



Le programme

01 – Ain

Co'théCafé – 01000 Bourg-en-Bresse

Dégustations de café.

02 – Aisne

L'Artisanés Thés Cafés – 02100 Saint-Quentin

Cuppings sauvages (en extérieur si le temps le permet) et dégustations d'expresso offert.

06 – Alpes Maritimes

Coffea – 06000 Nice

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Coffea – 06140 Vence

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

09 – Ariège

La Brûlerie Appaméenne – 09100 Pamiers

Dégustations et ateliers de torréfaction.

13 – Bouches-du-Rhône

Café Luciani – 13000 Marseille

Ateliers torréfaction, brewing, barista et exposition.

Coffea – 13090 Aix en Provence

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

14 – Calvados

Brûlerie des Ternes – 14000 Caen

20% de remise pour l'achat d'un paquet de café assemblage « La Pépité du Torréfacteur », qui sera en dégustation.

Coffea – 14000 Caen

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Coffea – 14100 Lisieux

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Coffea – 14200 Mondeville

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

16 – Charente

Le Grain de Café – 16100 Cognac

Animations et dégustations de café au marché de Cognac.

18 – Cher

Torréfaction d'Auron – 18000 Bourges

Dégustations de café.

Vendredi à 18h : démonstration de torréfaction

Samedi à 11h, 15h30 et 17h30 : démonstrations de torréfaction.

19 – Corrèze

[Kitchen Coffee](#) – 19360 Malemort

Samedi : présence du food truck sur l'avenue de la Mairie

De 9h à 10h et de 14h à 15h : démonstrations de torréfaction sur torréfacteur électrique.

De 10h à 11h et de 15h à 16h : ateliers démonstration de latte art.

25 – Doubs

[Coffea](#) – 25000 Besançon

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

26 – Drôme

[Torréfaction du Château](#) – 26200 Montélimar

Dégustations gratuites de café, réductions sur l'achat de paquets de café.

27 – Eure

[Coffea](#) – 27200 Vernon

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

29 – Finistère

[Boutic Coïc](#) – 29000 Quimper

Dégustation comparative d'un même café à travers diverses méthodes d'extraction.

Samedi de 14h à 16h : démonstration de torréfaction sur échantillonneur.

[Torréfaction du Steir](#) – 29000 Quimper

Dégustation d'un même café avec plusieurs méthodes d'extraction : filtration, espresso et piston.

[Coffea](#) – 29271 Brest

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[La Brûlerie du Poher](#) – 29270 Carhaix-Plouguer

Vendredi : découverte des méthodes douces et dégustation de cafés.

Samedi matin : dégustation de café.

14h et 15h : cuppings d'une sélection de cafés de la boutique.

30 – Gard

[Cafés Nadal](#) – 30000 Nîmes

Le matin, dégustation du café du mois à l'étal des Halles de Nîmes.

[Le verre de Grappes](#) – 30130 Pont Saint Esprit

Histoire du café, présentation des cafés verts, explication de la torréfaction, dégustations, ateliers méthodes de préparation du café, accords chocolat-café et jeux concours.

31 – Haute Garonne

[Café Negril](#) – 31130 Balma

Atelier de cupping le samedi à partir de 15h animé par Guillaume Henri et dégustation de cafés à la brésilienne.

Inscription obligatoire par téléphone 05 34 43 88 34

[Cave le Petit Grain](#) – 31370 Rieumes

Vendredi : « Ciné-café », dégustation de café pendant le visionnage du film Le café : de la plantation à la tasse (20 mn) encadré par l'équipe de la boutique.

Samedi matin : petit-déjeuner convivial autour de cafés préparés en méthodes douces, accompagnés de tartines de pain bio.

Samedi après-midi : exposition et remise des prix du jeu concours « Imaginez nos cafés » : en duo, adultes-enfants réalisent une œuvre qui sera soumise aux votes par le biais des réseaux sociaux. La remise des prix sera suivie d'un goûter.

