

PARIS COFFEE SHOW

ESPACE TORRÉFACTION

PRODUIT & ANIMÉ PAR DANIELA CAPUANO

SAMEDI 09 SEPT.

10h15 - 11h30

ARTISAN ET SES FONCTIONNALITÉS CACHÉES
Adrien Pynick Thach, Nemrod

12h00 - 13h30

DÉMOCRATISER LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ DANS UNE AMBIANCE FRANÇAISE DU CAFÉ
Philippe Exbrayat, La Fabrique du Café

14h00 - 15h30

VERSATILITÉ ET RÉPÉTIBILITÉ
Thiago Emerich, Torréfacteur Brésilien
Présentation en portugais traduit en français par Daniela Capuano

16h00 - 17h30

CO-ROASTING® : COMMENT LANCER VOTRE MARQUE DE CAFÉ ET APPRENDRE AVEC UN TORRÉFACTEUR AU SEIN D'UNE COMMUNAUTÉ
Leonardo Azeredo

DIMANCHE 10 SEPT.

10h30 - 11h30

DÉGUSTATION : MÊME CAFÉ, 4 TORRÉFACTEURS !

12h00 - 13h30

NOUVEAU FORMULAIRE DE DÉGUSTATION SCA
Daniela Capuano, Capuano Coffee, Torréfactrice, Meilleur Ouvrier de France 2019

14h00 - 15h30

QUÊTE PERPÉTUELLE DE L'OBJECTIVITÉ AU CUPPING
Denis Mialocq, Belco

16h00 - 17h30

LA TORRÉFACTION POUR LA CUISINE : COMMENT TORRÉFIER LE CAFÉ POUR UNE UTILISATION EN CUISINE ET PÂTISSERIE ?
Anne Caron, Torréfactrice, Meilleur Ouvrier de France 2023

LUNDI 11 SEPT.

10h15 - 11h45

L'ACIDITÉ ET LA TORRÉFACTION
Paul Arnephy, Torréfacteur, Meilleur Ouvrier de France 2019

12h30 - 14h00

LA TEXTURE DANS LE CAFÉ : PROJET TEXTURE PRÉSENTÉ À LA FINALE DU CONCOURS MOF TORRÉFACTION 2023
Mikaël Portannier, Torréfacteur, Meilleur Ouvrier de France 2023

14h30 - 16h00

CAFÉS VERTS : ACHAT DIRECT ET INDIRECT; AVANTAGES ET CHALLENGES
Alice Juguët, Coutume Café