

CAFÉS NIZIÈRE

76, Rue Marey - ALGER

Importés directement des Plantations des Meilleures Provenances

Le **CAFÉ** introduit en FRANCE vers 1654, par des voyageurs venant d'Arabie (MOKA), n'obtint pas grand succès à cette époque.

Le premier établissement où il fut offert au public à PARIS, en 1669, fut le **CAFÉ PROCOPE**, situé alors près de la Comédie-Française, faubourg Saint-Germain, où se réunissaient les gens de lettres et auteurs, et qui fut fréquenté assidûment par **VOLTAIRE** (grand amateur de café).

Il n'y a guère plus de cinquante ans que la consommation du **CAFÉ** s'étendit à toutes les classes de la société.

Il est aujourd'hui reconnu que le **CAFÉ**, pris modérément, a la meilleure influence sur l'économie; c'est une boisson tonique, stimulante, favorisant la digestion et les sécrétions; il excite les facultés intellectuelles et on a constaté qu'il jouit pour ainsi dire d'une propriété conservatrice, car en ralentissant le travail de désassimilation, il empêche le corps de se dénourrir.

C'est en quelque sorte un économiseur de calories.

Il est reconnu également que l'infusion de **CAFÉ** possède des propriétés antiseptiques remarquables et qu'elle retarde ou empêche le développement des microbes et bacilles.

Le **CAFÉ** est donc recommandé aux habitants des pays chauds par suite de ses excellentes qualités sus-nommées.

TORRÉFACTION

C'est la **TORRÉFACTION** qui donne au **Café** son arôme en développant dans le grain deux de ses principes extractifs, dont l'un appelé « **Caféone** » donne à l'infusion son arôme caractéristique.

Si le **Café** n'est pas assez torréfié, cette transformation chimique ne s'accomplit pas et l'arôme ou **Caféone** ne se dégage pas.

Si, au contraire, le **Café** est trop brûlé, ces deux principes disparaissent et on n'obtient alors qu'une boisson amère étant plutôt mauvaise (conséquence du commencement de carbonisation) n'offrant plus aucune finesse.

L'opération de la **TORRÉFACTION** doit donc être faite avec le plus grand soin si l'on veut obtenir le maximum d'arôme et de présentation.

Les appareils que possède actuellement la **Maison NIZIÈRE**, permettent de suivre la **TORRÉFACTION** dans toutes ses phases, d'être maître à tout moment du **Café** et de l'amener exactement au degré de **TORRÉFACTION** désiré. Il est évident que le **Café** traité dans ces conditions a le plus bel aspect, étant débarrassé de ses pellicules extraites automatiquement pendant la **TORRÉFACTION**.

La longue pratique que possède la **Maison NIZIÈRE** dans la **TORRÉFACTION** des **Cafés** permet d'assurer à ses clients des livraisons irréprochables.

Les nombreuses références qu'elle a dans les principales maisons d'alimentation, indiquent qu'elle traite d'une manière parfaite la **TORRÉFACTION** des **Cafés**.