

Le Paris Café Festival

DOSSIER DE PRESSE

13 – 15 MAI 2023
LE CARREAU DU TEMPLE

LE FESTIVAL QUI CÉLÈBRE
LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ



VIBREZ CAFÉ POUR LA 4ÈME ÉDITION DU PARIS CAFÉ FESTIVAL DU 13 AU 15 MAI AU CARREAU DU TEMPLE

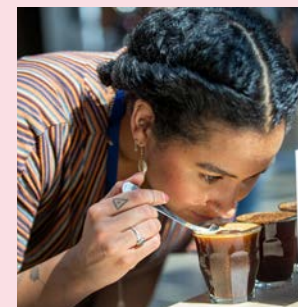
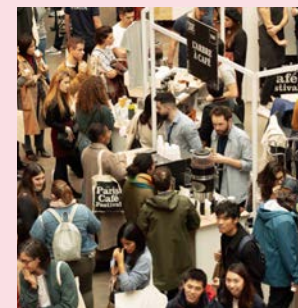
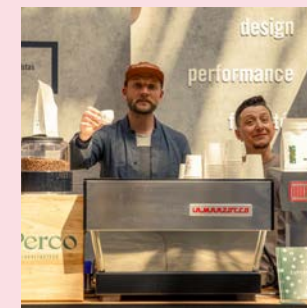
CETTE ANNÉE, LE PREMIER FESTIVAL DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS ET AMATEURS DE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ INVESTIT LE CARREAU DU TEMPLE EN PLEIN CŒUR DU MARAIS. AU PROGRAMME DE CET ÉVÉNEMENT TANT ATTENDU PAR LES COFFEE ADDICTS* : DES CONFÉRENCES THÉMATIQUES, DES DÉGUSTATIONS ET DES COMPÉTITIONS INÉDITES.

Le Paris Café Festival, c'est l'occasion de rencontrer dans une ambiance festive, des pionniers du café de spécialité, des artisans torréfacteurs et des baristas venus du monde entier.

Afficionados, novices, experts et professionnels se donnent rendez-vous pour une édition forte en couleurs et en saveurs !

3 jours de festivités au Carreau du Temple... temple du café !

Devenu un rendez-vous incontournable des coffee lovers**, le Paris Café Festival s'installe cette année au Carreau du Temple, après 3 années passées au Cent-Quatre ! Cette édition sera encore plus riche en rencontres, masterclasses, conférences et dégustations ! Ses objectifs ? Faire découvrir les richesses du café de spécialité, du grain à la tasse, et fédérer une véritable communauté qui chaque année célèbrera la culture-café.





LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ OU LA CRÈME DU CAFÉ

Le café de spécialité désigne un café d'exception qui respecte des standards de production et de préparation très exigeants, de la cerise jusqu'à la tasse. Il doit présenter un grain parfait, offrir une large palette aromatique parmi tous les arômes possibles du café et obtenir une note supérieure ou égale à 80 sur 100 par un dégustateur certifié Q-Grader selon le protocole de dégustation SCA (Specialty Coffee Association). Le café de spécialité offre une expérience de dégustation unique grâce à ses qualités organoleptiques qui varient selon le terroir, comme un grand cru.

Le Paris Café Festival est le premier événement consacré exclusivement au café de spécialité en France.



Les champions de 2022 seront présents ! L'année dernière, un couple de jeunes torréfacteurs (Mokclair) basé à Reims gagne chacun dans sa catégorie ! Kevin DAVID remporte le Championnat de France de Barista et Charity CHEUNG le Championnat de France de Brewer's Cup. Et pour la 4ème fois, Sébastien Maurer (Café Sati) était Champion de France de Cup Tasters.

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE CAFÉ : UN SHOW EXCEPTIONNEL !

