



Café Geisha : sur la route du café au Panama

Dernière mise à jour le 06/05/2025

Panama est la terre où est cultivé le meilleur café du monde : le café Geisha. On vous livre tous les détails pour être incollable sur le café du Panama !
En bref : De la torréfaction à la dégustation du café, découvrez les régions de Santa Fe et surtout de Boquete avec les terres fertiles du volcan Barú. Privilégiez la province de Chiriquí pour découvrir le café Geisha.

Cultivé dans les montagnes de Chiriquí au Panama, le café Geisha a atteint en 2019 un prix record de 1 029.00 USD la livre (environ 453 grammes), soit près de 2 000 USD le kilogramme. On vous dit tout sur le **café de qualité** le plus prisé du monde et sa région.

La route du café : Boquete et les hautes terres

A l'est du Panama, la [région Chiriquí](#) et la municipalité de Boquete, sur les terres fertiles du [volcan Barú](#) commence la route du café panaméenne. Du fait de sa situation géographique, Boquete et les flancs du volcan Barú, les hautes terres et Renacimiento sont les zones parfaites pour la culture et l'élaboration des **grains de café**. Situés à mi-chemin entre les deux océans, ces **terroirs** sont dotés d'un microclimat frais et humide.

Le café est arrivé pour la première fois au Panama à [Portobelo](#) en 1742, en bateau depuis les Antilles françaises. Après l'échec des plantations de 1780 dans la zone de Portobelo, absolument pas adaptée à une telle culture, le café a commencé à être planté à d'autres endroits de l'isthme. Il existe deux grandes variétés de café, toutes deux cultivées au Panama : le café arabica et robusta. De là, l'art de faire du bon café s'appuie d'une part sur les nombreux cépages, crus et mélanges et d'autre part, l'incontournable **torréfaction du café** ainsi que les manières de le préparer et de le servir.

Aujourd'hui, le Panama exporte son café dans le monde entier : cela représente 0,4% de son PIB et 212 millions de dollars US. Loin des 40 millions de sacs exportés par le Brésil, le Panama a réussi à se placer dans le **marché du café de luxe**.

La route du café à Panama compte neuf grandes propriétés et **plantations**. Elles peuvent se visiter pour apprendre tout le processus de la plantation à l'exploitation du café auprès des maîtres **torréfacteurs** et bien sûr le déguster et en acheter sur place. A Chiriquí, le climat est agréable toute l'année, peu importe le moment de votre venue, ne manquez pas de visiter l'une de ces plantations. Le mieux étant d'avoir son propre [véhicule](#) pour explorer cette zone.



Bon à savoir

Les plants de café fleurissent généralement 9 jours après les premières pluies de l'année (en mars/avril) et les fruits arrivent à maturité 8 à 10 mois après la floraison. Si vous vous trouvez dans cette région caféière à une de ces époques, attendez-vous à voir les arbustes se parer de blanc (pour les fleurs de café) ou de rouge (pour les cerises du café).

Il est également possible de visiter gratuitement le Centre d'Exploration du Café pour connaître l'histoire et l'origine du café au Panama, ses caractéristiques et les pionniers de la production du café Geisha.

Si vous venez au mois de janvier, il se peut que vous assistiez à la Fête des Fleurs et du Café. Célébrée depuis 1950, elle met à l'honneur des graines de fleurs venues des quatre coins du monde, des orchidées, des graines de café et de nombreuses autres plantes. Vous pourrez parcourir les magnifiques jardins aménagés pour l'occasion et vous procurer de l'artisanat local ainsi que des produits de la zone tels que du cacao ou ... du café moulu ou du café en grain !

[Les indigènes Ngöbe-Buglé](#) participent à la récolte, qui représente une modeste source de revenus pour la communauté.

Le café Geisha : le meilleur café du Panama

Le café Geisha pousse entre 1 670 et 1 950 mètres d'altitude, bénéficiant des terres acides et de la qualité de la terre résultant des anciennes éruptions du volcan Barú. C'est ce qui fait sa grande qualité. Cette variété originale a été découverte dans les années 1930 dans les montagnes aux alentours du village Geisha, au sud-est de l'Ethiopie. Plusieurs petits producteurs cultivent ce café depuis au Panama.

Chaque année, des jurés internationaux viennent sentir et goûter ce **grand cru** à 75.00 USD la tasse de café. La clientèle est principalement asiatique : Japon, Corée, Taiwan, Chine, mais d'autres nationalités dont les Etats-Unis commencent à s'y intéresser. La variété cultivée par la propriété Elida Estate a décroché une note de 98/100 et le **titre de meilleur café du monde** en 2019 par la revue spécialisée Coffee Review devant des variétés cultivées au Kenya, en Colombie et au Costa Rica. D'autres pays cultivent le café Geisha mais le Panama reste en tête des classements des **meilleurs crus**. Un entrepreneur caféier des Etats-Unis s'est implanté dans la zone pour développer une production biologique et une torréfaction artisanale du café Geisha.



La récolte de ce grain de café se fait entre décembre et avril, lorsque les températures sont plus basses : la pluie et le brouillard permettent de ralentir la **maturation** et faire ressortir sa douceur, **sa saveur et son arôme** si particuliers.

La particularité du café geisha est son goût très fort, profond et élégant, et ses arômes floraux d'agrumes, de jasmin, d'orchidée et fruités rappelant la pêche, le brugnion, la poire, l'orange et le chocolat, appréciés des palais étrangers. La **dégustation** de ce breuvage **haut de gamme** est plus complexe.

Pour plus d'infos, de petits secrets et d'histoires autour du café, venez rejoindre un membre de l'équipe lors du traditionnel [briefing Chez Marc](#).