

PARIS_COFFEE SHOW SCÈNE BARISTA

PRODUIT & ANIMÉ PAR VICTOR DELPIERRE CONSULTING

Le café de spécialité sous toutes ses formes : des ITW, des shows, des démonstrations, des VIPS...

11 SEPTEMBRE

Accueil Café
10h00 - 10h45

LE MATERIEL
Le moulin à café, un élément trop souvent négligé pour une bonne qualité de café en tasse.
Victoria Arduino /
Nicolas Poirot-Crouvezier
(Nuova Distribution France)

12 SEPTEMBRE

LE MATERIEL
Comment garantir une qualité d'espresso constante, malgré les roulements & le turn over de mon personnel ?
Victoria Arduino /
Nicolas Poirot-Crouvezier
(Nuova Distribution France)

13 SEPTEMBRE

LE MATERIEL
La nouvelle machine 1 groupe de chez La Marzocco
La Marzocco /
Sandra Sandra Bouckenooghe
(Ambassadrice France La Marzocco Home)

BONUS - CUISINE & CAFE
Rencontre avec Juan Arbelaez
Juan Arbelaez (Chef entrepreneur)

Pause Café
11h-11h45

LE MATERIEL
La machine semi-manuelle, une solution intéressante pour les apprentis barista.
Sage / Marco Baresi
(Coffee Account Manager France)

LE MATERIEL
L'expresso broyeur est-il la solution pour un bon espresso en tasse quand on n'est pas barista ?
Delonghi /
Nir Chouchana
(champion de France CIGS 2014)

MASTERCLASS
L'eau, cet ingrédient qui change le goût de votre café
Maxicoffee / Massimo Santoro
(Responsable de la formation)
BWT water + more / Pierre Nicolas Leclerc
(Directeur des ventes)

Boisson Café
12h-12h45

BOOSTER LE CA DE SON ETABLISSEMENT
Boostez le CA de son établissement en valorisant son offre de boissons au café.
Partie 1/2 => LES BOISSONS CHAUDES (sans alcool)
Arts Bar /
Carlos José Alves Ramos
(champion de France CIGS 2018)

BOOSTER LE CA DE SON ETABLISSEMENT
Boostez le CA de son établissement en valorisant son offre de boissons au café.
Partie 2/2 => LES BOISSONS FROIDES (sans alcool)
Arts Bar /
Carlos José Alves Ramos
(champion de France CIGS 2018)

LE CAFE DE SPECIALITE DANS LA GASTRONOMIE
Homard en bouillon de cascara, légumes rôtis en méthode douce, slow-coffe à la tanasie
Nicolas Medkour (Chef Maitre Cuisinier de France)
Brémart / Chantal Trenquier
(Directrice commerciale)

Cuisine Café
13h-13h45

CUISINE AU CAFE
Brémart

Café gourmand
14h-14h45

LE CAFE DE SPECIALITE EN PATISSERIE
Comment exploiter la diversité des goûts du café de spécialité en pâtisserie ? (1/2)
Bryan Esposito (Chef pâtissier)

RENCONTRE
Quand un expert du chocolat rencontre un expert du café : analyse sensorielle des cafés & chocolats de spécialité
Cacao Barry /
Catherine Hardy (Sensoriel Management)
La Marzocco /
Sandra Bouckenooghe
(Ambassadrice France La Marzocco Home)

"Coffee time"
15h-15h45

BOOSTER LE CA DE SON ETABLISSEMENT
Le "coffee time", un "tea time" entièrement caféiné.
B2 /
Benoît Cochelin (Chef pâtissier)
Loutsa Torrêfacteur

LE CAFE DE SPECIALITE EN PATISSERIE
Comment exploiter la diversité des goûts du café de spécialité en pâtisserie ? (2/2)
Olivier Stehly (Chef pâtissier)
Loutsa Torrêfacteur

Apéro Café
16h-16h45

LE CAFE DE SPECIALITE EN COCKTAIL
Le café, un ingrédient sous exploité dans la création de cocktail.
(méthode espresso)
Nir Chouchana
(champion de France CIGS 2014)

LE MATCH
Nir Chouchana (champion CIGS 2014)
VS Hakim Ben Hammouda
(champion de France CIGS 2019)
4 twists de cocktail classique /
4 méthodes d'extraction du café
Et en bonus l'Irish coffee signature du dernier champion de France CIGS

18h-20h

Food & Beverage + Show cocktail
DJ : Alexis Figini
Soirée privée by Victor Delpierre
invité du Collectif Café