Cette année, le Paris Café Festival accueille 2 épreuves des championnats de France de Café, organisées par la section française de la Specialty Coffee Association (SCA), pour le plus grand plaisir des visiteurs :

Le Championnat de Brewer's Cup qui met en valeur l'artisanat du café filtré à la main favorisant l'extraction manuelle du café et l'excellence du service. Dans ce championnat, les concurrents préparent et servent trois boissons individuelles pour un jury.

Le Championnat de Cup Tasters qui récompense le professionnel le plus rapide et le plus précis dans la dégustation de café de spécialité d'origines différentes.

Les qualifications auront lieu les samedi et dimanche. Les finales se dérouleront le lundi et les gagnants décrocheront alors leurs billets pour les Championnats du Monde à Athènes, du 22 au 24 juin 2023.

RENDEZ-VOUS SUR L'ESPACE SCA >>>

NEW ! THE ROAST MASTERS™ : LE TOURNOI ARRIVE ENFIN À PARIS !

Conçu par les créateurs de Coffee Masters, The Roast Masters est le tournoi d'avant-garde qui célèbre les meilleurs torréfacteurs spécialisés de la planète !

Cette année, les meilleurs torréfacteurs d'Europe s'affronteront en équipe dans un tournoi au rythme effréné et à élimination directe.

Mis à l'épreuve par un panel de juges leaders du secteur, il s'agit du test ultime de compétences, de savoir-faire et d'aptitudes commerciales. Une occasion unique d'exceller devant les principaux acteurs du secteur et un public international.

Plusieurs partenaires ont répondu présent pour la 1ère édition du Roast Masters :

La Machine de torréfaction

A découvrir ; Stronghold, les célèbres innovateurs sud-coréens en matière de technologie de torréfaction électrique. Grâce à sa fonction Plug-n-Roast, le S7 Pro de Stronghold apporte une facilité et une performance inégalées à la torréfaction du café.

Les équipements

La Marzocco équipera la compétition, avec ses dernières machines !

L'eau

Cette année encore, Brita est le partenaire en eau du Festival !

L'aromatisation

Monin proposera ses nouvelles saveurs pour des recettes inédites.

Les boissons végétales

Oatly est le fournisseur officiel de boissons végétales des Roast Masters du Paris Café Festival.



The Roast Masters passe à la vitesse supérieure avec de toutes nouvelles épreuves ! Tout au long des 4 tours (tours de qualification, quarts de finale, demi-finales et finale), les équipes s'affronteront dans 7 disciplines différentes :

#1 La table de dégustation

#2 L'épreuve de l'espresso

#3 Le défi de la commande

#4 L'épreuve du latte art

#5 Le face-à-face de l'infusion

#6 La boisson signature

#7 Le mélange d'espresso



LE LAB : TOUT, TOUT, VOUS SAUREZ TOUT... SUR LE CAFÉ !

Le Lab est un espace interactif ouvert aux professionnels et aux amateurs de café avec des débats, des démonstrations et des ateliers pratiques pour développer sa culture café.

Le Lab propose pendant toute la durée du festival des débats, des ateliers pratiques, des séances de dégustation et des démonstrations qui permettront aux visiteurs d'améliorer leur connaissance du café, qu'il soit amateur ou professionnel, débutant ou barista confirmé.

Nouvelles tendances de consommation, maîtrise des différentes méthodes d'extraction, essai au Latte Art ... Le Lab est là pour ça !

RENDEZ-VOUS SUR L'ESPACE LE LAB >>>

LATTE ART LIVE : UNE DISCIPLINE SPECTACULAIRE

Cette discipline créative consiste à dessiner des motifs originaux avec de la mousse de lait ou de boissons végétales.

Apprendre à mettre tulipe, rose, chat ou panda dans sa tasse de café ?

Des baristas passés maîtres dans l'art de dessiner avec de la mousse de lait livreront leurs secrets pour initier le public au Latte Art. Cet espace d'échange accueillera des démonstrations et des ateliers pratiques pendant toute la durée du festival dans une ambiance décontractée.

