

DeLonghi

DE'LONGHI VOUS INVITE
AU PARIS CAFÉ FESTIVAL 2026

Le moment “Perfetto” s’invite au Carreau du Temple

Du **11 au 13 avril 2026**, De’Longhi donne rendez-vous aux amateurs de café au **Paris Café Festival**, au **Carreau du Temple**, pour une immersion inédite dans l’univers du coffee shop à domicile. Au cœur de l’allée centrale, la marque italienne dévoilera une installation spectaculaire dédiée à l’art des boissons café et à l’innovation, transformant chaque visite en une véritable expérience “Perfetto”.

1

Un concours inédit :
les Championnats de France du Petit-Déjeuner

Parmi les temps forts de l’événement figure également le lancement **des Championnats de France du Petit-Déjeuner**, organisés par le Paris Café Festival en partenariat avec De’Longhi.

Inspirée du format spectaculaire des Coffee Masters, cette compétition proposera un défi aussi visuel que gourmand.
Sur une scène dédiée équipée de machines, toasters et blenders De’Longhi, des équipes de deux participants disposeront de 7 minutes pour préparer : deux cafés / deux tartines / deux jus ou smoothies

Un format rapide et divertissant, conçu pour célébrer la diversité des boissons et le rituel du petit-déjeuner à la française tout en capturant l’attention du public.



Le coffee shop s’installe à la maison

À travers sa présence au festival, De’Longhi porte un message fort : « **Le meilleur coffee shop est à la maison** ». Pour illustrer cette promesse, la marque met en scène ses collections emblématiques de machines automatiques et manuelles, capables de réaliser **une large variété de boissons, du café Espresso aux recettes lactées et boissons gourmandes personnalisées**.

LES VISITEURS POURRONT NOTAMMENT DÉCOUVRIR

Eletta Ultra, la nouvelle machine capable de préparer jusqu’à **50 boissons différentes d’une simple touche**.

La collection **Rivelia** pour découvrir une grande variété de grains avec le système Bean Switch.

La famille **La Specialista**, dédiée aux amateurs d’extraction manuelle et de maîtrise totale du café.



Sur place, les experts De’Longhi, champions de *Latte Art* ou encore de *Coffee in Good Spirit* : José Carlos Alves Ramos, Martina Morittu, Nir Chouchana, Théo Cherrier et Amélie Duvauchelle, accompagneront les visiteurs dans la découverte de leur profil café. Initiation au *Latte Art*, exploration du grain à la tasse, *Cold Brew* ou encore *cocktails café* : chacun pourra expérimenter les multiples facettes de la culture café.



Une journée dédiée aux professionnels

Le lundi 13 avril sera spécifiquement consacré aux professionnels de la filière café. Cette journée sera l’occasion d’échanger avec des experts café et torréfacteurs. Point d’orgue de cette session : une table ronde exclusive réunissant plusieurs acteurs du secteur pour débattre des enjeux actuels et des évolutions du marché du café.



L’excellence du grain à la tasse

Pour sublimer chaque extraction, De’Longhi s’entoure d’une sélection de torréfacteurs français et internationaux de référence, parmi lesquels : Terres de Café, Tanat, Café Piha Bordeaux, Origin, Anne Caron, Brumes Specialty Coffee Roasters, Belleville Brûlerie, la Brûlerie des Gobelins, Cafés Pfaff, Café Lauca, Cafés MUDA, Coutume, L’Alchimiste, LUGAT, Origines Tea and coffee, Mage, L’Arbre à café, Café Indien, Laurent Baysse MOF (Brûlerie du Cantin) et bien d’autres.

Grâce à ces collaborations, les visiteurs pourront vivre une véritable expérience de dégustation, révélant toute la richesse des cafés de spécialité et les multiples recettes qu’ils permettent de créer.

PROGRAMME

Paris Café Festival 2026
Rendez-vous sur le stand De’Longhi

SAMEDI 11 AVRIL

✓ **10h00 (45 min) | Masterclass : Initiation au Latte Art**

Plongez dans les bases du moussage et apprenez à dessiner votre premier cœur avec nos baristas.

✓ **11h00 (45 min) | Masterclass : Perfectionnement au Latte Art**

Pour aller plus loin : extraction parfaite et maîtrise des formes complexes avec nos baristas.

✓ **14h00 - 16h00 (2h) | Le Grand Championnat du Petit-Déjeuner (Sélections)**

Venez encourager les candidats lors de ces épreuves gourmandes.

✓ **16h30 - 18h00 (1h30) | Aperitivo & DJ Set à l’Italienne**

Ambiance Italo Disco pour clôturer l’après-midi.

✓ **17h00 - 18h00 (1h) | Show Exclusif : L’Art du Cocktail De’Longhi**

Démonstration spectaculaire de «Coffee in Good Spirit» par nos Champions de France.

DIMANCHE 12 AVRIL

✓ **10h00 (45 min) | Masterclass : Initiation au Latte Art**

Plongez dans les bases du moussage et apprenez à dessiner votre premier cœur avec nos baristas.

✓ **11h00 (45 min) | Masterclass : Perfectionnement au Latte Art**

Pour aller plus loin : extraction parfaite et maîtrise des formes complexes avec nos baristas.

✓ **14h00 - 16h00 (2h) | La Finale du Championnat du Petit-Déjeuner**

Vivez les quarts, les demies, la grande finale et la remise des prix en direct.

✓ **16h30 - 18h00 (1h30) | Aperitivo & DJ Set à l’Italienne**

Ambiance Italo Disco pour clôturer l’après-midi.

✓ **17h00 - 18h00 (1h) | Show Exclusif : L’Art du Cocktail De’Longhi**

Démonstration spectaculaire de «Coffee in Good Spirit» par nos Champions de France.

LUNDI 13 AVRIL

✓ **Journée dédiée aux professionnels**

Explorez la richesse de chaque grain grâce à des dégustations réalisées par des torréfacteurs.



LE PARIS CAFÉ FESTIVAL 2026

Samedi 11 avril et Dimanche 12 avril : 09h00-18h00

(Journées dédiées au grand public)

Lundi 13 avril : 09h00-18h00

(Journée réservée aux professionnels)

Le Carreau du Temple : 4 Rue Eugène Spuller, 75003 Paris



DeLonghi