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