc demandé au maître des lieux de nous en créer un.

14,00€



Afterglow

Jamison Savage, Finca Deborah (Panama, Volcan)
Arômes de fruits rouges, fruits noirs, agrumes

Afterglow est pour nous la quintessence du geisha Naturel, l'expression d'un terroir de très haute altitude et d'un sol d'une richesse inouïe.

18,00€

**Découvrez l'histoire de nos
producteurs
à la fin du menu !**

Filtre



Laurina Camelias

Graciano Cruz, Las camelias (Salvador, Chalatenango)
Arômes de fruits rouges, goyave

Variété reine et rare du monde du café, le Laurina a trouvé, au Salvador, son autre terroir d'élection. L'agriculture menée par Graciano le révèle soyeux et profond.

18,00€



Geisha Camelias

Graciano Cruz, Las Camelias (Salvador, Chalatenango)
Arômes de myrtille, Bergamote, lavande

Graciano Cruz a fait du Salvador son laboratoire et y a acclimaté ses geisha du Panama. A déguster absolument pour saisir l'effet terroir d'un maître de l'agriculture.

18,00€



Kenia Camelias

Graciano Cruz, Las Camelias (Salvador, Chalatenango)
Arômes de myrtille, fraise, rhubarbe

Variété reine du Kenya, le SL28 a trouvé son terroir d'élection au Salvador. L'agriculture menée par Graciano la révèle délicate et persistante.

14,00€

Fermentation lavée carbonique

La fermentation lavée carbonique donne des cafés intensément floraux



Illumination

Jamison Savage, Finca Deborah (Panama, Volcan)
Arômes de bergamote, cranberries, jasmin

Illumination est LE café de ceux qui ne veulent faire aucun compromis entre les notes florales et l'intensité fruitée.

18,00€



Iridescence

Jamison Savage, Savage Coffee (Panama, Chiriquí)
Arômes d'abricot, bergamote, lavande

Le monde du café est en pleine effervescence et les essais de fermentation se multiplient. Iridescence est pour nous et pour Jamison l'occasion de démontrer, une fois encore, l'excellence et la pureté des cafés lavés.

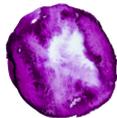
18,00€

Fermentation naturelle carbonique

La fermentation naturelle carbonique donne des cafés intensément fruités

Filtre

22,00€



Enigma

Jamison Savage, Iris Estate (Panama, Volcan)

Arômes de fruits exotiques, baies noires, fruits de la passion

Enigma ou l'art de pousser les limites de la fermentation jusqu'à une gourmandise et une richesse extrêmes.



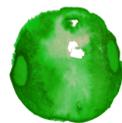
Aril

Jamison Savage, Finca Deborah (Panama, Volcan)

Arômes de fruits rouges, sureau, raisin

Avec Aril, Jamison pousse encore plus loin l'excellence du geisha grâce à une fermentation qui lui donne une autre dimension. Une variante réussie d'Elipse.

22,00€



Geisha d'Elida Vuelta

Famille Lamastus, Finca Elida (Panama, Boquete)

Arômes de bergamote, lychee, pêche, thé, Jasmin

Vuelta est la parcelle la plus haute de la Finca Elida et donne les meilleurs cafés de la ferme. Un très grand café.

22,00€



Geisha d'Elida

Famille Lamastus, Finca Elida (Panama, Boquete)

Arômes de bergamote, fruits rouges, raisin et datte

La ferme Elida constitue le fleuron des fermes des Lamastus ! À 2000 mètres d'altitude, c'est la plus haute et arborée de Boquete.

18,00€

Fermentation Honey

La fermentation Honey donne des cafés vifs, doux, floraux



Poppo Emporio

Graciano Cruz, Emporio poppo (Panama, Palmira)

Arômes de lavande, rose, raisin

Comment ne pas partager la variété reine ouvragée par le roi du Honey, process qui a révolutionné le monde du café de spécialité ?

22,00€

Fermentation Anaérobie nitrogène

La macération nitro développe un corps juteux et des arômes comptés

Filtre

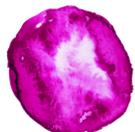


Elipse

Jamison Savage, Finca Deborah (Panama, Volcan)
Arômes de myrtille, fruits rouges, fruits tropicaux

Elipse illustre à merveille l'excellence des fermentations maîtrisées et peu invasives.

28,00€



Nirvana

Jamison Savage, Finca Deborah (Panama, Volcan)
Arômes de fruits rouges, cerise, citrus

L'un des geisha les plus gourmands du Panama !

