

# PARIS COFFEE SHOW

## ESPACE TORRÉFACTION

ANIMATRICE : DANIELA CAPUANO

### SAMEDI 7 SEPTEMBRE

10h30-12h00

#### TORRÉFIER POUR LES COMPÉTITIONS

Alexis GAGNAIRE, Kawa

12h30-14h00

#### COMPOSER ET TORRÉFIER UN ASSEMBLAGE

Benjamin GOODWIN, Meilleur blend pour Espresso 2023, Au Bonkawa

14h30-16h00

#### TORRÉFIER SELON LE MODE D'EXTRACTION

Alexia SIMIGNON, MaxiCoffee

17h00-18h30

#### TORRÉFACTION ÉLECTRIQUE - NOUVELLE TECHNOLOGIE AVEC PRÉCISION ET RÉACTIVITÉ

Dajor AERTSSEN, Cafés Muda

### DIMANCHE 8 SEPTEMBRE

10h30-12h30

#### LE CONTRÔLE QUALITÉ DANS UN ATELIER DE TORRÉFACTION

Denis MIALOCQ, Belco

13h00-14h30

#### DÉBRIEF CHAMPIONNAT DU MONDE DE TORRÉFACTION

Erwan ALONSO, Cœur Coffee Roasters

15h00-16h30

#### L'EAU ET LE CAFÉ : BASIQUES, IMPACTS SUR LES EXTRACTIONS ET TESTS SENSORIELS

Nicolas GUIMONT, Brita

17h00-18h30

#### OPTIMISEZ VOTRE ATELIER DE TORRÉFACTION : DE LA GESTION DU CAFÉ AU PRODUIT FINI

Mihaela IORDACHE, Belleville Brûlerie

### LUNDI 9 SEPTEMBRE

10h30-12h00

#### TORRÉFACTION, DE L'ÉCHANTILLONAGE À LA MISE EN PRODUCTION

Mikaël PORTANNIER, Texture

12h30-14h30

#### LES PROCESSUS POST-RÉCOLTE

Paul ARNEPHY, M.O.F. Torréfacteur

14h30-15h30

#### LE C-MARKET ET SON IMPACT SUR LES PRIX DU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Ludovic MAILLARD, Maison P. Jobin & Cie