32 – Gers

[La Brûlerie du Café](#) – 32000 Auch

Atelier de torréfaction et dégustation de café.

33 – Gironde

[La Grange aux Cafés](#) – 33000 Bordeaux

Dégustations, découverte des cafés verts et de la torréfaction artisanale.

[Le Dem](#) – 33000 Bordeaux

Profitez d'offres exceptionnelles pour l'achat de capsules ou de café en grain.

Le vendredi de 14h à 16h, profitez de dégustations de cafés, un mélange et deux origines pures.

[Destination Grand Comptoir](#) – 33083 Bordeaux

Dégustation de café. Réduction de 15% sur tous les cafés.

[Coffea](#) – 33110 Le Bouscat

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Maxicoffee](#) – 33260 La Teste de Buch

De nombreuses surprises vous attendent :

- 5% de réduction sur tous nos cafés
- des vidéos techniques
- des présentations de produit
- des jeux concours sur le site de MaxiCoffee et sur Instagram

[Kiosque Coffea](#) – 33700 Mérignac

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Les Cafés du Phare](#) – 33700 Mérignac

Ateliers de torréfaction, dégustations.

34 – Hérault

[Coffea](#) – 34000 Montpellier

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

35 – Ille-et-Vilaine

[Au Fin Café](#) – 35000 Rennes

Dégustations de café et ateliers initiations à la torréfaction.

[Coffea](#) – 35000 Rennes

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Coffea](#) – 35400 Saint Malo

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Les Cafés Félix](#) – food truck 35510 Cesson Sévigné

Le samedi : démonstrations, dégustations et discussions autour du café sur le marché de Cesson Sévigné. À cette occasion, François-Xavier partagera ses expériences avec les producteurs du Nicaragua et du Salvador.

[Coffea](#) – 35760 Saint Grégoire

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

37 – Indre-et-Loire

[Coffea](#) – 37000 Tours

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Coffea](#) – 37170 Chambray les Tours

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Il Barista – Sarl CTS](#) – 37720 Montlouis sur Loire

Café offert au bar et échanges autour du café et ses modes d'extraction.

Vendredi matin : Torréfactions de différents crus, dégustation en cafetière à filtre et en machine expresso.

Vendredi à partir de 14h : Atelier de caféologie.

Vendredi à 16h : Dégustation de cafés sur trois modes d'extraction différents.

Samedi matin : Dégustation de cafés sur trois méthodes d'extraction différentes.

Samedi à partir de 15h : Atelier de latte art (venir avec son lait).

38 – Isère

[La Brûlerie des Alpes](#) – 38000 Grenoble

Dégustations gratuites et échanges autour d'un café de la sélection.

[Coffea](#) – 38150 Salaise sur Sanne

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Cafés Pierre Soral](#) – 38200 Vienne

Dégustation d'un même café deux méthodes d'extraction différentes : piston et expresso.

39 – Jura

[Saveurs des Continents](#) – 39000 Lons le Saunier

Vendredi de 14h30 à 16h, dégustation de l'assemblage « mélange de printemps » en expresso et cafetière piston.

Samedi de 14h30 à 16h30, dégustation de l'assemblage « mélange de printemps » en expresso et cafetière piston et torréfaction de cafés.

42 – Loire

[Village Café – Cafés Chapuis](#) – 42000 Saint Etienne

Vendredi de 14h à 16h : dégustation de cafés de spécialité avec différentes méthodes d'extraction.

Samedi de 9h à 12h : un paquet de café (100g) est offert par famille pour les visiteurs du Musée.

44 – Loire Atlantique

[Gautier](#) – 44000 Nantes

Dégustations, démonstrations et ateliers culinaires.

[Gusto Caffé](#) – 44260 Savenay

Dégustations de café en filtration.

Le matin de 10h à 12h, "Voyage en Amérique du Sud" et l'après-midi, de 14h30 à 17h30, "Voyage en Afrique"

[Un Grain, une Feuille](#) – 44470 Carquefou

Dégustations gratuites.

