

# LE MONDE DES „ GRANDS CAFÉS

MAGAZINE PROFESSIONNEL - NUMÉRO 08. SEPTEMBRE 2021 - 9,70 €

## PARIS COFFEE SHOW 2021

DU 11 AU 13 SEPTEMBRE  
PARC FLORAL DE PARIS

---

**ÉQUIPEMENT**  
ENTREtenir SA MACHINE

---

**CAFÉ PRATIQUE**  
BIEN CHOISIR SA MOUTURE



# Paris Coffee Show

## UNE ÉDITION PLACÉE SOUS DES VALEURS FONDAMENTALES

UNITÉ, PARTAGE ET ÉCORESPONSABILITÉ : DU 11 AU 13 SEPTEMBRE, LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE CAFÉ CÉLÈBRENT LE GRAIN, LA MATIÈRE BRUTE, LA TYPICITÉ DES TERROIRS ET LES ORIGINES. LE CAFÉ RASSEMBLE, LE CAFÉ SE PARTAGE MAIS C'EST SURTOUT UNE HISTOIRE D'HOMMES, DE FEMMES, D'EXPERTS, DE PASSIONNÉS QUI SERONT NOMBREUX AU RENDEZ-VOUS FIXÉ PAR LE COLLECTIF CAFÉ AU PARC FLORAL DE PARIS.

*Photos : © Paris Coffee Show*

Entre 9 et 12 000 visiteurs, 70 % de professionnels et 30 % de passionnés, les 80 exposants attendus vont être bien occupés. Il faut dire que sur 2 500 m<sup>2</sup>, l'événement s'annonce particulièrement attractif. "Ce sera un moment fort annonce le président du Collectif Café, David Serruys. C'est important pour nous d'avoir pu maintenir cet événement en 2021 dans le contexte que l'on connaît. Nous allons enfin pouvoir nous

retrouver entre tous les acteurs de la filière café et nous pourrons retrouver nos clients qui sont aussi bien des restaurateurs, traiteurs, cavistes que bien entendu, des épiciers fins. La particularité de cette année, c'est que notre salon se tient en partenariat avec Omnivore, ce qui veut dire pour les visiteurs, l'accès à plus de 10 000 m<sup>2</sup> d'expositions, conférences, animations, concours. C'est un vrai plus", conclut-il.



## ÉVÈNEMENT

Les concours seront bien sûr au rendez-vous. Avec un motif de satisfaction supplémentaire puisque le concours du Meilleur Torréfacteur de France 2021 laisse place au Championnat de France de Torréfaction en partenariat avec la SCA. "C'est un message d'unité de la filière porté par la SCA et le Collectif Café" analyse David Serruys, satisfait de constater que cela se concrétise dès cette année au profit des professionnels du café et des candidats.



David Serruys, président de Collectif Café.

### "C'EST UN MESSAGE D'UNITÉ DE LA FILIÈRE PORTÉ PAR LA SCA ET LE COLLECTIF CAFÉ"

"Nous organisons également le Prix du Meilleur Mélange pour Espresso de France. Ce concours, ouvert à nos adhérents, vise à valoriser le savoir-faire d'un torréfacteur et enfin, le Championnat de France Brewer's Cup." Parmi les animations enfin, le Village des Torréfacteurs permettra de rencontrer une vingtaine de torréfacteurs, de déguster leurs cafés et d'échanger avec eux. Également un espace conférences avec des tables rondes sur les thématiques durabilité, sublimer le café, découvrir les tendances café et entreprendre.



