

LE MONDE DES [„] GRANDS CAFÉS

MAGAZINE PROFESSIONNEL NUMÉRO 08. SEPTEMBRE 2021 9,70 €

PARIS COFFEE SHOW 2021

DU 11 AU 13 SEPTEMBRE
PARC FLORAL DE PARIS

ÉQUIPEMENT
ENTREtenir SA MACHINE

CAFÉ PRATIQUE
BIEN CHOISIR SA MOUTURE



Paris Coffee Show

UNE ÉDITION PLACÉE SOUS DES VALEURS FONDAMENTALES

UNITÉ, PARTAGE ET ÉCORESPONSABILITÉ : DU 11 AU 13 SEPTEMBRE, LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE CAFÉ CÉLÈBRENT LE GRAIN, LA MATIÈRE BRUTE, LA TYPICITÉ DES TERROIRS ET LES ORIGINES. LE CAFÉ RASSEMBLE, LE CAFÉ SE PARTAGE MAIS C'EST SURTOUT UNE HISTOIRE D'HOMMES, DE FEMMES, D'EXPERTS, DE PASSIONNÉS QUI SERONT NOMBREUX AU RENDEZ-VOUS FIXÉ PAR LE COLLECTIF CAFÉ AU PARC FLORAL DE PARIS.

Photos : © Paris Coffee Show

Entre 9 et 12 000 visiteurs, 70 % de professionnels et 30 % de passionnés, les 80 exposants attendus vont être bien occupés. Il faut dire que sur 2 500 m², l'événement s'annonce particulièrement attractif. "Ce sera un moment fort annonce le président du Collectif Café, David Serruys. C'est important pour nous d'avoir pu maintenir cet événement en 2021 dans le contexte que l'on connaît. Nous allons enfin pouvoir nous

retrouver entre tous les acteurs de la filière café et nous pourrons retrouver nos clients qui sont aussi bien des restaurateurs, traiteurs, cavistes que bien entendu, des épiciers fins. La particularité de cette année, c'est que notre salon se tient en partenariat avec Omnivore, ce qui veut dire pour les visiteurs, l'accès à plus de 10 000 m² d'expositions, conférences, animations, concours. C'est un vrai plus", conclut-il.



ÉVÈNEMENT

Les concours seront bien sûr au rendez-vous. Avec un motif de satisfaction supplémentaire puisque le concours du Meilleur Torréfacteur de France 2021 laisse place au Championnat de France de Torréfaction en partenariat avec la SCA. "C'est un message d'unité de la filière porté par la SCA et le Collectif Café" analyse David Serruys, satisfait de constater que cela se concrétise dès cette année au profit des professionnels du café et des candidats.



David Serruys, président de Collectif Café.

"C'EST UN MESSAGE D'UNITÉ DE LA FILIÈRE PORTÉ PAR LA SCA ET LE COLLECTIF CAFÉ"

"Nous organisons également le Prix du Meilleur Mélange pour Espresso de France. Ce concours, ouvert à nos adhérents, vise à valoriser le savoir-faire d'un torréfacteur et enfin, le Championnat de France Brewer's Cup." Parmi les animations enfin, le Village des Torréfacteurs permettra de rencontrer une vingtaine de torréfacteurs, de déguster leurs cafés et d'échanger avec eux. Également un espace conférences avec des tables rondes sur les thématiques durabilité, sublimer le café, découvrir les tendances café et entreprendre.



