



Kopi luwak

53 langues

[Article](#) [Discussion](#)

[Lire](#) [Modifier](#) [Modifier le code](#) [Voir l'historique](#)

Le **kopi luwak** est un [café](#) récolté dans les [excréments](#) d'une [civette](#) asiatique, le [luwak](#) (*Paradoxurus musanga*) de la famille des [viverridés](#), du fait d'une [digestion](#) quasi inexistante.

La civette consomme en effet les cerises du [caféier](#), digérant leur pulpe mais pas leur noyau, qui se retrouve dans ses excréments. Dans le [tube digestif](#) du luwak, les [sucs gastriques](#) — composés d'[enzymes](#) qui divisent les chaînes de [protéines](#) en chaînes plus petites ou en [acides aminés](#) individuels — font subir une transformation bénéfique aux arômes des grains de café.

Il est produit essentiellement dans l'[archipel indonésien](#), à [Sumatra](#), [Java](#), [Bali](#), [Sulawesi](#), aux [Philippines](#) et dans le [Timor oriental](#).

Il a valu en 1995 un [prix Ig-Nobel](#), en nutrition¹, à John Martinez, de J. Martinez & Co à [Atlanta](#).



Grains de kopi luwak après récolte.

Histoire [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

L'origine du kopi luwak est étroitement liée à celle de la production du café en Indonésie. Au début du xviii^e siècle, les [Néerlandais](#) créèrent dans leurs colonies des [Indes orientales](#) de [Java](#) et [Sumatra](#) des plantations de café, notamment d'[arabica](#) du Yémen. Au moment du *Cultuurstelsel* (1830—1870), ils interdirent aux fermiers indigènes et à leurs employés de cueillir le café pour leur usage personnel. Désireux de goûter néanmoins le fameux breuvage, ceux-ci découvrirent que certaines espèces de *musang* ou *luwak* (civette palmiste commune) consommaient les fruits des caféiers et rejetaient les graines dans leurs excréments. Ils consommèrent celles-ci nettoyées, [grillées](#) et moulues². La réputation de ce café de civette atteignit bientôt les propriétaires des plantations, qui en firent leur favori. Il était cher, même à cette époque, du fait de sa rareté et de son processus d'élaboration.



Excréments de civette dans une plantation de café avant récolte, à l'est de Java.

Études scientifiques [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Rudy Montjury, de l'[Université de Guelph](#), en Ontario, a montré que les sécrétions du [tube digestif](#) des civettes s'infiltrèrent dans les graines. Elles contiennent des [enzymes protéolytiques](#) qui brisent certaines

[protéines](#) en [peptides](#) ou en [acides aminés](#) libres. Le parfum du café doit beaucoup à ses protéines, et on suppose donc que cette modification de leur type et de leur nombre dans les graines avalées par les civettes est à l'origine du parfum unique du kopi luwak. Les protéines sont aussi impliquées dans les [réactions de Maillard](#) qui se produisent au cours de la torréfaction. En outre, dans la civette, les graines commencent à [germer](#) : ce [maltage](#) diminue aussi leur amertume^{3,4}. L'innocuité du kopi luwak a été mise en doute, mais un bon lavage assure un taux d'organismes pathogènes insignifiant, et la torréfaction à haute température contribue aussi à rendre les graines plus sûres⁴. Le café passé par le système digestif de la Civette africaine (*Civettictis civetta*) a aussi été étudié, dans l'espoir d'obtenir un approvisionnement plus large et un coût moins élevé, mais ses caractéristiques gustatives et physicochimiques sont significativement différentes⁴.

En 2019, les grains torréfiés de kopi luwak se révèlent moins riches en protéines et plus riches en graisses que les grains ordinaires⁵. En 2025, l'analyse des grains non torréfiés par [chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse](#) montre de très nombreuses différences, dont une concentration plus élevée en acides [caprylique](#) et [caprique](#) dans les fèves passées par la civette ; ces [acides gras](#) sont connus pour leur rôle dans la saveur des produits issus du [lait de chèvre](#)^{6,7}.

Production [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Kopi est le mot [indonésien](#) pour désigner le café. *Luwak* est un nom local pour la [Paradoxure musangue](#) à Sumatra et à [Johor](#) (Malaisie). Les civettes palmistes sont principalement [frugivores](#) : elles se nourrissent de baies et de fruits charnus comme ceux de certains *Ficus* et [palmiers](#). Elles mangent aussi de petits vertébrés, des insectes, des fruits mûrs et des graines⁸.

La production a commencé en ramassant dans la nature les excréments avec lesquels les civettes marquent les limites de leurs territoires. Aujourd'hui elle a lieu dans des fermes, où les civettes sont soit en cage, soit dans des enclos⁹.



Un [luwak](#) détenu en captivité.