### Le Pérou, invité d'honneur

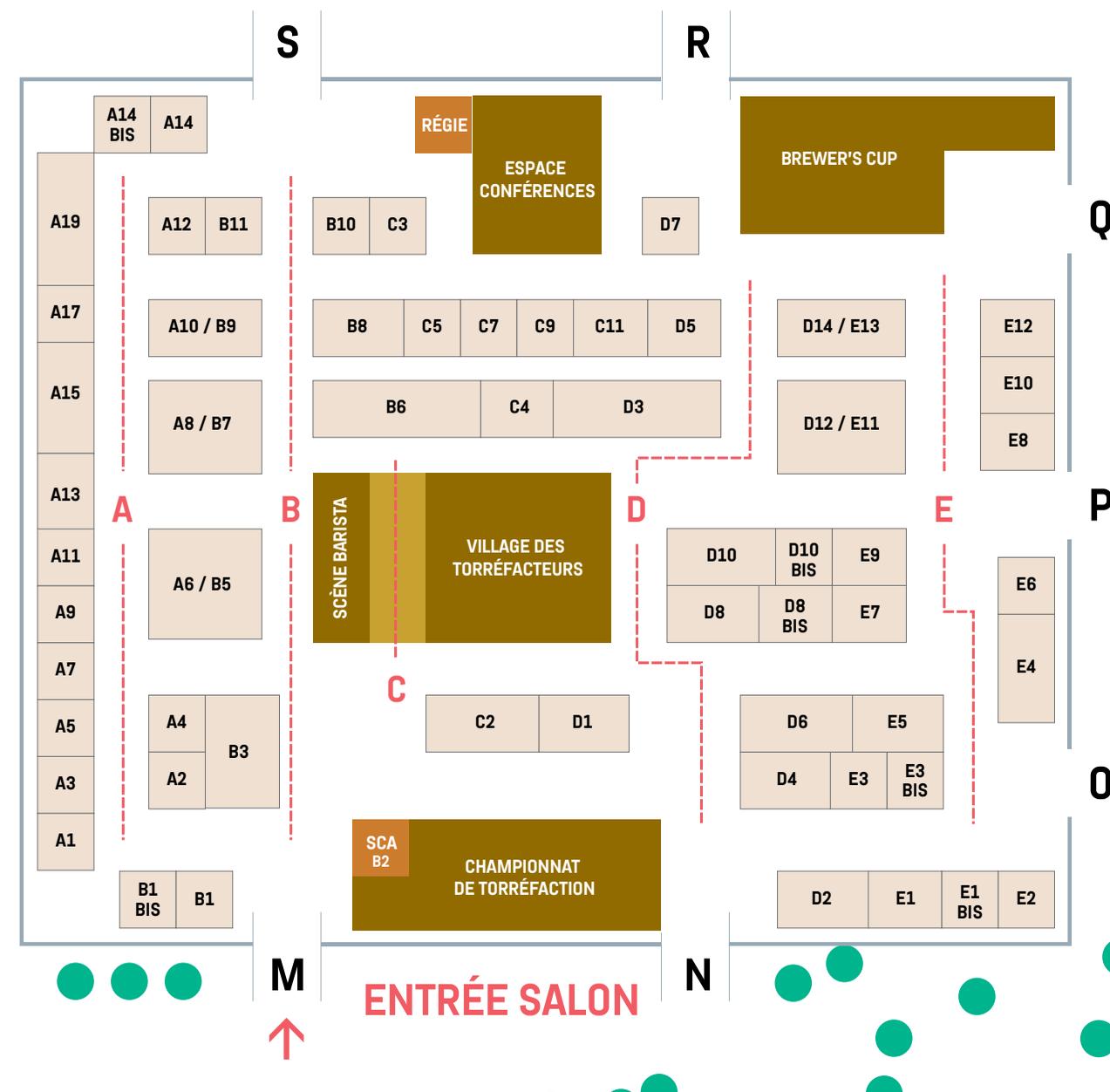
Un pays à l'honneur qui célèbre son bicentenaire : le Pérou. L'un des pays d'Amérique du Sud les plus riches en biodiversité au monde grâce aux nombreux microclimats : 28 climats et 84 zones écologiques. Le café est l'un des principaux produits agricoles d'exportation du pays. Les cafés de spécialité y sont cultivés, principalement de l'arabica. Deux-cent-mille familles de petits producteurs gèrent plus d'un million d'hectares de café.

### L'ORGANISATEUR

Porte-voix de la profession, Collectif Café est une fédération qui réalise une veille et exerce son influence auprès des parlementaires afin de protéger cette profession dont les problématiques sont souvent liées à celles de l'artisanat. Ses membres bénéficient d'informations et de conseils liés aux données sociales (grille de salaires, convention collective, accords de branche...), juridiques et réglementaires de la profession. La fédération est une organisation patronale représentative au niveau de la convention collective (CCN 3109) en application de la loi du 5 mars 2014 (2014-288 modifiée par la Loi 2015-994 du 17 août 2015).

Collectif Café - 3 rue de Copenhague 75008 Paris  
Tél. 06 22 14 85 51  
[www.collectifcafe.fr](http://www.collectifcafe.fr)

## PLAN DU SALON ET ESPACES EXPOSANTS



### SÉCURITÉ MAXIMUM

Toute l'équipe du Paris Coffee Show apportera un soin particulier à l'environnement en créant un événement le plus écoresponsable possible ! Stands, équipements, moquettes et autres papiers feront l'objet d'une utilisation mesurée et raisonnée avec pour objectif d'être réutilisés pour une prochaine édition. L'édition 2021 s'adapte également au contexte sanitaire en proposant un événement réduit et aéré, un espace exposition au cœur de cette nouvelle édition avec des espaces animations repensés. Un espace sanitaire est prévu pour tester gratuitement les visiteurs ne pouvant justifier d'un pass sanitaire.

