

horaire	Intervenant	Mercredi 1 Mai
10h-11h	Art's bar	<p><b>Maîtrisez l'Art du Café : Explorez les Boissons Chaudes Incontournables et Découvrez Notre Menu Café</b></p> <p>Pour commencer, vous devez être incollable sur les boissons chaudes, les plus connues est connaître le menu des boissons café les plus courantes.</p>
14h-15h	Art's bar & Delonghi	<p><b>Découvrez l'art du Cold Brew préparé en seulement 5 minutes</b></p> <p>Préparez-vous à découvrir une palette de saveurs avec notre Cold Brew ! Nous allons concocter des boissons délicieuses et rafraîchissantes, certaines même aromatisées, pour une expérience gustative inédite et pleine de fraîcheur.</p>
16h- 17h	Art's bar	<p><b>Voyage gustatif où l'art de la mixologie rencontre l'arôme envoûtant du café</b></p> <p>Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère des établissements, les cocktails non alcoolisées à base café.</p>
		Jeudi 2 Mai
10h- 11h	Art's bar	<p><b>Qu'est-ce que le Latte Art ?</b></p> <p>Organisez des démonstrations de latte art en direct où un barista talentueux crée des dessins créatifs dans la mousse de lait.</p>
13h-14h	Art's bar & Monin	<p><b>Les boissons chaudes et froides aromatisées aux fameux sirops Monin</b></p> <p>Les boissons chaudes et froides aromatisées avec les sirops Monin que vous retrouvez dans les coffee shops</p>
16h- 17h	AFC / ALEXIS Figini	<p><b>Cocktails de café créatifs</b></p> <p>Préparez des cocktails de café créatifs en utilisant des ingrédients originaux tels que des sirops maison, des liqueurs artisanales, ou même des herbes fraîches.</p>
		Vendredi 3 Mai
10h-11h	Art's bar	<p><b>Méthode Douce ou Slow Coffee : l'art de l'extraction douce du café</b></p> <p>L'art de l'extraction douce du café : Ces méthodes d'extraction douce, par lesquelles l'écoulement de l'eau à travers la mouture de café est progressif, produisent un café plus léger que l'espresso , mais peut être encore plus riche en arômes.</p>
13h-14h	Art's bar	<p><b>Les boissons gourmandes chaudes au cafés des torréfacteurs du Collectif Café</b></p> <p>Chocolat Viennois, Moka, chocolat café , Irish coffee sans alcool, boissons aux notes de gourmandise aux saveurs de café idéales pour les goûters, petits déjeuners.</p> <p>nous vous proposons ici de délicieuses recettes en combinaison avec les cafés de nos torréfacteurs.</p>
16h-17h	AFC / ALEXIS Figini	<p><b>Savourez l'harmonie parfaite entre la mixologie et l'arôme enivrant du café de spécialité</b></p> <p>Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère du coffee shop cocktails, alcoolisés ou non alcoolisés à base café.</p>

horaire		Samedi 4 Mai
10h-11h	Art's bar & Delonghi	<b>Découvrez les boissons Latte froides pour une nouvelle consommation café !</b> Dégustez l'art de la fraîcheur avec De'Longhi, que ce soit dans une boisson froide rafraîchissante ou dans un cocktail exquis. Laissez-nous vous emmener dans un voyage sensoriel où chaque gorgée est une expérience à savourer pleinement.
13h-14h	Art's bar	<b>Harmonie Café &amp; Saveurs: Dégustation Enchantée avec des Accords Café et Tarte au Citron</b> Laissez-vous transporter par l'alliance subtile entre les arômes riches du café et la fraîcheur acidulée des desserts, pour une expérience gustative inoubliable.
16h- 17h	Coffee Mixology / Hakim	<b>Préparation Mixologie fait son spectacle</b> Utilisation de techniques de flair bartending pour ajouter une dimension de spectacle à la préparation des boissons, comme des jongleries avec des tasses et des accessoires. Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère du coffee shop cocktails, alcoolisés ou non alcoolisés à base café.
horaire		Dimanche 5 Mai
10h-11h	Art's bar	<b>Méthode douce ou Slow coffee : L'art de l'extraction douce du café</b> L'art de l'extraction douce du café : Ces méthodes d'extraction douce, par lesquelles l'écoulement de l'eau à travers la mouture de café est progressif, produisent un café plus léger que l'espresso, mais peut être encore plus riche en arômes.