Les civettes mangent les « cerises » de café pour leur pulpe. Après environ un jour et demi dans leur [tube digestif](#), les graines sont rejetées en grappes, encore dures et encore couvertes d'une partie des enveloppes intérieures du fruit. Elles sont récoltées, soigneusement lavées et séchées au soleil, avant d'être légèrement [torréfiées](#) de manière à conserver leurs arômes complexes et l'absence d'amertume gagnés à l'intérieur de la civette.

Le café Misha, dont le processus de fabrication est similaire, est digéré par une variété de [coati](#) (*Nasua nasua*) au [Pérou](#). D'autres cafés utilisant la digestion de certains animaux existent également, notamment le Black Ivory, café d'éléphant [thaïlandais](#)¹⁰, et le Jacu Bird, impliquant une variété d'oiseaux au [Brésil](#)¹¹.

Cultivars, mélanges et goût [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

On trouve sous le nom de kopi luwak de nombreux [cultivars](#) et mélanges d'[arabica](#), de [robusta](#), de [liberica](#), d'[excelsa](#) ou autres consommés par les civettes, et leur goût est donc très variable. Cependant tous les kopi luwak ont un même profil aromatique et une commune absence d'amertume.

Leur torréfaction est légère, avec une couleur variant de *cinnamon* à *medium*, avec très peu ou pas du tout de caramélisation des sucres, contrairement aux graines fortement grillées. Les kopi luwak aux profils les plus doux sont en outre généralement moins torréfiés. Les mélanges de kopi luwak pour café glacé peuvent révéler des arômes absents des autres cafés.

[Sumatra](#) est le plus gros producteur de kopi luwak, principalement à partir d'une variété d'[arabica](#) cultivés dans l'archipel indonésien depuis le xvii^e siècle. Le « kape alamid » des [Tagalog](#) est produit par des civettes nourries d'un mélange de graines et vendu dans la province de [Batangas](#) et dans les boutiques de cadeaux des aéroports des [Philippines](#).

Prix [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Le kopi luwak est le café le plus cher du monde, vendu entre 100 et 600 dollars américains la livre⁹. Le *café de putois* vietnamien (cà phê chồn), fait à partir de graines rejetées par des civettes sauvages, est vendu 6 600 dollars le kilogramme¹². Le kopi luwak est vendu principalement au [Japon](#)^{[[citation nécessaire](#)]} et aux [États-Unis](#) et servi à la tasse dans les cafés d'Asie du Sud-Est. L'évaluation de la production mondiale varie considérablement selon les sources¹³.

En novembre 2006 l'*Herveys Range Heritage Tea Rooms*, un petit café dans les collines au-dessus de [Townsville](#), dans le [Queensland](#), a mis le kopi luwak à son menu à 50 dollars australiens la tasse, vendant en moyenne sept tasses par semaine, ce qui a attiré l'attention de la presse australienne et internationale¹⁴. En avril 2008, la brasserie du grand magasin Peter Jones de [Sloane Square](#) (à Londres) a commencé à vendre un mélange de kopi luwak et de [Jamaica Blue Mountain](#) sous le nom de *Caffe Raro* pour 50 livres la tasse¹⁵. Dans le centre de [Milan](#), Pecks vend un petit expresso pour 8 euros.

Imitations [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

Certains cafés essaient d'imiter le goût du kopi luwak, en partie à cause de la diminution des populations de civettes, qui sont aussi chassées pour leur viande¹⁶. La production de kopi luwak demande beaucoup de travail, qu'il soit sauvage ou d'élevage, ce qui contribue à son coût élevé¹⁷ et pousse les recherches pour augmenter la productivité.

Une étude de l'[Université de Guelph](#) a été consacrée au processus par lequel les acides de l'estomac de la civette et ses enzymes digèrent l'enveloppe de la graine et attaquent la graine elle-même¹⁸. L'[université de Floride](#) a développé un moyen d'imiter la production naturelle de kopi luwak sans l'intervention d'aucun animal. Sa licence a été vendue à une entreprise de [Gainesville](#), « Coffee Primero », qui produit et distribue cette imitation à un prix compétitif avec les cafés de qualité ordinaire^{19,20}.

Les civettes exploitées pour produire du kopi luwak sont enfermées dans de minuscules cages sales²¹. Suralimentées, sans accès à l'eau²², elles deviennent claustrophobes et se rongent les pattes ou entre elles, après quoi beaucoup meurent en captivité²³. Des associations de protection des animaux dénoncent leurs conditions de vie²⁴. Les civettes ont d'ailleurs disparu à l'état sauvage en Indonésie²⁵.

Le kopi luwak est aussi associé à des risques de [zoonoses](#)²⁴.