## LISTE DES EXPOSANTS PARIS COFFEE SHOW 2021

## ARTISANS TORRÉFACTEURS

(VTF : Village des Torréfacteurs)

## VTF - CAFE DU COMMERCE

altorrefaction@gmail.com

## D1 - BRULERIE DES GOBELINS

commercial@bruleriedesgobelins.fr  
www.bruleriedesgobelins.fr

## VTF - CAFÉ 1700

info.cafe1700@gmail.com  
www.cafe1700.fr

## VTF - CAFÉS GONÉO

cafes@cafes-goneo.fr  
www.cafes-goneo.fr

## VTF - CAFE KITSUNE

marion.duverger@kitsune.fr  
www.cafekitsune.fr

## VTF - CAFÉS WINDARA

contact@cafeswindara.com  
www.cafeswindara.com

## VTF - CO-ROASTING

contact@co-roasting.com  
www.co-roasting.com

## VTF - ESCOCAFÉ

info@escocafe.com  
www.escocafe.comVTF - FOUBERT DISTRIBUTION -  
LES CAFÉS DE MÉLODIEcontact@lescafesdemelodie.com  
www.lescafesdemelodie.com

## VTF - GRAINS CAFÉS

grainscafes@gmail.com  
www.grainscafes.com

## VTF - LA BRULERIE DU CASTEL

E.maignant@labrulerieducastel.com  
www.labrulerieducastel.com

## VTF - LA CAFÉOTHÈQUE

contact@lacafotheque.com  
ecole@lacafotheque.com  
www.lacafotheque.com

## VTF - LAGRANGE INFUSIONS THÉS CAFÉS

vincent.ballot@bvb-france.com  
www.bvb-france.com

## VTF - L'ALCHIMISTE

contact@alchimiste-cafes.com  
www.alchimiste-cafes.com

## A7 - L'ARBRE À CAFÉ

contact@larbreacafe.com  
www.larbreacafe.com

## VTF - LOMI

sml@lomi.paris  
www.lomi.coffee

## VTF - LOUISA TORREFACTEUR

caroline@loutsa.fr  
www.loutsa.fr

## A15 - ORIGINES TEA AND COFFEE

remi.leveque@origines.bio  
OriginesTeaAndCoffee.com

## D8 BIS - MEO

contact@meo.fr  
www.meo.fr

## E6 - TERRES DE CAFÉ

info@terresdecafe.com  
www.terresdecafe.comBISCUITS – CONFISERIES  
ÉPICERIE FINE - SIROPS

## A11 - SIROP LA FOLIE PAR COMBIER

info@combiere.fr  
www.combiere.fr

## VTF - CARRÉ DE CAFÉ®

vincent@carredcafe.com  
nathalie.guirma@gmail.com  
www.carredcafe.com

## A9 - DELICES DE BREIZH

contact@delicesdebreizh.com  
www.delicesdebreizh.com

## A3 - MAISON MÉDELYS

contact@medelys.fr  
www.medelys.fr

## CAFÉS VERTS

## VTF - 88 GRAINES

agatapudelek@88graines.com  
www.88graines.com

## D12 / E11 - BELCO SAS

j.cadet@belco.fr  
www.belco.fr

## D2 - CAFÉS DEL PERÙ

PROMPERU - Organisme de promotion  
du Pérou pour les exportations  
120 Avenue des Champs Elysées  
75008 Paris  
www.promperu.gob.pe  
rpajuelo@promperu.gob.pe

## D6 - MAISON P. JOBIN &amp; CIE

Lilian.morin@nkg.coffee  
www.nkg.coffee

## E3 - CAFÉS DU YUNNAN

amyleefrance@ynoro-fr.cn  
oroyunnanfr.com/fr/accueil

## D7 - SALDAC

saldac@wanadoo.fr  
www.saldac.comE4 - SWISS WATER DECAFFEINATED  
COFFEE INCinfo@swisswater.com  
www.swisswater.comCAPSULES –  
CONDITIONNEMENT

