

# PARIS COFFEE SHOW

## SCÈNE 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 09 SEPT.

10h00 - 10h30 : L'Accueil Café

### SOYEZ LES BIENVENUS !

**Coffee Boost : le smoothie qui réveille !**  
Venez déguster une boisson fraîche et vivifiante pour arpenter les allées du salon avec joie et fougue !

10h30 - 11h15 : "Les Coups de cœur de Victor"

### LES CAFÉS DU VILLAGE DES TORRÉFACTEURS

**Saga YouTube : "À la découverte du café"**  
Goûtez, comparez, profitez : on s'occupe de tout !

11h30 - 12h15 : Le Café en boissons sans alcool

### QUELLES BOISSONS AU CAFÉ PROPOSER EN 2024 ?

Le café est une source d'inspiration inépuisable, découvrez les tendances de demain...

12h30 - 13h15 : La Cuisine au Café de Spécialité

### SURPRISE ...

Rencontrez ce cuisinier-musicien qui nous a fait vibrer durant les 15 épisodes de l'émission !  
Danny Khezzar, Bayview by Michel Roth, Finaliste TOP CHEF #14

14h00 - 14h45 : Le Café Gourmand

### LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ EN PÂTISSERIE

Guy est un véritable passionné qui a suivi une formation de barista, dans l'objectif de mieux comprendre le café de spécialité pour ses créations  
Guy Krenzer, Lenôtre, Double Meilleur Ouvrier de France catégories cuisine et charcutier traiteur

15h00 - 15h45 : La Pause-Café

### ACCORDS FROMAGES - CAFÉS - PAINS

Découvrez le monde merveilleux du pain vivant et pour chaque famille de fromage, quel type de café proposer et quelle méthode d'extraction privilégier !  
Laelitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France catégorie fromager

Adriano Farano, Pane Vivo, Ancien journaliste

16h00 - 16h45 : Masterclass caféinée

### COMMENT SE PRÉPARER AU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE" ?

Écoutez les retours d'expérience de 3 nouveaux MOF Torréfacteurs !

Avec Anne Caron, Mikhaël Portannier, Laurent Baysse

17h00 - 17h45 : Le Bar Ephémère de Victor

### LA MIXOLOGIE AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Apprenez comment créer des cocktails au café et dégustez les spiritueux français "coups de cœur de Victor"

18h00 - 18h45 : Le Happy Hour

### LA MIXOLOGIE AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Les twists de cocktails classiques au café de spécialité

DIMANCHE 10 SEPT.

10h00 - 10h30 : L'Accueil Café

### LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFÉ

**La machine à espresso FAEMA**  
FAEMA nous explique les liens entre torréfaction, matériel et extraction

10h30 - 11h15 : "Les Coups de cœur de Victor"

### LES CAFÉS DU VILLAGE DES TORRÉFACTEURS

**Saga YouTube : "À la découverte du café"**  
Goûtez, comparez, profitez : on s'occupe de tout !

11h30 - 12h15 : Le Café en boissons sans alcool

### QUELLES BOISSONS AU CAFÉ PROPOSER EN 2024

Le café est une source d'inspiration inépuisable, découvrez les tendances de demain...

12h30 - 13h15 : La Cuisine au Café de Spécialité

### LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ EN CUISINE RESPONSABLE ET ENGAGÉE

Bastien se définit comme chef nomade et éco-responsable, il nous présente une recette au café label Anemos, transporté à la voile

Bastien de Changy, Chef nomade

14h00 - 14h45 : Le Café Gourmand

### LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ EN PÂTISSERIE

Quand le "Café de Spécialité" offre un nouveau terrain de jeu aux pâtisseries, c'est forcément gourmand !

François Margailan, La Chèvre d'Or\*\*, Champion de France du Dessert 2010

15h00 - 15h45 : La Pause-Café

### LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ COMME UN GRAND VIN

Participez à une dégustation commentée de 4 accords "café et digestif" étonnants. **Places limitées**

Florent Martin, Vinefloria, Meilleur Ouvrier de France catégorie sommelier

16h00 - 16h45 : Masterclass caféinée

### LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFÉ

Goûtez et comparez un même café infusé avec différents types d'eau pour comprendre l'importance du rôle de l'eau dans le café.

**BWT Water+More**

17h00 - 17h45 : Le Bar Ephémère de Victor

### LA MIXOLOGIE AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Apprenez comment créer des cocktails au café et dégustez les spiritueux français "coups de cœur de Victor"

18h00 - 18h45 : Le Happy Hour

### LA MIXOLOGIE AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Les twists de cocktails classiques au café de spécialité

LUNDI 11 SEPT.

10h00 - 10h30 : L'Accueil Café

### LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFÉ

**BREMART Grande Cuisine : Une expertise à 360° au service des restaurateurs**  
Démonstration en live avec le chef pâtissier Kilian Le Houerou

10h30 - 11h15 : "Les Coups de cœur de Victor"

### LES CAFÉS DU VILLAGE DES TORRÉFACTEURS

**Saga YouTube : "À la découverte du café"**  
Goûtez, comparez, profitez : on s'occupe de tout !

11h30 - 12h15 : Le Café en boissons sans alcool

### QUELLES BOISSONS AU CAFÉ PROPOSER EN 2024

Le café est une source d'inspiration inépuisable, découvrez les tendances de demain...

12h30 - 13h15 : La Cuisine au Café de Spécialité

### SPÉCIAL MEXIQUE !

Vivez l'expérience TOP CHEF avec ce chef globetrotteur !  
Wilfried Romain, TOP CHEF #13

14h00 - 14h45 : Le Café Gourmand

### LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ EN PÂTISSERIE

Arnaud nous propose une pâtisserie originale et ludique ...

Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France catégorie pâtissier

15h00 - 15h45 : La Pause-Café

### LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ EN RITUEL DE SERVICE ÉTOILÉ

Quand le "Café de Spécialité" bouscule la fin du repas gastronomique !

Avec les Meilleurs ouvriers de France catégorie Maître d'hôtel 2023 :

Yoann Gregory,  
Joseph Desserprieux, La Scène\*\*,  
Pierre Marie Ragon, Hôtel Martinez

