Le programme

01 – Ain

Co Thé Café – 01000 Bourg en Bresse
Dégustation de café autour du café du mois.

La Truite – 01210 Ferney Voltaire
Vendredi 18 mars : Offre spéciale, les expresso et ristretto à 1€, les cafés piston à 2€.

02 – Aisne

L'Artisanes Thés Cafés – 02000 Laon
Le Kopi Luwak de Sumatra exceptionnellement à la carte des slows coffees ; un café consommé par des civettes sauvages avant torréfaction, une palette aromatique incomparable.
Vendredi 18 et samedi 19 mars : Faire son propre espresso avec une machine à disposition et les conseils du barista. Cupping (dégustation à l'aveugle d'une variante de 6 cafés), dégustation d'un même café sous toutes ses extractions.
Samedi 19 mars : démonstration de latte art et apprentissage de la technique du moussage de lait.

L'Artisanes Thés Cafés – 02100 Saint Quentin
Le Kopi Luwak de Sumatra exceptionnellement à la carte des slows coffees ; un café consommé par des civettes sauvages avant torréfaction, une palette aromatique incomparable. Vendredi 18 et samedi 19 mars : Faire son propre espresso avec une machine à disposition et les conseils du barista. Cupping (dégustation à l'aveugle d'une variante de 6 cafés), dégustation d'un même café sous toutes ses extractions. Atelier torréfaction : torréfier son paquet de café avec les conseils d'Elodie, torréfactrice (30 mn par personne).
Vendredi 18 mars : 17h-18h30 : accords vins, cafés, fromages, découverte d'une association des plus surprenantes.

06 – Alpes Maritimes

Coffea – 06000 Nice
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 06140 Vence
Dégustation du café de Pâques.

Itinéraire Café – 06400 Cannes
Dégustations de cafés en plusieurs extractions.

09 – Ariège

La Brûlerie Appaméenne – 09100 Pamiers
Dégustation de café du Salvador, du Burundi et un Pérou Bourbon jaune ; possibilité d'assister à la torréfaction le matin de 9h à 10h30 (inscription sur www.labrulerie.net)

13 – Bouches-du-Rhône

Coffea – 13090 Aix en Provence
Dégustation du café de Pâques.

14 – Calvados

Brûlerie des Ternes – 14000 Caen
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 14000 Caen
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 14100 Lisieux
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 14200 Mondeville
Dégustation du café de Pâques.

16 – Charente

Le Grain de Café – 16100 Cognac
Dégustations de cafés, informations sur le café du grain à la tasse.

Torréfaction Marignan – 16100 Cognac
Découverte d'un arabica péruvien bio Max Havelaar. Un café offert à chaque client.

17 – Charente Maritime

La Brûlerie du Marché – 17000 La Rochelle
Séances de cupping, dégustation d'un café d'exception, journée test pour les consommations "espresso" pour lesquelles les clients décideront eux-mêmes du prix qu'ils souhaiteront payer "pay what you want"!

18 – Cher

Café'In – 18000 Bourges
Dégustation sur place d'un café (sur demande) pour tout achat en boutique, torréfaction le samedi matin.

Torréfaction d'Auron – 18000 Bourges
Vendredi 18 mars : démonstration de torréfaction à 17h30, dégustation gratuite tout au long de la journée.
Samedi 19 mars : démonstration de torréfaction à 10h30, 15h30, 17h30, dégustation gratuite tout au long de la journée, remise de dépliants sur la culture et la torréfaction du café.

20 – Corse

Cafés René – 20000 Ajaccio
Dégustation de café en boutique.

22 – Côtes-d'Armor

Cafés Reux – 22190 Plerin
Vendredi 18 et samedi 19 mars : démonstration de torréfaction sur échantillonneur, dégustation de cafés, cupping, analyse sensorielle, dégustation à la brésilienne, présentation des différentes techniques d'extraction et de la caféologie de la plantation à la tasse.

Cafés Reux – 22360 Langueux
Vendredi 18 et samedi 19 mars: démonstration de torréfaction sur échantillonneur, dégustation de cafés, cupping, analyse sensorielle, dégustation à la brésilienne, présentation des différentes techniques d'extraction et de la caféologie de la plantation à la tasse.

25 – Doubs

Coffea – 25000 Besançon
Dégustation du café de Pâques.

