PARIS COFFEE SHOW

PROGRAMME ATELIER

PRODUCTION : MATHILDE HOUZÉ - MAXICOFFEE

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

10h30 - 11h30 | Atelier de calibration sensorielle

COMMENCEZ LE SALON PAR UNE CALIBRATION SENSORIELLE POUR AIGUISER VOS SENS ET AJUSTER VOTRE VOCABULAIRE

Alexander Passmore - THE GOOD SOURCING

11h30 - 12h30 | Détecter les défauts de torréfaction

CHAQUE VARIATION DE TORRÉFACTION N'EST JAMAIS NEUTRE : ELLE INFLUENCE L'ÉQUILIBRE DE CHAQUE CAFÉ ET SA CLARETÉ AROMATIQUE

Denis Mialocq - BELCO

13h00 - 14h00 | Challenge sensoriel

UNE PETITE COMPÉTITION POUR METTRE À L'ÉPREUVE VOS SENS ET VOTRE ANALYSE SENSORIELLE

Lucie Sikora - OLFAKIT
Elsa Cornard - LA MAIN NOIRE
Mathieu Risacher - CACAO INSIGHTS

14h15 - 15h00 | La méthode douce : adapter sa technique pour mettre en avant le terroir.

A TRAVERS DIFFÉRENTES VARIABLES D'EXTRACTION, NOUS ALLONS EXPLORER COMMENT RÉVÉLER AU MIEUX LES ARÔMES DE VOTRE CAFÉ

Mathilde Houzé - MAXICOFFEE

15h15 - 16h00 | Comprendre les différentes fermentations

ATELIER CUPPING GUIDÉ, SAVOIR RECONNAÎTRE GUSTATIVEMENT LES DIFFÉRENTS PROCESS

Jérémie Vergne - CAFÉ PIHA

16h15 - 17h00 | Innovation Lab : testez les accessoires nouvelle génération

MANIPULEZ LES DERNIÈRES INNOVATIONS BARISTA, COMPAREZ LEUR IMPACT EN TASSE ET DÉCOUVREZ LESQUELLES FONT RÉELLEMENT LA DIFFÉRENCE

SANTOS - VICTORIA ARDUINO - BELCO - DE'LONGHI FRANCE

17h15 - 18h30 | Diversifier son menu sans perdre en qualité : le cacao de spécialité

LE CHOCOLAT CHAUD N'ÉTAIT QU'UN POINT DE DÉPART

Mathieu Risacher - CACAO INSIGHTS

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

10h30 - 11h30 | Diversifier son menu sans perdre en qualité : le thé de spécialité

DANS CET ATELIER, VOUS DÉCOUVRIREZ LE THÉ DE SPÉCIALITÉ ET SES DIFFÉRENTES COULEURS

Pauline Maniere - VRAC

11h45 - 12h30 | Rencontre avec l'éthiopie : Cérémonie Jebena Buna

DANS CET ATELIER, VOUS AUREZ L'OCCASION DE DÉGUSTER ET D'EN APPRENDRE UN PEU PLUS SUR LE CAFÉ ETHIOPIEN

Tamara - BUNA PARIS

13h30 - 15h30 | Signature drink challenge By La Main Noire

LES 10 MEILLEURS COFFEE SHOPS DE FRANCE VOUS PROPOSENT UN CHALLENGE POUR INSPIRER VOS BOISSONS SIGNATURES

Laure Pontailler - LAURE POM CAFÉ
Olivia Siccardi - AQUARIUS COFFEE LAB
Ludovic Fekete - LA MAIN NOIRE

15h30 - 16h15 | Comment créer l'expérience café de demain ?

