



UN PARIS COFFEE SHOW ALIGNÉ AVEC LA FILIÈRE : ENTRE DÉBATS SECTORIELS ET RENCONTRES BUSINESS

La 6^{ème} édition du Paris Coffee Show - 1^{er} événement professionnel dédié au café et à son univers - vient de battre un nouveau record de fréquentation confirmant que le Café de Spécialité n'est plus une niche mais s'impose comme une véritable tendance de fond.

Pendant trois jours, la crème des acteurs de la filière était au rendez-vous pour célébrer et développer le meilleur du café, sans oublier l'univers élargi des boissons chaudes de spécialité : matcha, chai, thé... Entre démonstrations, ateliers, cupping, tasting, compétitions et nouvelles initiatives, cette édition a mis une nouvelle fois à l'honneur une filière en pleine effervescence, portée par des artisans torréfacteurs, des baristas, des entrepreneurs, mais aussi de nombreux passionnés.



TROIS JOURS IMMERSIFS POUR DÉVELOPPER LE MARCHÉ DU BON CAFÉ

PARIS COFFEE SHOW 2025 EN CHIFFRES

5 000

visiteurs
+48% vs 2024

+80

exposants et partenaires

+30

torréfacteurs

6

espaces d'animation

6

championnats nationaux

68

masterclasses, conférences et ateliers

"Nous sommes fiers de voir grandir le Paris Coffee Show et de fédérer autant de professionnels et de passionnés. Cette édition record, qui enregistre une hausse de 48 % de fréquentation par rapport à la précédente, confirme la vitalité de toute la filière et l'engouement pour cet événement devenu désormais incontournable. Les échanges, les rencontres, les partages d'expériences mais aussi les débats entre professionnels, experts et consommateurs sont de haut niveau. Ils permettent de réunir dans les meilleures conditions les acteurs de la filière du Café de Spécialité, de la valoriser et de la booster", se félicite Loïc Marion, Président du Collectif Café.



LE MEILLEUR DU CAFÉ RÉUNI

Plus de 80 exposants et partenaires impliqués pour représenter la filière...



Un écosystème café complet s'est déployé avec **plus de 80 exposants et partenaires** : du **Village des Torréfacteurs** - qui réunissait une trentaine d'artisans - aux **équipements, coffee shops, entrepreneurs ou producteurs**, l'offre était complète ! Les visiteurs ont pu - à travers les allées - découvrir et échanger avec de nombreux acteurs tels que **BWT** (solutions pour le traitement de l'eau), **Café Lauca** (torréfacteur colombien), **Côté Soleil Sunny Side** (fournisseur français de cafetières et théières haut de gamme), **De'Longhi** (marque leader en machines à café), **Kambukka** (gourdes et mugs écoresponsables), **Manufacture Paysac** (chocolat de spécialité artisanal), et bien d'autres...

Un panorama complet de la filière, favorable aux rencontres et aux opportunités business.

"Cette édition a été très riche en rencontres, c'est exactement ce que nous recherchions ! Nous avons multiplié les prises de contact, aussi bien avec des professionnels qu'avec des particuliers curieux de découvrir nos cafés. Maintenant, nous avons hâte de voir si tous ces échanges vont se concrétiser dans les mois à venir, mais les signaux sont très encourageants. Pour notre première participation, le salon nous a apporté une visibilité précieuse, sans hésitation, nous serons de retour l'année prochaine", s'enthousiasme l'exposant Les Brûleries de Quartier.

...et une programmation qui a séduit professionnels et amateurs



Avec **plus de 60 masterclasses et conférences** au programme, cette édition a placé la barre haute en abordant frontalement les questions qui agitent la profession : durabilité des chaînes d'approvisionnement, innovation dans les méthodes de torréfaction, évolution des goûts des consommateurs et des tendances du marché.

