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