

COLLECTIF



CAFÉ

PARIS COFFEE SHOW

LE PREMIER EVENEMENT
CAFÉ EN FRANCE

5 - 7
SEPTEMBRE 2020

PARC FLORAL DE PARIS

UN EVENEMENT ORGANISE PAR LE COLLECTIF CAFE

WWW.PARISCOFFEESHOW.COM

M 1 LIGNE 1 - CHATEAU DE VINCENNES RER A VINCENNES

PARIS COFFEE SHOW

EDITION 2020

EDITO



Après 33 éditions, réalisées dans plusieurs grandes villes de France, et réservées aux professionnels, Collectif Café vous donne rendez-vous pour la 2ème édition du 1er événement français dédié au café et à son univers au sein du Parc Floral de Paris ! Le Paris Coffee Show rassemble tous les acteurs de la filière, de la cerise à la tasse, pour apporter aux visiteurs - professionnels (torréfacteurs, épicerie fines et CHR) et passionnés du café - de réelles expériences et découvertes liées au monde du café. En France, la filière est en constant essor ! Nous comptabilisons plus de 1 050 torréfacteurs, avec une émergence ces dernières années de nouvelles méthodes de dégustation (slow coffee, boissons et cocktails, accords mets-café, etc.), de nouveaux lieux de dégustations, de nouvelles tendances... Cette année, toute l'équipe apportera un soin particulier à l'environnement en créant un événement le plus écoresponsable possible ! Nos 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. Parce que le café nous vient de la nature, il est fondamental de partager ses valeurs et d'être en accord avec notre environnement. Venez vivre une expérience unique au Paris Coffee Show !

- **3 journées d'expositions et d'animations** pour redécouvrir le café de la cerise à la tasse
 - **9 zones d'animations, de débats, d'échanges** avec des ateliers et des masterclasses
 - **4 grands concours autour du café**
 - **1 soirée d'échanges entre professionnels**
- le 6 septembre 2020

CHIFFRES CLES

6 000 m²
d'exposition

5 000
visiteurs
attendus

+150
exposants

CONCOURS

- **Meilleur Torréfacteur de France**
- **Meilleur Mélange pour Espresso de France**
- **Barista Masters France**
- **Junior Café Masters**

PARTENAIRE DU



Rendez-vous en 2021...

MEILLEUR
TORREFACTEUR
DE FRANCE
2020



MEILLEUR
MELANGE POUR
EXPRESSO
DE FRANCE
2020



BARISTA
MASTERS
FRANCE
2020



JUNIOR
CAFE
MASTERS
2020



POURQUOI EXPOSER ?



C'est l'ÉVÉNEMENT CAFÉ DE L'ANNÉE EN FRANCE avec 3 jours pour présenter votre offre, vos nouveautés et vos innovations, développer votre réseau de clients et les fidéliser.

De l'exposition à l'organisation d'animations, jusqu'aux rencontres entre pairs, tout est mis en œuvre pour permettre aux exposants de facilement présenter leurs produits et savoir-faire au plus grand nombre de visiteurs au sein d'un univers écoresponsable.

Afin de faciliter l'identification de typologies de visiteurs, des badges de couleurs différentes seront remis aux passionnés du café et aux professionnels. Ainsi, un balisage simple et pratique permettra aux exposants de différencier aisément les visiteurs B2B ou B2C



LE PARC FLORAL DE PARIS POUR ALLIER CONFORT D'EXPOSITION ET ACCESSIBILITÉ :

- 6 000 m² d'exposition
- 700 places de parking
- 1 ligne de métro (Ligne 1 – Station Château de Vincennes)
- 1 ligne de RER (RER A - Station Vincennes)
- 1 ligne de Bus (Ligne 112 – Station Stade Léo Lagrange)
- Stations Vélib

QUI EXPOSE ?



LE CAFÉ...