De 13h30 à 15h30 : ateliers de torréfaction sur réservation à ungrainunefeuille@gmail.com

Dimanche : dégustation au marché de printemps de Port-Jean.

45 – Loiret

[Les Cafés d'Eric \(2 boutiques\)](#) – 45000 Orléans

Démonstrations, dégustations et découverte de la torréfaction. Découverte également de la nouvelle boutique à travers le café en démonstration.

47 – Lot-et-Garonne

[Cafés Maléone](#) – 47500 Montayral

Découverte de la torréfaction et dégustation d'un café grand cru pour chaque visiteur.

49 – Maine et Loire

[Coffea](#) – 49000 Angers (2 boutiques)

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[La Fève d'Or](#) – 49100 Angers

De 10h à 12h : Torréfaction du café Honduras à faire découvrir aux clients.

De 14h à 16h : Dégustation du café en filtration du Honduras fraîchement torréfié et un tirage au sort sera organisé dans l'après-midi.

[Le Caféier](#) – 49300 Cholet

Vendredi : démonstrations de torréfaction artisanale animée par Fabrice.

Démonstrations de méthodes douces et exposition de photographies autour du café.

[Le Caféier](#) (au Comptoir des Halles) – 49300 Cholet

Tous les cafés en dégustation sont à 1 €. Démonstrations de latte art par le barista Jean-Michel. Démonstrations de méthodes douces et exposition de photographies autour du café.

[Fourgon Café](#) – 49300 Cholet

Tous les cafés en dégustation sont à 1 € au food truck.

50 – Manche

[Coffea](#) – 50100 Cherbourg

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

53 – Mayenne

[Coffea](#) – 53000 Laval

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

54 – Meurthe-et-Moselle

[Coffea](#) – 54045 Nancy

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

56 – Morbihan

[Boutic Coïc](#) – 56100 Lorient

Dégustations comparatives d'un même café à travers diverses méthodes d'extraction.

Samedi de 14h à 16h : démonstration de torréfaction sur échantillonneur.

[Coffea](#) – 56100 Lorient

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

57 – Moselle

[Kawa Tea du Monde](#) – 57000 Metz

Une visite, un café offert.

Offre spéciale du 18 au 25 mars : pour 35€ d'achat, 250g de café ou 100g de thé offerts (hors cafés d'exception).

[Coffea](#) – 57155 Marly

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Coffea](#) – 57280 Hauconcourt

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Coffea](#) – 57280 Semecourt

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

59 – Nord

[Cafés Méo](#) – 59800 Lille

Torréfactions du café Colombie Cup of Excellence, démonstrations et dégustations de café en méthodes douces.

[Cafés Poitou](#) – 59870 Marchiennes

14h à 17h : Animation « Quel café en grain pour la machine à espresso ? » et également démonstration de torréfaction, informations techniques sur le café ainsi que des dégustations comparatives de 10 cafés différents offertes.

[La Taverne des Cafés](#) – 59890 Quesnoy sur Deule

Vendredi de 11h à 12h : dégustations gratuites au marché de Marcq en Baroeul (59700).

Samedi de 14h à 18h : portes ouvertes de l'Atelier du Fou du Grain, visite, informations et séance de cupping.

60 – Oise

[Coffea](#) – 60000 Beauvais

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Soumagnac Cafés](#) – 60240 Chaumont en Vexin

Dégustations, visite guidée et découverte de la chaîne de valeur du café.

62 – Pas-de-Calais

[Les Cafés du Père Jaco](#) – 62215 Oye Plage

Dégustations gratuites des 11 origines pures et des 3 assemblages maison.

[Brûlerie du Cantin](#) – 62300 Lens

Dégustations gratuites de cafés d'Ethiopie (Moka Sidamo) et du Salvador (Quezaltepec). Jeux autour des accords café-chocolat, atelier méthodes douces. Samedi matin : atelier d'initiation à la torréfaction.