Le Pérou, invité d'honneur

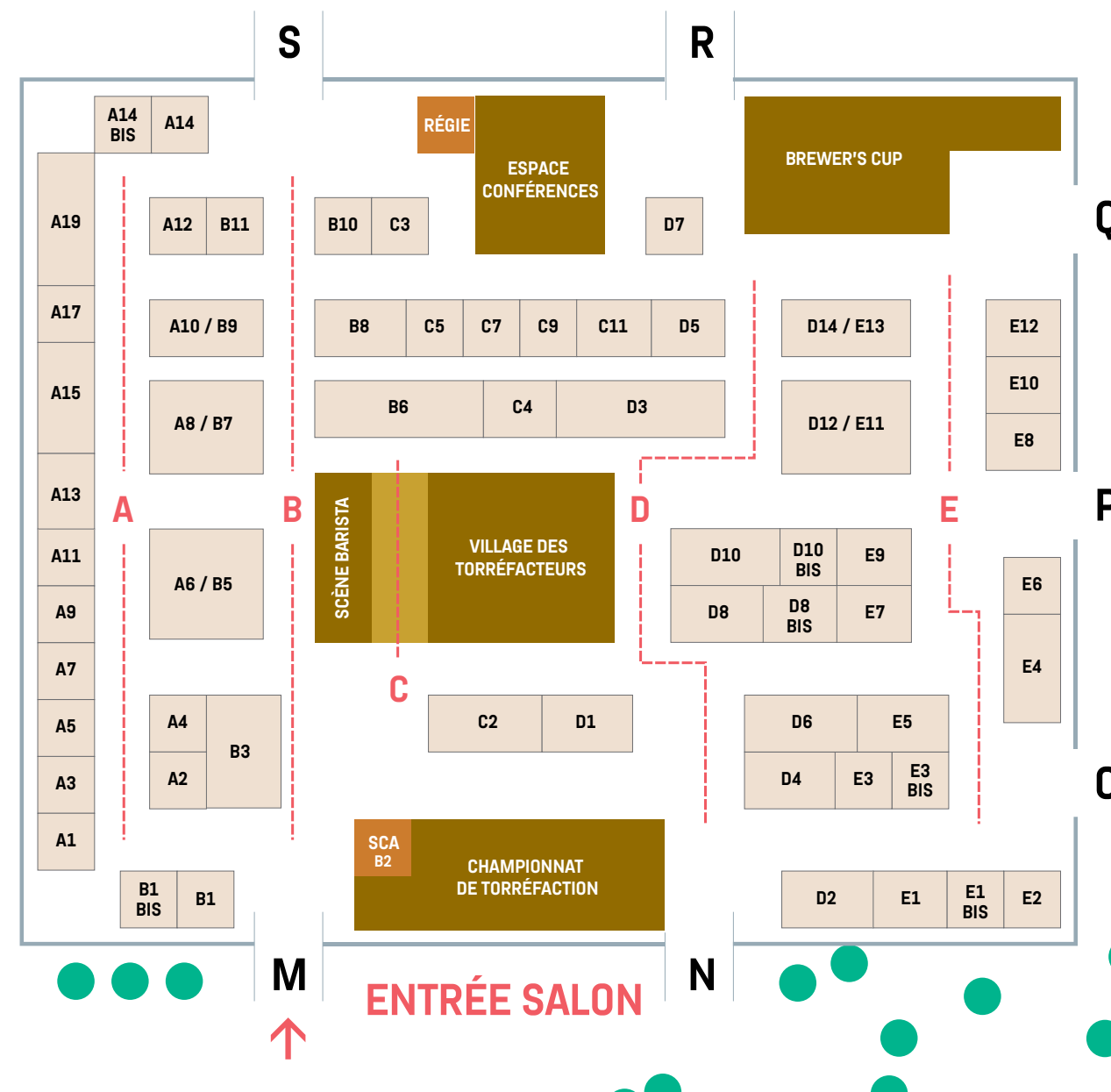
Un pays à l'honneur qui célèbre son bicentenaire : le Pérou. L'un des pays d'Amérique du Sud les plus riches en biodiversité au monde grâce aux nombreux microclimats : 28 climats et 84 zones écologiques. Le café est l'un des principaux produits agricoles d'exportation du pays. Les cafés de spécialité y sont cultivés, principalement de l'arabica. Deux-cent-mille familles de petits producteurs gèrent plus d'un million d'hectares de café.

L'ORGANISATEUR

Porte-voix de la profession, Collectif Café est une fédération qui réalise une veille et exerce son influence auprès des parlementaires afin de protéger cette profession dont les problématiques sont souvent liées à celles de l'artisanat. Ses membres bénéficient d'informations et de conseils liés aux données sociales (grille de salaires, convention collective, accords de branche...), juridiques et réglementaires de la profession. La fédération est une organisation patronale représentative au niveau de la convention collective (CCN 3109) en application de la loi du 5 mars 2014 (2014-288 modifiée par la Loi 2015-994 du 17 août 2015).

