

•
•
•
•

PARIS COFFEE SHOW

•
•
•
•
BILLETTERIE



PARIS COFFEE SHOW

**PREMIER EVENEMENT
CAFE EN FRANCE**

- 3 000m²
d'exposition
- +80
exposants
- + 5 000
visiteurs
- 1 000 L
de cafes extraits
- 14 000
cafes servis



SIMONELLI





POURQUOI EXPOSER ?

C'est l'EVENEMENT CAFÉ DE L'ANNEE EN FRANCE avec 3 jours pour présenter votre offre, vos nouveautés et vos innovations, développer votre réseau de clients et les fidéliser.

De l'exposition à l'organisation d'animations, jusqu'aux rencontres entre pairs, tout est mis en œuvre pour permettre aux exposants de facilement présenter leurs produits et savoir-faire au plus grand nombre de visiteurs au sein d'un univers écoresponsable. Afin de faciliter l'identification de typologies de visiteurs, des badges de couleurs différentes seront remis aux passionnés du café et aux professionnels. Ainsi, un balisage simple et pratique permettra aux exposants de différencier aisément les visiteurs B2B ou B2C.

LE PARC FLORAL DE PARIS POUR ALLIER CONFORT D'EXPOSITION ET ACCESSIBILITE :

- 2 550 m² d'exposition • 100 places de parking
- 1 ligne de métro (Ligne 1 – Station Château de Vincennes)
- 1 ligne de RER (RER A – Station Vincennes)
- 1 ligne de Bus (Ligne 112 – Station Stade Léo Lagrange)
- Stations Vélib

Exposants, louez directement votre mobilier auprès de notre partenaire privilégié : [Camerus](#)

EXPOSER AU PARIS COFFEE SHOW TÉLÉCHARGER LA PLAQUETTE 2023

DEMANDER LE PROGRAMME !

SAMEDI 9 SEPTEMBRE / DIMANCHE 10 SEPTEMBRE / LUNDI 11 SEPTEMBRE

5 ESPACES D'ANIMATIONS ET 4 CHAMPIONNATS PRESTIGIEUX

- **AU COEUR DU VILLAGE DES TORREFACTEURS**

Rencontrez les torréfacteurs présents, dégustez leurs cafés et échangez avec eux. Ils vous feront découvrir la subtilité des variétés de café grâce à leur connaissance affinée du produit et de leur expertise.

- **LA SCENE COFFEE SHOW**

Des dégustation, workshops et démonstrations de mixologie et de gastronomie orchestrée par Victor Delpierre, Champion du monde 2013 Coffee in Good Spirits. Venez vivre des moments uniques avec des experts café et des chefs pour partager des recettes à base de café.

[> le programme](#)

- **L'ESPACE COFFEE SHOP**

Venez découvrir les démonstrations de Baristas et pâtisseries reconnus et déguster leurs créations.

[> le programme](#)

- **L'ESPACE TORREFACTION**

Des Workshops, ateliers et dégustations avec des spécialistes café pour aborder toutes les spécificités de la Torréfaction, animés par Daniela Capuano, torréfactrice et seule femme Meilleur(e) Ouvrier(ère) de France depuis 2019.

[> le programme](#)

- **L'ESPACE CONFERENCES**

Suivez les conférences et les interventions des producteurs et professionnels reconnus sur les enjeux de la filière ! Trois journées riches en découvertes et enseignements pour débattre et échanger.

[> le programme](#)

- **LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE TORREFACTION (EN PARTENARIAT AVEC LA SCA)**

Suivez Le Championnat de France de Torréfaction en partenariat avec la SCA. Un message d'unité de la filière porté par la SCA et le Collectif Café au profit des professionnels du café et des candidats. Le candidat ayant obtenu la meilleure note obtiendra le titre de « Meilleur Torréfacteur de France 2023 » et participera au Championnat du monde.

- **ASSISTEZ AU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LATTE ART (EN PARTENARIAT AVEC LA SCA)**

Assistez au championnat de Latte Art, compétition qui met en valeur l'expression artistique dans une plate-forme de compétition qui défie le barista dans une performance sur scène. Le vainqueur participera au championnat du monde.