Culture populaire

 [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

- Le kopi luwak est le café adulé par Edward Cole, interprété par [Jack Nicholson](#), dans le film *Sans plus attendre* (2007), avant que Carter Chambers, joué par [Morgan Freeman](#), lui révèle sa nature spécifique.
- Dans le premier épisode de la série québécoise *Les Bobos*, les personnages d'Étienne et Sandrine Maxou demandent, dans un café : « Avez-vous du Kopi Luwak, le café le plus raffiné du monde dont les grains sont chiés par une marmotte ? — C'est 600 dollars le kilo, mais ça vaut ça ! »
- Dans *Judgement*, jeu vidéo japonais, il est possible de boire un kopi luwak à la suite de l'accomplissement d'une mission secondaire dans un café. « Mais 10 000 yens la tasse ? Pas question d'en boire tous les jours. »²⁶[\[pas clair\]](#)

Notes et références

 [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

- ↑ **(en)** « The 1995 Ig Nobel Prize Winners » [archive], sur *Ig® Nobel Prize Winners* [archive], 1^{er} août 2006 (consulté le 24 juillet 2025).
- ↑ **(en)** *National Geographic Travellers Indonesia*, novembre 2010, p. 44.
- ↑ **(en)** Massimo Marcone, *In Bad Taste: The Adventures And Science Behind Food Delicacies*, 2007.
- ↑ ^a ^b ^c **(en)** Massimo Marcone, « Composition and properties of Indonesian palm civet coffee (Kopi Luwak) and Ethiopian civet coffee », *Food Research International* **(en)**, vol. 37, n^o 9,‎ 2004, p. 901-912 (DOI 10.1016/j.foodres.2004.05.008).
- ↑ **(en)** Ifmalinda Ifmalinda, Imas Siti Setiasih, Mimin Muhaemin et Sarifah Nurjanah, « Chemical Characteristics Comparison of Palm Civet Coffee (Kopi Luwak) and Arabica Coffee Beans », *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, vol. 3, n^o 2,‎ 2019 (DOI 10.32530/jaast.v3i2.110).
- ↑ **(en)** Nicola Jones, « This luxury ‘cat poo’ coffee has a unique flavour: what’s behind it? », *Nature*, vol. 647,‎ 23 octobre 2025, p. 14-15 (DOI 10.1038/d41586-025-03467-w).
- ↑ **(en)** Ramit Mitra, Thomas Jose, P. Abhiram Krishnan, M. Hariraveendra et Palatty Allesh Sinu, « Civet *Robusta* and natural *Robusta* coffee are different on key fatty acid methyl esters and total fat », *Scientific Reports*, vol. 15,‎ 23 octobre 2025, article n^o 36281 (DOI 10.1038/s41598-025-21545-x).
- ↑ **(en)** Ahmad Ismail, « Common palm civet » [PDF] (version du 11 octobre 2010 sur [archive.org](#)).
- ↑ ^a ^{et b} **(en)** Norimitsu Onishi, « From Dung to Coffee Brew With No Aftertaste » [archive], *The New York Times*, 18 avril 2010 (consulté le 15 mars 2011) : « Costing hundreds of dollars a pound, these beans are found in the droppings of the civet, a nocturnal, furry, long-tailed catlike animal that prowls Southeast Asia’s coffee-growing lands for the tastiest, ripest coffee cherries. The civet eventually excretes the hard, indigestible innards of the fruit — essentially, incipient coffee beans — though only after they have been fermented in the animal’s stomach acids and enzymes to produce a brew described as smooth, chocolaty and devoid of any bitter aftertaste. »

- ## Annexes [[modifier](#) | [modifier le code](#)]

- Café

- « [Bio-création : Kopi lLuwak](#) [[archive](#)] », sur *bio-creation.com*
- **(de)** « [Kopi Luwak](#) » [[archive](#) du 30 novembre 2022], sur *kopi-luwak.eu* via [Internet Archive](#)
- [Tous de Kopi luwak](#) [[archive](#)]

Sur les autres projets Wikimedia : *Kopi luwak*, sur Wikimedia Commons
kopi luwak, sur le Wiktionnaire

v · m

Café

[afficher]

Portail du café

 Portail de l'Indonésie

Portail des records

Catégories : Variété de café | Cuisine indonésienne | Caféculture en Indonésie | Spécialité à base d'excrément [+]

La dernière modification de cette page a été faite le 8 octobre 2026 à 11:50. La page a été rendue avec [Parsoid](#).

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous [licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions](#) ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les [conditions d'utilisation](#) pour plus de détails, ainsi que les [crédits graphiques](#). En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez [comment citer les auteurs et mentionner la licence](#).

Wikipedia® est une marque déposée de la [Wikimedia Foundation, Inc.](#), organisation de bienfaisance régie par le paragraphe [501\(c\)\(3\)](#) du code fiscal des États-Unis.

[Politique de confidentialité](#) [À propos de Wikipédia](#) [Avertissements](#) [Contact](#) [Contacts juridiques & sécurité](#) [Code de conduite](#)

[Développement](#) [Statistiques](#) [Déclaration sur les témoins \(cookies\)](#) [Version mobile](#)