

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
Jérémy 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
Jérémy 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