

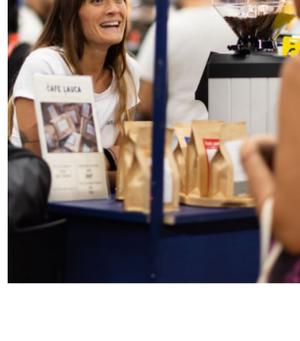


PARIS COFFEE SHOW 2025 : 3 JOURS POUR VIVRE LE CAFÉ AUTREMENT

Du **samedi 13 au lundi 15 septembre 2025** le plus grand rassemblement dédié au Café de Spécialité en France fait son grand retour. Une 6^{ème} édition plus intense et plus immersive que jamais. En plein cœur du Parc Floral de Paris, **le Paris Coffee Show fait monter la température !**

“Le Paris Coffee Show est le rendez-vous où les professionnels du café se retrouvent pour partager, transmettre et valoriser le Café de Spécialité. Cette édition 2025 franchit un cap avec une programmation plus ambitieuse, une offre élargie et une expérience immersive pensée pour mettre en lumière la richesse de notre filière”, s’enthousiasme Loïc Marion, Président du Collectif Café.

Pendant 3 jours, toute la communauté café se retrouve au Paris Coffee Show dans une effervescence contagieuse : torréfacteurs passionnés, baristas créatifs, entrepreneurs visionnaires et coffee lovers se croisent, échangent et s’inspirent **grâce à une offre riche et une programmation variée au sein des différents espaces.**



TORRÉFACTEURS, ÉQUIPEMENTIERS, EXPERTS : UN ÉCOSYSTÈME CAFÉ BOUILLONNANT

Du grain à la tasse, chaque maillon de la chaîne est représenté au fil des allées. Au total, ce sont plus de **80 exposants et partenaires** qui viennent former un écosystème complet qui révèle toute la diversité de la filière.

Côté équipement, **BWT Water+More** (solutions de filtration et qualité de l’eau), **De’Longhi** (machines à espresso), **DMTECH - Mahlkönig/Anfim** (moulins professionnels), **IPA Porcellane** (porcelaine italienne) ou encore **UbiPack** (solutions d’emballage responsables) viennent présenter leurs innovations et solutions durables.

Pour enrichir l’expérience café, des experts en formation et service sont également présents : **Belco, Comptoir Français du Thé, La Maison du Barista** ou encore **Polygone Formations** et **Square**. Des acteurs essentiels qui, chaque jour, accompagnent les professionnels dans le développement et l’optimisation de leur activité.

Le **Village des Torréfacteurs** invite quant à lui les visiteurs à découvrir et déguster les cafés d’exception. Plus de 30 torréfacteurs ont répondu présents, parmi lesquels **Arlo’s Coffee, Brûlerie des Gobelins, Cafés Gonéo, L’Alchimiste, Les Cafés de Théophraste, Lomi, Malongo, Origines Tea and Coffee** et **Terres de Café**.

Chaque exposant, qu’il soit artisan torréfacteur, équipementier ou expert du service, contribue à la richesse et à la vitalité du Paris Coffee Show.

Pour accéder à la liste complète des exposants : [cliquez ici](#)



UNE PROGRAMMATION CAFÉINÉE

À l’heure où le café n’est plus simplement une boisson mais une culture, le Paris Coffee Show devient le lieu manifeste de cette (r)évolution.



Cœur vibrant du festival, la **scène Coffee Show** s’impose comme le lieu incontournable où la passion du café se partage et se transmet. À travers une succession de masterclasses, des experts passionnés révéleront toutes les facettes du Café de Spécialité, de la mixologie et de la gastronomie. Chaque jour, les invités prestigieux de **Victor Delpierre** - Barista & Mixologue, engagé & responsable et Champion du Monde Barista & Cocktails - investissent la scène Coffee Show pour offrir aux visiteurs un programme riche et inspirant.

Parmi eux : **Nicolas Bernarde** - MOF Pâtissier, **Alain Chartier** - MOF et Champion du Monde Glacier, **Christophe Davoine** - MOF Barman, **Sylvain Herviaux** - MOF Boulanger, **Bernard Leprince** - MOF Cuisine, **Denis Merlot** - Champion du Monde Worldskills, **Jean-Thomas Schneider** - MOF et Champion du Monde Pâtissier & Glacier et **Xavier Thuizat** - MOF Sommelier.



À RETROUVER TOUS LES JOURS SUR LA SCÈNE COFFEE SHOW :

- + 10h30 - 11h15 : **L'accueil café** - Les cafés “coups de cœur de Victor” du Village des Torréfacteurs
- + 11h30 - 12h15 : **Sans alcool mais pas sans plaisir** - Le Café de Spécialité en boissons créatives
- + 12h30 - 13h15 : **La Cuisine au Café de Spécialité** - Foodies Experience
- + 14h - 14h45 : **Le Café Gourmand** - Pâtisserie au Café de Spécialité
- + 15h - 15h45 : **Masterclass caféinée** - Intervention d’un expert
- + 16h - 16h45 : **La Pause-Café** - Intervention d’un expert
- + 17h - 18h30 : **La Mixologie au Café de Spécialité** - L’Happy Hour aux spiritueux artisanaux français

Cette année, le **Roaster’s Lab** - laboratoire vivant du café - propose une série de masterclasses, ateliers et dégustations autour de la torréfaction, animés par **Daniela Capuano**, première femme Meilleure Ouvrière de France en torréfaction.

