

# PARIS COFFEE SHOW ESPACE TORRÉFACTION

PRODUIT & ANIMÉ PAR DANIELA CAPUANO

## SAMEDI 10 SEPT.

- 10h30 - 11h** INTRODUCTION AU PHOENIX  
Rodrigue Santerre, Phoenix French Roaster
- 12h - 13h30** LA CRÉATION D'UN ASSEMBLAGE DE CAFÉ :  
CONCEPTION, SAVOIR-FAIRE, INNOVATION  
Mihaela Iordache, La Brûlerie de Belleville
- 14h - 15h30** COMPRENDRE LA TORRÉFACTION PAR LES  
PHASES QUE NOUS POUVONS OBSERVER AU  
LONG DU PROCESS  
Daniela Capuano, Capuano Coffee,  
Torréfactrice, Meilleur Ouvrier de France 2019
- 16h - 17h30** COMMENT APPORTER DES ACTIONS CORRECTIVES  
SUR LES PROFILS DE TORRÉFACTION  
Jérémie Vergne, Le Hangar 5 / Café Piha

## DIMANCHE 11 SEPT.

- 10h30 - 12h** DE LA TORRÉFACTION ARTISANALE AU  
CHAMPIONNAT DU MONDE DE TORRÉFACTION -  
PARCOURS  
Laurent Baysse, La Brûlerie du Cantin,  
Champion de France de torréfaction 2021
- 12h30 - 14h** L'AUTOMATISATION EN TORRÉFACTION COMME  
OUTIL D'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ  
Alexia Sivignon, Maxicoffee
- 14h30 - 16h** PROBAT/LORING: CHALLENGES DE LA  
TRANSITION ENTRE DEUX TECHNOLOGIES  
Martin Suard, L'arbre à Café
- 16h30 - 17h30** DÉMARRER SA TORRÉFACTION AU SEIN D'UN  
ATELIER COLLABORATIF !  
Maria Hernandez, The Beans on Fire

## LUNDI 12 SEPT.

- 10h30 - 12h** CHANGEMENTS PHYSIQUES ET CHIMIQUES -  
FOCUS SUR LA COULEUR  
Paul Arnephy, Torréfacteur, Meilleur Ouvrier de  
France 2019
- 12h30 - 14h** MAÎTRISER SON PROFIL DE TORRÉFACTION AVEC  
LES LOGICIELS  
Jérémie Vergne, Le Hangar 5 / Café Piha et  
Denis Mialocq, Belco
- 14h30 - 16h** TAUX HUMIDITÉ ET ÂGE DU CAFÉ VERT -  
LES IMPACTS SUR LA TORRÉFACTION  
Mélanie Badets, Tchanque Gourmet,  
Meilleure Torréfactrice de France 2019