

Satisfaction globale: 4,8/5
Recommandation: 4,9/5



FORMATIONS PROFESSIONNELLES

METIERS DU CAFE DE SPECIALITE

Baristas - Torréfacteurs - Caféologues



ecole@lacafoetheque.com

www.lacafoetheque.com

+33 (0) 145310906

Du lundi au vendredi
de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

aux métiers du café

Métiers du café Niveau 1

Barista- torréfacteur(trice)

35h en présentiel - Formation intensive

Acquérir les fondamentaux techniques et sensoriels :

- Extraction espresso et méthodes douces
- Initiation à la torréfaction artisanale
- Lecture sensorielle des cafés de spécialité
- Compréhension complète de la filière café

1 750€

Métiers du café Niveau 2

Parcours torréfaction artisanale

50 heures - Expertise avancée

- Maîtrise des profils de torréfaction
- Lecture et analyse des courbes
- Élaboration d'un cahier des charges
- Approche qualité et constance produit

2 500€

Métiers du café Niveau 2

Parcours barista

50h - Performance & excellence barista

- Optimisation des extractions
- Latte art avancé
- Organisation d'un poste professionnel
- Expérience client et gestion opérationnelle

2 500€

Financements possibles :



Chaque module du parcours est accessible indépendamment ou intégré dans le parcours complet.

QUI SOMMES NOUS ?

Pionnière du café de spécialité à Paris depuis 2005, La Caféoθήque est le premier coffee shop dédié aux cafés de terroir.

Créatrice de la discipline "Caféologie", nous formons depuis plus de 15 ans les professionnels du secteur CHR et les entrepreneurs du café.

- ✓ Plus de 900 alumni formés
- ✓ Organisme certifié Qualiopi
- ✓ Financements France Travail & OPCO
- ✓ Immersion réelle en coffee shop
- ✓ Mise à disposition de supports pédagogiques complets traitants des thèmes inhérents au métier du Barista café de SCA
- ✓ Mise à disposition de divers ouvrages dans une bibliothèque accessible durant les heures de cours

Notre équipe est composée de caféologues, torréfacteurs et baristas expérimentés, engagés dans une transmission exigeante et responsable.

Nous transmettons plus qu'un savoir-faire :

une culture du café, une conscience du produit et une vision durable du métier.





MOBILITÉ PROFESSIONNELLE

Débouchés professionnels
Le métier de barista-serveur spécialisé est aujourd'hui l'un des postes les plus recherchés du secteur CHR.

Nos formations ouvrent vers :

- Barista en coffee shop
- Torréfacteur artisanal
- Responsable coffee shop
- Entrepreneur du café
- Formateur ou consultant

Correspondances ROME :

G1801 - G1803 - G1603 - G1402 - G1804



ACCESSIBILITE

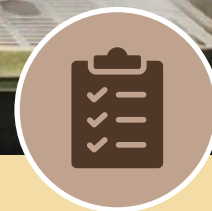
Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concerné(e), nous vous invitons à nous contacter en amont afin d'étudier ensemble les modalités d'adaptation pédagogique ou organisationnelle possibles. Notre centre situé au : 50-52 rue de l'Hôtel de Ville - 75004 Paris

Il est accessible aux personnes à mobilité réduite. Un référent handicap peut être mobilisé sur demande.



PRE REQUIS

- Intérêt marqué pour le café et les métiers du service
- Motivation pour un métier opérationnel et manuel
- Maîtrise suffisante du français pour suivre les apports théoriques
- Aucun diplôme préalable n'est requis.



MODALITES D'ACCES

Après échange préalable (téléphonique ou en présentiel), un devis personnalisé est établi. Pour les bénéficiaires de France Travail : Le devis est déposé sur la plateforme Kairos (AIF) et doit être validé par le/la conseiller(e). Pour les financements OPCO : Un accompagnement administratif est proposé afin de constituer le dossier. Un entretien préalable permet de valider l'adéquation du projet professionnel avec la formation.



DELAI D'ACCES

Une session de formation est organisée chaque mois. La clôture des inscriptions intervient 5 jours avant le démarrage de la session (sous réserve de places disponibles et validation du financement). Le délai peut varier selon les modalités de financement.



MODALITES DE DEROULEMENT

Les formations se déroulent en immersion au sein d'un véritable coffee shop.