[Maison Vayez](#) – 62000 Arras

Vendredi à 15h, 15h30, 16h et 16h30 et samedi à 10h, 10h30 et 11h, découverte de l'atelier de torréfaction et réalisation d'une broche suivie d'une dégustation.

Samedi après-midi à partir de 15h, découverte de différentes méthodes d'extraction de café.

Un petit présent sera remis aux participants (inscription conseillée au 03 21 51 51 95)

63 – Puy-de-Dôme

[Coffea](#) – 63000 Clermont-Ferrand

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Chazal Cafés](#) – 63100 Clermont-Ferrand

Démonstrations, dégustations et visites découverte.

[Distri Mozac – Rocade Fraîcheur](#) – 63200 Mozac

L'ensemble de la gamme sera en dégustation avec une remise de 5%.

64 – Pyrénées-Atlantiques

[Kikeran](#) – 64500

Vendredi toute la journée : Ateliers de caféologie

Vendredi après-midi : Ateliers de torréfaction

Samedi toute la journée : Démonstrations et explications des différentes façons de préparer le café, et atelier « comment réaliser un vrai expresso ».

67 – Bas-Rhin

[Cafés Reck](#) – 67000 Strasbourg

Rendez-vous à la boutique du 8 rue de la Mésange.

Vendredi de 8h30 à 12h : découverte des terroirs avec notre café du Brésil Esperito Santo et le grand cru d'Arabica Catuaï torréfié minutieusement à l'atelier de torréfaction artisanale en prenant en compte la nature du grain, son origine, sa variété botanique et son taux d'humidité... Dégustation en méthode douce ou en expresso.

Samedi de 8h30 à 12h : dégustation de capuccino et découverte du latte art.

Coffea – 67051 Strasbourg

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Cafés Henri – 67201 Oberhausbergen

Vendredi de 12h à 18h : dégustations de cafés pures origines, initiations à l'histoire du café et dégustations de chocolats et produits d'accompagnements.

Cafés Henri – 67722 Hoerdt

Vendredi de 12h à 18h : ouverture exceptionnelle de l'amphithéâtre dans lequel les visiteurs pourront visionner le film Le café, de la plantation à la tasse. Dégustations et initiations aux cafés de la production Cafés Henri.

68 – Haut-Rhin

Torréfaction Lagarde – 68500 Guebwiller

Dégustations de café en méthode douce avec la sélection d'un café découverte du moment et de 19h à 20h : démonstrations de torréfaction.

Dimanche de 9h à 12h : animation autour de la torréfaction accompagnée d'une dégustation en cafetière à piston.

Torréfaction de Café Schreiber – 68140 Munster

Découverte de l'atelier de torréfaction avec des explications, des instants questions-réponses et mise à l'honneur d'un mélange maison avec des dégustations. Ces journées seront l'occasion de faire découvrir le nouvel environnement de la torréfaction après 2 mois de travaux.

69 - Rhône

Extrait – 69000 Lyon

Samedi de 9h30 à 11h00 à l'Away Hotel & Coffee Shop, 21 rue Alsace Lorraine : petit déjeuner, cupping, dégustation à la brésilienne, le tout animé par le chef torréfacteur d'Extrait. Tarif : 11€ sur réservation : <https://www.weezevent.com/cupping-extrait> Places

limitées. La Maison Métagram (2^{ème} arrondissement) vous offre un totebag pour l'achat de 2 boîtes Extrait 300g.

La Route des Arômes – 69002 Lyon

Café en dégustation offert à tous les clients faisant un achat, quel que soit le montant.

La Route des Arômes – 69003 Lyon

Café en dégustation offert à tous les clients faisant un achat, quel que soit le montant.

Jaune Cerise – 69004 Lyon

Ateliers torréfaction de cafés les matins, à partir de 9h30.

Kaova Café – 69007 Lyon

Dégustations en méthodes douces et offre découverte : pour 2 paquets de café achetés, le 3^{ème} est offert.