- Pays producteurs et importateurs de cafés verts
- Fabricants de matériels de torréfaction
- Fabricants de cafetières, percolateurs, filtres, petit électroménager...
- Fabricants de moulins à café
- Torréfacteurs
- Coffee shops
- Machines de conditionnement
- etc...

ET SON UNIVERS

- Chocolatiers et biscuitiers
- Fabricants de sirops
- Alcools, laits et crèmes
- Sucres
- Les emballages et sacheries
- Fabricants de matériels de traitement de l'eau
- Porcelainiers et arts de la table
- Maisons de thés et infusions
- Epiciers fins
- Editeurs de livres sur la gastronomie et le café

Vous souhaitez exposer ?
Toutes les informations utiles se trouvent à la fin de ce document
ou rendez-vous directement sur : www.pariscoffeeshow.com

VOTRE STAND

EDITION 2020

2 POSSIBILITES

taille minimale pour les stands équipés : 9m²
taille minimale pour les stands nus : 18m²

La surface des stands varie de 9 m² à 54 m².
L'inscription inclut la mention au catalogue officiel, la
mise à disposition de 100 e-invitations visiteurs,
5 badges d'accès exposants, 1 place de parking, 2 pass
soirée networking par tranche de 9m². Chaque stand
cloisonné sera équipé de matières respectueuses de
l'environnement. Nous souhaitons pouvoir réutiliser
un maximum d'éléments pour la prochaine édition afin
de limiter les déchets générés sur le salon.



STOCKAGE

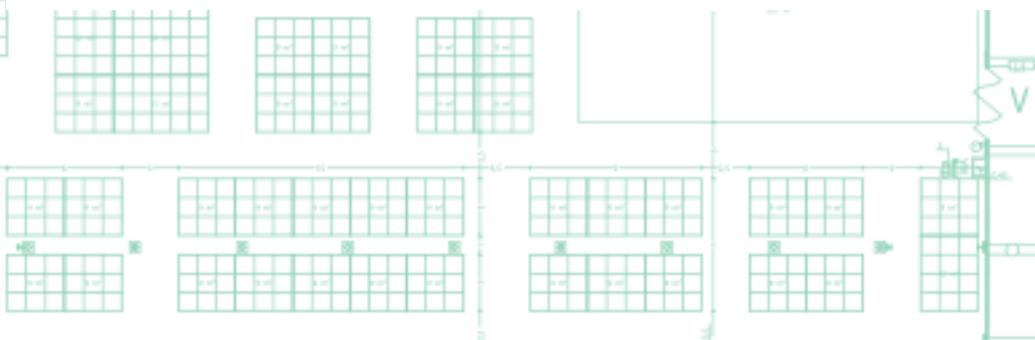
1. STAND NU

Superficies disponibles :

18m² - 20m² - 24m² - 27m² - 30m² - 36m² - 45m² - 54m²

L'exposant dispose uniquement de la surface au sol commandée, nue, c'est-à-dire sans revêtement. L'exposant décore et aménage son stand dans le respect du règlement de décoration de la manifestation.

un stand conçu et personnalisé par votre standiste



2. STAND CLOISONNÉ

Superficies disponibles :

**9m² - 12m² - 15m² - 18m² - 20m² - 24m² - 27m² - 30m² - 36m²
45m² - 54m²**

Dans la formule de stand cloisonné sont inclus les cloisons de séparation, l'enseigne (avec uniquement le nom de l'entreprise, sans logo), un rail de spots par tranche de 9 m² louée. L'exposant se charge de meubler et décorer son stand.



visuel non contractuel

l'offre cloisonnée, une offre économique qui vous permet de vous concentrer uniquement sur la décoration et l'aménagement de votre stand