13h- 14h	Art's bar	<b>Les boissons gourmandes chaudes au cafés des torréfacteurs du Collectif Café</b> Chocolat Viennois, Moka, chocolat café , Irish coffee sans alcool, boissons aux notes de gourmandise aux saveurs de café idéales pour les goûters, petits déjeuners. nous vous proposons ici de délicieuses recettes en combinaison avec les cafés de nos torréfacteurs.
16h-17h	Art's bar	<b>Découvrez l'excitation de la mixologie avec une touche de café spécialité !</b> Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère du coffee shop cocktails, alcoolisés ou non alcoolisés à base café.
horaire		Lundi 6 Mai
10h-11h	Art's bar & Delonghi	<b>Découvrez les boissons Latte froides pour une nouvelle consommation café !</b> Plongez dans une vague de fraîcheur avec nos animations de boissons froides, qu'elles soient avec lait ou sans, pour une expérience désaltérante unique !
13h-14h	Cafés Zu&Na /Séverine Alger	<b>Choc' &amp; Café : Une Douce Harmonie pour vos Papilles</b> Explorez les Accords Gourmands : Mariage Sublime entre Cafés Variés et Délices Chocolatés
16h-17h	Art's bar	<b>Succombez à l'audace de la mixologie avec nos cocktails à base de café</b> Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère du coffee shop cocktails, alcoolisés ou non alcoolisés à base café.

horaire		Mardi 7 Mai
10h-11h	Cafés Zu&Na / Séverine Alger	<p><b>Découvrez une symphonie de délices lactés classiques ou aromatisés pour une expérience café raffinée et pleine de saveurs</b></p> <p>L'appréciation de l'association du lait avec le café est tout à fait justifiée. La combinaison d'un espresso robuste et d'un lait bien émulsionné crée une symphonie de saveurs.</p>
13h-14h	Art's bar	<p><b>Qui veut se lancer dans l'aventure créative du Latte Art ?</b></p> <p>L'art de créer de jolis motifs ou un dessin à la surface d'un cappuccino, comme un cœur, une tulipe, un cygne. Démonstration de Latte Art.</p>
16h- 17h	Art's bar & Santos	<p><b>Découvrez une explosion de fraîcheur et de vitalité avec notre animation à jus de fruits au café</b></p> <p>le Bar des jus, propose également des smoothies énergisants, des shots de superaliments et des créations saisonnières qui éveilleront vos papilles. Chez nous, chaque instant est une célébration de la vitalité et du bien-être. Venez découvrir l'art de la fraîcheur au Bar à Jus, où la santé rencontre la délicieuse satisfaction à chaque verre.</p>
horaire		Mercredi 8 Mai
10h-11h	Art's bar	<p><b>Découvrez l'art de l'extraction douce du café, où chaque goutte est soigneusement préservée pour révéler toute la richesse des arômes</b></p> <p>L'art de l'extraction douce du café : Ces méthodes d'extraction douce, par lesquelles l'écoulement de l'eau à travers la mouture de café est progressif, produisent un café plus léger que l'espresso, mais peut être encore plus riche en arômes.</p>
13h-14h	Art's bar & Delonghi	<p><b>Découvrez l'excellence, qu'il s'agisse d'une machine particulière ou professionnelle De'Longhi.</b></p> <p>Conseils pour la préparation du café à la maison</p> <p>Partagez des conseils pratiques sur la manière de préparer un café de qualité à la maison, y compris le choix des grains, le stockage, la mouture, et les méthodes d'infusion recommandées.</p>
16h- 17h	Art's bar	<p><b>Préparation Mixologie fait son spectacle</b></p> <p>Utilisation de techniques de flair bartending pour ajouter une dimension de spectacle à la préparation des boissons, comme des jongleries avec des tasses et des accessoires.</p> <p>Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère du coffee shop cocktails, alcoolisés ou non alcoolisés à base café.</p>
horaire		Jeudi 9 Mai
10h-11h	Art's bar	<p><b>Plongez dans l'univers du café : Découvrez les incontournables boissons froides</b></p> <p>Pour commencer, vous devez être incollable sur les boissons froides les plus connues et connaître le menu des boissons café les plus courantes.</p>