L'ensemble du matériel professionnel est mis à disposition des apprenants :

- 2 machines espresso La Marzocco (FB80 & GS3)
- 1 torréfacteur électrique Giesen 5 kg
- 1 torréfacteur d'échantillons Gene Café
- Moulins professionnels Mahlkönig (espresso & méthodes douces)
- Chemex, V60, Origami, Aeropress
- Matériel de dégustation, barista et mixologie

L'apprentissage est basé sur une pratique intensive encadrée.



MODALITES D'ACCOMPAGNEMENT

Chaque apprenant(e) est accompagné(e) par la responsable pédagogique ou un formateur référent pendant toute la durée de la formation.

Un suivi individualisé peut être assuré :

- Conseils sur le projet professionnel
- Orientation vers le réseau CHR et cafés de spécialité
- Appui post-formation sur demande

Un accompagnement par e-mail est également possible :
ecole@lacafoetheque.com



DUREE ET MODALITES

La durée varie de 35 à 50 heures selon le parcours choisi.

Les formations sont réparties sur 5 jours consécutifs.

Horaires indicatifs :

- 9h30 – 17h30 (avec 1 heure de pause déjeuner)
- Modules de pratique coachée : 11h30 – 17h30

Un planning détaillé est transmis avant l'entrée en formation.

Formations dispensées exclusivement en présentiel.



EVALUATIONS DE L'ACTION DE FORMATION

L'action de formation est jalonnée par des évaluations :

- Évaluations pratiques en situation professionnelle
- Questionnaire théorique de validation des connaissances

À l'issue de la formation, sont délivrés :

- Une attestation de formation
- Un diplôme interne



ASSIDUITE ET RESULTATS

Une feuille d'émargement est signée quotidiennement par les apprenants et les formateurs.

Un accompagnement post-formation peut inclure :

- Mise en relation avec le réseau professionnel
- Recherche d'implantation commerciale
- Conseil en installation
- Interventions ponctuelles sur site



METHODES MOBILISEES

La formation combine cinq approches complémentaires :

- Méthode explicative
- Méthode démonstrative
- Méthode collaborative
- Méthode expérimentale
- Méthode participative

Les apports théoriques sont systématiquement complétés par :

- Travaux pratiques
- Sessions de dégustation
- Analyses sensorielles encadrées

PROGRAMME

Niveau 1 - 35 heures

1

Le café dans l'histoire et la géographie, marché du café et cafés de spécialité

Durée : 3h30

Lundi de 9h30 à 13h

Contenus :

- Origines botaniques du café (Arabica / Robusta)
- Découverte de la caféine et évolution des usages
- Développement mondial de la caféiculture
- Industrialisation et standardisation du café
- Crise des marchés et logique de commodité
- Émergence du mouvement "Specialty Coffee"
- Cahier des charges et critères de qualité (SCA)

Compétences développées :

- Situer un café dans son contexte historique et économique
- Comprendre la différence entre café industriel et café de spécialité

2

Caféiculture

Durée : 3h30

Lundi de 14h00 à 17h30

Contenus :

- Climat, altitude, ombrage
- Variétés botaniques et leurs profils aromatiques
- Cycle de la plante et entretien des cultures
- Maladies et défauts du caféier
- Récolte manuelle vs mécanique
- Process : lavé, nature, honey, anaérobie
- Classification des grains verts

Compétences développées :

- Lire une fiche de lot
- Identifier l'influence du process sur le profil aromatique

Chaque module peut également être suivi individuellement, selon vos besoins et votre projet.

PROGRAMME

Niveau 1 - 35 heures

3

Torréfaction artisanale

Durée : 7h

Mardi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30

Contenus :

- Différences entre torréfaction industrielle et artisanale
- Paramètres clés : température, temps, développement
- Réaction de Maillard et caramélisation
- Premier crack : lecture et interprétation
- Notions de profil de torréfaction
- Refroidissement et dégazage
- Conservation et conditionnement
- Torréfaction d'échantillons (mise en pratique)

Compétences développées :

- Comprendre l'impact de la torréfaction sur l'aromatique
- Interpréter une courbe simple
- Identifier un défaut de cuisson

4

Caféologie

Durée : 3h30

Mercredi de 9h30 à 13h

Contenus :

- Bases de l'analyse sensorielle
- Vocabulaire aromatique
- Protocole de dégustation (type cupping)
- Identification des défauts
- Introduction aux accords mets-café
- Approche œnologique du café

Compétences développées :

- Décrire un café avec précision
- Identifier acidité, corps, longueur
- Structurer une analyse en tasse

Chaque module peut également être suivi individuellement, selon vos besoins et votre projet.