Collectif Café - 3 rue de Copenhague 75008 Paris
Tél. 06 22 14 85 51
www.collectifcafe.fr

PLAN DU SALON ET ESPACES EXPOSANTS



SÉCURITÉ MAXIMUM

Toute l'équipe du Paris Coffee Show apportera un soin particulier à l'environnement en créant un événement le plus écoresponsable possible ! Stands, équipements, moquettes et autres papiers feront l'objet d'une utilisation mesurée et raisonnée avec pour objectif d'être réutilisés pour une prochaine édition. L'édition 2021 s'adapte également au contexte sanitaire en proposant un événement réduit et aéré, un espace exposition au cœur de cette nouvelle édition avec des espaces animations repensés. Un espace sanitaire est prévu pour tester gratuitement les visiteurs ne pouvant justifier d'un pass sanitaire.

LISTE DES EXPOSANTS PARIS COFFEE SHOW 2021

ARTISANS TORRÉFACTEURS

(VTF : Village des Torréfacteurs)

VTF - CAFE DU COMMERCE

altorrefaction@gmail.com

D1 - BRULERIE DES GOBELINS

commercial@bruleriedesgobelins.fr
www.bruleriedesgobelins.fr

VTF - CAFÉ 1700

info.cafe1700@gmail.com
www.cafe1700.fr

VTF - CAFÉS GONÉO

cafes@cafes-goneo.fr
www.cafes-goneo.fr

VTF - CAFE KITSUNE

marion.duverger@kitsune.fr
www.cafekitsune.fr

VTF - CAFÉS WINDARA

contact@cafeswindara.com
www.cafeswindara.com

VTF - CO-ROASTING

contact@co-roasting.com
www.co-roasting.com

VTF - ESCOCAFÉ

info@escocafe.com
www.escocafe.comVTF - FOUBERT DISTRIBUTION -
LES CAFÉS DE MÉLODIEcontact@lescafesdemelodie.com
www.lescafesdemelodie.com

VTF - GRAINS CAFÉS

grainscafes@gmail.com
www.grainscafes.com

VTF - LA BRULERIE DU CASTEL

E.maignant@labrulerieducastel.com
www.labrulerieducastel.com

VTF - LA CAFÉOTHÈQUE

contact@lacafotheque.com
ecole@lacafotheque.com
www.lacafotheque.com

VTF - LAGRANGE INFUSIONS THÉS CAFÉS

vincent.ballot@bvb-france.com
www.bvb-france.com

VTF - L'ALCHIMISTE

contact@alchimiste-cafes.com
www.alchimiste-cafes.com

A7 - L'ARBRE À CAFÉ

contact@larbreacafe.com
www.larbreacafe.com

VTF - LOMI

sml@lomi.paris
www.lomi.coffee

VTF - LOUISA TORREFACTEUR

caroline@loutsa.fr
www.loutsa.fr

A15 - ORIGINES TEA AND COFFEE

remi.leveque@origines.bio
OriginesTeaAndCoffee.com

D8 BIS - MEO

contact@meo.fr
www.meo.fr

E6 - TERRES DE CAFÉ

info@terresdecafe.com
www.terresdecafe.comBISCUITS – CONFISERIES
ÉPICERIE FINE - SIROPS

A11 - SIROP LA FOLIE PAR COMBIER

info@combiere.fr
www.combiere.fr

VTF - CARRÉ DE CAFÉ®

vincent@carredcafe.com
nathalie.guirma@gmail.com
www.carredcafe.com

A9 - DELICES DE BREIZH

contact@delicesdebreizh.com
www.delicesdebreizh.com

A3 - MAISON MÉDELYS

contact@medelys.fr
www.medelys.fr

CAFÉS VERTS

VTF - 88 GRAINES

agatapudelek@88graines.com
www.88graines.com

D12 / E11 - BELCO SAS

j.cadet@belco.fr
www.belco.fr

D2 - CAFÉS DEL PERÙ

PROMPERU - Organisme de promotion
du Pérou pour les exportations
120 Avenue des Champs Elysées
75008 Paris
www.promperu.gob.pe
rpajuelo@promperu.gob.pe

D6 - MAISON P. JOBIN & CIE

Lilian.morin@nkg.coffee
www.nkg.coffee

E3 - CAFÉS DU YUNNAN

amyleefrance@ynoro-fr.cn
oroyunnanfr.com/fr/accueil

D7 - SALDAC

saldac@wanadoo.fr
www.saldac.comE4 - SWISS WATER DECAFFEINATED
COFFEE INCinfo@swisswater.com
www.swisswater.comCAPSULES –
CONDITIONNEMENT