## E8 – CAP'MUNDO

olivier.brivois@cap-mundo.com  
www.cap-mundo.fr

## D10 – REMAPROD

contact@remacap.com

## CHOCOLATS

## E7 - CHOCOLATERIE MONBANA

contact@monbana.fr  
www.monbana.com

## DIVERS

## A19 – ALLIANCE 7

Exposition sur la durabilité  
sduetz@alliance7.com  
www.alliance7.com

## B1BIS - ANNA GORVITS

Illustrations au café  
anna.gorvits@gmail.com  
www.annagorvits.com

## A13 - CLIMA°/DIEDRICH

antoine@climacoffee.com  
www.climacoffee.com

## A14 - CUPPING CLUB

Outil pédagogique box de cupping  
www.cupping-club.com  
contact@cupping-club.comVTF - ÉDITIONS JEAN LENOIR –  
LE NEZ DU CAFÉOutils pédagogiques  
de reconnaissance olfactive  
viva.lenoir@lenez.com  
www.lenez.com

## E3BIS - PANAME BREWING COMPANY

Brasserie de bières artisanales  
info@panamebrewingcompany.com  
www.panamebrewingcompany.com

## E2 - QUIRKY CONSULTING

Formation, consultant  
Accompagnement à la création d'entreprise  
Mh.kennedy@quirky-consulting.fr  
www.quirky-consulting.fr

## A5 - COLLECTIF CAFÉ

contact@collectifcafe.fr  
www.collectifcafe.fr

## A5 - RIO COFFEE NATION

contato@riocoffeonation.com  
www.riocoffeonation.com

## D4 – TASCOC

Solutions d'impression  
d'étiquettes couleurs  
info@tascofrance.fr  
www.tascofrance.fr

## EMBALLAGES

## C11 - BRODART PACKAGING

aurelie.duval@brodart-packaging.fr  
www.brodart-packaging.fr

## B10 - CAPSIT

contact@capsit.fr  
www.capsit.fr

## A14BIS - GOGGIO FRANCE S.A.S.

gogliofrance@goglio.it  
www.gogliofrance.com

## C7 - GRUDEN PADOVA S.P.A.

gruden@gruden.it  
www.gruden.itMACHINES & MOULINS  
À CAFÉ

## E1BIS - ANIMO

info@animo-france.fr  
www.animo.eu

## A8 / B7 - ATMP

pernici@atmp.eu  
www.atmp.eu

## B1 - MOCCAMASTER BY CALITA

m.bonnaud@calita.nl  
www.moccamasterbycalita.com

## D3 - DE'LONGHI / DK DISTRIBUTION

cecile.lenechet@dkdistribution.fr  
www.delonghi.com

## C9 - DM TECH – MAHLKONIG ANFIM

contact@dmtech.fr  
www.dmtech.fr

## D5 - EVOCA

pascale.leblanc@evocagroup.com  
www.evocagroup.com/

## A6 / B5 - JURA FRANCE

info-fr@jura.com  
www.jura.com

## A12 - SAGES APPLIANCES

info@sageappliances.com  
www.sageappliances.com

## E5 - SANTOS

santos@santos.fr  
www.santos.fr

## A1 - SERPAC MATERIELS

serpacmateriels@orange.fr  
www.moulin-cafe.fr

## B6 - GRUPPO CIMBALI/ LA FAEMA

www.gruppocimbali.com  
www.faema.fr

## B3 - MELITTA

emmanuel.mainiere@melitta.fr  
www.melitta.fr  
www.melitta-professional.fr

## E9 - NIVONA - CUISIDIS

Jana.courat@cuisidis.com  
www.nivona.com  
www.cuisidis.com

## D8 - NUOVA SIMONELLI

info@nuovadistribution.fr  
www.nuovasimonelli.itMATÉRIEL DE  
CONDITIONNEMENT

## A2 – AK TRADING COMTECH

contact@aktrading-france.fr  
www.aktrading-france.fr

## A10/B9 – DSE-SORET

contact@dsesoret.com  
shop.dse-soret.com/fr

## A4 – ETS PRUD'HOMME-BRAMBATI-ICA

t.prudhomme@matph.com  
www.matph.com

## C5 – TECHNIPACK SERVICES

commercial@tecnipack-services.fr  
www.tecnipack-services.fr

## MOBILIER ORIGINAL

## C3 – LILOKAWA

o.vaudour@lilokawa.com  
www.lilokawa.com

## SUCRE

## E1 – RAMPE SUCRES (Barcelone)

export1@rampe.es  
export2@rampe.es  
www.rampe.es

## THÉS &amp; INFUSIONS

## A17 – GEORGE CANNON

commercial@georgecannon.fr  
www.georgecannon.fr

## E12 - THES CHRISTINE DATTNER PARIS

www.christinedattner.com  
clement.dattner@gmail.fr

## TORRÉFACTEURS

## D10BIS - FABRICA CAFE FRANCE

contact@fabricacafe.france.fr  
www.fabricacafe.france.frE10 - TORRÉFACTION SERVICES /  
PHOENIXrodriguesanterra@aol.com  
www.phoenixroaster.fr