Techni Café – Les cafés de la Dame Blanche – 25870 Devecey
Vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h : visite guidée de la torréfaction, projection du film "du caféier à la torréfaction", visite de l'Ecomusée, présentation des différents cafés, dégustation en filtration douce et expresso, présentation du matériel caféterie.

26 – Drôme

Torréfaction du Château – 26200 Montélimar
Animation découverte des cafés, dégustations de cafés.

Extrait – 26240 Saint-Barthélémy de Vals
Vendredi 18 et samedi 19 mars : livraison offerte pour toute commande sur le site. Dégustations de cafés en boutique selon plusieurs méthodes : douces, espresso… Jeu concours sur la page Facebook d'Extrait, un coffret initiatique filtre à gagner.

27 – Eure

Coffea – 27200 Vernon
Dégustation du café de Pâques.

29 – Finistère

Boutic Coïc – 29000 Quimper
Vendredi 18 et samedi 19 mars : dégustation de cafés de 10h à 17h selon plusieurs méthodes de préparation et distribution d'échantillons.

Torréfaction du Steir – 29000 Quimper
Vendredi 18 et samedi 19 mars de 9h à 11h et de 13h à 15h30 : dégustation d'un même café avec méthodes d'extractions différentes ou dégustation de deux cafés l'un présentant une acidité l'autre une légère amertume pour apprendre à les identifier par la suite.

Brûlerie du Poher – 29270 Carhaix
Cupping, dégustation de cafés, démonstration de torréfaction.

Coffea – 29271 Brest
Dégustation du café de Pâques.

30 – Gard

Coffea – 30051 Nîmes
Dégustation du café de Pâques.

La Brûlerie Alès – 30100 Alès (2 boutiques)
Animations sur différentes variétés et provenances de cafés et sur la torréfaction.

31 – Haute Garonne

Coffea – 31120 Roques sur Garonne
Dégustation du café de Pâques.

Negril Boutik – 31130 Balma
Atelier de torréfaction, dégustation et découverte des différentes filtrations , atelier latte art.

Cave Le Petit Grain – 31370 Rieumes
Vendredi 18 mars : dégustation gratuite de café East Harrar coopérative Qabyria nature (fruité, gourmand, équilibré).
Samedi 19 mars de 10h à 12h : dégustation de café en extraction douce doublé d'un concours de la meilleure confiture maison. Une cafetière à gagner. De 16h à 18h atelier dégustation : un même café sous plusieurs extractions.

33 – Gironde

Destination Grand Comptoir – 33083 Bordeaux
Dégustation de 3 crus : Moka Djimmah, Pérou Inca, Mexique Chiapas. -15% de réduction sur les cafés en kg.

Alchimiste Cafés – 33100 Bordeaux
Samedi 19 mars : de 10h à 11h30 dégustation en méthode douce de plusieurs cafés de terroir. De 15h30 à 17h : découverte du café vert et démonstration de torréfaction.

Coffea – 33110 Le Bouscat
Dégustation du café de Pâques.
Maxicoffee – 33260 La Teste de Buch
Espace dédié sur le site Internet du jeudi au dimanche, lots à gagner. www.maxicoffee.com

Café Michel – 33600 Pessac
Vendredi 18 mars : Portes ouvertes de 10h à 14h40 avec visite de l'atelier de torréfaction et dégustation comparée de 2 expressii d'origines différentes.

Belco – 33700 Mérignac
Deux invitations à 10h et 15h : à la découverte du métier d'importateur de cafés verts (visite des entrepôts), de la fleur à la tasse : voyage au Costa Rica (projection du film sur la plantation Rio Jorco), dégustation comparative avec les cafetières Art of Coffee (2 cafés, 3 méthodes douces).

34 – Hérault

Coffea – 34000 Montpellier
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 34470 Perols
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 34500 Saint Malo
Dégustation du café de Pâques.

35 – Ille-et-Vilaine

Coffea – 35000 Rennes
Dégustation du café de Pâques.

Les Cafés Felix – 35310 Chavagne
Découverte l'univers des Cafés Félix sur le marché de Bruz le vendredi 18 mars et sur le marché de Cesson-Sévigné le samedi 19 mars. Un café de terroir offert.

Coffea – 35760 Saint Grégoire
Dégustation du café de Pâques.

37 – Indre-et-Loire

Coffea – 37000 Tours
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 37170 Chambray les Tours
Dégustation du café de Pâques.