PROGRAMME

Niveau 1 - 35 heures

5

Techniques de service & hygiène

Durée : 3h30

Mercredi de 14h à 17h30

Contenus :

- Posture et rôle du barista
- Organisation du poste de travail
- Protocoles de nettoyage machine
- Encaissement et relation client
- Gestion des flux
- Règles d'hygiène et sécurité (base HACCP)
- Entretien quotidien du matériel

Compétences développées :

- Assurer un service conforme aux standards CHR
- Maintenir un environnement propre et sécurisé

6

Espressologie

Durée : 3h30

Jeudi de 9h30 à 13h

Contenus :

- Fonctionnement d'une machine espresso
- Réglage du moulin
- Grammage, mouture, tassage
- Sous-extraction / sur-extraction
- Ratio café / eau
- Recettes : espresso, ristretto, allongé

Compétences développées :

- Régler un moulin
- Corriger une extraction
- Obtenir une tasse stable et reproductible

Chaque module peut également être suivi individuellement, selon vos besoins et votre projet.

PROGRAMME

Niveau 1 - 35 heures

7

Latte Art

Durée : 3h30

Jeudi de 14h à 17h30

Contenus :

- Physique du lait
- Techniques d'émulsion
- Texturation et température
- Figures de base : cœur, tulipe, rosette
- Standardisation des boissons lactées

Compétences développées :

- Produire une mousse fine et homogène
- Réaliser des figures régulières

9

Cocktails

Durée : 3h30

Vendredi de 14h à 17h30

- Principe des cocktails et mocktails à base des cafés de spécialité
- Travaux pratiques de création de boissons signature
- Techniques des niveaux
- Analyse gustative des boissons

8

Méthodes douces &

Durée : 6h30

Vendredi de 9h30 à 13h

Contenus :

- Principes d'extraction filtre
 - Paramètres : ratio, mouture, température et qualité de l'eau.
 - Chemex ; V.60 ; Aéropress ; Ibrick ; Piston
- Compétences développées :
- Adapter mouture et ratio selon la méthode
 - Expliquer au client les différences aromatiques

10

Evaluations

Durée : 2h

Vendredi de 15h30 à 17h30

QCM à la fin de chaque module de formation

Chaque module peut également être suivi individuellement, selon vos besoins et votre projet.

PROGRAMME *Niveau 2*

PARCOURS TORREFACTION

PROGRAMME DU NIVEAU 2

PRATIQUE DE TORREFACTION ARTISANALE · 15 HEURES

OU

PARCOURS BARISTA

PROGRAMME DU NIVEAU 2

PRATIQUE DU METIER DE BARISTA · 15 HEURES

1. Torréfaction au gaz – Théorie & pratique (5h)

- Fonctionnement mécanique d'un torréfacteur à gaz
- Phases de torréfaction : séchage, Maillard, développement
- Lecture du ROR (Rate of Rise)
- Impact du temps de développement sur la tasse
- Introduction au mapping
- Lecture et interprétation des courbes
- 1 broche d'observation réalisée par le formateur
- 1 à 2 broches réalisées par les apprenants

2. Torréfaction électrique – Mise en autonomie (5h)

- Élaboration d'un cahier des charges (profil cible)
- Sélection et analyse des grains verts (défauts)
- Paramétrage et conduite de plusieurs broches
- Notation des variables (température, airflow, temps)
- Gestion du refroidissement
- Stockage et conditionnement
- Nettoyage et maintenance machine

3. Analyse sensorielle avancée (5h)

- Dégustation comparative de plusieurs profils
- Analyse visuelle du grain
- Évaluation olfactive et gustative
- Identification des écarts profil / résultat
- Ajustement correctif

4. Évaluation finale

- Questionnaire théorique
- Mise en situation pratique complète

1. Espresso & Latte Art avancés (5h)

- Calibration avancée du moulin
- Ajustement selon hygrométrie et température
- Optimisation du ratio
- Extraction en flux continu
- Standardisation des recettes
- Latte art avancé (enchaînement, constance, vitesse)

2. Pratique méthodes douces (5h)

- Extraction comparative multi-méthodes
- Ajustement mouture / ratio / agitation
- Lecture sensorielle comparative
- Argumentaire client

3. Mixologie café (5h)

- Création de recettes signature
- Équilibre sucre / amertume / acidité
- Cocktails avec et sans alcool
- Mise en valeur des cafés de spécialité

4. Évaluation finale

- Questionnaire théorique
- Mise en situation professionnelle

PROGRAMME

Conduire un projet de création d'entreprise - Focus Coffee Shop RS - 7004 - En partenariat avec Mon Petit Business

Cette certification vous accompagne dans les étapes clés de la création d'entreprise, de la structuration de votre projet jusqu'à son lancement : définition de l'offre, choix du statut juridique, élaboration du Business Plan et démarches d'immatriculation. Une approche méthodique pour construire un projet solide, cohérent et prêt à être concrétisé.

