



11 - 13 AVRIL 2026 / LE CARREAU DU TEMPLE / 7 ÈME ÉDITION

#FRENCH ROASTERS DON'T PLAY SAFE : LE PARIS CAFÉ FESTIVAL, FAIT MONTER LA TEMPÉRATURE



LE PARIS CAFÉ FESTIVAL FAIT SON GRAND RETOUR AU CARREAU DU TEMPLE POUR UNE 7^E ÉDITION PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA CRÉATIVITÉ ET DU SAVOIR-FAIRE DES TORRÉFACTEURS FRANÇAIS.

ICI, RIEN N'EST TIÈDE NI FORMATÉ : ON EXPÉRIMENTE, ON OSE, ON BOUSCULE LES CODES DU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ. LES TORRÉFACTEURS CULTIVENT L'AUDACE, EXPLORENT DE NOUVEAUX TERRITOIRES AROMATIQUES ET REPOUSSENT SANS CESSE LES LIMITES DU GOÛT. CETTE ANNÉE, PLUS DE 100 EXPOSANTS DONT 50 TORRÉFACTEURS INSPIRANT DONNENT RENDEZ-VOUS AUX 10 000 VISITEURS ATTENDUS POUR UNE IMMERSION SENSORIELLE AU CŒUR DES CAFÉS LES PLUS REMARQUABLES.

LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS POUR VIBRER CAFÉ

Le manifeste du torréfacteur live : des **dégustations intimistes** réunissant les torréfacteurs les plus audacieux du Paris Café Festival, pour une immersion sensorielle où chaque café se savoure comme un plat étoilé.

Les **masterclasses font leur grand retour**, animées par les champions de France de barista, qui lèvent le voile sur leurs secrets de préparation — du choix minutieux des grains à l'extraction parfaite. Une occasion unique d'apprendre auprès des meilleurs !

Et cerise (de café) sur le gâteau : place à une **nouvelle compétition aussi gourmande que trépidante**, le **Championnat de France du petit-déjeuner**. En partenariat avec **De'Longhi**, les meilleurs baristas s'affronteront en imaginant un triptyque : latte signature, tartines raffinées et jus fraîchement pressé.

Enfin, le très attendu **Coffee Trail** invitera les visiteurs à explorer les expériences les plus remarquables du festival — dégustations rares, démonstrations live et ateliers exclusifs — au fil d'un **parcours multisensoriel**.



#Frenchroastersdontplaysafe, c'est l'état d'esprit d'une scène café française : une génération de torréfacteurs qui osent sortir des cadres, expérimenter, prendre des risques et réinventer le café de spécialité. Le Paris Café Festival est leur terrain d'expression et une invitation au public à découvrir une scène créative, audacieuse et en pleine effervescence. »

Stéphanie Magnani, co-fondatrice du Paris Café Festival



10 000 VISITEURS

4 000 PROFESSIONNELS

6 000 GRAND PUBLIC

50+ TORRÉFACTEURS

DE FRANCE
ET D'EUROPE

100+ EXPOSANTS



UNE 7ÈME ÉDITION QUI CÉLÈBRE L'AUDACE DES TORRÉFACTEURS

Cette année, le Paris Café Festival fait un choix fort : placer les **torréfacteurs au premier plan**. Ceux qui osent expérimenter, qui bousculent les standards et réinventent la torréfaction. Ici, le café devient un terrain d'expression et un laboratoire de saveurs !

Véritable cœur battant de l'événement, **plus de 50 torréfacteurs français et européens** dévoilent leurs créations les plus audacieuses. Torrefactions expérimentales, process innovants, profils aromatiques inattendus : une sélection pointue de cafés qui explorent de nouveaux territoires gustatifs et repoussent les limites du café de spécialité.

NOUVEAU

LE MANIFESTE DU TORRÉFACTEUR LIVE

Moment phare de cette édition, le **Manifeste du Torréfacteur Live** propose des **dégustations intimistes**, en tête-à-tête avec les torréfacteurs les plus audacieux du festival. Chaque café y est raconté et dégusté comme un **plat gastronomique**, pour une expérience sensorielle rare et immersive. Sessions en nombre limité, sur réservation.

LES MASTERCLASSES

Les **champions de France de barista** prennent la parole et partagent leurs techniques d'exception. Du choix du grain à l'extraction parfaite, ils dévoilent leurs gestes, leurs astuces et leur vision du café, pour transmettre l'excellence à celles et ceux qui veulent aller plus loin.

VIVRE LE CAFÉ, INTENSÉMENT !