Il Barista – 37720 Montlouis sur Loire
Vendredi 18 et samedi 19 mars, le matin : enjeux et étapes de la torréfaction. L'après midi : découverte du terroir et dégustation de deux crus d'Indonésie : Le Kalossi et le Tongkonan ; espresso au bar offert sur ces deux journées.

38 – Isère

La Brûlerie des Alpes – 38000 Grenoble
Dégustation de cafés avec différentes méthodes d'extraction, informations sur le café, la torréfaction et sur les différentes méthodes de dégustation.

Coffea – 38150 Salaise sur Sanne
Dégustation du café de Pâques.

Cafés Pierre Soral – 38200 Vienne
Dégustation d'un même café avec plusieurs méthodes d'extraction.

Torréfaction de Chartreuse – 38500 Voiron
Vendredi 18 mars : dégustation de cafés.

42 – Loire

Café Chapuis – 42000 Saint Etienne
Vendredi 18 mars après midi : dégustation gratuite.

44 – Loire Atlantique

Coffea – 44000 Nantes
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 44000 Nantes
Dégustation du café de Pâques.

Gusto Caffè – 44260 Savenay
Vendredi 18 mars de 10h à 12h et samedi 19 mars de 14h30 à 17h : Le café, sage ou gourmand ?
Le café de l'état liquide à l'état solide : dégustation gratuite d'un grand cru par une méthode d'extraction douce, d'une boisson élaborée au café et de pâtisseries au café.

45 – Loiret

Coffea – 45000 Orléans
Dégustation du café de Pâques.

Les Cafés d'Eric – 45000 Orléans
Découverte des cafés de terroir, dégustation de cafés.

49 – Maine et Loire

Coffea – 49000 Angers (2 boutiques)
Dégustation du café de Pâques.

La Fève d'Or – 49100 Angers
Dégustation de cafés en méthodes douces.

Le Caféier – 49300 Cholet
Vendredi 18 et Samedi 19 mars de 9h30 à 10h30 : démonstration de torréfaction artisanale par Fabrice notre torréfacteur, exposition de photos autour du café, démonstration de méthodes d'extraction douce.

Le Caféier (au Comptoir des Halles) – 49300 Cholet
Tous nos cafés à 1 euro : accès à nos terroirs et café prémium du mois, démonstration de latte art par notre barista Jean-Michel, découverte de méthodes d'extraction douce.

50 – Manche

Coffea – 50100 Cherbourg
Dégustation du café de Pâques.

Couleur Café – 50200 Coutances
Informations sur le café du grain à la tasse, dégustations de 11h à 12h et de 14h à 15h.

52 – Haute Marne

Entracte Torréfacteur – 52000 Chaumont
Vendredi 18 mars après midi : explication de plusieurs torréfactions.
Vendredi 18 et samedi 19 mars : dégustation d'un café du Brésil filtré à l'aide de cafetières à piston et méthodes douces et percolateur professionnel. Informations sur les meilleures méthodes et précautions à respecter pour faire le meilleur café chez soi et l'importance de se fournir chez un artisan torréfacteur.

53 – Mayenne

Coffea – 53000 Laval
Dégustation du café de Pâques.

54 – Meurthe-et-Moselle

Coffea – 54045 Nancy
Dégustation du café de Pâques.

56 – Morbihan

Brûlerie Saint Patern – 56000 Vannes
Informations sur le café, la torréfaction et les méthodes d'extraction.

Boutic Coïc - 56100 Lorient
Vendredi 18 et samedi 19 mars : dégustation de cafés de 10h à 17h selon plusieurs méthodes de préparation et distribution d'échantillons.

57 – Moselle

Kawa Tea du Monde – 57000 Metz
Dégustations de café et pour 35 euros d'achat 250g de café offert hormis les cafés d'exception : Galapagos, Blue Mountain, Kopi Luwak.

La Fontaine aux Délices – 57100 Thionville
Vendredi 18 mars : torréfaction de cafés en matinée, dégustation d'un café sélectionné toute la journée avec information de ses typicités.
Samedi 19 mars : dégustation toute la journée.

Coffea – 57150 Creutzwald
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 57155 Marly
Dégustation du café de Pâques.

Café Gurtner – 57200 Sarreguemines
Dégustations de cafés.