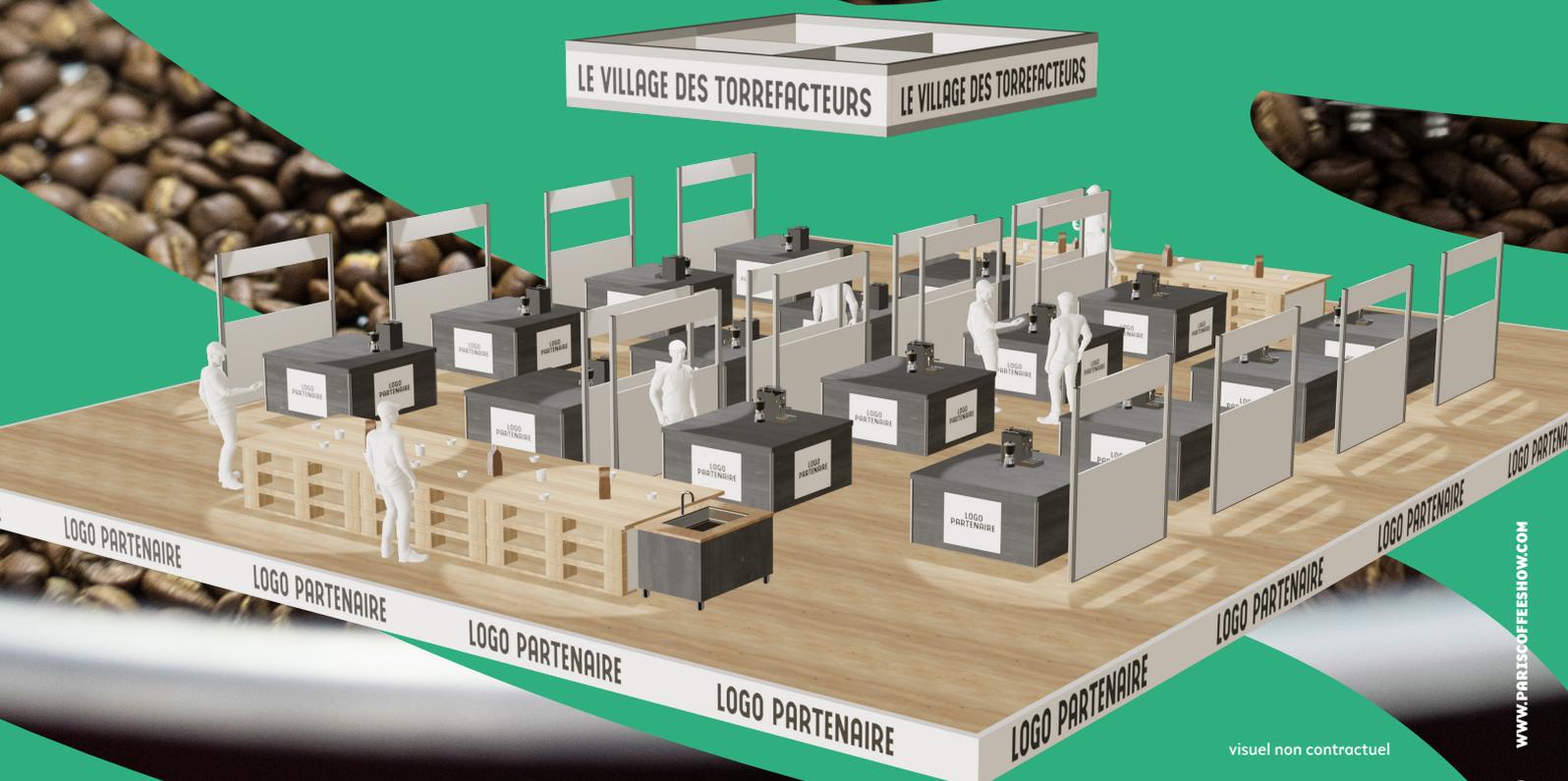


VILLAGE DES TORREFACTEURS

POUR QUE CHACUN SOIT PRESENT !

Véritable pépinière de talents, le Village des Torréfacteurs est un espace collectif, composé de 16 comptoirs et 2 tables de cupping.