ATELIER IMMERSIF DONT L'OBJECTIF EST DE GUIDER LES PARTICIPANTS À TRAVERS UNE DÉGUSTATION GUIDÉE

Mathilde Houzé - MAXICOFFEE
Léa Démonti - ORIGINE TEA AND COFFEE

16h30 - 17h15 | Construire un protocole qualité qui fait la différence

ATELIER ÉDUCATIF S'ADRESSANT AUX TORRÉFACTEURS SOUHAITANT AVOIR LES CLÉS POUR GAGNER EN UNIFORMITÉ ET S'ENTRAÎNER À L'ANALYSE SENSORIELLE

Antoine Perron - CAMPUS

17h30 - 18h15 | Accord café : l'occasion de penser le café différement

DÉCOUVREZ COMMENT LE CAFÉ EST UN ÉLÉMENT ESSENTIEL D'UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE RÉUSSIT ET PLUS UNE CONCLUSION

Mathieu Chaumont - CAFÉ ANNE CARON

LUNDI 14 SEPTEMBRE

10h30 - 11h30 | Calibration : Identification des défauts du café

EXPLORATION DES DIVERS DÉFAUTS DE CAFÉS VERTS ET LEURS DEGRÉS D'INTENSITÉ

Mihaela Iordache - CONSULTANTE
Alexander Passmore - THE GOOD SOURCING

11h45 - 12h45 | Pourquoi se former à extraire un espresso?

COMPARER LES DIFFÉRENCES GUSTATIVES ENTRE UN CAFÉ BIEN RÉGLÉ ET NON RÉGLÉ ET DÉCOUVREZ L'IMPACT DE LA MOUTURE SUR LE RÉSULTAT EN TASSE

Mathilde Houzé - MAXICOFFEE

14h00 - 15h00 | Diversifier son menu sans perdre en qualité : boisson signature

VOUS VERREZ COMMENT ASSOCIER LES SAVEURS POUR CRÉER LA BOISSON QUI VOUS RESSEMBLE

Pauline Deveaud - CONSULTANTE

15h15 - 16h00 |Et si la qualité de votre café dépendait surtout de votre eau ?

DÉCOUVRIR LE VÉRITABLE IMPACT D'UNE EAU ADAPTÉE SUR VOTRE PROFIL AROMATIQUE

Antoine Communaudat - BWT

16h15 - 17h00 | Atelier torréfaction : L'art de l'assemblage

COMPRENDRE LES AVANTAGES DU POST-BLEND ET DU PRÉ-BLEND

Marco De Sousa Rosa - MAXICOFFEE

CAFÉ
Les bons artisans font les bons cafés
BWT water + more
hector le collector
IPA PORCELLANE Made in Italy dal 1955
MaxiCoffee
Melitta
THE ORIGINAL OAT-LY!
SANTOS
Victoria Arduino INSPIRED BY YOUR PASSION.

PARIS COFFEE SHOW

PROGRAMME CONFERENCES

PRODUCTION : JÉRÉMIE VERGNE ET LAURE JUBERT

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

10h45 - 11h15 | Les femmes qui façonnent l'histoire du café

PRODUCTRICES, COMMERÇANTES, ENTREPRENEURES : UN REGARD SUR CELLES QUI ONT MARQUÉ LA FILIÈRE HIER ET AUJOURD'HUI.

Gloria Montenegro - LA CAFÉOTHÈQUE
Animatrice : Noa Berger - SOCIOLOGUE DU CAFÉ

11h30 - 12h15 | Entreprendre dans le café : franchise, indépendant... risque ou avantage sur un marché en ébullition?

ACCOMPAGNEMENT, FINANCEMENT, APPRENTISSAGE DU MÉTIER ET RENTABILITÉ

Henri Lemarié - CAFÉS BOC
Tom Clark - COUTUME CAFÉ
Laurence Sinz - TERRES DE CAFÉ
Animateur : Christophe Servell - TERRES DE CAFÉ

12h30 - 13h15 | Des compétitions au business : ce que les concours changent vraiment

VISIBILITÉ, INNOVATION, MONTÉE EN COMPÉTENCES

Enzo Argueta - DE LA SIERRA CAFÉ
Daniela Capuano - SCA FRANCE
Nir Chouchana - AVPA
Animatrice : Olivia Siccardi - CONCOURS DU MEILLEUR COFFEE SHOP DE FRANCE