22,00€

Fermentation levurée

Les levures exogènes augmentent le corps et l'expression aromatique



Interstellar

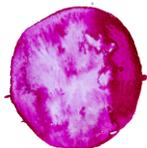
Jamison Savage, Finca Deborah (Panama, Volcan)
Arômes de fraises des bois, myrtille, fruits tropicaux

Nous sommes toujours très circonspects par l'utilisation des levures exogènes dans le café. Interstellar montre qu'une levure maîtrisée peut apporter une autre dimension au café. Une réussite !

28,00€

Fermentation par oiseaux

Cette fermentation des plus naturelles augmente la complexité et le corps



Jacu Bird

Henrique Sloper, Fazenda Camocin (Brésil, Espirito Santo)
Arômes de caramel, chocolat, fruits rouges

Lorsque la magie de la nature provoque une émotion rare. Plein, généreux, onctueux, doux, le Jacu est un café pour ceux qui veulent vivre une expérience apaisante, confortable et heureuse, comme une douceur éternelle.

18,00€

Fermentation en Coffee Globe

Comme pour les vins, longueur en bouche, énergie et sapidité se voient décuplées

Filtre



Mariposa Atlas

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa (Pérou, Villa Rica)

Arômes de fruits rouges, mélasse, coing

Mariposa Atlas une ôde au Coffee Globe, nos fûts de fermentation uniques venus du monde du vin. Une clarté et une longueur en bouche augmentées.

14,00€



Mariposa Cristal

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa (Pérou, Villa Rica)

Arômes de mandarine, goyave, épices

Mariposa Cristal est la quintessence de la Finca Mariposa et des innovations de L'Arbre à Café pour plus de gourmandise et de précision aromatique.

14,00€

Fermentation en fût ovoïde signature

Ces contenants allongent le temps de fermentation et donc la richesse aromatique



Mariposa Monarca

L'Arbre à Café, Notre ferme Finca Mariposa (Pérou, Villa Rica)

Arômes de curry, fruits jaunes, papaye

Le Java est une des variétés phares du Café de Spécialité. À Mariposa, elle semble avoir trouvé sa terre d'élection, avec les fûts ovoïdes, son expression la plus aromatique. Emotion assurée.

14,00€

Retrouvez tous nos cafés ici







Notre ferme Mariposa au Pérou

Afin de vous garantir **parfaites qualité et authenticité**, L'Arbre à Café a toujours eu l'ambition de **maîtriser toute la chaîne de valeur** du café, en véritable **Tree to Cup**.

Depuis 2018, c'est chose faite, puisque nous sommes devenu **producteur**. **Sise à très haute altitude (1900m)**, notre ferme, **la Finca Mariposa**, **s'étend sur 35 hectares**, dans la région de Junin, au Pérou, aux confins de **l'Amazonie**.

D'un terrain abandonné aux eucalyptus, nous avons créé une plantation, **véritable manifeste à la biodiversité et aux agricultures régénératives**. **12 variétés d'arabica et près de 40 espèces d'arbres d'ombrage** y ont été plantés, une ferme aux animaux installée et **3 hectares de forêt native sanctuarisés**. Pratiquant la **biodynamie, l'agroécologie, et l'agroforesterie**, elle est certifiée **Demeter**.

La finca Mariposa est aussi un lieu d'innovation inspiré du monde du vin et des chais. **Nos fermentations sont ainsi conduites** dans des **cuves inédites : ovoïde** pour le Blue Mariposa et le Mariposa Monarca, en **Coffee Globe** pour les Mariposa Atlas et Cristal.

Venus du monde du vin de qualité, les **Coffee Globe et les fûts ovoïdes**, apportent au café, une **harmonie**, une **netteté aromatique** et une **fraîcheur épatante** remarquables qui participent de la qualité de nos cafés.

Nos thés, infusions et chocolats

Parce qu'il n'y a pas que le café dans la vie et dans une journée !

Nos thés de caféier

Infusion de fleur de caféier	6,50€
Thé de feuille de caféier comme un Oolong	6,50€
Infusion de Cascara naturelle Finca Deborah, Panama	6,50€
<i>Servies froides ou chaudes</i>	

Nos thés

Thé vert du Népal - La Quintessence du thé	5,50€
Thé noir Amber Red du Népal - La Quintessence du thé	5,50€

Nos chocolats chauds

Chocolat Xoco	6,00€
Chocolat Claudio Corallo Sao Tomé, 75%	8,00€
<i>Servis à l'eau ou au lait</i>	

Nos producteurs

Avec lesquels nous travaillons en direct

Jamison Savage

D'origine étasunienne, Jamison s'est établi à Boquete au Panama avec le rêve de produire les meilleurs cafés du monde. 15 ans plus tard, il s'est imposé au sommet du café de spécialité en gagnant de nombreux championnats et notamment en prenant les trois premières places du Championnat du Monde en 2024. De ses trois fermes, la Finca Deborah est celle qui produit les meilleurs cafés, notre favorite. L'Arbre à Café travaille en direct avec lui depuis 2016.