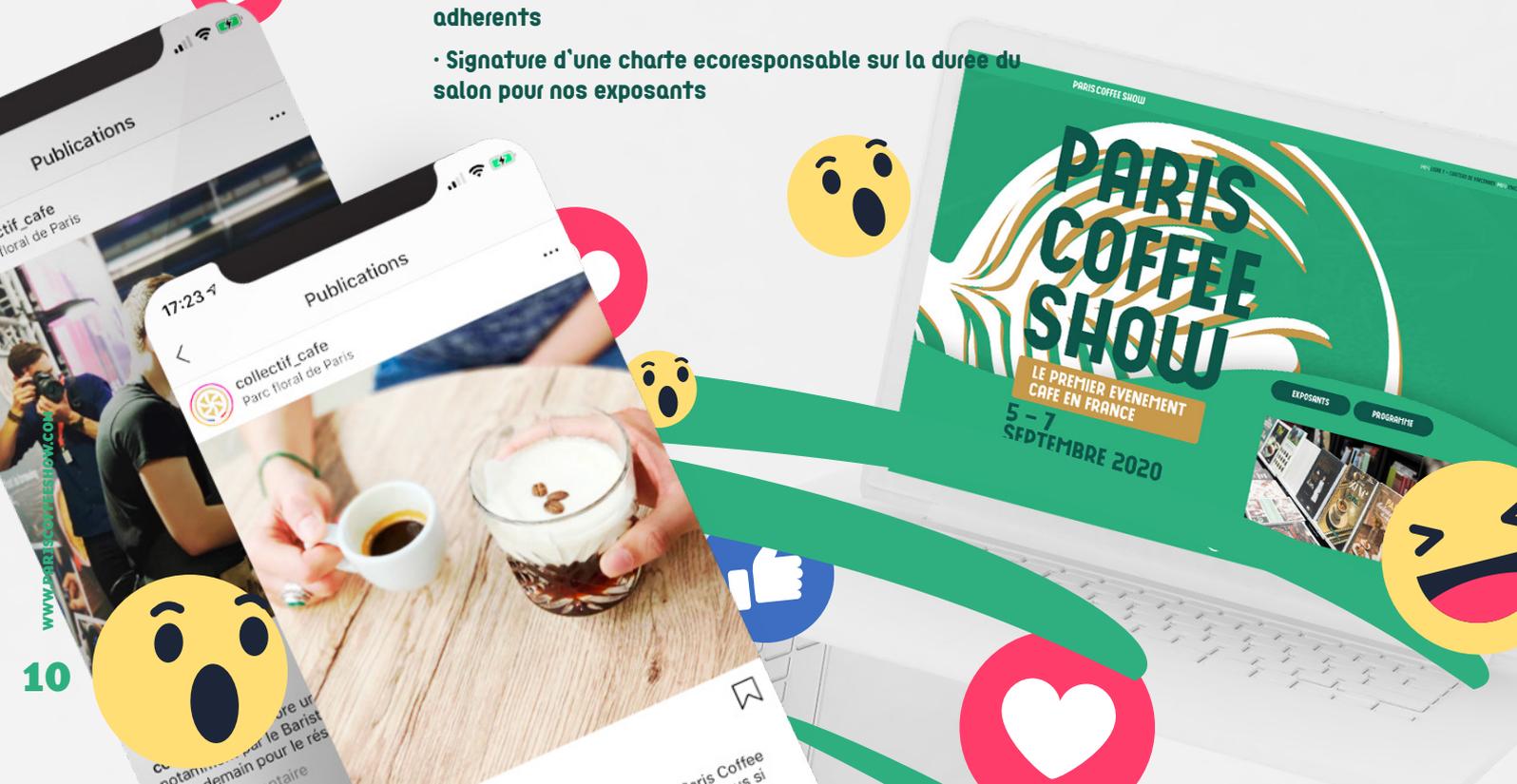
L'espace est réservé aux torréfacteurs artisanaux, aux coffee shops, aux épicerie fines indépendantes et aux TPE françaises de moins de 2 ans. Les torréfacteurs présents sur ce Village pourront torréfier sur les 2 machines mises à disposition, sur réservation de créneaux horaires.



