

Le Paris Café Festival

DOSSIER DE PRESSE

12 – 14 AVRIL 2025

LE CARREAU DU TEMPLE

LE RENDEZ-VOUS CAFÉ
LE PLUS STYLÉ



6ÈME ÉDITION DU PARIS CAFÉ FESTIVAL : VIBREZ CAFÉ DU 12 AU 14 AVRIL POUR UNE ÉDITION ENCORE PLUS INTENSE !

Le Paris Café Festival, rendez-vous incontournable pour les amateurs, les professionnels et toute la communauté café au Carreau du Temple, revient pour une 6ème année encore plus... caféinée ! Après une édition 2024 qui avait réuni 9 000 aficionados de l'espresso, la crème du café de spécialité sera à nouveau à l'honneur cette année. Cet événement immersif célèbre la richesse, l'excellence et l'innovation autour du café de spécialité, réunissant tous les acteurs majeurs du secteur. Passionné de latte art, curieux de découvrir la torréfaction parfaite ou percer tous les secrets du café de spécialité : préparez-vous à l'effervescence du Paris Café Festival du 12 au 14 avril !

CHIFFRES ATTENDUS EN 2025





UNE ÉDITION 2025 RICHE EN NOUVEAUTÉS

Pour cette 6ème édition, le Paris Café Festival propose un programme immersif et sensoriel à ne pas manquer avec plusieurs nouveautés et collaborations exclusives.

LA SYMPHONIE DU CAFÉ : une nouvelle scène au cœur de l'événement. Cet espace expérientiel célèbre l'excellence du café de spécialité autour de plusieurs thématiques :

CAFÉ & CULTURE
CAFÉ & INNOVATION
CAFÉ & DESIGN
CAFÉ & SAVOIR
CAFÉ & MONDE

À ne pas manquer : L'EXPÉRIENCE CAFÉ & MUSIQUE, réunissant un importateur de grains verts, un torréfacteur et des musiciens lors d'une conférence immersive, dégustation et concert.



LE VILLAGE DES TORRÉFACTEURS EN COLLABORATION AVEC LA MARZOCCO. Cette année, le Village des Torréfacteurs s'associe à La Marzocco pour mettre en lumière les meilleurs cafés de spécialité de France et d'Europe. Les visiteurs pourront découvrir une sélection de cafés d'exception et assister à des démonstrations sur des équipements de pointe.

LE HOME BARISTA WORKSHOP DE DE'LONGHI. De'Longhi propose des ateliers interactifs pour les amateurs souhaitant perfectionner leurs techniques de préparation du café à domicile.

LA MASTERCLASSE offre une expérience inédite avec une exploration de nouvelles sensations de dégustation autour du café, mais aussi des chocolats, pâtisseries et vins naturels.

L'ÉCOLE DU CAFÉ permet aux amateurs de développer leurs compétences autour de l'art de la préparation du café, accompagnés de baristas experts.



Et toujours : les tasses de dégustation en céramique
By Loveramics aux couleurs du Paris Café Festival !

LE COFFEE TRAIL

Un parcours à ne pas manquer ! Ce parcours multisensoriel au cœur du festival permet aux visiteurs de découvrir diverses expériences, dont :

L'EXPÉRIENCE BRITA

Dégustez deux cafés en méthode douce, préparés avec deux eaux différentes, et découvrez l'impact crucial de la qualité de l'eau sur le goût du café

L'ATELIER ALPRO

Découvrez les quatre visages du cappuccino végétal

LA MASTERCLASSE DE LOMI

Devenez expert de l'espresso martini

LA DÉGUSTATION FINCA

Explorez les origines du café colombien

LE COFFEE TONIC TASTING DE MATCH TONIC WATER

Cold Brew vs Espresso vs Concentrate

L'ATELIER PARTISAN

Explorez les niveaux de torréfaction et voies post-récolte

L'ATELIER BELLEVILLE

Apprenez à choisir et régler votre moulin à café pour une extraction optimale

LA SESSION DE DÉGUSTATION LA MAIN NOIRE

Plongez dans le monde fascinant des lattes alternatifs avec la découverte du Purple Latte



JOURNÉE PROFESSIONNELLE : RENDEZ-VOUS LE LUNDI 14 AVRIL

La journée du lundi 14 avril est exclusivement réservée aux professionnels de tous horizons : coffee-shop, hôtellerie-restauration... L'ensemble des acteurs les plus influents du café de spécialité seront présents pour anticiper et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

BILLETTERIE >>>





LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ : L'EXCELLENCE DU CAFÉ

Les origines du café de spécialité remontent aux années 70 quand des passionnés de café ont commencé à s'intéresser aux profils aromatiques et à l'influence du terroir sur les qualités organoleptiques du café. Désormais, des institutions comme la Specialty Coffee Association (SCA) établissent des critères clairs pour être identifié café de spécialité.

Le café de spécialité répond à des normes strictes à chaque étape de production, du grain à la tasse. Et derrière chaque tasse de café de spécialité, on retrouve des professionnels passionnés, qu'ils soient producteurs, torréfacteurs ou baristas ... à retrouver au Paris Café Festival !

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

LES PARTENAIRES



LOVERAMICS



INFORMATIONS PRATIQUES

LE PARIS CAFÉ FESTIVAL

Du 12 au 14 avril 2025 au Carreau du Temple, 4 rue Eugène Spuller 75003 Paris
Samedi 12 et dimanche 13 avril : de 9h à 18h
Lundi 14 avril : de 9h 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

Billetterie en ligne : pariscafefestival.com/Tickets/Sessions

| | |
|---|---------|
| VIP 3 jours | 75 € |
| Demi-journée (9h-12h, 12h-15h ou 15h-18h) | 19 € |
| Adolescent (12 à 18 ans) | 5,50 € |
| Enfant (moins de 12 ans) | Gratuit |

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.