

cafés
TROTTET
Depuis 1947

SÉLECTION

CAROLE
ZBINDEN





SOMMAIRE

1. Introduction	5
2. A propos de Carole Zbinden	6
3. La ferme El Quizarra	7
4. Variétés cultivées par Carole	10
5. Notre assortiment	11
Korica	11
Pacamara	12
Centroamericano	13
SI28	14
Caracolis	15
6. Traçabilité, durabilité	16
7. Relations, rencontres	17
8. Voyage de la ferme à la tasse	18





COSTA RICA

INTRODUCTION

Bienvenu-e-s dans l'univers de **Carole Zbinden**, une productrice de café de spécialité dévouée de la pittoresque région de Cinchona au **Costa Rica**. Nichée à une altitude de **1'400 à 1'600 mètres**, la ferme familiale **El Quizarra** est le lieu où Carole cultive méticuleusement certains des meilleurs grains de café de spécialité.

A travers cette brochure, plongez et voyagez dans l'univers du specialtycoffee et retrouvez l'histoire de Carole, explorez l'essence de la traçabilité, durabilité et de la relation directe producteur – torréfacteur.

À PROPOS DE CAROLE ZBINDEN

UNE PASSION POUR LE CAFÉ TRANSMISE PAR SON PÈRE

Le parcours de Carole Zbinden dans le monde du café a commencé par un profond respect pour la nature, l'engagement envers des pratiques de café plus innovantes et respectueuses et surtout, par sa passion pour le café que son père lui a transmise. En tant que productrice de café de deuxième génération, Carole a hérité non seulement de la ferme familiale, mais aussi d'un héritage de dévouement à la qualité d'une tasse de café unique. Son expertise au fil des années et sa passion pour le specialtycoffee ont fait d'elle une figure éminente dans l'univers du grain, connue pour cultiver des spécialités exceptionnelles qui capturent le terroir et l'essence du Costa Rica.



QUELQUES INFOS



1'400 à 1'600 mètres
d'altitude



Culture du café de
spécialité



Carole :
deuxième génération

LA FERME EL QUIZARRA

La ferme El Quizarra, située dans les collines luxuriantes de Cinchona, témoigne de l'engagement inébranlable de Carole envers la qualité et l'innovation. S'étendant sur une altitude variant de 1'400 à 1'600 mètres d'altitude selon les variétés cultivées, la ferme bénéficie du microclimat idéal pour la culture du café de spécialité. Le riche sol volcanique, combiné aux pratiques agricoles méticuleuses de Carole, garantit que chaque grain est cultivé et récolté à la perfection. D'ailleurs, Carole s'engage pour une récolte 100% manuelle, ce qui permet aux saisonniers de récolter cerise par cerise et à l'œil nu, toutes les cerises de café arrivées à maturité. Perfection garantie.



Carole met un fort accent sur la durabilité, puisqu'elle a conscience que la majorité des émissions carbonees sont liées à l'agriculture. C'est pourquoi, sa plantation a mis en place des systèmes de réduction de consommation d'eau et d'énergie, en exploitant les divers déchets de la plantation comme le parche ou le pulpe. En effet, ces déchets « de process » du café permettent d'enrichir les sols, sans consommer plus d'eau ou d'énergie.



COLLINES
CINCHONA



SOL
VOLCANIQUE



FERME
EL QUIZARRA



RÉCOLTE
MANUELLE





En plus d'être producteur de café de spécialité autonome sur les hautes terres du Costa Rica, Carole plante des cafés 100% arabica de variétés Caturra et Catuai, sur un sol volcanique de Carrizal, là où les fèves poussent de qualité et en densité. Une fois torréfiées, les fèves du café développent tout leur potentiel en surpassant leurs attributs « du café vert » et en devenant un café de spécialité des hauts terroirs. Sur 17 hectares, Carole est populaire pour sa culture de specialtycoffee « fin », de sélection et de qualité supérieure : production et culture limitées : la rareté et l'altitude de Carole attirent de plus en plus les petits torréfacteurs...



VARIÉTÉS CULTIVÉES



A El Quizarra, Carole cultive une gamme diversifiée de variétés de café, chacune avec ses propres caractéristiques uniques et profils complexes. L'altitude et le climat régulier de la ferme offrent les conditions parfaites pour cultiver les variétés dont elle est fière : Catuai, Caturra, Maragogype, Pacamara, Centroamericano, SL28 et la fève escargot appelée « Caracolis ». Parmi celles-ci, cinq variétés se distinguent et donnent naissance à une relation étroite avec notre productrice :

CATURRA

(variété pour le Korica)

PACARAMA

CENTROAMERICANO

SL28

CARACOLIS



DÉCOUVREZ NOTRE ASSORTIMENT EL QUIZARRA



KORICA

La variété Caturra, exploitée pour le café Korica est célébrée pour son acidité vive et agréable ainsi que pour sa douceur équilibrée. Cette variété produit au café au corps moyen des notes délicieuses d'agrumes et des nuances florales. Le processus de cueillette manuelle garantit une sélection mûre, résultant en une tasse qui incarne l'essence du café costaricain.



