



Tout une culture dans une tasse

Le café

Le café provient du caféier, un arbuste caractéristique des zones équatoriales, régions chaudes et humides. On le trouve dans près de 80 pays dont les principaux sont le Brésil, la Colombie, la Côte d'Ivoire et le Mexique. Lorsque le caféier est planté, il faut attendre au moins trois ans avant de pouvoir récolter les premiers fruits qui sont appelés «cerises». La cerise contient deux graines de café vert qui sont torréfiées par la suite et sont à la base de la boisson.

Il existe une cinquantaine de variétés de café; les plus répandues sont l'*arabica* et la *robusta*. Cultivée sur les hauts plateaux de l'Éthiopie, l'*arabica* est la variété la plus réputée et constitue la majorité de la production mondiale de café.

La *robusta* est cultivée dans les pays africains. Elle pousse dans des conditions climatiques plus difficiles et résiste mieux aux maladies mais sa qualité est légèrement inférieure.

Outre les boissons les plus répandues comme l'expresso, le cappuccino, le café-crème ou encore le café noisette, il est possible de préparer d'autres boissons à base de café; les plus appréciées sont:

- le marocchino, un café expresso auquel on ajoute du chocolat noir et de la crème fouettée;
- le café américain, un café très long, servi dans une grande tasse;
- le café liégeois, de la glace au café agrémentée de crème chantilly;
- le café corretto, une base de café expresso à laquelle on ajoute une liqueur, une grappa, un brandy, etc.;
- le café frappé, un café froid préparé dans le shaker avec du sucre et des glaçons;
- l'Irish coffee, préparé avec deux tiers de café, un tiers de whisky, du sucre de canne et de la crème; on le sert bien chaud.





Le chocolat

Le chocolat est obtenu à partir du cacao, lui-même extrait du fruit du cacaoyer: la cabosse. Le cacaoyer est un arbre tropical que l'on trouve en Amérique du Sud, en Amérique Centrale, en Asie et en Afrique. Le fruit, la cabossa, contient des graines appelées «fèves». Ce sont ces fèves, qui, une fois fermentées, séchées, torréfiées et broyées donneront la poudre de cacao. Les deux variétés les plus importantes de cacao sont le criollo et le forastero. Le **criollo** est un cacao de qualité supérieure produit en Amérique Centrale (Mexique et Colombie) et en Asie. Le **forastero** est originaire de l'Afrique occidentale et du Brésil et représente 75% de la production mondiale.

Le chocolat est à la base de plusieurs préparations comme le chocolat chaud, le chocolat viennois, le chocolat liégeois ou encore les glaces et les milk shakes.



1 Vrai ou faux? Corrige les affirmations qui sont fausses.

- 1 Le caféier est une plante équatoriale. ☐ V ☐ F
- 2 Il est cultivé dans très peu de pays. ☐ V ☐ F
- 3 Les cerises du café peuvent être récoltées dix mois après la plantation. ☐ V ☐ F
- 4 La *robusta* est la variété la plus appréciée. ☐ V ☐ F

2 Effectue une recherche et trouve au moins trois autres préparations à base de chocolat. Tu diras quels sont les ingrédients et tu expliqueras comment elles sont préparées.

3 Complète le texte avec les mots de la liste: feuilles – tranche – foncé – jasmin – arbuste – rafraîchissant – théier – infusion – variétés – cueillette.

Le thé et ses variétés

Le thé est une boisson chaude, originaire de la Chine, réalisée par 1 de feuilles du théier, un 2 cultivé dans les pays chauds et humides. Le 3 pousse

essentiellement en Inde, au Sri Lanka et en Chine et la 4 des feuilles se fait manuellement.

Il existe plusieurs 5 de thé:

- le **thé blanc** qui a une couleur très claire, un goût 6 et contient peu de théine;
 - le **thé vert** qui a lui aussi une couleur claire mais un goût plus corsé;
 - le **thé noir** qui est 7 et a un goût particulièrement fin;
 - les **thés aromatisés** qui sont obtenus en ajoutant des fruits ou des fleurs aux 8 de thé préalablement séchées: bergamote, pêche, mandarine, orange, ananas, 9 , etc.
- Le thé peut être servi avec du lait ou avec une 10 de citron, selon le désir du client.

4 Aimes-tu le thé? À quelles occasions bois-tu du thé? Quel type de thé préfères-tu?