

PARIS COFFEE SHOW

ROASTER'S LAB

SAMEDI 13 SEPTEMBRE

10h15-10h45

INITIATION AU CUPPING

Daniela CAPUANO

11h00-12h30

**COMMENT ADAPTER SES ESPRESSOS
EN FONCTION DE SA TORRÉFACTION
ET DE SES CLIENTS**

Nicolas POIROT-CROUVEZIER

13h30-15h00

COMMENT BIEN SE FORMER AU CAFÉ EN 2025

Théo DESPRAT, Denis MIALOCQ, Antoine PERON,
Brice ROBIN, Olivia SICCARDI

15h30-16h30

FROM BEAN TO CAPSULE

CONFERENCE IN ENGLISH

Matteo BARBAROSSA, Marica LUCCHINI

DIMANCHE 14 SEPTEMBRE

10h15-10h45

INITIATION AU CUPPING

Daniela CAPUANO

11h30-12h30

QUALITY PERCEPTION OF THE CUP

CONFERENCE IN ENGLISH

Matteo BARBAROSSA, Marica LUCCHINI

13h30-15h00

L'AGILITÉ DANS LA DÉGUSTATION DE CAFÉ

Denis MIALOCQ

15h30-17h00

**FINANCEMENT ET SOLUTIONS POUR LANCER
ET DÉVELOPPER UNE ACTIVITÉ DE TORRÉFACTION**

Agata PUDELEK

LUNDI 15 SEPTEMBRE

10h15-11h00

ESPRESSO MOKA FILTRE - HOW TO ROAST FOR EACH METHOD

Matteo BARBAROSSA, Marica LUCCHINI

11h10-12h30

**PARTIR DU BON PIED : LES MEILLEURES PRATIQUES ACTUELLES
POUR LES TORRÉFACTEURS DÉBUTANTS**

Paul ARNEPHY

14h30-16h00

**SOIL OF EXCELLENCE -
LA CONSCIENTISATION DE CE QUI SE PASSE SOUS NOS PIEDS**

Arnaud CAUSSE

COLLECTIF



CAFÉ

Les bons artisans
font les bons cafés