E8 – CAP'MUNDO

olivier.brivois@cap-mundo.com
www.cap-mundo.fr

D10 – REMAPROD

contact@remacap.com

CHOCOLATS

E7 - CHOCOLATERIE MONBANA

contact@monbana.fr
www.monbana.com

DIVERS

A19 – ALLIANCE 7

Exposition sur la durabilité
sduetz@alliance7.com
www.alliance7.com

B1BIS - ANNA GORVITS

Illustrations au café
anna.gorvits@gmail.com
www.annagorvits.com

A13 - CLIMA°/DIEDRICH

antoine@climacoffee.com
www.climacoffee.com

A14 - CUPPING CLUB

Outil pédagogique box de cupping
www.cupping-club.com
contact@cupping-club.comVTF - ÉDITIONS JEAN LENOIR –
LE NEZ DU CAFÉOutils pédagogiques
de reconnaissance olfactive
viva.lenoir@lenez.com
www.lenez.com

E3BIS - PANAME BREWING COMPANY

Brasserie de bières artisanales
info@panamebrewingcompany.com
www.panamebrewingcompany.com

E2 - QUIRKY CONSULTING

Formation, consultant
Accompagnement à la création d'entreprise
Mh.kennedy@quirky-consulting.fr
www.quirky-consulting.fr

A5 - COLLECTIF CAFÉ

contact@collectifcafe.fr
www.collectifcafe.fr

A5 - RIO COFFEE NATION

contato@riocoffeonation.com
www.riocoffeonation.com

D4 – TASCOC

Solutions d'impression
d'étiquettes couleurs
info@tascofrance.fr
www.tascofrance.fr

EMBALLAGES

C11 - BRODART PACKAGING

aurelie.duval@brodart-packaging.fr
www.brodart-packaging.fr

B10 - CAPSIT

contact@capsit.fr
www.capsit.fr

A14BIS - GOGGIO FRANCE S.A.S.

gogliofrance@goglio.it
www.gogliofrance.com

C7 - GRUDEN PADOVA S.P.A.

gruden@gruden.it
www.gruden.itMACHINES & MOULINS
À CAFÉ

E1BIS - ANIMO

info@animo-france.fr
www.animo.eu

A8 / B7 - ATMP

pernici@atmp.eu
www.atmp.eu

B1 - MOCCAMASTER BY CALITA

m.bonnaud@calita.nl
www.moccamasterbycalita.com

D3 - DE'LONGHI / DK DISTRIBUTION

cecile.lenechet@dkdistribution.fr
www.delonghi.com

C9 - DM TECH – MAHLKONIG ANFIM

contact@dmtech.fr
www.dmtech.fr

D5 - EVOCA

pascale.leblanc@evocagroup.com
www.evocagroup.com/

A6 / B5 - JURA FRANCE

info-fr@jura.com
www.jura.com

A12 - SAGES APPLIANCES

info@sageappliances.com
www.sageappliances.com

E5 - SANTOS

santos@santos.fr
www.santos.fr

A1 - SERPAC MATERIELS

serpacmateriels@orange.fr
www.moulin-cafe.fr

B6 - GRUPPO CIMBALI/ LA FAEMA

www.gruppocimbali.com
www.faema.fr

B3 - MELITTA

emmanuel.mainiere@melitta.fr
www.melitta.fr
www.melitta-professional.fr

E9 - NIVONA - CUISIDIS

Jana.courat@cuisidis.com
www.nivona.com
www.cuisidis.com

D8 - NUOVA SIMONELLI

info@nuovadistribution.fr
www.nuovasimonelli.itMATÉRIEL DE
CONDITIONNEMENT

A2 – AK TRADING COMTECH

contact@aktrading-france.fr
www.aktrading-france.fr

A10/B9 – DSE-SORET

contact@dsesoret.com
shop.dse-soret.com/fr

A4 – ETS PRUD'HOMME-BRAMBATI-ICA

t.prudhomme@matph.com
www.matph.com

C5 – TECHNIPACK SERVICES

commercial@tecnipack-services.fr
www.tecnipack-services.fr

MOBILIER ORIGINAL

C3 – LILOKAWA

o.vaudour@lilokawa.com
www.lilokawa.com

SUCRE

E1 – RAMPE SUCRES (Barcelone)

export1@rampe.es
export2@rampe.es
www.rampe.es

THÉS & INFUSIONS

A17 – GEORGE CANNON

commercial@georgecannon.fr
www.georgecannon.fr

E12 - THES CHRISTINE DATNER PARIS

www.christinedattner.com
clement.dattner@gmail.fr

TORRÉFACTEURS

D10BIS - FABRICA CAFE FRANCE

contact@fabricacafe.france.fr
www.fabricacafe.france.frE10 - TORRÉFACTION SERVICES /
PHOENIXrodriguesanterra@aol.com
www.phoenixroaster.fr