- **CHAMPIONNAT DE FRANCE DES TECHNICIENS CAFE (EN PARTENARIAT AVEC NUOVA SIMONELLI)**

Les techniciens présélectionnés vont se mesurer les uns aux autres, démontrer leur savoir-faire et leur passion pour leur métier.

- **CONCOURS DU MEILLEUR MELANGE POUR EXPRESSO DE FRANCE DU COLLECTIF CAFE**

Concours ouvert aux adhérents du Collectif Café. Les cafés torréfiés des candidats seront jugés par les professionnels de la filière café et les cafés des 3 finalistes seront dégustés par le public. Le gagnant recevra le titre de Meilleur Mélange Pour Espresso de France 2023. »

•
•

[accéder aux galeries photos](#)

[20212022](#)

**C'EST BON
A SAVOIR !**







ⓂⓁ LIGNE 1 – CHATEAU DE VINCENNES ⓇⓔⓇ ⓂⓁ VINCENNES



SIMONELLI



LES PARTENAIRES LES INVITÉS D'HONNEUR LES PARTENAIRES PRESSE LES EXPOSANTS



DANIELA CAPUANO

Daniela Capuano, brésilienne de Minas Gerais, a été élevée dans la ferme de café de ses grands-parents. Arrivée à Paris en 2012, elle est depuis 2019 la première femme Meilleur(e) Ouvrier(ère) de France en torréfaction. Avec plus de 15 ans d'expérience dans le café, Daniela met aujourd'hui son savoir-faire au service d'autres professionnels qui veulent monter en connaissance et qualité. Passionnée du produit, son objectif est de démocratiser le café de qualité partout en France et ailleurs.



VICTOR DELPIERRE

Barista et mixologue, champion du monde Coffee In Good Spirits, spécialisé dans le secteur de la gastronomie, Victor Delpierre aime provoquer l'inattendu et dépasser les frontières du goût. Si les chefs cuisinent les aliments, il s'amuse à cuisiner les liquides pour renouveler les sensations avec des concepts et des mélanges toujours plus créatifs et audacieux. Le café est aujourd'hui un de ses moyens d'expression pour donner du plaisir et créer du souvenir. « Le café m'accompagne au quotidien et a changé ma vie ! »



MOHAMED GHAFOUR DIT « MOMO »

Pâtissier amateur autodidacte, il fût l'un des candidats emblématiques du Meilleur Pâtissier saison 8 ! Pour lui, la pâtisserie est synonyme de générosité et de partage et c'est avec grand plaisir qu'il réalisera ses différentes créations sur l'espace Coffee Shop. "Ma passion pour le café et la pâtisserie est indissociable. Je suis un véritable amateur de café et j'adore trouver la parfaite pâtisserie pour accompagner chaque tasse. La combinaison de l'arôme corsé et complexe du café avec la douceur sucrée d'une pâtisserie est pour moi un mariage parfait. Je prends plaisir à explorer les différents cafés

et pâtisseries pour découvrir de nouvelles combinaisons de saveurs. En somme, mon amour pour le café et la pâtisserie est une source constante de plaisir et de découverte culinaire." Une expérience pleine de convivialité qui ravira plus d'un gourmand !



CARLOS JOSÉ ALVES RAMOS

Champion de France Coffee in Good Spirit 2018, Bartender & Barista professionnel depuis bientôt 15 ans, Carlos José maîtrise les exigences et la rigueur imposées par le métier et s'impose aujourd'hui comme un connaisseur aguerri de l'or noir, "depuis l'arbre à la tasse". Dans le respect des traditions et des produits, Carlos José, véritable sommelier du café, exprime tout le potentiel aromatique des espressos, sublime les boissons lactées, tout en maîtrisant la technicité du Latte Art. À travers sa maîtrise de l'art du cocktail, Carlos José partage sa créativité, sa convivialité et nous transmet sa passion.

PARIS COFFEE SHOW
EN PARTENARIAT AVEC

SIRH/+
OMNIVORE