Coffea – 57280 Hauconcourt
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 57280 Semecourt
Dégustation du café de Pâques.

Café Gurtner – 57600 Forbach
Dégustations de cafés.

59 – Nord

Méo Fichaux – 59000 Lille
Torréfaction non-stop de Zimbabwe la Lucie Royale, démonstration et dégustation de slow coffee.

Cafés Poitau – 59870 Marchiennes
Vendredi 18 mars : de 14h à 18h: torréfaction : visite commentée des ateliers, démonstrations.
Samedi 19 mars : de 14h à 18h : préparation du café : démonstrations, conseils et dégustations d'origines.

60 – Oise

Coffea – 60000 Beauvais
Dégustation du café de Pâques.

Brûlerie Cour le Roi – 60200 Compiègne
Vendredi 18 et samedi 19 mars : dégustations de café.
Vendredi 18 mars à 10h30 : torréfaction de café et explications, suivie de la dégustation du café torréfié.

Soumagnac Cafés – 60240 Chaumont en Vexin
Journées portes ouvertes, dégustations de cafés et réduction de 15% sur les cafés.

62 – Pas-de-Calais

Maison Vayez – 62000 Arras
Vendredi 18 mars : visite et démonstration de torréfaction de café de 10h00 à 11h30 puis de 15h30 à 17h30 dégustation des cafés torréfiés.
Samedi 19 mars : dégustation de deux cafés différents afin de percevoir les variations gustatives de chacun.

Brûlerie du Cantin – 62300 Lens
Dégustations gratuites de café.

63 – Puy-de-Dôme

Coffea – 63000 Clermont-Ferrand
Dégustation du café de Pâques.

64 – Pyrénées-Atlantiques

Pau's Café – 64000 Pau
Dégustations de cafés expresso.

67 – Bas-Rhin

Cafés Reck – 67000 Strasbourg
Vendredi 18 et samedi 19 mars découverte du grand cru d'Arabica minutieusement torréfié : dégustation du café du Salvador Illamatepec Ayutepeque en méthode douce pour développer sa douceur et ses arômes et en expresso pour développer son côté harmonieux et gourmand.
Samedi 19 mars de 8h30 à 12h : dégustation de capuccino et découverte du latte art.

Coffea – 67051 Strasbourg
Dégustation du café de Pâques.

Cafés Reck – 67300 Schiltigheim
Vendredi 18 et samedi 19 mars découverte du grand cru d'Arabica minutieusement torréfié : dégustation du café du Salvador Illamatepec Ayutepeque en méthode douce pour développer sa douceur et ses arômes et en expresso pour développer son côté harmonieux et gourmand.

Cafés Henri – 67205 Oberhausbergen
Vendredi 18 mars de 12h à 18h : dégustation de cafés, questions/réponses avec notre caféologue, découverte du métier d'artisan torréfacteur.

Cafés Henri – 67722 Hoerdt
Vendredi 18 mars de 12h à 18h : visionnage du film "le café, de la plantation à la tasse". Toute la journée : dégustation de grands crus de cafés en compagnie de notre caféologue, visite guidée de notre musée du café, dégustation de produits d'accompagnement (biscuits, chocolats).

68 – Haut-Rhin

Torréfaction Lagarde – 68500 Guebwiller
Vendredi 18 et samedi 19 mars toute la journée : dégustation cafetière piston.
Vendredi 18 et samedi 19 mars de 19h à 21h : torréfaction en boutique.

69 - Rhône

La Route des Arômes – 69002 Lyon
2 paquets de 250g achetés, un offert ou 3 boites de capsules achetées, une offerte. Venez déguster un café à 2 ou plus : un café à emporter acheté, le 2ème offert.

La Route des Arômes – 69003 Lyon
2 paquets de 250g achetés, un offert ou 3 boites de capsules achetées, une offerte. Venez déguster un café à 2 ou plus : un café à emporter acheté, le 2ème offert.

La Route des Arômes – 69009 Lyon
2 paquets de 250g achetés, un offert ou 3 boites de capsules achetées, une offerte. Venez déguster un café à 2 ou plus : un café à emporter acheté, le 2ème offert.

La Route des Arômes – 69100 Villeurbanne
2 paquets de 250g achetés, un offert ou 3 boites de capsules achetées, une offerte. Venez déguster un café à 2 ou plus : un café à emporter acheté, le 2ème offert.