QUELQUES TEMPS FORTS À RETROUVER SUR LE ROASTER’S LAB :

Samedi 13 septembre :

- + Comment adapter ses extractions en fonction de sa torréfaction et ses clients ?
- + Comment se former au café en 2025 ?

Dimanche 14 septembre :

- + L’agilité dans la dégustation de café
- + Financement et les solutions pour commencer l’activité de torréfaction et la faire grandir

Lundi 15 septembre :

- + Partir du bon pied, les meilleures pratiques actuelles pour les torréfacteurs débutants
- + Soil of excellence - la conscientisation de ce qui se passe sous nos pieds

Sur l’**Espace Conférences**, toute la filière café se retrouve pour partager, débattre, s’inspirer : chacun apporte sa vision et son expertise à travers des interviews et des tables-ondes sur les grands enjeux, les tendances et l’avenir du café !

QUELQUES TEMPS FORTS À RETROUVER SUR L’ESPACE CONFÉRENCES :

Samedi 13 septembre :

- + Choisir ses solutions Cafés adaptées à son concept
- + Le Design dans les Coffee shops : une uniformisation au niveau mondial ?

Dimanche 14 septembre :

- + Home Barista : se préparer un bon café à la maison
- + Ouvrir son coffee shop ou sa torréfaction artisanale

Lundi 15 septembre :

- + Impact de la fermentation sur le goût et tendances
- + Thé et Café de spécialité : sourcing, extraction, dégustation

Place à la dégustation au sein de l’**Espace Coffee Shop**. L’occasion d’assister aux démonstrations de baristas et pâtisseries reconnus et de déguster leurs créations - en partenariat avec Brémart. L’**Espace Cupping** propose, quant à lui, des ateliers pratiques pour permettre à chacun, quel que soit son niveau, de s’initier ou se perfectionner à l’art de la dégustation du café.

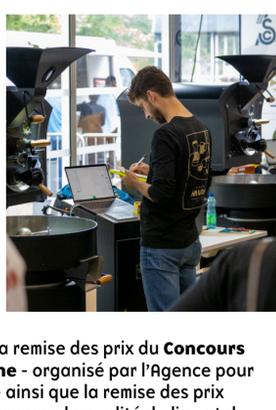
LA FILIÈRE CAFÉ FAIT SON SHOW

Autres temps forts à ne pas manquer, les **6 championnats nationaux** organisés pendant toute la durée de l’événement.

2 concours se déroulent du samedi au lundi : le **Championnat de France de Torréfaction** - en partenariat avec la SCA - juge la maîtrise de la torréfaction du café des professionnels selon des critères techniques précis. Le **Championnat de France de Cup Tasters** - également en partenariat avec la SCA - teste la capacité des dégustateurs à reconnaître et différencier avec précision les arômes et les caractéristiques de chaque café.

Le samedi et dimanche sont également France rythmés par le **Championnat de France des Techniciens Café** - en partenariat avec Nuova Simonelli, BWT Water+More et Composants Diffusion - un concours où la vitesse de diagnostic et la rigueur technique des professionnels sont à l’honneur.

À partir du dimanche, le **Meilleur Espresso de France** - organisé par le Collectif Café - s’installe à l’entrée du festival et invite les visiteurs à déguster et choisir la tasse parfaite.



Enfin, le lundi, le Paris Coffee Show accueille la remise des prix du **Concours International des Cafés Torréfiés à l’Origine** - organisé par l’Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles (AVPA) - ainsi que la remise des prix du **Meilleur Coffee Shop de France**, qui récompense la qualité du lieu et du service de ces établissements plus en vogue que jamais !

AVIS AUX COFFEE LOVERS !

Les visiteurs peuvent réserver leur billet directement sur le site du [Paris Coffee Show](#) :

- + **Tarifs** : En ligne : 15€/jour - Sur place : 18€/jour
- + **Horaires** : Samedi et Dimanche : 10h-19h - Lundi : 10h-18h
- + **Accès** : Parc Floral Paris - 26 route du Champ de Manœuvre, 75012 Paris

Professionnels du food service, baristas passionnés, nouveaux venus ou amateurs éclairés, tous ont un seul mot d’ordre : célébrer le Café de Spécialité, sous toutes ses formes !

POUR OBTENIR VOTRE ACCRÉDITATION MÉDIA : [CLIQUEZ ICI](#)

POUR TÉLÉCHARGER LA FICHE D’IDENTITÉ : [CLIQUEZ ICI](#)