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 | Ibrik, méthodes douces & fromages : à la découverte d'accords surprenants
Alexis Figini – LA MAISON DU BARISTA

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

13h30 - 14h30 | Café de spécialité et éclair vanille & noix de pécan : un accord gourmand
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 : la mixologie au café de spécialité & 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 | Du café industriel au café de spécialité : deux approches de la torréfaction
Jonathan Le Pautremat, Champion de France Torréfaction 2025 - JLP Consulting

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 Ambassadeur BWT, Chef pâtissier

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

17h30 - 18h30 | BAR ÉPHÉMÈRE : la mixologie au café de spécialité
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 | Thé grand cru vs. Café de spécialité
Lydia Gautier, agronome et pionnière de la sommellerie du thé

13h30 - 14h30 | Remise des prix Meilleur Coffee shop de France
en partenariat avec La Main Noire

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 Espresso de France

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

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

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 Cerqueiro - 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 Tullot - 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 Tullot - 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 ESPACE CUPPING

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

11h | Sucafina : Beyond the cup
Sofie Nys - SUCAFINA
Inscriptions

12h30 | TSP Selection : A World of Origins
Gisella Quintero - TOUTON SPECIALTY COFFEE
Inscriptions

15h30 | Café du Cameroun : Des terroirs d'exception
Yanka Nana Hermann - CICC

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

11h | Cafés pépites : Voyage au cœur des nouvelles récoltes
Jean Etchats & Guadalupe Vasquez-Orozco - BELCO

12h30 | Cameroun : Café Robusta de spécialité
Yanka Nana Hermann - CICC
Inscriptions

14h | Les cafés de notre plantation au Pérou : La Finca Mariposa
Silvia Bonin & Silas Boris - L'ARBRE À CAFÉ

15h30 | Éthiopie Guji : Découvrez le meilleur espresso de France en cupping
Camille Tourny & Alice Vasseur - BRÛLERIE DES GOBELINS

LUNDI 14 SEPTEMBRE

11h | Les coups de coeur de la récolte colombienne
Julien Joly - CATA EXPORT

12h30 | Cafés régénératifs : Préserver l'eau, révéler le café
Oliver Sears - COFINET
Inscriptions

14h | Les cafés de terroir du Guatemala : Une sélection exclusive depuis 21 ans
Gloira Montenegro - LA CAFÉOTHÈQUE