## TRAITEMENT EAU &amp; AIR

## D14 / E13 - BRITA

infopro@brita-france.fr  
www.brita.fr

## C2 - BWT WATER+MORE

pierre-nicolas.leclerc@bwt.fr  
www.bwt-wam.comVAISSELLE –  
ARTS DE LA TABLE

## B11 - DELISSEA – ARNAUD BARATTE

DESIGN  
delissea@ab-designconcept.com  
www.delissea.com

## C4 - IMPORT CHR

contact@ichr-porcelaine.com  
www.ichr-porcelaine.com

## B8 - CAFE CHIC

contact@cafechic.com  
www.cafechic.com

## DEMANDEZ LE PROGRAMME !

### LE VILLAGE DES TORRÉFACTEURS

Rencontrez les torréfacteurs présents, dégustez leurs cafés et échangez avec eux.

### LA SCÈNE BARISTA

Quand la mixologie s'empare du café ! Dégustations, workshops, démonstrations et des moments uniques avec des baresti, experts café et des chefs pour partager des recettes à base de café. Un show orchestré par le Champion du Monde 2013 Coffee in Good Spirits, Victor Delpierre. "Je ferai découvrir le café sous un angle inédit avec des combinaisons de saveurs et de sensations insoupçonnées."

### RENCONTRER LES QUATRE INVITÉS D'HONNEUR



#### NATHALIE SCHRAEN-GUIRMA

Nathalie est animatrice et productrice à France Télévisions (Télématin / France 2 – La Quotidienne / France 5) et Sud Radio (C'est ça la France). En plus de ses activités télévisuelles, elle s'occupe de l'image et du développement commercial du Carré de Café® en collaboration avec les équipes de la maison Pralus.



#### PIERRE HERMÉ

Créateur de la pâtisserie haute couture, élu Meilleur Pâtissier du Monde, Pierre Hermé manifeste depuis toujours un intérêt pour le café. Avec l'exigence qu'on lui connaît, il nous entraîne dans l'univers de cet ingrédient aux saveurs encore étonnamment méconnues tout en nous introduisant au savoir-faire des baristas.



#### VICTOR DELPIERRE

Champion du Monde Coffee in Good Spirits, inventeur et spécialiste de "La Cuisine des boissons", Victor Delpierre aime provoquer l'inattendu et dépasser les frontières du goût. Le café est aujourd'hui un de ses moyens d'expression pour donner du plaisir et créer du souvenir.



#### VINCENT FERNIOT

Depuis plus de 25 ans, Vincent Ferniot partage en télévision et radio son expertise et son amour des meilleurs produits et de ceux qui les élaborent. Il est aussi l'inventeur du Carré de Café® (premier café à croquer en tablette), avec la complicité de François Pralus.

### ASSISTER AUX DIFFÉRENTS CONCOURS

Profitez de cet événement pour venir soutenir les candidats du Championnat de France de Torréfaction, la Brewer's Cup et le Concours du meilleur mélange pour Espresso.



### INFORMEZ-VOUS DANS L'ESPACE CONFÉRENCES

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.

### INFOS PRATIQUES

#### PARC FLORAL DE PARIS

#### Horaires :

Samedi 11 septembre : 10h-18h  
Dimanche 12 septembre : 10h-18h  
Lundi 13 septembre : 10h-17h

Tarif pour toute la durée de l'événement : 15 € TTC par personne (incluant l'accès au salon Omnivore)

Route de la Pyramide - 75012 Paris  
Métro Ligne 1 – Château de Vincennes  
RER A Vincennes

## CALENDRIER DES CONFÉRENCES PARIS COFFEE SHOW 2021

■ Durabilité ■ Sublimer le café ■ Découvrir les tendances café ■ Entreprendre ■ Flash

### 11 SEPTEMBRE

**MATIN**  
10h00 - 10h45  
Grande conférence

**LA PLACE DU CAFÉ DANS UN REPAS : DEUX CHEFS LIVRENT LEURS POINTS DE VUE** ■  
Invité d'honneur : Pierre Hermé  
Chef : Grégory Marchand  
L'Arbre à Café / Hippolyte Courty (animateur)