NOUVEAU

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DU PETIT-DÉJEUNER

En partenariat avec De'Longhi, le Paris Café Festival dévoile une **compétition inédite** qui met à l'honneur l'art du petit-déjeuner à la française. Café latte, recettes gourmandes et accords soignés : les meilleurs baristas rivalisent de créativité pour réinventer ce rituel du matin et sublimer chaque détail, du latte crémeux, à la tartine en passant par le jus fraîchement extrait.

LE COFFEE TRAIL

Véritable fil rouge du festival, le **Coffee Trail** invite les visiteurs à suivre un **parcours multisensoriel** au cœur de l'événement. Dégustations rares, démonstrations en live et ateliers exclusifs rythment cette exploration, pensée comme une déambulation gourmande à la découverte des expériences café les plus inspirantes du moment.





LE LUNDI 13 AVRIL, LE PARIS CAFÉ FESTIVAL PASSE EN MODE PRO

Le lundi est entièrement dédié aux acteurs du café : torréfacteurs, coffee shop, distributeurs et acheteurs internationaux. Un temps privilégié pour échanger, découvrir, sourcer, s'inspirer et faire rayonner le café de spécialité au cœur d'un écosystème en mouvement.

Cette journée sera aussi l'occasion d'assister à La Scène 5THWAVE Live !

5THWAVE Magazine et 5THWAVE Podcast reviennent avec un programme de conférences sur le futur de la scène café en France. Deep dive* dans les tendances, innovations et enjeux autour du café de spécialité français.

L'ensemble des acteurs les plus influents du secteur seront présents pour anticiper et répondre aux nouvelles attentes du marché.

BILLETTERIE ➞

*plongée profonde

AUX ORIGINES DU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Né dans les années 1970 de la curiosité de passionnés en quête de nouveaux horizons gustatifs, le café de spécialité célèbre le goût, le terroir et le savoir-faire. Chaque origine raconte une histoire, chaque tasse révèle un profil aromatique unique, façonné par son sol, son climat et ceux qui le cultivent.

Du choix des grains à la torréfaction, jusqu'à l'extraction en tasse, le café de spécialité répond à des exigences de qualité rigoureuses, où rien n'est laissé au hasard. Derrière cette quête d'excellence, une communauté engagée de producteurs, torréfacteurs et baristas œuvre avec passion pour sublimer le café et repousser les limites du goût.

Cette scène créative et exigeante se retrouve chaque année au Paris Café Festival depuis 7 ans, premier événement en France entièrement dédié au café de spécialité et véritable vitrine de celles et ceux qui façonnent le café d'aujourd'hui et de demain.



ILS RENDENT L'EXPÉRIENCE POSSIBLE

LE PARIS CAFÉ FESTIVAL S'APPUIE SUR DES PARTENAIRES ENGAGÉS, QUI PARTAGENT LA MÊME VISION DU CAFÉ : EXIGEANTE, CRÉATIVE ET TOURNÉE VERS L'EXCELLENCE. LEUR SOUTIEN EST ESSENTIEL POUR FAIRE VIVRE UN ÉVÉNEMENT À LA HAUTEUR DE LA SCÈNE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ.



Partenaire des **Masterclasses**, Monin s'engage aux côtés des experts du café pour enrichir les échanges, encourager la créativité et transmettre les savoir-faire qui façonnent la scène barista.



Partenaire du **Village des Torréfacteurs**, La Marzocco accompagne les torréfacteurs — y compris les plus émergents — en leur offrant les moyens d'exprimer pleinement leur savoir-faire et de présenter des cafés d'exception au public.



Partenaire **eau officiel** du Paris Café Festival, BRITA alimente l'ensemble des exposants via le Water Bar, garantissant une qualité d'eau optimale, élément clé de l'expression aromatique de chaque café.



Partenaire du **Championnat de France du petit-déjeuner** et partenaire officiel machine expresso maison, De'Longhi soutient une vision gourmande et accessible du café, où performance rime avec plaisir au quotidien.



Payment Partner officiel du Paris Café Festival, Square accompagne les exposants et visiteurs avec des solutions de paiement fluides et innovantes.

INFORMATIONS PRATIQUES

 Du 11 au 13 avril 2026

 **Carreau du Temple**
4 rue Eugène Spuller 75003 Paris

 Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 avril : de 9h à 18h
Lundi 14 avril : de 9h à 17h (journée professionnelle)

ACCÈS

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

BILLETTERIE ET TARIFS

Billetterie en ligne : pariscafefestival.com/Tickets
À partir de € 16.75