La Route des Arômes – 69008 Lyon

Café en dégustation offert à tous les clients faisant un achat, quel que soit le montant.

La Route des Arômes – 69009 Lyon

Café en dégustation offert à tous les clients faisant un achat, quel que soit le montant.

La Route des Arômes – 69100 Villeurbanne

Café en dégustation offert à tous les clients faisant un achat, quel que soit le montant.

Jaune Cerise – 69250 Neuville sur Saône

Vendredi : ateliers torréfaction de cafés les matins à partir de 9h30.

Samedi : Un café à déguster offert.

71 – Saône-et-Loire

[Autun Torréfaction](#) – 71400 Autun

Dégustation gratuite d'une origine différente chaque jour.

74 – Haute-Savoie

[Torréfaction Collet](#) – 74100 Annemasse

Démonstration de torréfaction, dégustation et démonstration de barista (sur réservation). Plus de détails sur la page Facebook Torréfaction Collet.

75 – Paris

[Cafés Pfaff](#) – 75001 Paris

Toute la journée des dégustations gratuites de cafés et 3 ateliers sur pré-inscription uniquement (à communication@cafes-pfaff.fr) : la torréfaction (démonstration du process de torréfaction sur un micro-torréfacteur) par Joris Pfaff, Meilleur Torréfacteur de France 2014, animation barista avec Emmanuel Buschiazzo, créateur du Réseau des Baristas de France et animation cup tasting (démonstration éducative sur différents cafés de terroirs)

[L'Arbre à Café](#) – 75002 Paris

Samedi : dégustation à l'aveugle de café filtre. Votez pour votre café préféré et le café ayant reçu le plus de votes sera annoncé en fin de journée sur les réseaux sociaux.

[Boutique Caron](#) – 75003 Paris

Vendredi toute la journée, blend test des arômes. Atelier de latte art et dessin sur cappuccino l'après-midi.

Samedi, toute la journée, dégustation du Café Caron dans tous ses états. De 10h à 14h, coffee brunch et exposition de photos « Voyage au Guatemala dans les plantations et au coeur des projets solidaires de la Maison Caron ».

À partir de 14h et en continu tout l'après-midi, un barman animera un atelier mixologie autour d'une meringue au café moléculaire. Pour les gourmands, un atelier préparation et dégustation de crème glacée au Café Caron sera organisé. Explosion en bouche et spectacle garanti !

Et toute la journée, froid, chaud, en latte, version slow coffee ou en pâtisseries, dégustations du Café Caron dans tous ses états.

[Comptoirs Richard](#) – 75003 Paris

Dégustations du café du moment préparé en méthode douce.

[Terres de café](#) – 75004 Paris

Vendredi à 10h30 : cupping de grands crus et à 11h30 : dégustation en filtration du café élu « Meilleur café du cupping » par les participants.

Détail des animations des autres boutiques sur la page Facebook Terres de Café.

[Brûlerie des Gobelins](#) – 75005 Paris

Torréfaction et dégustations du café du moment préparé en méthode douce.

[Coffea](#) – 75005 Paris

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Expresso & Brew Bar-Comptoirs Richard](#) – 75006 Paris

Découverte de la filtration douce de Grands crus d'exception (Blue Mountain Jamaïque et Panama Geisha « La Esmeralda »), de l'extraction à froid à travers la dégustation du Sumatra « Orang Utan » (infusé avec des bâtonnets de cannelle et oranges), atelier de démonstration méthodes douces, cérémonial autour du siphon.

Vendredi de 12h à 17h : démonstration de latte Art avec Anthony Calvez, double champion de France Barista et champion de France 2015 de Latte Art.

[Expresso & Brew Bar-Comptoirs Richard](#) – 75007 Paris

Découverte de la filtration douce de Grands crus d'exception (Blue Mountain Jamaïque et Panama Geisha « La Esmeralda »), de l'extraction à froid à travers la dégustation du Sumatra « Orang Utan »

(infusé avec des bâtonnets de cannelle et oranges), atelier de démonstration méthodes douces, cérémonial autour du siphon.
Vendredi de 12h à 17h : animation autour des filtrations douces par Christophe Rubino, triple champion de France de Cup Tasters.