- *De l'idée au projet d'entreprise 3,5h*
 - S'assurer de l'adéquation Personne/Projet en termes de compétences, ressources, contraintes, objectifs...
 - Définir son concept
- *L'étude de Marché 3,5h*
 - Connaître le Marché sur lequel on s'implante, identifier les tendances (étude de marché macro & sectorielle)
 - Maîtriser la méthodologie d'étude de Marché (étude de marché local)
- *Le business model 3,5h*
 - Définir son mix marketing
 - Comprendre le business model Canvas
- *Démarches de création 3,5h*
 - Comprendre les impacts du choix d'un statut juridique pour vous et votre future entreprise (comptable, social, fiscal, etc.)
 - S'approprier les démarches administratives de création d'une entreprise
 - S'assurer de comprendre l'environnement réglementaire dans lequel s'insère son activité : règles de sécurité, d'accessibilité, sanitaires, bail commercial, TVA...
- *Le business Plan (1/2)(7h)*
 - Comprendre l'intérêt d'un business plan : découvrir sa structure et ses objectifs
 - Connaître les 4 tableaux financiers : plan de financement, compte de résultat, seuil de rentabilité et plan de trésorerie
- *Le business Plan 2/2 (3,5h)*
 - Savoir faire des projections financières réalistes et circonstanciées
 - Identifier et utiliser les ratios de gestion propres à un secteur d'activité
- *Recherches de financement 3,5h*
 - Comprendre le panorama du financement et des aides au financement (les réseaux d'entrepreneur-es, les Plateformes d'Initiatives Locales, etc.) de projet en France (fonds propres, prêts bancaires, prêts d'honneur, financements alternatifs, etc.) et les contraintes et avantages associés à chacun
 - Identifier les financements adaptés à son projet et orienter ses recherches efficacement
- *La communication 3,5h*
 - Etablir une stratégie de communication IRL et digitale cohérente avec le concept choisi
- *Le pitch 3,5h*
 - Savoir présenter son projet en mobilisant les ressources et les supports adéquats en fonction du contexte de présentation. Savoir décliner sa présentation de projet en 3, 10 ou 15 min. Comprendre l'intérêt de l'executive Summary. Avoir des notions de communication verbale et non verbale
 - Préparation à l'évaluation finale de présentation du projet à l'écrit et à l'oral

Voyages d'étude en pays producteurs

Guatemala • Éthiopie • Pérou

Une immersion au cœur des plantations
pour comprendre la réalité terrain :

- Visites de fincas
- Rencontre avec les producteurs
- Sessions de cupping en laboratoire
- Découverte des coffee shops locaux

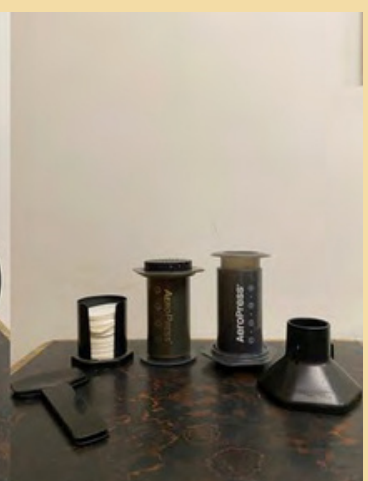
Apprendre le café à sa source.





NOTRE SALLE DE FORMATION

ÉQUIPEMENT



LE MOT DE NOTRE DIRECTRICE



Le Centre de Formation en Caféologie de la Caféothèque de Paris est né en 2010, comme une réponse à la demande d'aborder le café « autrement ». Des jeunes gens, curieux, volontaires et passionnés du café ont voulu tenter un nouveau chemin de vie par le biais d'une formation.

Quinze ans après, nous comptons plus de 900 Caféoth'Ex, femmes et hommes qui ont adhéré au message dont nous sommes porteurs. Ils sont devenus artisans de café. Elles et ils pratiquent leur métier en conscience et savent donner le meilleur d'eux-mêmes quand ils choisissent, torréfient et préparent des cafés authentiques. Le Centre de Formation de la Caféothèque se félicite d'avoir laissé une trace dans la vie de ses élèves qui les incite à se situer à la hauteur de la plante.

