

Les bons artisans
font les bons cafés

CONCOURS DU MEILLEUR COFFEE SHOP DE FRANCE 2026

Qui sera la crème de la crème ?

APPEL À CANDIDATURES

Les 100 premiers dossiers coffee shop
déposés avant le 31 mai 23h59 seront candidats.



Le Collectif Café en partenariat avec La Main Noire annonce l'ouverture des candidatures de la 3^{ème} édition du concours du Meilleur Coffee Shop de France.

Ce concours national récompense les créateurs de coffee shops qui valorisent ces lieux de vie autour de la dégustation de café de spécialité, de l'expérience client et des plaisirs gustatifs typiques de cet univers.

Il met en lumière la créativité, le savoir-faire et l'engagement d'acteurs passionnés en quête d'excellence qui participent activement au développement d'une filière café durable, valorisant une torréfaction artisanale française et des pratiques responsables.

1 CONCOURS / 3 PRIX D'ENVERGURE

- Meilleur Coffee Shop de France

récompense l'excellence globale de l'établissement (produits, service et expérience client).

- Meilleur Coffee Shop "Expérience Café"

valorise l'expertise autour du café de spécialité : sélection et valorisation des origines, profils aromatiques, méthodes d'extraction et transmission de la culture café.

- Meilleur Coffee Shop "Expérience Food & Beverage"

met à l'honneur la qualité, l'originalité et le sourcing de l'offre food et boissons (hors café), ainsi que l'artisanat de bouche.

MODALITÉS DE PARTICIPATION

L'inscription est gratuite pour cette nouvelle édition en partenariat avec La Main Noire.

Le concours est réservé aux coffee shops implantés dans un lieu ouvert dans l'hexagone, servant du café de spécialité torréfié majoritairement en France, proposant boissons chaudes et froides et offrant éventuellement une offre de petite restauration.

Les candidatures sont à déposer [ici](#) avant le **31 mai 23h59**.

DÉROULEMENT DU CONCOURS

Un comité de sélection, composé des organisatrices et d'un connaisseur du secteur, retiendra 10 établissements nominés.

Un jury de 3 experts du secteur évaluera leurs dossiers selon des critères exigeants : qualité de la carte des boissons, offre de restauration, expérience client, ambiance et qualité du service, politique de sourcing et engagements responsables.

Les 5 meilleurs coffee shops accéderont à la finale et seront départagés à l'issue de visites surprises et anonymes de chaque membre du jury.

Les lauréats bénéficieront d'une reconnaissance professionnelle forte ainsi que d'une campagne de communication dans les médias et sur les réseaux sociaux.

ANNONCE DES LAURÉATS

Les lauréats seront révélés par le Collectif Café et la Main Noire le lundi 14 septembre sur la scène du Paris Coffee Show, événement de référence de la filière café en France, en présence des professionnels, du public et des médias.

<https://pariscoffeeshow.fr/>

Le concours s'inscrit parmi les compétitions du Paris Coffee Show :

championnat de France de Torréfaction, championnat de France de Cup Tasters, championnat de France des Techniciens Café, concours du Meilleur Espresso de France et concours International des Cafés Torréfiés à l'Origine.

« C'est un réel plaisir pour le Collectif Café de rencontrer et de mettre en lumière des entrepreneurs passionnés qui allient expertise café, exigence culinaire et sens de l'accueil. Leur succès témoigne de l'engouement du public pour ces lieux de vie qui réinventent notre rapport au café. Ce concours illustre le dynamisme et la créativité des coffee shops en France. Récompenser leurs talents avec La Main Noire, c'est valoriser les acteurs d'une filière vertueuse qui placent la qualité, le savoir-faire et la clientèle au cœur de leurs priorités. » commente Loïc Marion, Président du Collectif Café.

A propos :

Le Concours Meilleur Coffee Shop créé en 2024 et organisé par le Collectif Café, a pour vocation de valoriser les établissements qui réinventent les codes du coffee shop moderne, entre café de spécialité, convivialité, expérience client et offre de restauration qualitative.

La Main Noire est un collectif de chefs et de baristas engagés, spécialisés dans la création de lattes alternatifs et vertueux. À la croisée du goût, de la naturalité et du savoir-faire artisanal, le collectif imagine des recettes exclusives, entièrement faites à la main, qui allient plaisir et bienfaits. Chaque création est pensée pour sublimer l'expérience du latte. [lamainnoire](http://lamainnoire.com)

Le Collectif Café œuvre pour soutenir la filière française du café en mettant en avant tous les professionnels du secteur. En tant qu'acteur engagé pour un café plus éthique et de meilleure qualité, il partage l'expertise unique de ses adhérents afin d'encourager le grand public à adopter une consommation plus responsable. Présidé par Loïc Marion, le Collectif Café représente la principale fédération professionnelle française dans ce domaine. Sa mission consiste à accompagner les importateurs, torréfacteurs, baristas et coffee shops dans leur démarche d'amélioration, tout en encourageant une montée en gamme de la filière. Pour ce faire, il sensibilise les amateurs de café à une consommation plus éclairée, en mettant en avant quatre valeurs fondamentales : la traçabilité, la qualité, le goût et le savoir-faire. Le Collectif Café compte plus de 180 adhérents et 400 points de vente dans toute la France et les DROM COM représentant majoritairement les petites et moyennes entreprises de torréfaction traditionnelle. [collectifcafe](http://collectifcafe.com)