PACARAMA

Pacamara est une variété hybride qui combine les meilleures caractéristiques de ses plantes parentes, Bourbon Pacas et Maragogype. Cette variété est connue pour ses grands grains et son profil de saveur complexe.

À El Quizarra, Pacamara prospère à haute altitude, produisant un café au corps plein, avec des notes riches de pêche et une touche de fruits tropicaux. Les méthodes de traitement minutieuses utilisées par Carole préservent les caractéristiques distinctives du grain, en faisant un favori parmi les connaisseurs de café.



CENTROAMERICANO

Le café Centroamericano est un café extrêmement rare ; une variété croisée entre un Rhume du Soudan et un Sarchimor, donnant vie au Centroamericano de façon exceptionnelle au cœur du Costa Rica au centre agronomique. Tasse exceptionnelle, le café est cultivé en hauteur à plus de 1'600 mètres d'altitude et garantir des arômes doux de cerise et abricot avec un caractère très suave et élégant.

Le café Centroamericano est sélectionné pour la Cup Of Excellence 2024 au Costa Rica, et fait partie des 26 meilleurs cafés micro-lots du pays. Ce joyau rare et précieux est une union extrêmement délicate du rhume de Soudan, une variété robusta et résistante, et du Sarchimor, un célèbre café connu pour sa douceur et son élégance.

Cette alliance parfaite a donné naissance à une variété « Centroamericano » qui marie la force de caractère du rhume du Soudan à la finesse du Sarchimor : une expérience gustative inouïe.



SL28

SL28 est une variété renommée initialement développée au Kenya, connue pour sa qualité de tasse exceptionnelle.

À El Quizarra, cette variété prospère dans le microclimat unique, produisant un café avec une acidité prononcée, des saveurs complexes de fruits et une finition semblable à du vin. Le dévouement de Carole aux méthodes agricoles traditionnelles et aux traitements soigneux garantis que les grains SL28 conservent leurs caractéristiques distinctives, offrant un goût de patrimoine à chaque gorgée.



CARACOLIS

Caracolis, également connu sous le nom de peaberry, est une variété rare et recherchée. Contrairement aux grains de café réguliers, qui poussent par paires, les grains de Caracolis se développent en tant que grains uniques et ronds. Cette formation unique se traduit par une saveur plus concentrée.

À El Quizarra, l'attention méticuleuse de Carole aux détails dans la culture et le traitement de Caracolis donne un café avec une acidité vive et vibrante et une texture lisse et corsée. C'est un véritable joyau pour les amateurs de café en quête d'une expérience unique et exquise.

TRAÇABILITÉ DURABILITÉ



La durabilité est au cœur de la philosophie agricole de Carole. El Quizarra emploie des pratiques innovantes qui préservent l'environnement et favorisent la biodiversité.

Le café cultivé à l'ombre, les engrais organiques et les techniques de conservation de l'eau ne sont que quelques-unes des méthodes utilisées pour s'assurer que la ferme reste un écosystème florissant.

Le dévouement de Carole à la durabilité produit non seulement un café de haute qualité, mais contribue également au bien-être de sa ferme locale.

RELATIONS RENCONTRES



Nous avons eu l'opportunité de visiter la ferme de Carole à plusieurs reprises. Elle croit fermement aux relations étroites sans intermédiaires, afin que le café soit transmis du producteur au torréfacteur, garantissant une traçabilité complète.

Le modèle de circuit-court de la ferme El Quizarra incarne le principe « de la ferme à la tasse » : elle accentue sa chaîne d'approvisionnement et sa transparence, puisque le café est cultivé, traité et exporté en direct depuis sa ferme jusqu'au torréfacteur.

Cette approche garantit la qualité et l'intégrité du café, toutes maintenues durant le parcours de la fève de la ferme à la tasse.

VOYAGE DE LA FERME À LA TASSE



Découvrez nos
souvenirs de
voyage au cœur
de la ferme
El Quizarra.



CORTEZA AMARILLA

MICROBENEFICIO
RIO JORCO SA





Les cafés de Carole en 1 clic