Wilford Lamastus

L'homme de tous les records ! Meilleure note donnée à un café (98/100), cafés les plus cher au monde (13000\$/kg), serial winner du Best of Panama.

Wilford est surtout pour L'Arbre à Café un ami et un formidable professionnel avec qui il travaille depuis 2014. De ces trois fermes, Elida, El Burro et Luito, nous ne choisissons que trois parcelles de Elida : Vuelta, la Torre et Aguacate.

Graciano Cruz

Figure majeure du café de spécialité, fondateur de Ninety Plus, de Gesha Village, inventeur du Honey process et ardent défenseur des agricultures biologiques, Graciano est un ami de L'Arbre à Café depuis 2014. Nous sommes heureux de proposer des cafés de ces trois fermes : Emporio et Los Lajones au Panama, Camelias au Salvador.



Ratibor et Tessie Hartmann

Issu de l'une des grandes familles du café panaméen, Ratibor et Tessie se sont affirmés comme des grands experts mondiaux des fermentations et de l'agroforesterie. Dans leurs différentes micro-fermes, ils produisent des cafés de très haut vol. Une histoire de plus de 10 ans avec L'Arbre à Café.

Charkra do Dago

Pionnier de l'agriculture biodynamie, poète et ardent défenseur de la sobriété heureuse, Dagoberto a créé un havre de biodiversité et d'intelligence agricole au Pérou. L'Arbre à Café collabore étroitement avec le Chakra depuis 2014.



Flor

Issue d'une famille de pionnier du bio, des coopératives de femmes, et de la biodynamie au Honduras, Flor développe sa plantation familiale avec talent et sensibilité vers le haut niveau. Une histoire intense et forte avec L'Arbre à Café depuis plus de 10 ans.

Henrique Sloper

L'histoire de L'Arbre à Café est intimement liée à celle d'Henrique. Premier producteur que nous ayons visité, uluberlu brésilien en agroforesterie et en biodynamie, nous oeuvrons ensemble depuis 2009.



Nelson

Cela faisait des années que nous voulions proposer les cafés de Nelson dont nous goûtions les cafés avec intérêt depuis plus de 10 ans. Sa ferme, en biodynamie, dans la Chapada Diamantina, fait figure d'exception dans une région marquée par l'agro-industrie. L'Arbre à Café a débuté ses approvisionnement à partir de 2020 et est le client quasi exclusif de Nelson.

Lexique des fermentations

Depuis une dizaine d'années, le café connaît l'âge d'or de la fermentation caractérisée par une euphorie créative.

Voici quelques repères pour vous !

Naturelle classique

Fermentation la plus ancienne.

Les cerises de cafés sont mises à sécher entières. Il faut 40 jours environ pour atteindre les 12% d'humidité souhaités.

Lavée classique

Fermentation majoritaire pour les Arabica depuis le XVIIIe siècle, notamment dans les zones tropicales humides.

Les cerises sont dépulpées puis les grains et le pulpe sont mis en fermentation dans des bacs, lavés à l'eau pour en détacher les résidus, et mis au séchage pendant plus de 10 jours.

Pulp Sun dried

Fermentation née au Brésil par souci d'efficacité.

Les cerises sont dépulpées et mises à sécher directement. Idéal pour des cafés à boire en expresso.

Semi-lavée

Process récent qui évite la fermentation et est utilisée pour les cafés standards.

Les cerises sont dépulpées, et les grains sont passés en centrifugeuse pour être déshabillés de tout résidu, puis séchés.

Honey

Fermentation inspirée du Pulp Sun Dried et inventé par Graciano Cruz.

Les cerises sont dépulpées, et les grains habillés de leur pulpe et de leur mucilage sont mis à sécher lentement.

Macération Carbonique (lavée, honey ou naturelle)

Rendue populaire par Sasa Sestic en 2015, et inspirée par les travaux oenologiques de Michel Flanzy en 1935.

Les cerises entières (process naturel) ou les grains (process lavé ou honey) sont placés sous atmosphère de CO2 pendant plusieurs jours. En suit une fermentation intra-cellulaire.

Anaérobie (lavée, honey ou naturelle)

Les cerises ou les grains sont placés en atmosphère privé d'oxygène pendant plusieurs heures ou jours.