Pour permettre à tous de réaliser à la perfection toutes les envies, le partenaire du Festival Alpro mettra gracieusement à la disposition de tous leurs produits et leurs accessoires pour baristas.

RENDEZ-VOUS SUR L'ESPACE LATTE ART LIVE >>>





SMIRNOFF COCKTAIL BAR : ENVIE D'UN CAFÉ-COCKTAIL ?

.....

Tout comme une incroyable tasse de café, le cocktail parfait nécessite un équilibre, reposant sur une combinaison de saveurs, d'arômes et de sensations.

Lorsqu'il s'agit de créer des cocktails, le numéro un mondial de la vodka en sait quelque chose. La vodka Smirnoff, triplement distillée et 10 fois filtrée, est dotée d'une finition qui lui est unique.

À découvrir, le bar Smirnoff pour déguster, avec modération, un Espresso Martini, mariage réussi de vodka, espresso, liqueur de café et sirop de sucre, shakés avec amour.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LE VILLAGE DES TORRÉFACTEURS : PLACE FORTE DU FESTIVAL

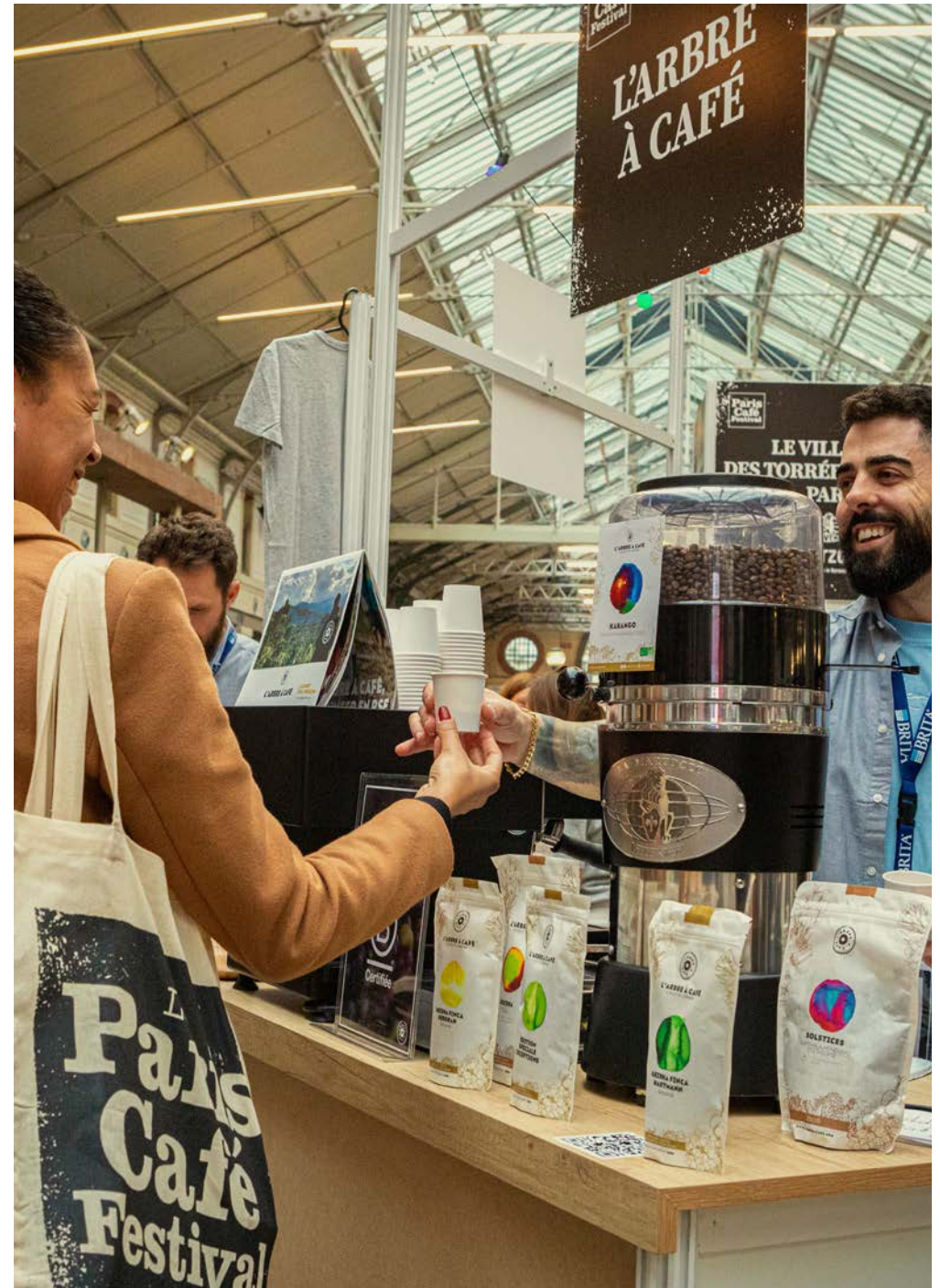
Le village des torréfacteurs par La Marzocco accueille des artisans torréfacteurs venus de la France entière pour faire découvrir la crème des cafés.

