



CULTURE DU CAFE : COMMENT LE CAFE S'EST TRANSFORME EN UNE VERITABLE EXPERIENCE, VIA L'ESSOR DES ETABLISSEMENTS SPECIALISES ET DES ARTISANS BARISTAS ?

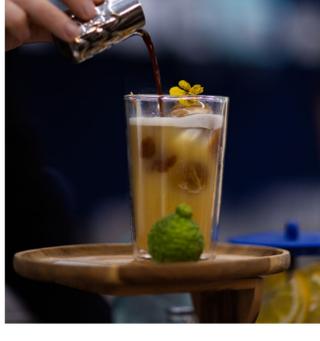
Du 7 au 9 septembre 2024, au Parc Floral de Paris, le Paris Coffee Show se transforme en véritable laboratoire sensoriel où les professionnels et les curieux passionnés se rencontrent pour célébrer l'art du café. Bien plus qu'une simple boisson du quotidien, le café se réinvente en une expérience immersive, portée par l'essor des coffee shops spécialisés et des baristas devenus des artistes du quotidien.



80% de la population consomme du café quotidiennement en France.
+ de 2 tasses par jour consommées en moyenne par les Français, ce qui en fait la boisson chaude la plus consommée (5,4 kg/an).
+ 3500 coffee shops sont installés aux quatre coins de la France.

Exit le café routinier, place à l'expérience ! À l'heure où les consommateurs recherchent l'authenticité et la qualité, chaque établissement et chaque tasse racontent une histoire unique.

DES ETABLISSEMENTS TRADITIONNELS AUX COFFEE SHOP : LE CAFE, DESORMAIS UN REEL ART DE VIVRE



Dès le XVIII^e siècle, il s'impose comme un symbole de convivialité et d'échanges dans les célèbres cafés parisiens. Des lieux emblématiques comme le Café Procope ou le Café de Flore deviennent des épices culturelles où intellectuels, artistes et écrivains se retrouvent pour discuter et débattre. Aujourd'hui, cette tradition évolue, se répandant et se diversifiant, portée par l'essor des coffee shops et des artisans baristas.

Les coffee shops de la « troisième vague » ne sont pas de simples lieux de consommation, mais de véritables temples dédiés au café. Fini le jus de chaussette des bureaux et bienvenue aux cafés plus raffinés, où la qualité et la notion de conscience se forment ainsi une place au sein de l'expérience et du plaisir café.

Au cœur de la scène culinaire florissante de Paris, les coffee shops ont rapidement gagné en popularité. La capitale s'est transformée en un véritable paradis pour les amateurs de café de spécialités. Ces lieux ne sont plus seulement des endroits où l'on consomme du café, mais des espaces de vie où l'on se rencontre, travaille, lit ou discute entre amis. Étudiants, jeunes actifs, familles... tous se retrouvent autour d'une tasse de café pour profiter de l'ambiance chaleureuse et conviviale qui se dégage de ces lieux.

“Le coffee shop reste un commerce accessible pour le développement d'un point de vente café car moins cher que les établissements du CHR. Lorsque la proposition est un succès, elle permet de déployer rapidement d'autres coffee shops (certaines marques ouvrent sur Paris une vingtaine d'adresses en moins de 3 ans). Nous observons un développement exponentiel de ce type de commerce, en effet, depuis 2010, le nombre de coffee shops installés sur le territoire a augmenté de 74% et les ventes au détail dans les coffee shops ont fait un bond de 140%. Sur Paris, à l'échelle de Brémart c'est une trentaine d'ouvertures de coffee shops depuis 6 mois.”
Chantal Trenquier - Directrice Commerciale Brémart.

L'ART DE FAIRE DU BON CAFE ... ET DE LE DEGUSTER

Passé du statut de simple boisson quotidienne à celui d'expérience gustative, le café a su se réinventer. Les grains, provenant des quatre coins du monde - d'Amérique latine, de Colombie, d'Éthiopie - font voyager les papilles des consommateurs. Les amateurs de café ont aujourd'hui accès à une variété de préparations, du cappuccino mousseux au latte crémeux, en passant par le flat white et l'espresso intense. **L'émergence des baristas comme artisans du café a également joué un rôle crucial dans cette formation.** Formés dans des écoles spécialisées et souvent certifiés par des organismes tels que la Specialty Coffee Association (SCA), les baristas maîtrisent des techniques sophistiquées de préparation et de présentation du café. Leur expertise va bien au-delà de la simple extraction de l'espresso : ils créent des boissons personnalisées, mettent en avant des arômes spécifiques et innove constamment avec de nouvelles recettes et méthodes de préparation.



Au fil du temps, l'engouement autour du café de spécialité a stimulé les ventes de machines à grains haut de gamme, permettant à chacun de reproduire ce savoir-faire depuis leurs cuisines. Les consommateurs et amateurs de bon café investissent de plus en plus dans des équipements de qualité pour apprécier chez eux des cafés dignes des meilleurs baristas. Une opportunité business à ne pas laisser passer pour les fabricants de machines qui s'adressent normalement à une cible professionnelle.