14h15 - 15h00 | Comprendre (vraiment) les différentes fermentations

NATURELLES, ANAÉROBIQUES, CO-FERMENTÉES: COMPRENDRE LEURS IMPACTS SUR LE GOÛT ET LA QUALITÉ

Animateur : Denis Mialocq - BELCO

15h15 - 16h00 | Comment l'innovation démocratise le café de qualité

LES ACCESSOIRES POUR LES PROFESSIONNELS ET LES PARTICULIERS

Thomas Bourgeois - SANTOS
Amandine Avidano - DE'LONGHI FRANCE
Jean Bastien Roustand - BELCO EQUIPEMENTS
Animatrice : Mathilde Houzé - MAXICOFFEE

16h15 - 17h00 | Au-delà du café : construire une carte cohérente et engagée

COMMENT LES COFFEE SHOPS ÉTENDENT LEURS EXIGENCES À L'ENSEMBLE DE LEUR CARTE BOISSON

Ludovic Fékété - LA MAIN NOIRE
Agnès Lutun - CHICORÉE DU NORD
Jimmy Mineau - CEDRIC TURMEL
Kévin Cerqueira - CAFÉ TIBA
Animatrice : Lana Lagudin - OATLY

17h15 - 18h00 | Comment se former en continu

SE FORMER ET S'INFORMER SUR TOUS LES SUPPORTS

Tom Darval - BEANS
Hani Belahcene - STILL MAGAZINE
Leopold Perri Le Merer - ROUGE SOLEIL
Animateur : Dimitri Grodwohl - OVEN HEAVEN

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

10h45 - 11h15 | La culture du café en Ethiopie

RITUELS, TERROIRS, HISTOIRE ET PRATIQUES CONTEMPORAINES: IMMERSION DANS UNE CULTURE UNIQUE

Tamara Louault - BUNA PARIS
Animatrice : Laure Jubert - CONSULTANTE

11h30 - 12h15 | Augmenter son volume sans perdre en qualité : les leviers pour changer d'échelle

ORGANISATION, ÉQUIPE, RECETTES ET CONTRÔLE QUALITÉ

Elias Sfeir - RAKWE
Xavier Remiot - FORET FORET COFFEE SHOP
Thomas Philips - MOTORS
Animateur : Paul Arnephy - TRIBUTE

12h30 - 13h15 | Lancer sa torréfaction avec les torréfactions collaboratives

UN BUSINESS MODEL DIFFÉRENT ?

Alicia Sorrentino - ALTURA
Gregoire Bonnet - BEL HORIZON COFFEE ROASTER
Leonardo Azeredo - CO-ROASTING
Charles-Igor De Christen - COFFEE HUB
Animateur : Philippe Michel - PLACES DU CAFÉ

13h30 - 14h00 | Conversation entre producteur·rice·s

PRODUIRE LE CAFÉ DE DEMAIN : DÉFIS, INNOVATIONS ET PERSPECTIVES

Conférence en espagnol – traduction simultanée en français.

Angie Catherine Sanchez Leon - FINCA EL PORVENIR
Jose Cuellar - FINCA JERUSALEN
Hidardo Hernández - CAFESMO
Animateur : Carlos Murillo - CAFÉ QUILATE

14h15 - 15h00 | L'hospitalité est-elle le nouvel enjeu du café de spécialité ?

