

Lorsque l'on brûle le café, il y a un grand dégagement de vapeurs. Les unes sont inutiles, c'est de la vapeur d'eau ; d'autres sont nuisibles, ce sont des ammoniacs composés, des bases pyridiques plus ou moins toxiques, dont on doit débarrasser le café torréfié ; d'autres enfin sont utiles, c'est la caféine, c'est la caféone, principes actifs et aromatiques du café.

D'où nécessité absolue, pendant l'opération de la torréfaction, d'éliminer les produits inutiles et toxiques, et de recueillir les produits utiles.

Cette double solution, un savant et persévérant ingénieur, M. Le Turcq des Rosiers, vient de la résoudre avantageusement. Il a, pour ce faire, imaginé des appareils dans lesquels s'opère une condensation spéciale des vapeurs, basée sur l'application nouvelle et raisonnée de la condensation à l'air libre et à chaud. Il s'opère ainsi un véritable triage automatique des vapeurs, dans des conditions telles qu'on ne retrouve plus dans le condenseur que les principes utiles du café torréfié.

On maintient une partie de l'appareil, qui sert à l'échappement des vapeurs, à une haute température : à cette température, la caféine et la caféone se liquifient, et les ammoniacs composés conservent l'état de vapeur en se perdant dans l'air.

L'extract liquide recueilli dans le condenseur est injecté dans le café au sortir de la brûloire. Le grain étant toujours à une température élevée, l'eau est rapidement évaporée, pendant que la caféine et la caféone restent dans le café, et en améliorent la qualité.

L'analyse confirme ces données rationnelles. Le café brûlé par les procédés ordinaires renferme 10,6 de caféone et 0,9 de caféine pour cent, tandis que le café torréfié par le procédé Le Turcq des Rosiers contient 1,165 de caféine et 12,780 pour cent de caféone. D'où un gain d'environ vingt pour cent. Cela en vaut la peine !

Aussi le Comité Consultatif d'Hygiène de France, juge difficile en la matière a-t-il, après examen, analyses et discussions préalables, prononcé, sur ce nouveau procédé de torréfaction, la formule sacramentelle qui doit lui servir de passeport dans la pratique industrielle.

“ Le café, torréfié par le procédé Le Turcq des Rosiers, comporte, en principes utiles, une plus value de 10 à 15 pour cent sur le même café torréfié par les procédés ordinaires. Ce nouveau procédé de torréfaction des cafés ne présente pas de dangers pour la santé publique.”

Cette utile et pratique découverte de M. Le Turcq des Rosiers, aussi bien que les sages et pondérées appréciations du Comité Consultatif, ne sont-ils pas plus que suffisants pour adresser nos vœux de succès au vaillant et sympathique ingénieur, et l'assurer de nos encouragements les plus légitimes. Car nous avons pleine et entière confiance dans le succès final de son œuvre, parce qu'elle est conduite avec sagesse, loyalement, et d'après les principes de la véritable expérimentation scientifique !

Je vous avais promis du nouveau, chers lecteurs. Ai-je bien tenu ma promesse ? Et douterez-vous, maintenant, qu'on ne puisse, encore et toujours, parler