OMA KASE

LÉGENDES

HACIENDA LA ESMERALDA

Rachel Peterson, PANAMA

Hacienda La Esmeralda est au café du Panama,
ce que La Romanée Conti est à la Bourgogne.
Son nom à lui seul incarne le meilleur
de la production du café de spécialité,
le pionnier, l'exemple, la référence.
La famille Peterson a inauguré en 2005
la fabuleuse aventure d'une variété devenue
mythique dans le monde entier, appelée Geisha.
20 ans après, elle est toujours au sommet
avec des cafés rares, caractérisés par leur pureté,
leur complexité florale et leur brillance.

Un Omakazé exceptionnel,
5 éditions seulement. 1h30 - 200€

MENU

WELCOME
Avant d'être un fruit, le café est une fleur
Infusion Lechuza Project Geisha Flowers, Salvador.

INTRODUCTION
La famille Peterson, héritiers, pionniers
et toujours d'avant-garde par Christophe Servell.
Quelques mots de Rachel Peterson...

OUVERTURE SENSORIELLE
Fruits et fragrances

DÉGUSTATIONS & DISCUSSIONS
1 _ Contraste café / méthodes - Pureté / Intensité
Ibrik –Geisha Noria Lavé

2 _ Face à Face Process / Parcelles
Filtre – Geisha Noria Lavé / Geisha Abajo Nature

3 _ Pairing
Macchiato cryo-concentré Geisha Trapiche
Anaérobique Nature / Pates de fruit*

4 _ Finale, Bouquet de fleur
Espresso Trapiche Anaérobique Nature

FERMETURE
Mini Panacotta Cascara*
Cadeaux souvenir

BARISTAS : Jordan Tachnakian, Bruno Damata, en alternance.
*Pâtisseries par Yuki Hayato, Rayonnance.