Loin de nous limiter à transmettre des compétences techniques pour goûter, torréfier et préparer la boisson « café », nous tentons de créer dans nos élèves une Conscience sociale qui détermine le choix du commerce responsable, et du savoir-faire de la trame des acteurs des cafés de spécialité, de la plantation à la tasse. Une démarche « terroir »

« Un barista-serveur de café » doit apprendre les règles de service en plus des connaissances et compétences du produit ».

Nous constatons que notre formation représente une opportunité de vie pour chacun de nos élèves car le café fait partie des produits de première nécessité, pour le corps, pour l'esprit et pour la communication entre les hommes. Pour cette raison, les chances de succès professionnel sont assurées et la mobilité du métier est multiple.

Trace, Conscience, Défi et Opportunité font partie essentielle de nos valeurs.

Gloria Montenegro, Caféologue et directrice de la Caféothèque de Paris

RENCONTREZ NOS FORMATEURS



GLORIA MONTENEGRO

Formatrice de Caféologie

Culture et histoire des cafés de spécialité

2010-2025 : Formatrice à la Caféothèque de Paris

2000- 2025 : Voyages d'étude sur la caféiculture, le procès et la dégustation au Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Colombie, Pérou, Brésil, Kenya, Laos

2007 : Création de France Café Gourmet ou SCA France, Juré sensoriel au 1er Concours de Barista en France , Participation aux Salons World of Coffee dans le monde

2005 : Séminaire sur le Café et la Santé par l'ASIC, Montpellier France

2005 : Création de La Caféothèque de Paris.

2005-2009 : Maitre de conférences sur le café au Cordon Bleu International

2001 : Fondation de la discipline de la Caféologie au SIHRA de Lyon

Publications :

La Caféologie, éditoriale GRUND 2017

A l'Ecoute des cafés, manuel de formations 2010

Publications sur la Caféothèque :

La Révolution du Café à Paris : Jeff Hargrove 2015 Leap frogging par Soren Kaplan 2015 Stanford University

EYAYU KASSA

TORRÉFACTION & CAFÉOLOGIE

« J'ai décidé de devenir formatrice car je souhaite partager ma culture. Je suis éthiopienne et plus précisément de la région de Kaffa (Jimma) c'est là où est né le café, j'ai le café dans le sang »

- 2ème place au Championnat de Cup Tasting de la SCA France en 2018
- 2ème
- Torréfactrice de France au Championnat du Comité Français du Café
- Torréfactrice de la Caféotheque depuis 10 ans
- Formatrice en torréfaction artisanale depuis 7 ans.



ADELE GAUZENTES

TORREFACTION GAZ

"J'évolue dans l'univers du café depuis 2018, et je torréfie depuis 2020. J'ai commencé ma formation en travaillant à la Brûlerie de Varenne (44, rue de Varenne 75007), et depuis 2022 je suis responsable de la Brûlerie de la Folie- Méricourt (58, rue de la Folie-Méricourt 75011). C'est un atelier boutique où nous recevons et torréfions notre café tout en servant la clientèle. Je suis toujours ravie de rencontrer d'autres passionnés du café et d'échanger sur mon métier et les techniques de torréfaction qui existent, j'aurais donc grand plaisir à vous recevoir pour vous faire découvrir notre espace !"



ALEXANDRE RODRIGUES ALVES

SERVICE ET HYGIENE

Formateur associant exigences du terrain, réglementation HACCP et bonnes pratiques professionnelles adaptées aux métiers du café et de la restauration.

Consultant et formateur spécialisé dans la restauration, avec plus de 10 ans d'expérience en gestion d'établissement, management d'équipe et organisation opérationnelle. Passionné par les métiers du service et la transmission des bonnes pratiques, il développe une approche concrète et accessible autour des enjeux d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'excellence de service.



JULISSA SILVA

MÉTHODES FILTRE / DOUCE

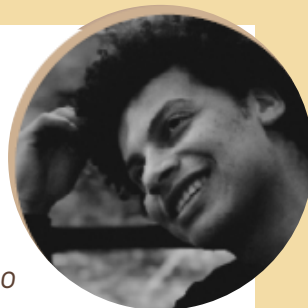
« Barista, professeure de français, actrice et formatrice, je suis liée au café depuis mon enfance au Honduras, où ma famille est productrice. J'ai suivie la formation de Barista Torréfactrice en 2021 au Centre de Formation en métiers de café de la Caféotheque et mes participations à des compétitions nationales en France m'ont permis de perfectionner mes compétences. »

- Barista confirmée à La Caféotheque, Paris, depuis 2021
- Expertise sensorielle en compétitions nationales.
- Multidisciplinaire, enseignante de français et de théâtre, apportant une approche pédagogique et artistique aussi bien démonstrative que expérimentale et collaborative.