La Torre – Cafés Mocaladois – 69400 Villefranche
Informations sur le café du grain à la tasse

Los Primos – 69720 – Saint Bonnet de Mure
Animation chez Cook & Coffee De'Longhi à Lyon de 16h à 19h pour parler du café, de la torréfaction et dégustation de différents grands crus.

71 – Saône-et-Loire

Cafés Monika – 71200 Le Creusot
Vendredi 18 et samedi 19 mars : journées portes ouvertes et dégustations de cafés.

Autun Torréfaction – 71400 Autun
Dégustations de cafés.

74 – Haute-Savoie

T K Fees – 74000 Annecy
Informations sur le café du grain à la tasse, dégustations de cafés de 10h à 12h.

75 – Paris

L'Arbre à Café – 75002 Paris
Vendredi 18 mars de 12h30 à 19h30 : dégustation un même café, deux tasses, une Révélation.
Samedi 19 mars de 10h à 19h30 : dégustation inédite du Geisha La Mula.

Comptoirs Richard – 75003 – 75006 – 75009 – 75015 – 75016 – 75017
Dégustation du café du moment en méthode douce.

Lapeyronie Caïfathé – 75003 Paris
Vendredi 18 et samedi 19 mars : Assistez à la torréfaction de 8h30 à 12h00.

Boutique Caron – 75003 Paris
Journées placées sous le signe de la fraîcheur avec dégustations de café froid dans tous ses états.
Vendredi 18 et samedi 19 mars : toute la journée sessions gratuites de cup tasting : extraction à froid par goutte à goutte (en continu), café glacé en infusion douce : cafetière café glacé et cafetière bouteille ; toute la journée : atelier mixologie café frappé/glacé en expresso (aromatisés ou nature).
Samedi 19 mars : expo photos "carnet de voyage : l'Ethiopie berceau du café" et de 14h à 18h rencontre avec la photographe Pauline Tezier. Le matin : petit-déjeuner de 9h à 11h rencontre avec Agnès Sourisseau sur l'Agroforesterie et la permaculture dans les plantations de café ; un grand chef pâtissier dévoilera ses créations au Café Caron.

Café 366 – 75003 Paris
Samedi 19 mars de 11h à 19h : dégustation et initiation aux méthodes douces au coffee shop éphémère installé au concept-store Trevor.

Esperanza Café – 75003 Paris
Samedi 19 mars de 14h30 à 16h30 : animations co-organisées avec la Gaïté Lyrique (Bar du Plateau Média) : cupping de différentes origines/différents process selon le protocole du Coffee Quality Institute précédé d'une présentation sur le parcours du café de l'arbre à la tasse et suivi d'une période d'échanges entre les participants.
Intervenants : Florent Gout (Co-fondateur et Q-Grader certifié, Antoine Péron (torréfacteur) et Stéphanie Magnani (co-fondatrice) d'Esperanza Café. Plus d'informations sur https://gaite-lyrique.net/degustation-par-esperanza-cafe

La Caféothèque – 75004 Paris
Vendredi 18 mars de 11h à 15h : (durée 60mn) introduction à la torréfaction par Eyayu Kassa, torréfactrice.
Samedi 19 mars à 11h (durée 60mn) introduction aux méthodes douces par Marlène Champavere, 12h (durée 60mn) introduction à la torréfaction par Eyayu, torréfactrice. Chaque atelier est limité à 10 personnes.
Terres de café – 75004 Paris
Vendredi 18 et samedi 19 mars : découverte du café de spécialité en filtration.

Brûlerie des Gobelins – 75005 Paris
Dégustation du café du moment en méthode douce.

Coffea – 75005 Paris
Dégustation du café de Pâques.

Comptoirs Richard – 75007 Paris
Vendredi 18 et samedi 19 mars : dégustation de café siphon et méthode douce (Birmanie Myanmar washed Shan State, grand cru d'exception : Népal Mount Everest, grand cru d'exception : Panama Geisha) et extraction à froid (Brésil Bahia Terra Roxa Infusé avec des fèves de cacao et fruits rouges et Sumatra « Orang Utan » Gayo Mountains Infusé avec des bâtonnets de cannelle et oranges).
Rendez-Vous : vendredi 18 mars de 11h à 17h : démonstration de latte art avec Anthony Calvez, double champion de France Barista et champion de France 2015 de Latte Art. Et de 10h à 14h séance de Cup Tasting animée par Christophe Rubino, triple champion du France de Cup Tasters.
Samedi 19 mars à 11h : atelier sur le thème des filtrations animé par Yoann Linares Barista. Et de 14h à 16h : cérémonial autour du siphon animé par Yoann Linares.