Brûlerie de Varenne – 75007 Paris

Vendredi :

11h, 12h et 13h : découverte de la torréfaction, démonstrations et explications.

15h : Initiation à la cafetière siphon et dégustation.

16h : Initiation à la cafetière filtre et dégustation.

Samedi :

11h et 12h : Dégustations comparatives d'un même café avec deux types de cafetières (filtre et expresso).

14h : Découverte de votre « profil café ». Dégustations et écoute personnalisée pour découvrir les cafés, machines et modes d'extraction qui vous conviennent.

Compagnie du Café – 75009 Paris

Vendredi de 15h à 16h30, Slow coffee workshop ; venez goûter et comparer deux cafés de terroirs préparés devant vous par les baristas, selon deux méthodes d'extractions douces.

Samedi de 10h30 à 13h00, Specialty coffee roasting workshop ; venez découvrir l'atelier et assistez à une séance de torréfaction de café de terroir.

Réservation obligatoire par email : contact@lacompanieducafé.com

Comptoirs Richard – 75009 Paris

Dégustations du café du moment préparé en méthode douce.

Coffea – 75011 Paris

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Brûlerie du Rendez-Vous – 75012 Paris

Découverte des meilleurs crus du monde sous forme de dégustation d'expresso.

Coffea – 75014 Paris

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Comptoirs Richard – 75015 Paris

Torréfaction et dégustations du café du moment préparé en méthode douce.

Coffea – 75016 Paris

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Comptoirs Richard – 75016 Paris

Dégustations du café du moment préparé en méthode douce.

Sous l'Équateur – 75016 Paris

Dégustation sur le thème « Un même café, différents résultats suivant la filtration ». Des descriptifs seront présents tout au long de ces deux jours et dégustations à des heures précises.

Comptoirs Richard – 75017 Paris

Dégustations du café du moment préparé en méthode douce.

Brûlerie des Ternes – 75017 Paris

20% de remise pour l'achat d'un paquet de café assemblage « La Pépite du Torréfacteur », qui sera en dégustation.

Coffea – 75018 Paris

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Finca La Campina – 75018 Paris

Dégustations de café en cafetière à filtre et en machine à expresso.

Café Lomi – 75018 Paris

Visites de la torréfaction à la demande, café Black & White à 2€.

11h : cuppings ouverts à tous

14h : ateliers méthodes douces ouverts à tous.

La Brûlerie de Montmartre – 75018 Paris

Les matins, torréfaction artisanale commentée. Un café est offert à toute personne se présentant dans le cadre des Journées du Café.

Dimanche de 11h à 13h : concert de musique cubaine (entrée gratuite).

76 – Seine-Maritime

Couleur Café – 76000 Rouen

Découverte et dégustation du café d'exception Australie Queensland, proposé à 1,40 € en expresso et découverte de la cafetière à dépression.

Coffea – 76290 Montivilliers

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Coffea – 76410 Tourville la Rivière

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

Coffea – 76600 Le Havre (2 boutiques)

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

77 – Seine-et-Marne

Coffea – 77410 Claye Souilly

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

78 – Yvelines

Mister Tea – 78000 Versailles

Dégustation d'un expresso Kolli (café bio d'Éthiopie), et du nouveau mélange de la boutique : l'IPA.

Mister Tea (Promopole semi) – 78180 Montigny le Bretonneux

Vendredi à partir de 10h30 à la Promopole (12 avenue des Prés) : dégustations de la gamme de cafés bio en filtration, initiations au monde du café et jeu concours permettant de remporter un kit de filtration.

Oh ! Trésors – 78370 Plaisir

Vendredi : atelier et conseils

Samedi et Dimanche : dégustation de cafés en expresso et en méthode douce

Cafés Pfaff – 78510 Triel-sur-Seine

Vendredi, dégustation gratuite de cafés.