11h00 - 11h15  
Flash

**PRÉSENTATION PARTENAIRE CFC** ■  
De'Longhi / Alexis Figini

11h30 - 12h15  
Grande conférence

**ENTREPRENDRE DANS LE CAFÉ**  
Parcours, financement, recherche immobilière... ■  
Sunny Side A P I / Séverine Pertays-Rosset (animatrice)  
Quirky Consulting / Marie-Hélène Kennedy  
Formation à la création d'entreprise  
Credit Pro / Philippe Foutel.  
Initiative France / Patricia L'excellent

**APRÈS-MIDI**  
14h00 - 14h45  
Grande conférence

**POLITIQUE POUR UN CAFÉ DURABLE** ■  
Syndicat Français du Café / Virginie Somon. Terres de Café / Christophe Servell. Belco / Angel Barrera  
Collectif Café / David Serruys (animateur)

15h00 - 15h15  
Flash

**LE CAFÉ MADE IN BRAZIL**  
Rio Coffee Nation / Martina Barth D'Avila ■

15h30 - 16h15  
Grande conférence

**LES TENDANCES DESIGN DANS LA FILIÈRE CAFÉ** ■  
Food Design / Sylvie Amar  
Délissea / Arnaud Baratte  
La Marzocco / Sandra Bouckenooghe (animatrice)

16h30 - 17h30  
Conférence  
dégustation

**COLOMBIE / PÉROU : DEUX CAFÉS FRÈRES MAIS DIFFÉRENTS** ■  
Escocafé / Alfredo Escobar  
Europa Latina / Ruben Romero

### 12 SEPTEMBRE

**CAFÉ & ÉCOLOGIE** ■  
État de la recherche agronomique  
Visions croisées Afrique et Amérique Latine  
Clima / Getu Bekele  
Cirad / Luc Villain  
La Claque Café / Emmanuel Buschiazzo. Ceping Club / Morgane Daeschner (animatrice)

**LE CAFÉ PÉRUVIEN, PRODUIT D'EXCELLENCE** ■  
Promperu / Rosario Pajuelo

**LE CAFÉ DE FORÊT** ■  
Belco / Julien Cadet  
Belco / Jacques Chambrillon

**SAVOIR DÉGUSTER UN CAFÉ** ■  
MOF / Daniela Capueno  
MOF / Vincent Ballot  
Cafés Goneo / Hugues Chazottes  
Absolument Vin / Séverine Gendre

**PRÉSENTATION PARTENAIRE CFC**  
Sage Appliances / Romain Maulavé ■

**DÉMARRER SON COFFEE SHOP** ■  
Quirky Consulting / Marie-Hélène Kennedy (animatrice)  
Loustic / Channa Galhenage  
Treize Bakery / Kajsa Von Sydow

**UN EXEMPLE DE CAFÉ SOLIDAIRE : GRAINS DE RÉINSERTION** ■  
Gourmet Cup / Thierry Layec (animateur)

### 13 SEPTEMBRE

**DÉCOUVRIR LE CONSOMMATEUR DU CAFÉ 2021/2022** ■  
Gourmet Cup / Thierry Layec (animateur)  
Seggali / Jean-Marie Parseghian  
Swiss Water / Emmanuel Dias  
Mister Bean / Mickaël Fock Yee

**COLLECTIF CAFÉ ET SCA** ■  
Présentation du partenariat  
Collectif Café / David Serruys  
SCA / Vincent Ballot

**CAFÉS VERTS** ■  
Conseils pour sélectionner et torréfier  
88 Graines / Agata Pudelek  
Maison Jobin / Ludovic Maillard  
Climat / Antoine Nétien  
Collectif Café / David Serruys (animateur)

**DÉMARRER SA TORRÉFACTION** ■  
Quirky Consulting / Marie-Hélène Kennedy (animatrice)  
Loutsas / Caroline Langloy  
Lomi / Aleaume Paturle  
Café Caron / Anne Caron

**PRÉSENTATION PARTENAIRE CFC**  
BWT WATER + MORE : Massimo Santoro ■

**UN CAFÉ DURABLE** ■  
Les critères de neutralité climatique et de traçabilité  
Climate Neutral Group / Willem Melis  
Crystalchain / Maxime Michelot  
The Right Packaging / Jocelyn Erhet  
Belco / Alexandre Bellanger  
FAiRe / Estelle Dubreuil (animatrice)