Au cœur du salon, la **Scène Coffee Show** a attiré un public nombreux et attentif. Animée chaque jour par **Victor Delpierre** - Champion du Monde Barista & Cocktails - elle a accueilli une succession de masterclasses et d'interventions d'experts venus apporter leur savoir-faire pour créer ensemble de nouvelles synergies entre Café de Spécialité et métiers de bouche.

Ils ont fait le show :

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

"Voir la Scène Coffee Show afficher complet jour, avec un public passionné et attentif, prouve l'équilibre de notre programmation, pensée entre expertise technique et accessibilité. J'ai voulu réunir ces talents car chaque expert défend nos valeurs : exigence, traçabilité, respect du produit. C'est en jouant collectif que nous ferons évoluer les mentalités et défendrons notre filière. En fédérant ces expertises, nous permettons aux métiers du CHR de progresser et de devenir ambassadeurs du Café de Spécialité. L'enthousiasme du public montre que nous sommes sur la bonne voie pour porter les enjeux de demain", commente Victor Delpierre, Barista et mixologue, engagé et responsable, Champion du Monde Barista & Cocktails et animateur de la Scène Coffee Show.

En parallèle, le **Roaster's Lab**, animé par **Daniela Capuano** - première femme Meilleure Ouvrière de France en torréfaction - a rencontré un vif succès auprès des visiteurs venus découvrir l'art de la torréfaction. Les ateliers ont permis aux participants d'approfondir leurs connaissances dans une ambiance conviviale et interactive.

Les autres espaces ont également trouvé leur public, preuve d'une programmation pertinente et équilibrée : l'**Espace Conférences** - scène de réflexion pour la filière - a rassemblé les professionnels autour de débats sectoriels, l'**Espace Coffee Shop** - pensée comme une véritable vitrine - a multiplié les démonstrations et dégustations, tandis que l'**Espace Cupping** a permis à de nombreux visiteurs de s'initier aux subtilités aromatiques du café.

Le marché des coffee shops était largement représenté, réunissant dirigeants, investisseurs et partenaires de belles enseignes établies, mais aussi de nouvelles et futures adresses.

6 COMPÉTITIONS D'ENVERGURE POUR CÉLÉBRER LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ



Le Paris Coffee Show a également vibré au rythme des **6 championnats nationaux**.

L'immersion commençait dès les premiers pas, avec une dégustation invitant les visiteurs à élire le **Meilleur Espresso de France**. De quoi donner le ton d'un programme entièrement consacré à la mise en valeur des métiers de la filière.

Pendant trois jours, plus d'une centaine de candidats se sont dépassés lors d'épreuves exigeantes, sous l'œil attentif du public et d'un jury expert. Les deux grands championnats, organisés en partenariat avec la SCA France (Section française de la Specialty Coffee Association), ont réuni des compétiteurs de très haut niveau. La révélation du prestigieux **Prix du Meilleur Coffee Shop de France** était particulièrement attendue.

Palmarès 2025 : ils sont montés sur la première marche du podium

Championnat de France de Torréfaction en partenariat avec la SCA : **Jonathan Le Pautremat**

Championnat de France de Cup Tasters en partenariat avec la SCA : **Edouard Chao**

Championnat des Techniciens Café : **Stéphane Blaise**

Meilleur Espresso de France : **La Brûlerie des Gobelins, Maxime Marcon Roze**

Meilleur Coffee Shop de France : **De la Sierra Coffee Roasters - Montpellier, représenté par Enzo Argueta**

Concours des Cafés d'Origine : **85 cafés récompensés, issus de 16 pays**

Après une 6^{ème} édition couronnée de succès, le Paris Coffee Show vous donne rendez-vous l'année prochaine !

Pour télécharger les photos de cette édition : [cliquez ici](#)
(identifiant : PRESSEPARISCOFFEESHOW - mot de passe : PARISCOFFEESHOW2025)
©Alex Gallosi

Pour accéder à la vidéo best of : [cliquez ici](#)

Pour accéder au dossier de presse du Collectif Café : [cliquez ici](#)

