



Communiqué de presse
Le 16 janvier 2025

**Les bons artisans
font les bons cafés**

**Sur le SIRHA LYON du 23 au 27 janvier
le Collectif Café met le café de spécialité à l'honneur**



Le SIRHA LYON, rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation sera la vitrine des innovations et tendances du Food Service et de l'hospitalité. Plus de 4 000 exposants et marques internationales seront au rendez-vous.

À cette occasion, le Collectif Café, principale Fédération du café de spécialité en France représentant la torréfaction française indépendante, sera présent sur la scène du Sirha Coffee Show pour permettre aux visiteurs de découvrir le talent des acteurs de la filière mais aussi ses défis et enjeux. L'objectif est de partager avec les professionnels de l'hôtellerie restauration, l'art de choisir et de faire un bon café de terroir qui magnifie un petit-déjeuner, une pause, la fin des repas mais aussi les recettes.

AU PROGRAMME DU SIRHA COFFEE SHOW

DANS LE HALL 7 : le meilleur du café est à l'honneur

Le Collectif Café proposera avec des experts du café, des baristas et torréfacteurs, des workshops de cupping et d'extractions de café de spécialité ainsi que des tables rondes.

TEMPS FORTS

23 JANVIER : MASTERCLASSES

De 10h à 10h45 : Café de spécialité – Dégustation, Cupping avec un expert

Intervenants :

Denis Mialocq - Q Grader, Belco
Marion Cazaux - Business Developer, Belco.

De 11h à 11h45 : Introduction à l'extraction du café de spécialité

Intervenants :

Marion Cazaux - Business Developer, Belco
Marlène Bannwarth - Barista, Café Lomi.

27 JANVIER : TABLES RONDES

De 10h30 à 11h15 : Le café et le vin de demain face aux enjeux d'aujourd'hui

Animée par : Marion Cazaux - Business Developer, Belco

Participants :

Arnaud Causse – Responsable Transition Agroécologique, Belco
Bruno Schloegel – Vigneron, Maison Lissner
Sadry Abidi – Créateur de Mokxa.

De 11h30 à 12h15 : Voyage du grain à la tasse, qualité, traçabilité et impact écologique

Animé par : Marie-Hélène Kennedy – Formatrice, consultante entrepreneuriat Café & Food, Quirky Consulting

Participants :

Julien Cadet – Directeur des ventes Europe, Belco
Paul Arnephy – MOF Torréfacteur, Paul Arnephy Coffee
Guillaume Henriet – Torréfacteur et contrôleur qualité, Cafés Gonéo.

De 14h à 14h45 : Évolution de la consommation : tendances de demain et démocratisation du café, vers plus d'expérience, innovations & tendances

Animé par : Laure Jubert, Responsable des relations stratégiques et expériences produits, Belco

Participants :

Betty Marais – Déléguée générale, Les grandes tables du monde
Christian Duperrier – Gérant, Shoûka
Pierre de Chanterac – Head of coffee and Brand ambassador, Terres de Café
Mati Touis – Gérant et barista, Ferments Bakery.

Informations complémentaires :

Retrouvez le programme détaillé du Sirha Lyon [ici](#)

Le Collectif Café : <https://collectifcafe.fr>

À propos du Collectif Café

Fondé en 1959, le Collectif Café œuvre pour soutenir la filière française du café en mettant en avant tous les professionnels du secteur. En tant qu'acteur engagé pour un café plus éthique et de meilleure qualité, il partage l'expertise unique de ses adhérents afin d'encourager le grand public à adopter une consommation plus responsable. Présidé par David Serruys, le Collectif Café représente la principale fédération professionnelle française dans ce domaine. Sa mission consiste à accompagner les importateurs, torréfacteurs, baristas et coffee shops dans leur démarche d'amélioration, tout en encourageant une montée en gamme de la filière. Pour ce faire, il sensibilise les amateurs de café à une consommation plus éclairée, en mettant en avant quatre valeurs fondamentales : la traçabilité, la qualité, le goût et le savoir-faire. Le Collectif Café compte plus de 180 adhérents et 400 points de vente dans toute la France et les DROM COM représentant majoritairement les petites et moyennes entreprises de torréfaction traditionnelle.collectifcafe.fr

Contacts Presse : Agence VLC

Valérie Leseigneur : valerie@agencevlc.com - 06 68 80 37 35

Joy Lion : joy@agencevlc.com - 07 62 59 65 86

Contact Collectif Café

Emmanuelle Clabaut : e.clabaut@collectifcafe.fr - 06 22 14 85 51.