Les crus à travers le monde	■ Les Arabicas. ■ Les Robustas.

1° Les Arabicas :

■ L'espèce compte plus de 200 variétés comme l'Icatu, le Mondo Nuevo, le Catuai, le SL49, le Bourbon jaune ou rouge... Il est rare les planteurs n'utilisent qu'une seule variété cépage, leurs choix sont réalisés le plus souvent pour des raisons pandémiques. Les arbustes poussent à des altitudes comprises entre 500 et 1700 mètres d'altitude, dans la zone intertropicale. Ils sont en général plantés à l'ombre d'arbres plus importants comme les bananiers car ils craignent le soleil. A l'état naturel, l'arabica peut atteindre 5 à 6 m de haut. On l'étête à 3 m pour faciliter sa culture, et notamment la récolte. Des variétés sont nées soit de l'adaptation à différentes terres, soit par hybridation. Certaines ont conquis de nombreuses zones de culture, telles le Moka, au goût très fruité ; le Bourbon apparu sur l'île Maurice ou le Maragogype né dans la ville du même nom, près de Bahia au Brésil. Des variétés plus localisées (Blue Mountain, High Mountain, dans l'île de la Jamaïque) ou minoritaires (Mondo Nuevo, Arabigo, Garnica) sont également commercialisées. Les arabicas sont cultivés sur le continent américain (Amérique centrale et du Sud, zone Caraïbe), sur la côte Est de l'Afrique, en Inde et en Papouasie Nouvelle Guinée. Bien que d'une culture plus délicate que celle du Coffea canephora, l'autre espèce dominante, les arabicas représentent les trois quarts de la production mondiale. Mais la richesse des variétés n'est pas tout, le travail des hommes et les terroirs où elles ont cultivées produisent de grands cafés dont les appellations régionales les plus connues sont :

■ Blue Mountain (Jamaïque) : de la région des Blue Mountains, à l'est de l'île. C'est un café de grande réputation, qui atteint des prix très élevés sur le marché (prix de vente au détail approchant les 100 €/kg) ;

■ Bourbon pointu (Réunion) ou café Leroy : variété ancienne issue d'une mutation (dite Laurina) sélectionnée en 1810 à la Réunion dans la plantation Leroy. Le caféier a une forme conique, les cerises sont plutôt pointues et les grains sont nettement allongés et se terminent en pointe. La productivité est assez faible. Il produit un café

fin à faible taux de caféine (0,7%). Aujourd'hui quasiment disparu, sa culture est relancée à la Réunion mais aussi en Guadeloupe et en Nouvelle-Calédonie dans la perspective d'une production haut de gamme ;
■ Harrar (Éthiopie) : de la région de Harar ;
■ Huehuetenango (Guatémala) : cultivé à plus de 1500 m d'altitude, au nord du pays, dans l'une des régions de culture les plus isolées ;
■ Java (Indonésie) : de l'île de Java. Ce café fut tellement diffusé à une certaine époque que le terme java en argot anglais devint synonyme de café ;
■ Kenya AA (Kenya) : la mention AA correspond à un grade de qualité dans le système de cotation kenyan. Ce café peut provenir de n'importe quel district du pays. Il est réputé et recherché pour son goût acidulé ;
■ Kona (Hawaii) : cultivé sur les pentes du Hualalai dans le district de Kona sur l'île d'Hawaii ;
■ Kontir Wild Forest (Éthiopie) : provient de la forêt de Kontir dans la region de Djimmah, au sud-ouest du pays, à une altitude de 1400-1600 mètres ;
■ Maragogype (Brésil) : Les grains de cette variété sont 2 à 3 fois plus gros que les grains traditionnels. Son goût est fin et parfumé. Sa réputation et le déclin de sa culture en font un arabica assez onéreux. Cette variété tire son nom d'une ville du Brésil (Maragogipe) ;
■ Moka (Yémen) : du nom de la ville de Moka, le plus ancien port d'exportation pour le commerce du café. C’est un café noble, au goût sauvage, à ne pas confondre avec le mélange de café et de cacao, appelé également moka. Le moka a donné son nom à un type de cuillère ;
■ Peaberry (Tanzanie) : cultivé sur les pentes du Mont Kilimandjaro. Ce café est formé exclusivement de grains non jumeaux (un seul grain présent dans la cerise de café au lieu des deux habituels). La récolte en comporte naturellement environ 10% qu'il faut trier ;
■ Tarrazu (Costa Rica) : de la vallée de Tarrazu, dans les hautes terres proches de San José, typiquement celui du domaine de La Minita ;
■ Toraja Kalossi (Indonésie) : des montagnes de l'île de Célèbes (Sulawesi) ;
■ Yirgacheffe (Éthiopie) : des environs de la ville de Yirga Cheffe dans le Sidamo (maintenant la région administrative d'Oromia).

2° Les Robustas :

■ En général les robustas, plus riches en caféine, plus productifs, moins fragiles mais moins goûteux que les arabicas sont réservés à une production de qualité ordinaire permettant la diffusion de cafés bon marché. Le robusta, principale variété de l'espèce Coffea canephora, tire son nom de sa bonne résistance. Il pousse à l'état sauvage dans presque toutes les forêts de la zone tropicale africaine. Il se cultive dans les zones basses du Centre et de l'Ouest de l'Afrique, en Asie, au Sri Lanka, aux Philippines. La fertilisation s'effectue par les insectes butineurs qui réalisent la pollinisation croisée des fleurs d'un arbuste à l'autre. Le Coffea canephora est à l'origine d'un nombre important de variétés parmi lesquelles : le robusta proprement dit, cultivé en Indonésie, sous les noms de Palembang ou Mandheling, le Kouillou dont le nom est emprunté à un fleuve du Gabon, ou encore les variétés Conilon du Brésil, Niaouli du Togo et du Dahomey, Gimet, de Centre-Afrique, Gamay en Guinée Conakry. Il est donc rare que l'on cherche à distinguer les différentes origines de robustas. Cependant le robusta est indispensable à la confection d'un bon espresso car c'est lui qui donne la fameuse mousse caractéristique de ce café serré. Ce sont néanmoins des robustas qui sont à l'origine des cafés les plus chers du monde (de l'ordre de 250 euros/kg). Il s'agit de cafés très particuliers car les grains sont récoltés dans les excréments d'une civette asiatique, le luwak (Paradoxurus hermaphroditus). C'est l'altération enzymatique des grains dans l'appareil digestif de l'animal qui développe un arôme unique aux accents de caramel et de chocolat.

Ces cafés sont connus sous les noms de :
■ Kopi Luwak (en Indonésie)
■ Kape Alamid (aux Philippines).