Place forte du festival, le village des torréfacteurs est de retour cette année pour mettre sur le devant de la scène les meilleurs cafés de spécialité extraits de La Marzocco Linea Mini.

L'occasion d'échanger avec les nombreux artisans torréfacteurs présents sur place et de partager leur expertise, leur terroir préféré et leur façon bien à eux de torréfier et de déguster un café à n'importe quel moment de la journée.

**Au programme : dégustations et shopping,
le tout sans modération !**

LINE UP 2023 >>>





COFFEE ART PROJECT : L'ALLIANCE DE L'ART ET DU CAFÉ

L'illustratrice et photographe **Anna Gorvits** sera présente pour initier les visiteurs à la peinture... avec du café ! Petits et grands pourront s'initier à cette technique inédite. Elle présentera aussi ses deux derniers « Paris Coffee », les guides incontournables des meilleurs coffee shops de Paris, illustrés évidemment avec des dessins à base de café !

Sidonie Bancquart fera découvrir son tout nouveau livre de recettes « 75 recettes et activités pour toutes la famille à base de marc de café ». Décoration, beauté, activités pour les enfants... Il y en aura pour tous les goûts !



LE WATER BAR BRITA : UNE EAU DE QUALITÉ, LA BASE D'UN BON CAFÉ

Brita, partenaire officiel du Paris Café Festival, fournira aux exposants des profils d'eau adaptés à chaque méthode d'extraction afin que les festivaliers puissent déguster des cafés sublimes !

Un café, c'est jusqu'à 98% d'eau. Pour faire un bon café, il suffit donc de choisir une eau de qualité. Mais la réalité n'est pas si simple car chaque type d'extraction a besoin d'une eau spécifique avec un équilibre minéral sur mesure.

Grâce à ses différents filtres, Brita proposera une eau faiblement minéralisée, adaptée aux méthodes d'extraction douce (filtre, piston, Aeropress, etc) et au cupping. Elle permettra de développer le côté fruité et floral d'une origine et de faire ressortir tous les arômes via une eau plus minéralisée, pour pouvoir garantir aux espressos un haut potentiel de corps, de crème et de persistance tout en respectant les saveurs primaires.





LE CHALLENGE ALPRO : UNE COMPÉTITION ENDIABLÉE

Les baristas compétiteurs vont s'affronter autour de 3 épreuves inédites !

Épreuve n° 1 : la dégustation à l'aveugle

Reconnaître un café à l'avoine d'un café au soja ? Bonne mémoire gustative ? 60 secondes top chrono = c'est le temps que les compétiteurs auront pour déguster et mémoriser l'ordre des cafés placés devant eux !