visuel non contractuel

UN PLAN DE COMMUNICATION A 360°

- Un site Internet
- Un bureau de presse (pour y déposer vos communiqués de presse et dossiers de presse)
- Un Guide de visite « Collectif Cafe Le Mag »
- Des e-mailings ou invitations personnelles adressés aux décideurs cibles sur l'ensemble du territoire national
- Des e-mailings d'informations pour les visiteurs VIP
- Des partenaires médiatiques français et européens (presse écrite, presse digitale et radio) et un dispositif influenceurs
- Des posts ciblés sur les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram)
- Des affiches et kits de communication auprès de nos adhérents
- Signature d'une charte eco-responsable sur la durée du salon pour nos exposants



5.000



VISITEURS

professionnels et passionnés
du café attendus pour cette
2ème édition du Paris Coffee
show

Vous souhaitez exposer ?
Toutes les informations utiles se trouvent à la fin de ce document
ou rendez-vous directement sur : www.pariscoffeeshow.com

QUI VISITE ?

BtoB

- Torrefacteurs (boutique, CHR, DA, GMS)
- Coffee shops
 - Baristas
 - Epiciers fins
- Restaurateurs
- Chaines hotelieres
- Hoteliers Independants...

BtoC

- Amateurs
- Coffee lovers
- Passionnes



HORAIRES D'OUVERTURE

professionnels et passionnés
du café

Sam. 05 SEPT 10h - 18h

Dim. 06 SEPT 10h - 18h

Lun. 07 SEPT 9h - 17h

LE CAFE DANS TOUS SES ETATS

POUR SEDUIRE PETITS ET GRANDS

**Des animations & contenus
pour toutes les générations.**

POUR LES ENFANTS:

Un espace dédié avec la présence de 2 animateurs et des ateliers découvertes pour permettre aux parents de visiter le salon sereinement.

POUR LES ADULTES:

- Torréfaction
- Dégustation de café à la brésilienne
- Initiation au latte art
- Extraction du café avec les conseils d'un barista
- Dégustations de cocktails café
- Accords mets-café
- Expositions photos
- et encore beaucoup d'autres animations...



LE LIVE

AU COEUR DE 9 ESPACES D'ANIMATIONS

AU COEUR DU VILLAGE DES TORREFACTEURS

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

Rencontrez les torréfacteurs présents, dégustez leurs cafés et échangez avec eux. Et apprenez à déguster les cafés à la brésilienne dans l'espace cupping dédié.

DANS LE COFFEE LAB

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

Assistez aux masterclasses de torréfaction auprès de deux fabricants de torréfacteurs pour en découvrir toutes les facettes. Et bien sûr, profitez de cet événement pour venir soutenir les candidats du Concours du Meilleur Torréfacteur de France !

ESPACE CONFERENCES

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

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.

LE MONDE DE L'EXTRACTION

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

Apprenez à extraire un espresso, à mettre en place les règles d'art de la filtration et devenez un pro du latte art avec les conseils d'un barista !

AU FOOD BAR

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

Profitez des démonstrations des Chefs pour découvrir le café autrement, grâce notamment aux somptueux accords mets-café.

ESPACE VIP

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

Bénéficiez d'un lieu dédié aux échanges professionnels. Profitez de cet espace pour vous restaurer le midi et réservez l'un des 3 bureaux pour vos rendez-vous en one to one !

COCKTAIL BAR

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

Profitez d'un moment « fort en café » en savourant des boissons gourmandes créées par les baristas incontournables de la profession.