TRAITEMENT EAU & AIR

D14 / E13 - BRITA

infopro@brita-france.fr
www.brita.fr

C2 - BWT WATER+MORE

pierre-nicolas.leclerc@bwt.fr
www.bwt-wam.comVAISSELLE –
ARTS DE LA TABLEB11 - DELISSEA – ARNAUD BARATTE
DESIGNdelissea@ab-designconcept.com
www.delissea.com

C4 - IMPORT CHR

contact@ichr-porcelaine.com
www.ichr-porcelaine.com

B8 - CAFE CHIC

contact@cafechic.com
www.cafechic.com

DEMANDEZ LE PROGRAMME !

LE VILLAGE DES TORRÉFACTEURS

Rencontrez les torrificateurs présents, dégustez leurs cafés et échangez avec eux.

LA SCÈNE BARISTA

Quand la mixologie s'empare du café ! Dégustations, workshops, démonstrations et des moments uniques avec des baresti, experts café et des chefs pour partager des recettes à base de café. Un show orchestré par le Champion du Monde 2013 Coffee in Good Spirits, Victor Delpierre. "Je ferai découvrir le café sous un angle inédit avec des combinaisons de saveurs et de sensations insoupçonnées."

RENCONTRER LES QUATRE INVITÉS D'HONNEUR



VINCENT FERNIOT

Depuis plus de 25 ans, Vincent Ferniot partage en télévision et radio son expertise et son amour des meilleurs produits et de ceux qui les élaborent. Il est aussi l'inventeur du Carré de Café® (premier café à croquer en tablette), avec la complicité de François Pralus.

ASSISTER AUX DIFFÉRENTS CONCOURS

Profitez de cet événement pour venir soutenir les candidats du Championnat de France de Torréfaction, la Brewer's Cup et le Concours du meilleur mélange pour Espresso.



INFORMEZ-VOUS DANS L'ESPACE CONFÉRENCES

Suivez les conférences et les interventions des producteurs et professionnels reconnus sur les enjeux de la filière ! Trois journées riches en découvertes et enseignements pour débattre et échanger.

INFOS PRATIQUES

PARC FLORAL DE PARIS

Horaires :

Samedi 11 septembre : 10h-18h

Dimanche 12 septembre : 10h-18h

Lundi 13 septembre : 10h-17h

Tarif pour toute la durée de l'événement : 15 € TTC par personne (incluant l'accès au salon Omnivore)

Route de la Pyramide - 75012 Paris

Métro Ligne 1 – Château de Vincennes

RER A Vincennes



NATHALIE SCHRAEN-GUIRMA

Nathalie est animatrice et productrice à France Télévisions (Télématin / France 2 – La Quotidienne / France 5) et Sud Radio (C'est ça la France). En plus de ses activités télévisuelles, elle s'occupe de l'image et du développement commercial du Carré de Café® en collaboration avec les équipes de la maison Pralus.

PIERRE HERMÉ

Créateur de la pâtisserie haute couture, élu Meilleur Pâtissier du Monde, Pierre Hermé manifeste depuis toujours un intérêt pour le café. Avec l'exigence qu'on lui connaît, il nous entraîne dans l'univers de cet ingrédient aux saveurs encore étonnamment méconnues tout en nous introduisant au savoir-faire des baristas.

VICTOR DELPIERRE

Champion du Monde Coffee in Good Spirits, inventeur et spécialiste de "La Cuisine des boissons", Victor Delpierre aime provoquer l'inattendu et dépasser les frontières du goût. Le café est aujourd'hui un de ses moyens d'expression pour donner du plaisir et créer du souvenir.