Anaérobie Slow Dried (ASD)

Les cerises ou les grains sont placés en fût à l'abri de l'oxygène et en macération dans leur jus.

Macération Nitrogène (lavée, honey ou naturelle)

Contraire à tous les usages dans le vin, la macération azotée développe, dans le café, un corps ultra-juteux, d'intenses arômes de fruits compotés, et une complexité souvent impressionnante.

Fermentations levurées

Les levures font partie, avec les bactéries et les champignons, des agents fermenteurs. Certains caféiculteurs inspirés par l'œnologie et la zythologie modernes, inoculent les cerises ou les grains avec des levures dites exogènes utilisées dans le vin, la bière, le pain ou d'autres industries. Le profil aromatique en est bouleversé, et vient du travail des levures sélectionnées.

Co-fermentation

Des fruits ou moûts sucrés sont ajoutés aux cerises ou aux grains de cafés lors de la fermentation.

**Plus d'informations sur les
fermentations ici**



Notre Manifeste

En fondant L'Arbre à Café, en 2009, je voulais **ré-enchanter le café**, ce merveilleux compagnon du quotidien. **Pionnier du café de spécialité en France**, je désirais partager avec vous **un goût unique, fruit de mon expérience** dans le vin et la gastronomie, de la **rencontre de l'expertise et de l'amour des hommes et des terroirs** qui le produisent.

C'est ainsi, qu'aujourd'hui, L'Arbre à Café est **plébiscité par les chefs, les sommeliers et les artisans de bouche** pour son **goût signature, ses engagements vrais et son supplément d'âme** venu de la magie de la terre et des rencontres.

Artisan torréfacteur, nous collaborons, intimement et sur le long terme, avec **une quinzaine de producteurs** dont la seule ambition est de **porter au plus haut les qualités gustative, humaine et agricole, pour partager le meilleur du café de spécialité.**

Producteur, depuis 2019, grâce à **notre ferme en biodynamie, la Finca Mariposa**, au Pérou, nous accompagnons le café sur tout son chemin de vie, de la plante à la tasse, de la torréfaction à la transmission. **Maîtriser toute la chaîne de valeur** est la promesse de vous offrir, à chaque instant, **des cafés d'émotion, sains et purs.**

Convaincu que l'excellence du goût est le reflet de la qualité et de la bonne santé de la terre, L'Arbre à Café propose exclusivement **des cafés issus des agricultures régénératrices, bio et biodynamiques certifiées, cultivés en agroforesterie.**

Nativement engagé pour la terre et les hommes qui la travaillent, désireux de **réconcilier le beau, le bien et le bon, et de le partager avec vous**, L'Arbre à Café est une **Société à Mission, certifiée B Corp.**

Hippolyte Courty, fondateur de L'Arbre à Café



Nos labels

Entreprise certifiée B-Corp depuis 2020

L'Arbre à Café a obtenu la certification B-Corp avec le plus haut score en France pour une entreprise de café.

Entreprise



Certifiée

Société à mission

L'Arbre à Café est le seul torréfacteur Société à Mission & B Corp. Notre mission : "faire évoluer la façon de produire et de consommer le café, repère du quotidien en proposant des cafés hautement gustatifs, agricoles, durables et humains".

SOCIÉTÉ À
MISSION

Cafés biodynamiques

L'Arbre à Café est leader en café biodynamique depuis 2009 et 75% de nos cafés sont certifiés Demeter. Notre ferme Mariposa est aussi labélisée Demeter.

demeter

Cafés Biologiques certifiés AB

97% de nos cafés sont certifiés AB par Ecocert qui effectue, en plus des audits de routine, deux visites inopinées par an dans nos ateliers. L'Arbre à Café est fier de vous proposer a minima l'intégralité de ses gammes Assemblages et Grands Crus en agriculture biologique.



Direct Producteur et Des prix justes

Nos cafés sont achetés, et non pas seulement sourcés, en Direct Producteur entre 3 et 90 fois le cours du marché, soit bien au-dessus de tous les dispositifs Fair Trade et Équitable.



Empreinte carbone

L'Arbre à Café réalise son bilan carbone tous les trois ans afin d'évaluer ses progrès, et compense 100% de ses émissions résiduelles. Nous sommes fiers d'afficher une empreinte carbone de 10,5g eq. CO2 / tasse.

Carbon Footprint



10,5g de Co2e par tasse

Une traçabilité totale à 360°

Par une approche holistique à 360° et une maîtrise de toute la chaîne de valeur du café, L'Arbre à Café est parmi les seuls torréfacteurs à pouvoir garantir une totale traçabilité totale de ses cafés.

