

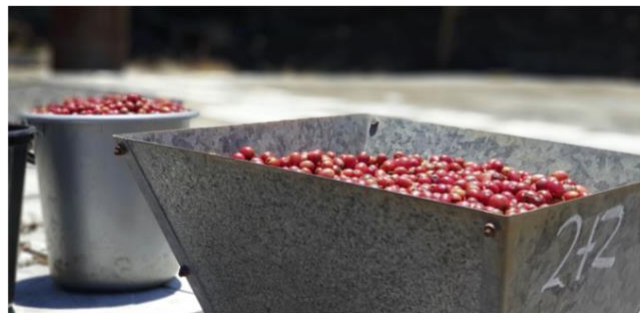


COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

Lundi 28 septembre 2020

Le café de Sainte-Hélène : un des Arabicas les plus exclusifs au monde

Affleurement rocheux au milieu de l'océan Atlantique Sud, territoire britannique d'outre-mer, l'île de Sainte-Hélène est un paradis subtropical de 122 km² au littoral accidenté et à la campagne vallonnée. C'est sur cette île, rendue célèbre pour avoir été la dernière demeure de Napoléon, que pousse l'un des cafés les plus exclusifs au monde. A l'occasion de la journée internationale du café, la Maison Verlet va mettre à l'honneur cet Arabica rare et d'exception.



Un peu d'histoire

C'est au XVIII^e siècle que les grains de café furent importés sur l'île par ses propriétaires, la Compagnie des Indes Orientales. Les grains Green Tipped Bourbon Arabica furent introduits depuis le port à café de Mocha, au Yémen. Les plantes se sont développées malgré un relatif désintérêt à l'époque. Ce n'est que lorsque le café de Sainte-Hélène fut loué par Napoléon lui-même lors de son exil que la production connut un certain engouement. L'Empereur aurait en

effet déclaré : « la seule bonne chose à Sainte-Hélène c'est son café ». Le produit connu ensuite une brève popularité à Paris pendant les années qui suivirent la mort de Napoléon.

En 1839, les marchands de café londoniens Wm Burnie & Co. décrivaient le café de Sainte-Hélène comme étant « de qualité et de saveur très supérieures » et en 1845, il était vendu à Londres à 1 penny la livre, ce qui en faisait le plus cher et le plus exclusif au monde. Plus tard, en 1851, lors de l'exposition universelle de Londres, le café cultivé dans le domaine Bamboo Hedge à Sandy Bay remporta le premier prix.

Malheureusement, l'industrie du lin devint bientôt la principale source de revenus d'exportation de l'île, et la production de café s'éteignit. Après une tentative de nouvelle production dans les années 90, la production déclina de nouveau.

En 2019, l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (IUCN) a officiellement classé ce café comme une variété en voie de disparition à l'échelle mondiale. En effet, le type de café que l'on trouve à Sainte-Hélène est resté préservé dans ses qualités initiales depuis que les premières plantes ont été importées au 18ème siècle.

Des caractéristiques uniques

Le café de Sainte Hélène est tout à fait hors du commun. Ce n'est pas un simple café Arabica, mais un type particulier de grain connu sous le nom de Green Tipped Bourbon Arabica, subtil et délicat, qui requiert un grand soin durant la récolte, un procédé humide et une torréfaction afin de s'assurer que ces merveilleuses caractéristiques soient préservées pour la joie des vrais connaisseurs de café.

Le terroir de Sainte-Hélène est tout à fait exceptionnel, bénéficiant de ses caractéristiques volcaniques et son climat subtropical, balayé par la mer. Le café de Sainte-Hélène est soumis à un contrôle qualité des plus rigoureux. De part la quantité relativement faible produite, il est par ailleurs possible d'y accorder une attention toute particulière.

Les plantations sont situées à 400 et 700 mètres d'altitude. Les grains sont séchés au soleil, un processus très long puisqu'il faut environ 4 semaines pour sécher le café alors que d'autres techniques permettent un séchage en seulement 4 ou 5 jours dans d'autres pays. Sa récolte a lieu d'octobre à février, à la fin de l'été austral.

« Un café parfait »

Le café de Sainte-Hélène est donc préparé grâce à la technique humide, considérée comme la plus noble pour atteindre les plus hauts standards possibles. Ce grain délicat à l'éclat semi-translucide, moyennement torréfié offre une belle acidité et un très bel équilibre.

Eric Duchossoy, torrefacteur et sourceur de café de la Maison Verlet : « *J'ai découvert le café de Sainte-Hélène grâce à un ami anglais et, pour moi, c'est incontestablement l'un des trois meilleurs cafés au monde. J'irais même jusqu'à dire que c'est un café parfait aussi bien au niveau de son aspect qu'au niveau de la tasse. Il est très bien produit localement. Les grains sont d'un bleu vert magnifique. Il est très charpenté et offre une grande longueur en bouche. Ses notes aromatiques de framboise et de citron, légèrement acidulé en fin de bouche et une touche de caramel beurre salé lui donne ce goût unique* ».

La Maison Verlet est le seul torrefacteur et revendeur en France de ce café d'exception, commercialisé par ailleurs chez Harrod's à Londres. A l'occasion de la journée internationale

du café, Eric Duchossoy va donc torrifier une partie des grains reçus en juin dernier pour ses clients gourmets.

- Plus d'information sur la Maison Verlet : [cliquez ici](#)
- En apprendre plus sur Sainte-Hélène : Office du Tourisme de Sainte-Hélène : <http://sthelenatourism.com/> - [Facebook](#) & [Twitter](#)
- Sources : <https://www.saintcooks.com/st-helena-coffee/>
<http://sainthelenaisland.info/coffee.htm>
<https://www.st-helena-coffee.com/english>

À propos de Sainte-Hélène

Située dans l'océan Atlantique Sud, à 1 856 km à l'ouest des côtes namibiennes et à 3 286 km à l'est de la ville brésilienne de Recife, Sainte-Hélène, territoire britannique d'outre-mer est l'une des îles les plus reculées au monde. Paradis subtropical, c'est aussi l'une des plus spectaculaires en termes de contraste. Cette île mythique de 47 milles carrés, est ancrée dans l'imaginaire collectif comme le lieu d'exil de Napoléon Ier du 14 octobre 1815 à sa mort le 5 mai 1821. La Longwood house, les Briars et le Tombeau de Napoléon sont les principaux sites historiques liés à l'empereur. La population de Sainte-Hélène est estimée à 4300 personnes descendantes d'européens, de chinois, mais également d'esclaves (principalement de Madagascar et d'Asie) : sans doute l'une des plus grandes richesses de Sainte-Hélène. Encaissée entre deux montagnes, Jamestown, la capitale de l'île, séduit par son ambiance géorgienne. Des côtes accidentées à la géologie saisissante de Sandy Bay, Sainte-Hélène abrite un patrimoine culturel et naturel exceptionnel. Au cours des mois d'été, de janvier à mars, Sainte-Hélène offre l'expérience unique de la rencontre avec les requins baleines. Plus d'informations sur l'île de Sainte Hélène : bit.ly/32Z3RIA - [Facebook](#) & [Twitter](#)

CONTACT PRESSE OFFICE DU TOURISME DE SAINTE-HELENE

Agence GroupExpression

Laure Le Cornec | Tél. : 06 81 57 60 43 | laure.lc@groupeexpression.fr