“Il n'est pas simple de s'improviser barista à la maison ou au bureau. Il est important de conseiller le grand public dans l'achat et de l'aider à régler sa machine simplement. Mon rôle est aussi de former les professionnels du CHR afin de faire changer les mentalités, de développer les ventes de cafés de spécialité plus respectueuses de la planète et plus rémunératrices pour les producteurs. Je souhaite démocratiser le métier de barista, pour faire bouger les lignes. Le café de spécialité est un ingrédient qui a changé ma vie et je souhaite partager au plus grand nombre mes connaissances, mes coups de cœur, afin de transmettre ma passion mais surtout d'impacter positivement l'évolution de la consommation d'un café éco-responsable.”
Victor Delpierre, Barista & Mixologue - Champion du monde 2013 Coffee in Good Spirits.

DU GRAIN A LA TASSE : QUAND LE CAFE FAIT SON SHOW

D'année en année, le café s'impose et se place désormais au rang de boisson incontournable et tendance. Cette popularité croissante a démocratisé la profession, attirant de nombreux passionnés qui voient dans le café un art et pour certains une vocation. Les techniques se perfectionnent, les formations se multiplient, et le savoir-faire est mis à l'honneur.



Tous réunis autour de l'idée que les bons artisans font les bons cafés, la filière se prépare à trois jours d'ébullition caféinée. Torréfacteurs, baristas, coffee shops viennent ouvrir la voie à une célébration de l'excellence caféière. Le Paris Coffee Show devient alors le théâtre de véritables compétitions, où chaque geste, chaque extraction, se transforme en performance et met en avant les talents émergents et les techniques les plus pointues, transformant chaque tasse en un show unique.

“J'ai pu, en 2023, vivre le Paris Coffee Show de l'intérieur, à la fois au Village des Torréfacteurs où j'avais un stand, mais aussi en tant que finaliste, puis vainqueur, du concours du Meilleur Mélange pour Espresso de France 2023, organisé par le Collectif Café. J'ai vécu ce rendez-vous annuel incontournable de la profession comme une belle respiration, et pu observer les nouvelles tendances café et faire de très belles rencontres avec d'autres torréfacteurs, baristas, fournisseurs... J'espère en 2024 pouvoir y trouver de nouvelles sources d'inspiration, et contribuer un peu plus à l'univers du café de spécialité ! Des rencontres inspirantes pour en savoir plus sur le café de spécialité.”
Benjamin Goodwin Au Bonkawa - Vainqueur du Concours du Meilleur Mélange pour Espresso de France 2023

PARCOURS 100% CAFE

Des rencontres inspirantes pour en savoir plus sur le café de spécialité.

L'Arbre à Café : La marque propose des cafés naturels, riches et gourmands issus d'agricultures durables et régénératrices et de forêts diversifiées qui préservent le goût, la santé et l'environnement. L'Arbre à Café invite les visiteurs à une véritable immersion dans le meilleur du café.

Championnat de France des Techniciens café : Un championnat qui met les projecteurs sur des acteurs clés de la filière : Les Techniciens ! Ces derniers partageront leur savoir-faire et leur passion pour leur métier.

Faema : La ligne FAEMA est synonyme de tradition et Made in Italy. FAEMA présentera une large de gamme de modèles de machines à café et fournitures durables adaptés à tous les besoins des particuliers et professionnels.

Concours du meilleur coffee shop : Un nouveau grand concours national pour faire connaître et valoriser la créativité et le talent des dirigeants de coffee shops qui torréfient leur café en France et soutiennent les valeurs et les engagements de la filière du Collectif Café.

Atelier - Café en Douceur : Maîtrisez l'Art du Slow Coffee : Théo Cherrier - Formateur barista - dévoilera les secrets pour préparer un café d'exception, tout en savourant le processus lent et méticuleux qui en fait toute la richesse.

Concours du Meilleur Espresso de France : Un concours pour valoriser le savoir-faire du torréfacteur. Les cafés des candidats seront notés par un jury de professionnels et dégustés par les visiteurs du Paris Coffee Show.

Championnat Cup Tasters : Récompensera le meilleur dégustateur de café. Cette épreuve fait appel aux sens des compétiteurs (principalement l'odorat et le goût) mais aussi à leur mémoire.

Masterclass - La Cuisine au Café de Spécialité : Le Chef Belge étoilé 11 fois de Top Chef, partagera une recette créative au café de spécialité.

Championnat de France de Torréfaction : Les meilleurs torréfacteurs du pays s'affronteront pour démontrer leur maîtrise du processus de torréfaction.

Masterclass - La Mixologie au Café de Spécialité : Victor Delpierre - Champion du Monde de Coffee In Good Spirits - mèlera café et mixologie lors d'une masterclass autour des cocktails à base de café.



Le café - véritable art de vivre - et les passionnés qui animent la filière se voient célébrés plus que jamais grâce à des événements tels que le Paris Coffee Show.

Stay tuned et rendez-vous en septembre pour plonger dans l'univers du café de spécialité !