Épreuve n° 2 : le battle de Latte Art

En duo, les compétiteurs s'affrontent sur un motif de latte art tiré au sort par le jury. Qualité de la mousse, précision du motif, tremblement de la main... Ils seront soumis au vote du public pour cette épreuve !

Épreuve n° 3 : la boisson signature

L'improvisation et la créativité au rendez-vous ! Les compétiteurs auront quelques minutes pour imaginer une recette de café composée d'une des boissons végétales déterminée par le jury et d'ingrédients mystères mis à disposition.

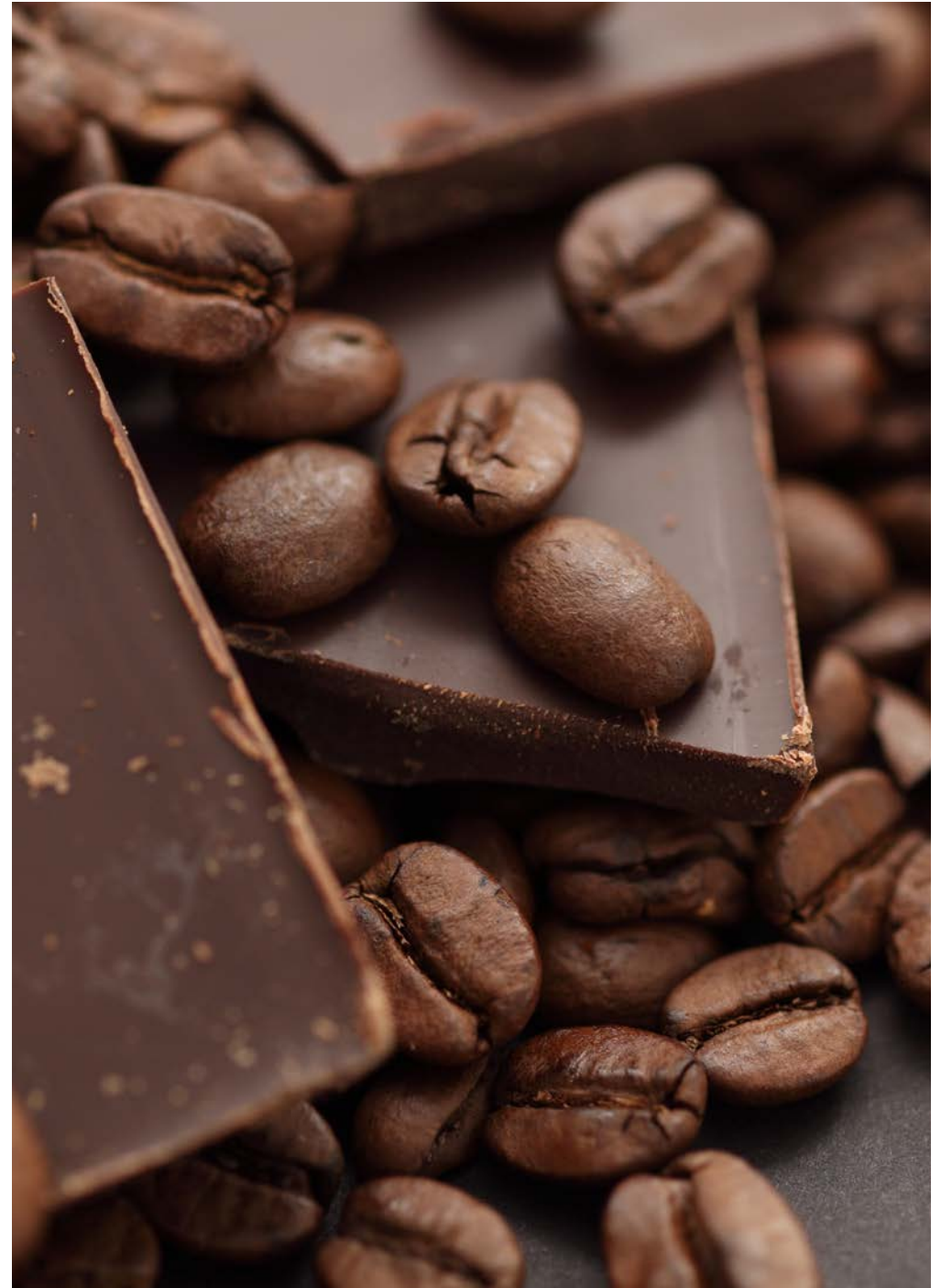
Chacune de ces 3 épreuves permettra selon les votes du jury, d'obtenir un certain nombre de points... Et de déterminer LE grand vainqueur qui remportera un séjour pour le World Of Coffee à Athènes.