Coutume – 75007
Animations autour des dégustations et de méthodes douces de préparation.

Terres de café – 75007 Paris
Vendredi 18 et samedi 19 mars : découverte du café de spécialité en filtration.

Coffea – 75011 Paris
Dégustation du café de Pâques.

The Beans on Fire – 75011 Paris
Vendredi 18 mars de 10h30 à 12h30 : initiation au cup tasting et concours de dégustation. 3 sachets de café de 125g de 3 torréfacteurs collaboratifs à gagner. Atelier gratuit. Réservation obligatoire (9 pers. par session de 1h30). À 13h30, 14h30 et 15h30 : Apprentissage des différentes étapes de torréfaction artisanale (4 pers. par session de 40 mn). 1 paquet de 125g de café offert à chaque participant. Réservation obligatoire. 10€/personne. Samedi 19 mars de 12h à 16h : rencontre autour des méthodes douces : animation gratuite, sans réservation.

Brûlerie du Rendez-Vous – 75012 Paris
Dégustations d'expresso.

Terres de café – 75012 Paris
Vendredi 18 et samedi 19 mars : découverte du café de spécialité en filtration.

Coffea – 75014 Paris
Dégustation du café de Pâques.

L'Arbre à Café – 75014
Vendredi 18 mars de 16h à 19h : portes ouvertes et dédicace du livre Café.

Comptoirs Richard – 75015
Démonstration de torréfaction et dégustation du café du moment en méthode douce.

Coffea – 75016 Paris
Dégustation du café de Pâques.

Brûlerie des Ternes – 75017 Paris
Dégustation du café de Pâques.

Couleur café – le café nomade – 75017 Paris
Offre découverte, dégusation de profils variés de cafés de terroirs en expresso à partir de 1,50€ : terroir Karnataka India Monsoon Malabar, Moka Harrar Bashaweh Ethiopie, Café Bonifieur Bourbon Guadeloupe, café Blue Mountain Wallenford Grade 1 Jamaïque et toujours à 1 euro Fazenda Esmeril Brésil.

Café Lomi – 75018 Paris
Dégustation du même café selon deux modes d'extraction différents : espresso et filtre (prix: 3,50 €). Possibilité de visiter l'atelier de torréfaction.

Terres de café – 75017 Paris
Vendredi 18 et samedi 19 mars : découverte du café de spécialité en filtration.

Coffea – 75018 Paris
Dégustation du café de Pâques.

Finca La campina – 75018 Paris
Dégustations de café en boutique

La Brûlerie de Montmartre – 75018 Paris
Vendredi 18 et samedi 19 mars au matin : démonstration de torréfaction artisanale, une tasse de café offerte aux amateurs.

L'Escargot d'Or Cosmétocafé – 75020 Paris
Un café Geisha acheté, un offert (boisson ou paquet).

76 – Seine-Maritime

Couleur Café – 76000 Rouen
Vendredi 18 mars : réduction de 10% sur tous les cafés de la boutique.
Samedi 19 mars au matin : dégustation d'un café sous plusieurs méthodes d'extraction.

Coffea – 76290 Montivilliers
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 76410 Tourville la Rivière
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 76430 St Vigor d'Ymonville
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 76600 Le Havre (2 boutiques)
Dégustation du café de Pâques.

77 – Seine-et-Marne

Coffea – 77410 Claye Souilly
Dégustation du café de Pâques.

78 – Yvelines

Mister Tea – 78000 Versailles
Dégustations de cafés, présentation du grain vert à la tasse (en entreprise).

Cafés Pfaff – 78510 Triel sur Seine
Vendredi 18 et samedi 19 mars : démonstration et explication du processus de torréfaction animé par Joris Pfaff, Meilleur Torréfacteur de France 2014, cupping de différents cafés de terroirs, animation barista et latte art par Emmanuel Buschiazzo, Président du Réseau des Baristas de France. Ateliers de 30 mn à 9h30, 10h10, 10h50, 11h30, 12h20, 15h, 15h40, 16h20, 17h inscription par e-mail : journeeducafe@cafes-pfaff.fr

Canephora – 78800 Houilles
Dégustation dans la torréfaction.

