

PARIS COFFEE SHOW

ESPACE CUPPING

SAMEDI 09 SEPT.

10h30 - 11h30

CO-ROASTING®

Présentation de divers cafés des membres producteur.ices et torréfacteur.ices de la communauté Co-Roasting®

11h30 - 12h30

MAISON LAYAC

Présentation de cafés vieillis en fût de Rhum (breveté) et de cafés torréfiés au feu de bois

12h30 - 13h30

LA CAFÉOTHÈQUE

Présentation « Slow Cupping » : les nouveaux Crus de Spécialité de la Sélection de la Caféothèque

14h00 - 15h30

VERSATILITÉ ET RÉPÉTIBILITÉ

Thiago Emerich, Torréfacteur Brésilien
Présentation en portugais traduit en français par Daniela Capuano

15h30 - 16h30

CAFÉS DU BRÉSIL

Présentation des cafés des producteurs de la région de Mantiqueira de Minas et de Cafesul

16h30 - 17h30

CAFÉS DU YUNNAN

Présentation des cafés du Yunnan - Café Xiaoli Arabica de la région de Baoshan

17h30 - 18h30

WORLD COFFEE RESEARCH & CUPRIMA

Futur du café et nouvelles variétés, Hybrids Honduras

DIMANCHE 10 SEPT.

10h30 - 11h30

DÉGUSTATION : MÊME CAFÉ, 3 TORRÉFACTEURS !

11h30 - 12h30

CAFÉS DU BRÉSIL

Présentation des cafés des producteurs de la région de Mantiqueira de Minas et de Cafesul

12h30 - 13h30

LA BRÛLERIE DU CANTIN

Laurent Baysse présente ses propres mélanges + "une tasse surprise"

14h00 - 15h30

QUÊTE PERPÉTUELLE DE L'OBJECTIVITÉ AU CUPPING

Denis Mialocq, Belco

15h30 - 16h30

SUCAFINA

La nouvelle crop des Burundi et Rwanda

16h30 - 17h30

L'ARBRE À CAFÉ

Présentation des cafés de la ferme Finca Mariposa, au Pérou

17h30 - 18h30

CAFÉS GONÉO

Présentation des blend signatures et anniversaire ainsi que du meilleur blend 2022

LUNDI 11 SEPT.

10h30 - 11h30

CUPRIMA

Panorama des nouvelles récoltes

11h30 - 12h30

CAFÉS DU BRÉSIL

Présentation des cafés des producteurs de la région de Mantiqueira de Minas et de Cafesul

12h30 - 14h00

LA TEXTURE DANS LE CAFÉ : PROJET TEXTURE PRÉSENTÉ À LA FINALE DU CONOURS MOF TORRÉFACTION 2023

Mikaël Portannier, Torréfacteur, Meilleur Ouvrier de France 2023

14h00 - 15h00

PROMPERU

Présentation des cafés du QUEA COFFEE – Pérou et PERUNOR Amazonas – Pérou

15h00 - 16h00

FINCA LOS OLIVALES

Présentation des cafés Pinchote - Santander- Origine Colombie

16h00 - 17h00

CAFÉS PFAFF

Voyage au cœur de la Colombie avec des cafés sourcés en direct des plantations + 1 café mystère