13h-14h	Art's bar	<p><b>Qui veut se lancer dans l'aventure créative du Latte Art ?</b></p> <p>L'art de créer de jolis motifs ou un dessin à la surface d'un cappuccino, comme un cœur, une tulipe, un cygne. Démonstration de Latte Art.</p>
16h-17h	Art's bar	<p><b>Succombez à l'élégance des cocktails de spécialité au café</b></p> <p>Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère du coffee shop cocktails, alcoolisés ou non alcoolisés à base café.</p>

horaire		Vendredi 10 Mai
10h-11h	Art's bar & Santos	<p><b>Découvrez l'alliance parfaite entre fraîcheur et énergie avec notre mélange de jus de fruits frais au café, magnifié par le matériel Santos</b></p> <p>le Bar des jus, propose également des smoothies énergisants, des shots de superaliments et des créations saisonnières qui éveilleront vos papilles. Chez nous, chaque instant est une célébration de la vitalité et du bien-être. Venez découvrir l'art de la fraîcheur au Bar à Jus, où la santé rencontre la délicieuse satisfaction à chaque verre.</p>
13h-14h	Art's bar & Monin	<p><b>Découvrez une explosion de saveurs avec nos boissons chaudes et froides aromatisées aux célèbres sirops Monin, une touche de délice dans chaque gorgée</b></p> <p>Les boissons chaudes et froides aromatisées avec les sirops Monin que vous retrouverez dans un coffee shop</p>
16h-17h	Art's bar	<p><b>Découvrez le spectacle de la préparation en mixocafé !</b></p> <p>Utilisation de techniques de flair bartending pour ajouter une dimension de spectacle à la préparation des boissons, comme des jongleries avec des tasses et des accessoires.</p> <p>Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère du coffee shop cocktails, alcoolisés ou non alcoolisés à base café.</p>
horaire		Samedi 11 Mai
10h-11h	Art's bar	<p><b>Savourez l'authenticité du café avec nos boissons lactées, qu'elles soient classiques ou aromatisées.</b></p> <p>L'appréciation de l'association du lait avec le café est tout à fait justifiée. La combinaison d'un espresso robuste et d'un lait bien émulsionné crée une symphonie de saveurs.</p>
13h-14h	Art's bar	<p><b>Éveillez vos sens avec notre sélection de cafés préparés selon la méthode douce ou slow coffee</b></p> <p>L'art de l'extraction douce du café : Ces méthodes d'extraction douce, par lesquelles l'écoulement de l'eau à travers la mouture de café est progressif, produisent un café plus léger que l'espresso, mais peut être encore plus riche en arômes.</p>
16h-17h	Art's bar	<p><b>Voyage gustatif où l'art de la mixologie rencontre l'arôme envoûtant du café</b></p> <p>Les cocktails de typologie des bars à cocktail s'invitent sur une nouvelle ère du coffee shop cocktails, alcoolisés ou non alcoolisés à base café.</p>
horaire		Dimanche 12 Mai
10h-11h	Art's bar & Santos	<p><b>Bienvenue dans notre oasis de fraîcheur Bar à fruits !</b></p> <p>le Bar des jus, propose également des smoothies énergisants, des shots de superaliments et des créations saisonnières qui éveilleront vos papilles. Chez nous, chaque instant est une célébration de la vitalité et du bien-être. Venez découvrir l'art de la fraîcheur au Bar à Jus, où la santé rencontre la délicieuse satisfaction à chaque verre.</p>
13h-14h	Art's bar & Delonghi	<p><b>Préparez-vous à découvrir une palette de saveurs avec notre Cold Brew en seulement 5 minutes</b></p> <p>Nous allons concocter des boissons délicieuses et rafraîchissantes, certaines même aromatisées, pour une expérience gustative inédite et pleine de fraîcheur.</p>
16h-17h	Art's bar	<p><b>Terminez cette journée en beauté alliant l'art de la mixologie à l'arôme irrésistible du café.</b></p> <p>Conseils pour la préparation du café à la maison</p> <p>Partagez des conseils pratiques sur la manière de préparer un café de qualité à la maison, y compris le choix des grains, le stockage, la mouture, et les méthodes d'infusion recommandées.</p>