

PARIS COFFEE SHOW

SCÈNE COFFEE SHOW

PRODUCTION & ANIMATION : VICTOR DELPIERRE CONSULTING

SAMEDI 7 SEPTEMBRE

10h00-10h30

L'Accueil Café

COFFEE BOOST :

LE SMOOTHIE CAFÉINÉ QUI RÉVEILLE !

Venez déguster une boisson fraîche et vivifiante pour arpenter les allées du salon avec joie et fougue !

10h30-11h15

Les Cafés «Coups de Cœur de Victor»

du Village des Torréfacteurs

3 TORRÉFACTEURS PASSIONNÉS DU COLLECTIF CAFÉ

À la découverte du café torréfié par nos artisans français

11h30-12h15

Sans alcool mais pas sans plaisir !

LE SANS ALCOOL, UNE TENDANCE D'AVENIR !

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 ÉTOILÉE

Le chef belge, demi-finaliste de la saison 11 de Top Chef, nous dévoile une recette créative au Café de Spécialité !

Mallory GABSI, Chef 1 étoile Michelin - Top Chef #11, Restaurant Mallory Gabsi

14h00-14h45

Le Café Gourmand

LA GOURMANDISE RAISONNÉE
AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Lorsque le gourmand ne se rend pas compte qu'il savoure un dessert plus sain et plus léger en calories

Frédéric BAU, Explorateur pâtissier, Maison Valrhona

15h00-15h45

La Pause-Café

LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ VS
LES GRANDS CRUS CLASSÉS

Découvrez les similitudes et les différences entre les mondes du vin et du Café de Spécialité

Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Sommelier du Monde 1992, MOF Honoris Causa 2015

16h00-16h45

Masterclass Caféinée

1001 SECRETS SUR LE CAFÉ !

Pour découvrir, déguster et savourer le café en toute volupté !

Michael McCauley, Caféologue, Juge international l'Académie du Café

17h00-17h45

L'Happy Hour de Victor

LA MIXOLOGIE AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Le Cognac, un savoir-faire français iconique

Cognac Hardy

18h00-18h45

La Mixologie au Café de Spécialité

L'AMARETTO AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Comment créer des cocktails au café - Dégustez les spiritueux « Coups de coeur de Victor »

Amaretto Adriatico

DIMANCHE 8 SEPTEMBRE

10h00-10h30

L'Accueil Café

LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFÉ

10h30-11h15

Les Cafés «Coups de Cœur de Victor»

du Village des Torréfacteurs

3 TORRÉFACTEURS PASSIONNÉS DU COLLECTIF CAFÉ

À la découverte du café torréfié par nos artisans français

11h30-12h15

Sans alcool mais pas sans plaisir !

LE SANS ALCOOL, UNE TENDANCE D'AVENIR !

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 VÉGÉTALE
ET ENSOLEILLÉE

Une cuisine bistronomique aux accents méditerranéens

Olivier STREIFF - Top Chef #6, Bloom House Hôtel & Spa

14h00-14h45

Le Café Gourmand

LE BABA, J'EN SUIS...

Découvrez l'histoire du baba au rhum, avec une version vraiment gourmande et XXL au Café de Spécialité !

Philippe URRACA, MOF pâtissier

La Compagnie des Desserts

15h00-15h45

La Pause-Café

SALADE DE FRUITS AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Saviez-vous que le café est en fait le grain d'un fruit ?

Frédéric JAUNAUULT, MOF primeur

16h00-16h45

Masterclass Caféinée

LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFÉ

17h00-17h45

L'Happy Hour de Victor

LA MIXOLOGIE AU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

L'Irish Coffee au whisky craft français

LN Mattei

18h00-18h45

La Mixologie au Café de Spécialité

LES LIQUEURS FRANÇAISES
EN COCKTAILS CAFÉINÉS

Comment créer des cocktails au café - Dégustez les spiritueux « Coups de coeur de Victor »

Gabriel BOUDIER

LUNDI 9 SEPTEMBRE

10h00-10h30

L'Accueil Café

LES PARTENAIRES DU COLLECTIF CAFÉ

BRÉMART Grande Cuisine : une expertise à 360° au service des restaurateurs

10h30-11h15

Les Cafés «Coups de Cœur de Victor»

du Village des Torréfacteurs

3 TORRÉFACTEURS PASSIONNÉS DU COLLECTIF CAFÉ

À la découverte du café torréfié par nos artisans français

11h30-12h15

Sans alcool mais pas sans plaisir !

LE SANS ALCOOL, UNE TENDANCE D'AVENIR !

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

12h30-13h15

La Cuisine au Café de Spécialité

LA CUISINE DES BOISSONS®

Dégustez une recette audacieuse :

la Volaille «CCC» Café-Cognac-Cigare !

Jocelyn HERLAND - Chef Exécutif - Hôtel Plaza Athénée

Rodolphe LOURY - Sous Chef Exécutif - La Chèvre d'Or **

14h00-14h45

Le Café Gourmand

CAFÉ & CHOCOLAT : MÊME COMBAT !

Ces deux ingrédients, poussent aux mêmes endroits et connaissent les mêmes problématiques.

Comment peut-on faire pour changer les choses ?

Aurélien RIVOIRE

Pâtissier de l'année 2021 par Gault & Millau

Co-Fondateur Alleno & Rivoire

15h00-15h45

La Pause-Café

SURPRISE

BWT
water + more

BRÉMART
GRANDE CUISINE

chaff®

FAEMA



MONIN

NUOVA SIMONELLI
The coffee machines you can trust.

THE ORIGINAL
OATLY!

victor
Delpierre
Consulting

COLLECTIF



Les bons artisans
font les bons cafés