PARIS COFFEE SHOW
SCĒNE COFFEE SHOW

PRODUIT & ANIMÉ PAR "VICTOR DELPIERRE CONSULTING"
Le café de spécialité sous toutes ses formes : des ITW, des shows, des démonstrations, des VIPS...

SAMEDI 10 SEPT.

10h00 - 10h45 — Accueil Café
LES TORREFACTEURS DU COLLECTIF CAFÉ
On vous accueille avec une dégustation d'un bon café de spécialité préparé sous différentes méthodes d'extraction. Goûtez, comparez, profitez : on s'occupe de tout !
Découvrez également les nouveaux produits NOMAD dans le slow coffee grâce à notre partenaire ART OF COFFEE.

11h -11h45 — Pause Café
PAIRING CHOCOLATS & CAFÉS DE SPECIALITÉ
Vous désirez une "pause-café" gourmande ? Dégustez des associations étonnantes de différents chocolats en accord avec des cafés de spécialité aux profils aromatiques détonants !
Avec les chocolats VALRHONA et les torréfacteurs du COLLECTIF CAFÉ.

12h -13h — Boisson Café
LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFÉ
Assistez aux présentations des nouveautés de nos partenaires :
FAEMA - machines & moulins à café
MAISON ROUTIN 1883 - sirops
ALPRO - boissons 100% végétales

13h -13h45 — Cuisine Café
SEBASTIEN RENARD - TOP CHEF 2022
Il a marqué les esprits de la saison 13 de l'émission culinaire TOP CHEF. Originaire de Caudry dans le Nord, Sébastien est un chef au sourire inébranlable qui a terminé demi-finaliste. Il nous fait l'honneur de cuisiner au café de spécialité mais attention, il n'y en aura pas pour tout le monde !

14h - 14h45 — Café gourmand
FLORIAN VILLA - RESTAURANT L'OSMOSE
Objectif MOF 2024 pour ce chef "cuisinier-jardinier" qui s'engage avec détermination en faveur d'une agriculture locale et raisonnée.
Il nous réinvente le traditionnel CAFÉ GOURMAND pour votre plus grand plaisir !
Découvrez également les nouveautés de notre partenaire DE'LONGHI.

15h - 15h45 — "Coffee time"
MIXOLOGIE AU CAFÉ DE SPECIALITÉ
Vous en rêviez nous l'avons fait :
Mojito, Negroni, Margarita (et bien d'autres) découvrez les twists caféinés des cocktails intemporels de l'Association des Barmen de France (ABF).

16h - 16h45 — Apéro Café
COFFEE IN GOOD SPIRITS (CIGS)
Nous vous offrons le verre de l'amitié avec les créations de Carlos José Alves Ramos (champion de France CIGS 2018) & Victor Delpierre (champion du monde CIGS 2013).
Les techniques du barista et la créativité du mixologue s'unissent pour vous faire rêver !

DIMANCHE 11 SEPT.

10h00 - 10h45 — Accueil Café
LES TORREFACTEURS DU COLLECTIF CAFÉ
On vous accueille avec une dégustation d'un bon café de spécialité préparé sous différentes méthodes d'extraction. Goûtez, comparez, profitez : on s'occupe de tout !
Découvrez également les changements de consommation du café à la maison et dans les bars grâce à notre partenaire ART OF COFFEE.

11h -11h45 — Pause Café
Ô SERVICE DU CAFÉ DE SPECIALITÉ
Comment ritualiser le service du café de spécialité dans votre coffee-shop, restaurant, bar ? Vous aussi innovez, osez et réinventez l'expérience café dans votre établissement !
En présence de Veda Viraswami, 3ème aux championnats du monde de torréfaction et torréfacteur pour « Le Café Alain Ducasse x 1895 by Lavazza » et Olivier Bikao, Directeur du Restaurant Le Meurice Alain Ducasse, 2* Michelin.

12h - 12h20 — Boisson Café
LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFE
Arnaud Baratte, société AB DESIGN CONCEPT & CREATION nous explique pourquoi la tasse est un créateur d'émotions sensorielles !

12h30 - 13h30 — Cuisine Café
ACCORDS METS & CAFÉS DE SPECIALITÉ
Notre partenaire BREMART GRANDE CUISINE a sélectionné pour vous différents établissements qui innovent, en valorisant le café de spécialité par des "pairing" gourmands et gourmets. Rencontrez, goûtez, profitez : on s'occupe de tout !

13h30 - 13h50 — Boisson Café
LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFE
Assistez à la présentation des nouveautés "machines & moulins à café" de notre partenaire FAEMA.

14h - 14h45 — Café gourmand
L'AFFOGATO SOUS TOUTES SES FORMES
Le café de spécialité en glace & sorbet fraichement turbinés, vous en rêviez, nous l'avons fait !
Rencontrez David Wesmaël, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2004 et Champion du Monde de Pâtisserie en 2006.
Découvrez également les nouveautés de notre partenaire SAGE.

15h - 15h45 — "Coffee time"
LE CAFÉ COMME UN GRAND VIN
Vous le savez, le barista est souvent défini comme le "sommelier du café". Alors nous avons voulu vous surprendre avec une analyse sensorielle du café en accord avec des vins & des spiritueux. Réservez votre place vous devriez être surpris !
Avec l'Union De la Sommellerie Française (UDSF).

16h - 16h45 — Apéro Café
COFFEE IN GOOD SPIRITS (CIGS)
Nous vous offrons le verre de l'amitié avec les créations de Hakim Ben Hammouda (champion de France CIGS 2019).
Les techniques du barista et la créativité du mixologue s'unissent pour vous faire rêver !

18h - 20h
SOIRÉE PRIVÉE RESERVÉE AUX EXPOSANTS
By Victor Delpierre Consulting X Le Collectif Café
DJ set, cocktails show, food & beverage.

LUNDI 12 SEPT.

10h00 - 10h45 — Accueil Café
LES TORREFACTEURS DU COLLECTIF CAFE
On vous accueille avec une dégustation d'un bon café de spécialité préparé sous différentes méthodes d'extraction. Goûtez, comparez, profitez : on s'occupe de tout !
Découvrez également le "Cold Brew" : la boisson de l'été en vogue en France grâce à notre partenaire ART OF COFFEE.

11h -11h45 — Pause Café
LE COCKTAIL GOURMAND
Dégustez des associations gourmandes de différentes "pâtisseries à boire" : Tiramisu, Mocaccino de saison, Latte Macchiato Forêt Noire... Goûtez, régalez-vous, profitez : on s'occupe de tout !
Avec les créations de Carlos José Alves Ramos (champion de France CIGS 2018) & Victor Delpierre (champion du monde CIGS 2013).

12h - 12h20 — Boisson Café
LES MOCKTAILS AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ
Comment différencier votre offre de boissons au café de celle des autres coffee-shops, restaurants, bars ?
Vous aussi innovez, osez et réinventez l'expérience café (sans alcool) dans votre établissement !
Avec les créations de Carlos José Alves Ramos (champion de France CIGS 2018) & Victor Delpierre (champion du monde CIGS 2013).

12h30 - 13h30 — Cuisine Café
ACCORDS METS & CAFÉS DE SPÉCIALITÉ
Notre partenaire BREMART GRANDE CUISINE a sélectionné pour vous différents établissements qui innovent, en valorisant le café de spécialité par des "pairing" gourmands et gourmets. Rencontrez, goûtez, profitez : on s'occupe de tout !

COLLECTIF CAFÉ

Le Collectif Café remercie l'ensemble de ses experts café et partenaires.