

LE CAFÉ-TOUBA INSTANTANÉ

Cheikh Beye, Dr Lat Souk Tounkara, Dr Ababacar Sadikh Ndoye
Institut de Technologie Alimentaire, BP 2765 Dakar

Le Café-Touba est un café aromatisé au poivre de guinée (diar en wolof). La boisson est préparée selon la méthode classique du café filtre.

Nommé d'après la ville sainte de Touba, le Café-Touba a été ramené par son fondateur, Cheikh Ahmadou Bamba, qui de son retour d'exil du Gabon, a fait don de la recette à la communauté mouride.

Description du Diar:

C'est une épice tirée du fruit du *Xylopia aethiopica* (Dunal) A. Rich, un arbre des pays du golfe de guinée, dont le fruit séché se présente sous la forme d'une gousse de couleur ébène de 3 à 5 cm de long contenant des petits grains.

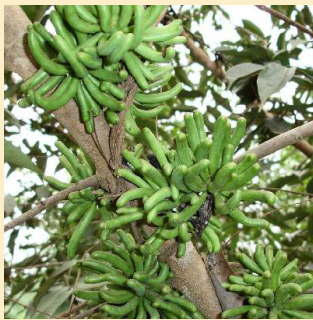
Nom scientifique:

Xylopia aethiopica (Famille des Annonaceae)

Autres noms:

En français: Piment noir de Guinée, Kili, Graines de Selim, Poivre de Sénégal

En anglais : Grains of Selim, Moor pepper, Kani pepper, Senegal pepper



Fruits vert de diar



Fruits mûrs de diar



Fruits séchés de diar

Diar et santé:

Le diar, aussi utilisé en médecine traditionnelle, est réputé être bon pour les yeux et des études lui reconnaissent une activité antimicrobienne.

Il est également réputé comme:

- Remède contre la toux
- Carminatif (favorise l'expulsion des gaz intestinaux, utilisé dans les digestions lentes)
- Stimulant post-partum
- Traitement des infections cutanées (en mélange avec d'autres plantes)
- Traitement des œdèmes
- Traitement de la dysenterie

La poudre instantanée:

Le Pôle de Technologie Agroalimentaire a développé une nouvelle forme d'utilisation du Café-Touba sous forme de **poudre instantanée**. La poudre obtenue se dissout parfaitement sans laisser de résidus, restituant à l'identique le goût traditionnel. Elle permet d'avoir un Café-Touba de qualité constante. Sa facilité d'emploi en fait un produit idéal pour une utilisation rapide et moderne.