BARISTAS & SOMMELIERS CROISENT LEURS REGARDS SUR L'ACCUEIL, LE SERVICE, LA DÉGUSTATION ET LA CRÉATION D'EXPÉRIENCES

Paz Levinson - MAISON PIC
Pierre de Chantérac - TACTILE
Alexis Figini - LA MAISON DU BARISTA
Animateur : Yohan Caunègre - L'ALCHIMISTE

15h15 - 16h00 | Augmenter son volume sans perdre en qualité dans sa torréfaction

COMMENT ACCOMPAGNER LA CROISSANCE DE SON ENTREPRISE

Anne Caron - CAFÉS ANNE CARON
Aleaume Paturle - LOMI
Arthur Audibert - L'ALCHIMISTE
Animateur : Guillaume Henriet - GONEO

16h15 - 17h00 | Accords café : vers une vraie sommellerie pour le métier de barista

COMMENT LES SOMMELIERS BRISENT LES CODES AVEC LES ACCORDS CAFÉ

Paz Levinson - SOMMELIÈRE, CONFÉRENCIÈRE INTERNATIONALE, AUTRICE
Bastien Debono - DIRECTEUR DE LA SOMMELERIE YOANN CONTE **
Animateur : Hippolyte Courty - L'ARBRE À CAFÉ

LUNDI 14 SEPTEMBRE

10h30 - 11h15 | Pourquoi s'investir dans l'assiette mais pas dans la tasse ?

ALORS QUE CHAQUE DÉTAIL COMPTE EN SALLE, POURQUOI LE CAFÉ RESTE-T-IL SOUVENT LE PARENT PAUVRE DE L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE ?

Magali Quijo - LYCÉE HOTELIER DE TOULOUSE
Fabien Munoz - CHATEAU DE LA CHÈVRE D'OR
Charles Compagnon - CAFÉS COMPAGNON
Animateur : Mickaël Portanier - PARCEL

11h30 - 12h15 | Nouveau référentiel du prix du café : tout le monde gagne mieux sa vie?

HAUSSE DES COURS, REVENUS DES PRODUCTEURS, MARGES DES TORRÉFACTEURS

Jose Cuellar - FINCA JERUSALEN
Jean Etchats - BELCO
Christian Duperrier - SHOUKÂ
Alexis Gérard - FOX COFFEE
Animateur : Loïc Marion - COLLECTIF CAFÉ

12h30 - 13h15 | Créer un coffee shop rentable en 2026

LES CLÉS POUR SE PRÉPARER

Virginie Tullat - MIRABILIS
Brice Robin - POLYGONE
Antoine Peron - CAMPUS
Marie Hélène Kennedy - MON PETIT BUSINESS
Animatrice : Severine Pertays-Rosset - MON PETIT BUSINESS

13h30 - 14h00 | L'application de la loi sur la déforestation importée (EUDR) pour les torréfacteurs

COMPRENDRE LES NOUVELLES OBLIGATIONS ET ANTICIPER LEURS IMPACTS

Alice Bourdelle - SO-B-GREEN
Julien Wolf - TRADE IN SPACE
Animatrice : Gabriela Parfait - THE GOOD SOURCING

14h15 - 15h00 | Ouvrir sa torréfaction artisanale

INVESTISSEMENTS, CHOIX TECHNIQUES, MODÈLE ÉCONOMIQUE : LES ENSEIGNEMENTS DES PROFESSIONNELS

Laurent Bouchet-Guillaume - BRÛLERIE DE QUARTIER
Hugo Mateu - MINIFUNDI
Laure Pairin - CAFÉ LOULÉ
Animatrice : Virginie Tullat - MIRABILIS

15h15 - 16h00 | Remise des prix du 12ème concours International des "cafés torréfiés à l'orgine" AVPA

TORRÉFACTION À L'ORIGINE

Animatrice : Ksenia Hleap - AVPA

16h15 - 17h00 | Savoir sélectionner sa machine à torréfier : l'investissement qui change tout

COMMENT SÉLECTIONNER UN ÉQUIPEMENT ADAPTÉ À SON AMBITION ET À SON MODÈLE ÉCONOMIQUE

Guillaume Breuil - BESCA
Mikaël Portannier - GIESEN
Pierre Guérin - PROBAT
Animateur : Jérémie Vergne - CAFÉ PIHA