Saveurs des Comptoirs – 78960 Voisins le Bretonneux
Formule "petit-déjeuner torréfaction" sur inscription préalable : démonstration de torréfaction en partageant un bon café et un croissant : vendredi de 8h à 9h30 - samedi de 9h à 10h30. Tout au long de la journée "en dégustation : la tasse de café offerte - le sucre à 1 €".

79 – Les Deux-Sèvres

Les 4uatre coins - 79300
Samedi 19 mars : compétition mise en place 15j avant, le gagnant/la gagnante pourra torréfier son café avec Leigh, torréfactrice, dans l'après-midi et repartira avec son café torréfié, puis Cupping.
Vendredi 18 et samedi 19 mars : cocktails à base de café sans alcool (payant).

81 - Tarn

Couleur Café – 81100 Castres
Faire découvrir les différentes méthodes d'extraction avec des crus de cafés différents.

Kaf'Té-Gourmets – 81500 Ambres
Dégustation comparative d'un même café en expresso, clever dripper et syphon, visite d'atelier gratuite avec connaissance culturelle du café (env. 1h30); accord mets-café à base de fromage.

82 – Tarn-et-Garonne

Brûlerie des Consuls – 82000 Montauban
Dégustation de café de Jamaïque et offres promotionnelles, torréfaction sur place.

83 – Var

Coffea – 83160 Toulon la Valette
Dégustation du café de Pâques.

Plaisir Gourmands – 83600 Fréjus
Dégustations de cafés

84 – Vaucluse

Cafés au Brésil – 84000 Avignon
Un expresso offert pour tout achat de café

Le monde de Jace – 84260 Sarrians
Vendredi 18 mars : dégustations de cafés toute la matinée.
Samedi 19 mars : torréfaction de café toute la matinée.

Royal Moka – 84400 Apt
Vendredi 18 mars : 250g de café offert pour 1 kg acheté (en boutique et sur site Internet www.royalmoka.fr), café à 1€; Samedi 19 mars : 250g de café offert pour 1 kg acheté (en boutique et sur site Internet www.royalmoka.fr), café à 1€. Jeu concours du meilleur pâtissier : réaliser une pâtisserie ou un gâteau à base de café. Le gagnant repartira avec une cafetière filtre. Inscription en magasin.

85 – Vendée

Café & Co Torréfaction – 85200 Fontenay le Comte
Informations sur le café, la torréfaction et les méthodes de dégustation

86 – Vienne

Les Cafés de Théophraste – 86200 Loudun
Dégustation du café du moment sous différentes extractions.

90 – Territoire de Blefort

Mocafé – 90000 Belfort
Vendredi 18 mars : dégustation de notre nouvelle sélection de cafés et produits accompagnants le café. Atelier découverte (explication autour de la torréfaction) à midi (réservation souhaitée).
Samedi 19 mars : dégustation de notre nouvelle sélection de cafés et produits accompagnants le café. Atelier découverte (explication autour de la torréfaction) à midi (réservation souhaitée), 17h30 inauguration de l'espace café dans la boutique.

91 – Essonne

Coffea – 91022 Evry
Dégustation du café de Pâques.

Enfin Gourmet – 91400 Orsay
La Journée du Café coïncidant avec l'organisation du concert de la St Patrick, la boutique Enfin Gourmet, propose des Irish Coffee préparés avec un excellent café torréfié et une mousse de lait extraits sur une machine à café.

Torref'2000 – Les Cafés Molina – 91700 Ste Geneviève des Bois
Démonstration de torréfaction, dégustation de café, capuccino, latte macchiato, distribution de recettes à base de café, projection de vidéos sur les plantations de diverses origines notamment Pérou et Ethiopie.

Coffea – 91940 Les Ulis
Dégustation du café de Pâques.

94 – Val-de-Marne

Coffea – 94130 Nogent sur Marne
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 94220 Charenton le Pont
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 94531 Thiais
Dégustation du café de Pâques.

95 – Val-d'Oise

Coffea – 95100 Argenteuil
Dégustation du café de Pâques.

Coffea – 95570 Moisselles
Dégustation du café de Pâques.

97 - Guadeloupe

Coffea – 97122 Baie Mahault
Dégustation du café de Pâques.