CALENDRIER DES CONFÉRENCES PARIS COFFEE SHOW 2021

■ Durabilité ■ Sublimier le café ■ Découvrir les tendances café ■ Entreprendre ■ Flash

	11 SEPTEMBRE	12 SEPTEMBRE	13 SEPTEMBRE
MATIN 10h00 - 10h45 Grande conférence	LA PLACE DU CAFÉ DANS UN REPAS : DEUX CHEFS LIVRENT LEURS POINTS DE VUE Invité d'honneur : Pierre Hermé Chef : Grégory Marchand L'Arbre à Café / Hippolyte Courty (animateur)	CAFÉ & ÉCOLOGIE État de la recherche agronomique Visions croisées Afrique et Amérique Latine Clima / Laura Meunier et Antoine Nétien Cirad / Luc Villain La Claque Café / Emmanuel Buschiazzo Cuping Club / Morgane Daeschner (animatrice)	DÉCOUVRIR LE CONSOMMATEUR DU CAFÉ 2021/2022 Gourmet Cup / Thierry Layec (animateur) Seggali / Jean-Marie Parseghian Swiss Water / Emmanuel Dias Mister Bean / Mickaël Fock Yee
11h00 - 11h15 Flash	PRÉSENTATION PARTENAIRE CFC De'Longhi / Alexis Figini	LE CAFÉ PÉRUVIEN, PRODUIT D'EXCELLENCE Promperu / Rosario Pajuelo	COLLECTIF CAFÉ David Serruys (président) / Emanuelle Clabaut (déléguée générale)
11h30 - 12h15 Grande conférence	ENTREPRENDRE DANS LE CAFÉ Parcours, financement, recherche immobilière... Sunny Side A P I / Séverine Pertays-Rosset (animatrice) Quirky Consulting / Marie-Hélène Kennedy Credit Pro / Philippe Foutel. Initiative France / Patricia Lexcellent	LE CAFÉ DE FORÊT Belco / Julien Cadet Belco / Jacques Chambrillon Idées d'Eugénie / Gen Delaire (animatrice)	CAFÉS VERTS Conseils pour sélectionner et torrifier 88 Graines / Agata Pudelek Maison Jobin / Ludovic Maillard Clima / Antoine Nétien Collectif Café / David Serruys Idées d'Eugénie / Gen Delaire (animatrice)
APRÈS-MIDI 14h00 - 14h45 Grande conférence	POLITIQUE POUR UN CAFÉ DURABLE Nestlé / Yannick Nguyen Terres de Café / Christophe Servell. Belco / Angel Barrera Collectif Café / David Serruys Idées d'Eugénie / Gen Delaire (animatrice)	SAVOIR DÉGUSTER UN CAFÉ MOF / Vincent Ballot MOF / Daniela Capuano Cafés Goneo / Hugues Chazottes Absolument Vin / Séverine Gendre Idées d'Eugénie / Gen Delaire (animatrice)	CRÉER ET DÉVELOPPER SA TORRÉFACTION Quirky Consulting / Marie-Hélène Kennedy (animatrice) Loutsas / Caroline Langloy Lomi / Aleaume Paturle Café Caron / Anne Caron
15h00 - 15h15 Flash	LE CAFÉ MADE IN BRAZIL Rio Coffee Nation / Martina Barth D'Avila	PRÉSENTATION PARTENAIRE CFC Sage Appliances / Romain Maulavé	PRÉSENTATION PARTENAIRE CFC BWT WATER + MORE : Massimo Santoro
15h30 - 16h15 Grande conférence	LES TENDANCES DESIGN DANS LA FILIÈRE CAFÉ Food Design / Sylvie Amar Délissea / Arnaud Baratte La Marzocco / Sandra Bouckennooghe Idées d'Eugénie / Gen Delaire (animatrice)	CRÉER ET DÉVELOPPER SON COFFEE SHOP Quirky Consulting / Marie-Hélène Kennedy (animatrice) Loustic / Channa Galhenage Treize Bakery / Laure Anderson / Kajsja Von Sydow	UN CAFÉ DURABLE Les critères de neutralité climatique et de traçabilité Climate Neutral Group / Willem Melis Crystalchain / Maxime Michelot The Right Packaging / Jocelyne Erhet Belco / Alexandre Bellangé FAIRE/ Estelle Dubreuil (animatrice)
16h30 - 17h30 Conférence dégustation	COLOMBIE / PÉROU : DEUX CAFÉS FRÈRES MAIS DIFFÉRENTS Escocafé / Alfredo Escobar Europa Latina / Ruben Romero Idées d'Eugénie / Gen Delaire (animatrice)	UN EXEMPLE DE CAFÉ SOLIDAIRE : GRAINS DE RÉINSERTION Gourmet Cup / Thierry Layec (animateur)	