PARIS COFFEE SHOW

PROGRAMME SCENE COFFEE SHOW

PRODUCTION : VICTOR DELPIERRE & CARLOS JOSÉ ALVES RAMOS

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

10h30 - 11h30 | Cafés "coup de cœur" de Victor Delpierre, champion du monde CIGS
Torréfacteurs passionnés du COLLECTIF CAFÉ

11h30 - 12h30 | L'Expérience du "Meilleur Coffee Shop de France 2025"
Enzo Argueta - DE LA SIERRA COFFEE ROASTERS

12h30 - 13h30 | Rituel de service au café de spécialité
Les médaillés WorldSkills France

13h30 - 14h30 | Café de spécialité & Flan vanille : Une harmonie gourmande
Camille Tourny - LA BRÛLERIE DES GOBELINS

14h30 - 15h30 | La pâtisserie au café de spécialité
Nicolas Paciello, Chef pâtissier

15h30 - 16h30 | Le déca en boisson sans alcool, ça vous dit ?
Carlos José Alves Ramos, Champion de France CIGS
Victor Delpierre, Champion du Monde CIGS

16h30 - 17h30 | Le café comme un grand vin, l'art de la dégustation
Fabrice Sommier, MOF sommelier

17h30 - 19h | BAR ÉPHÉMÈRE : Coffee mixology & soirée des exposants
Carlos José Alves Ramos, Champion de France CIGS
Victor Delpierre, Champion du Monde CIGS
Claire Greenland, Lauréate 2026 Master Cup

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

10h30 - 11h30 | Cafés "coup de cœur" de Victor Delpierre, champion du monde CIGS
Torréfacteurs passionnés du COLLECTIF CAFÉ

11h30 - 12h30 | L'art des accords café & chocolat
Christian Duperrier - SHOUKÂ

12h30 - 13h30 | La cuisine au café de spécialité
Francesco Fezza - Château de Théoule, 1 étoile Michelin

12h30 - 15h30 | Fil rouge surprise autour du savoir-faire d'un Meilleur Ouvrier de France souffleur de verre
Adrian Colin, MOF souffleur de verre

13h30 - 14h30 | Café Gourmand d'exception 2025
Romane Picard Sanzey

14h30 - 15h30 | Le café de spécialité, "un grain de folie" pour développer votre créativité
Les Manufactures Alain Ducasse

15h30 - 16h30 | Café & pâtisserie : l'eau comme révélateur d'arômes
Florian Villa, Chef pâtissier

16h30 - 17h30 | Voyage au cœur de la chicorée
Benjamin Bienert – BIBO

17h30 - 18h30 | BAR ÉPHÉMÈRE : Coffee mixology
Carlos José Alves Ramos, Champion de France CIGS
Victor Delpierre, Champion du Monde CIGS

LUNDI 14 SEPTEMBRE

10h30 - 11h30 | Cafés "coup de cœur" de Victor Delpierre, champion du monde CIGS
Torréfacteurs passionnés du COLLECTIF CAFÉ

11h30 - 12h30 | Développer simplement votre offre sans alcool grâce aux astuces de champions
Victor Delpierre, Champion du Monde CIGS
Carlos José Alves Ramos, Champion de France CIGS

12h30 - 13h30 | La cuisine au café de spécialité
Sonia Bichet, MOF poissonnier - écailler

13h30 - 14h30 | Remise des prix Meilleur Espresso de France 2026

14h30 - 15h30 | La pâtisserie au café de spécialité
Yann Brys - Tourbillon, MOF pâtissier

15h30 - 16h30 | Oatly : l'art des boissons signature
OATLY

16h30 - 17h30 | Remise des prix Meilleur Coffee Shop de France
en partenariat avec La Main Noire

CAFÉ Les bons artisans font les bons cafés
ART'S BAR BARISTA & BARTENDER
BWT water + more
hector le collector
IPA PORCELLANE Made in Italy dal 1915
MONIN
THE ORIGINAL OATLY!
PARINOX
Victoria Arduino INSPIRED BY YOUR PASSION.
victor Delpierre Consulting