L'ESPACE CONCOURS

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

Assistez aux différentes épreuves des prestigieux concours et soutenez les candidats, informez-vous auprès des professionnels reconnus au travers d'interviews, de démonstrations et d'animations : Concours du Meilleur Mélange pour Espresso - Barista Masters France - Junior Café Masters.

LA LIBRAIRIE

SAMEDI 5 • DIMANCHE 6 • LUNDI 7

Profitez de cet espace café-détente, point de rencontres et de dédicaces, pour découvrir les nombreux livres spécialisés sur le café.

LES CONCOURS ANNUELS DE LA PROFESSION



CONCOURS PROFESSIONNELS RESERVES AUX ADHERENTS DU COLLECTIF CAFE :

- Concours du Meilleur Torréfacteur de France
- Concours du Meilleur Mélange pour Espresso de France
- Barista Masters France

NOUVEAU :

- Junior Café Masters

Demande d'informations et dossier d'inscription :

contact@collectifcafe.fr

COLLECTIF



C A F É



L'ORGANISATEUR :

Collectif Café est la principale fédération patronale française représentant l'ensemble des professionnels de la filière française du café. Collectif Café a pour vocation de défendre les intérêts des importateurs, torréfacteurs, baristas et coffee shops. Créateur de la Pause-Café au début des années 1960, Collectif Café œuvre pour la promotion de la filière et de l'ensemble de ses acteurs. Organisateur du 1er évènement français dédié au café et à son univers : le Paris Coffee Show, ainsi que des concours nationaux très reconnus de la profession : le concours du Meilleur Torréfacteur de France, le Concours du Meilleur Mélange pour Espresso de France et les Barista Masters France et nouveauté 2019 : les Junior Café Masters. Collectif Café a contribué à inscrire le métier de torréfacteur au concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » dont la première édition s'est déroulée en septembre 2018 lors du congrès des Torréfacteurs à Bordeaux.



LES PARRAINS DU PARIS COFFEE SHOW



© Stéphane de Bourges

PIERRE HERMÉ

Créateur de la pâtisserie Haute Couture, élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, 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. Le café devient ici un met précieux et le fil conducteur de nouvelles émotions à découvrir, à boire, à déguster avec le macaron et la tarte Infiniment café au Iapar rouge du Brésil parmi d'autres créations de la collection "Infiniment café" définitivement incontournables. Baristas et pâtissiers se retrouvent sur le terrain de la transformation de la matière, de la précision et de l'excellence de leurs préparations avec pour intention de bousculer les traditions, les saveurs et le goût au sein de nouveaux lieux, les cafés Pierre Hermé.



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. Si les chefs cuisinent les aliments, il s'amuse à cuisiner les liquides pour renouveler les sensations avec des concepts et des mélanges toujours plus créatifs et audacieux. Le café est aujourd'hui un de ses moyens d'expression pour donner du plaisir et créer du souvenir. « Le café m'accompagne au quotidien et a changé ma vie ! »



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. Chaque jour il communique sa passion et reçoit les plus grands chefs, pâtisseries, artisans et producteurs dans ses émissions. Inventeur du Carré de Café (1er café à croquer en tablettes), avec la complicité de François Pralus le Maître-Chocolatier, il est heureux d'être ainsi entré dans la grande famille du café.



INFOS PRATIQUES

**5 - 7
SEPTEMBRE 2020**

PARC FLORAL DE PARIS

Parc Floral de Paris

samedi 5 septembre 2020: 10h-18h

dimanche 6 septembre 2020: 10h-18h

lundi 7 septembre 2020: 9h-17h

tarif pour toute la durée de l'événement: 15€ TTC par personne

informations: www.pariscoffeeshow.com

Route de la Pyramide

75012 Paris

(M) 1 LIGNE 1 - CHATEAU DE VINCENNES (RER) A VINCENNES

UN EVENEMENT ORGANISÉ PAR LE COLLECTIF CAFÉ

3 rue de Copenhague

75008 Paris

01 45 22 70 23

Contact : contact@collectifcafe.fr