LE CAFÉ ALAIN DUCASSE AVEC 1895 PAR LAVAZZA : PAIRING CAFÉ ET CHOCOLAT

Des ateliers autour de différentes méthodes d'extraction et d'autres de dégustations d'accords café et chocolat seront organisés pendant toute la durée du festival.

LE CAFÉ
ALAIN DUCASSE

AVEC
1895
BY LAVAZZA





L'ensemble des gobelets mis à disposition sur le festival sont issus d'un partenariat avec Decent Packaging. Ces gobelets à revêtement aqueux sans plastique, compostables et recyclables, sont fabriqués à partir de plantes.

Lancée au Royaume-Uni en 2019, cette entreprise innovante révolutionne l'industrie en ouvrant la voie grâce à son engagement en faveur de produits fabriqués de manière durable.

Ils ont pour mission d'accompagner les torréfacteurs de café et les coffee shop à devenir les plus durables au monde ! L'idée principale de Decent Packaging est la suivante : « Tout ce que nous faisons, nous pouvons le défaire ». Parce qu'ils veulent laisser notre planète un peu mieux qu'ils ne l'ont trouvée, et aider les gens à faire de même.



JOURNÉE PROFESSIONNELLE : RDV LE LUNDI 15 MAI

La journée du lundi 15 mai est exclusivement réservée aux professionnels des Coffee Shop et à l'ensemble des professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.

Les acteurs les plus influents du monde des cafés de spécialité seront présents pour anticiper et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et offrir aux professionnels des solutions pour y répondre.

- Rencontrer des exposants intéressants et émergents ;
- Développer des partenariats stratégiques ;
- Tester de nouveaux produits ;
- Découvrir les nouveautés du secteur ;
- Enrichir sa connaissance du café.



LES PARTENAIRES



INFORMATIONS PRATIQUES

LE PARIS CAFÉ FESTIVAL

Du 13 au 15 mai 2023 au Carreau du Temple, 4 rue Eugène Spuller 75003 Paris
Du samedi 13 au dimanche 14 mai : 10h à 18h
Lundi 15 mai : de 10h à 17h

Metro Temple (ligne 3)
Metro République (lignes 3, 5, 8, 9 et 11)
Bus : 20, 65 et 96
Velib : station Perrée

BILLETTERIE ET TARIFS

feverup.com

	Jusqu'au 1er mai en ligne	Jusqu'au 12 mai en ligne	Sur place
Entrée grand public (samedi 13 et dimanche 14 mai)			
Morning coffee (10h/14h), Afternoon coffee lover (13h/18h) ou Happy Hour (15h/18h)	12 €	16 €	18 €
Coffee geek (journée entière)	22 €	28 €	32 €
Entrée professionnelle (lundi 15 mai)			
Accès pro matin (10h/14h) ou après-midi (13h/17h)	24 €	32 €	36 €
Full day pro (journée entière)	44 €	56 €	64 €
VIP week-end 3 jours (Tote tag edition limitée offert)	44 €	56 €	64 €

POUR SUIVRE LE PARIS CAFÉ FESTIVAL

www.pariscafefestival.com
www.instagram.com/pariscafefestival
www.facebook.com/pariscafefestival
www.linkedin.com/company/le-paris-café-festival/

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

*amateurs de café **passionnés de café