Canephora – 78800 Houilles

Démonstration et explication de la torréfaction ainsi qu'une dégustation du café découverte du moment (COSTA RICA Tarrazù de la ferme Rio Jorco).

Saveurs des Comptoirs – 78960 Voisins le Bretonneux

Le bon café, on le boit chaud... ou froid ! Découverte des variations aromatiques du café : dégustations à chaud (en cafetière à piston) et à froid (en infusion) des deux « cafés du moment » venus d'Indonésie. Une véritable découverte des variations aromatiques et sensorielles apportées par ces deux méthodes.

80 – Somme

Coffea – 80000 Amiens

Dégustation de l'assemblage « La Pépite du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

83 – Var

[Coffea](#) – 83160 Toulon la Valette

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

86 – Vienne

[Les Cafés de Théophraste](#) – 86200 Loudun

Présentation du métier de torréfacteur, démonstration de torréfaction, dégustations du « café du moment » sous différentes méthodes d'extractions et d'un café selon la méthode de filtration à froid.

88 – Vosges

[Arômes et Tendances](#) – 88100 St Dié des Vosges

Dégustations de café et découverte des différents cafés d'origines.

90 – Territoire de Belfort

[Mocafé](#) – 90000 Belfort

2 ateliers :

- démonstration de torréfaction avec présentation de cafés verts
- dégustation de deux cafés aux typicités différentes sur la thématique « amertume / acidité ». (sur inscription uniquement par téléphone ou en boutique).

Promotion sur le café, 10% en plus offert.

Vendredi : dégustation de deux « cafés du moment ».

91 – Essonne

[Coffea](#) – 91022 Evry

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Torref'2000 – Les Cafés Molina](#) – 91700 Ste Geneviève des Bois

Dégustations de cafés avec une démonstration de torréfaction artisanale. Distribution de cabas de la marque « Les Cafés Molina » et recettes à base de café.

[Coffea](#) – 91940 Les Ulis

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

92 – Hauts-de-Seine

[Plaine d'Arômes](#) – 92700 Colombes

Atelier de torréfaction du café vert au café torréfié, animation et dégustation de café issu d'Amérique du Sud, d'Afrique, d'Asie et d'Océanie avec différentes extractions. Barista et latte art. Participez à une action sociale avec la mise à disposition d'une tirelire pendant les deux jours afin de recueillir des fonds pour aider une association œuvrant pour le bien-être des enfants handicapés. Ouverture de la tirelire le samedi à 18h et remise des fonds à l'association

93 – Seine-Saint-Denis

[Café Kaldi](#) – 93100 Montreuil

Dégustations, cupping professionnel, démonstrations de torréfaction.

[Esperanza Café](#) – 93200 Saint-Denis

Samedi de 14h à 17h : atelier cupping et dégustations de cafés à la Coopérative Pointcarré. En petits groupes, les participants dégusteront, échangeront et tenteront de reconnaître les différences entre les cafés. L'évaluation se fera en suivant un protocole en plusieurs étapes, faisant appel aux différents sens et à l'aide d'une cuillère de dégustation. Gratuit sur réservation par mail :

contact@pointcarre.coop

94 – Val-de-Marne

[Coffea](#) – 94130 Nogent sur Marne

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

[Coffea](#) – 94531 Thiais

Dégustation de l'assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l'achat d'un paquet de cet assemblage.

95 – Val-d’Oise

Coffea – 95100 Argenteuil

Dégustation de l’assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l’achat d’un paquet de cet assemblage.

Coffea – 95570 Moisselles

Dégustation de l’assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l’achat d’un paquet de cet assemblage.

97 - Guadeloupe

Coffea – 97122 Baie Mahault

Dégustation de l’assemblage « La Pépité du Torréfacteur » avec une remise de 20% pour l’achat d’un paquet de cet assemblage.

www.lesjournesducafe.fr



@lestorrefacteurs

#montorrefacteur