MARIO DULCEY

CAFÉOLOGIE, HISTOIRE & CAFÉICULTURE



« Écrivain, barista et doctorant, j'ai fondé *Café Solo* en 2018, une entreprise familiale de production de café en Colombie, et j'ai participé au *Black Barista Exchange Program* pour promouvoir la culture noire dans l'industrie du café. »

- Réceptionniste trilingue (anglais, français, espagnol) avec une solide expérience en hôtellerie.
- Coordination d'équipe, gestion administrative, service client. Chef barman dans plusieurs établissements parisiens, responsable d'organisation et de stratégie commerciale pour des événements.
- Diplôme équivalent à une maîtrise de l'Art Institute de Chicago.

LAURE PONTAILLER

LATTE ART



Forte de plus de 15 ans d'expérience dans l'univers du café, Laure Pontailier évolue entre formation, marketing et développement de projet. Son parcours l'a menée du métier de barista à la gestion de coffee shop, puis à la structuration de pôles formation et à l'accompagnement de projets café. Aujourd'hui, elle intervient en formation café et barista avec une approche concrète, polyvalente et orientée terrain.

FRANCO OVADO

MÉTHODES FILTRE & MIXOLOGIE



« Son choix de travailler et se former à la Caféotheque obéit à avoir trouvé un lieu qui fait le lien entre art et café. Il est qualifié pour le cours de *espresso*logie, mixologie et *café*culture »

- Barista, pâtissier, torréfacteur et administrateur à la Caféotheque de l'Université de Columbia à Paris, où il gère une équipe dédiée aux étudiants. Barista depuis 2022, formé au Centre de formation de la Caféotheque et auprès de ses collègues. Originaire d'Estelí,
- Nicaragua, une région réputée pour ses cafés, il a affiné son palais avec des cafés de plantation comme le Maragogype. Titulaire d'un master en gestion d'art et culture à Dijon, où il a été nommé meilleur étudiant en 2022-2023.

INDICATEURS DE RESULTATS EVALUATION THEORIQUE ET PRATIQUE

98% de réussite en 2025

Satisfaction globale:
4,8/5

Recommandation:
4,9/5





INFORMATIONS PRATIQUES

La formation a lieu à La Caféothèque
52 rue de l'Hôtel de Ville, 75004 Paris

Métro ligne 7 Pont-Marie

Métro ligne 1 Saint-Paul

Métro ligne 11 Hôtel de Ville

CONTACT

ecole@lacafeotheque.com

Nos Cafeoth'Ex

LA
TORRÉFACTURE
BIS & BOUT

ATYPEAK CAFÉ
MICRO-TORRÉFACTEUR

Café
LouLe

PLUME DE CAFÉ
CAFFÈINÉ & SUIVANT

BLONDIE
BRÛLERIE PARISIENNE

Cafeto
ARTISAN TORRÉFACTEUR

M G
MAX A UN GRAIN
TORRÉFACTEUR

Café
In fine
ARTISAN TORRÉFACTEUR

LA FABRIQUE à Café
artisan torréfactrice
Thé et Café de spécialité, épicerie

LAYAC
TORRÉFACTION DE CARACTÈRE

CAFÉ D'AUTEUR
— O —

élé
CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

THE DU CAFE
T C

Slowe

THE
BEANS
ON FIRE
COLLABORATIVE ROASTING

Les cafés de LILL
TORRÉFACTION ARTISANALE

Cafés Julien
torréfacteur de café fin

LOUSTIC

COULEURS
Café...

GRAMGRAM
Artisans Torréfacteurs
High End Coffee Roasters

gente
isla

Café la vie à Paris
torréfacteur

BLACK
COFFEE

CAFÉ
366

LABELLE
BRÛLERIE

—

COCONUT
Dessert Lounge

NUAGE
—

CAFFÈ GUFO
salon de café & thé

M
MATAMATA
COFFEE BAR

Kafei
Café de Spécialité

EL CAFECITO

KABANE
23 rue Faidherbe, Paris

SOEURS

PAUL & RIMBAUD

Chez Leonie
COFFEE & COMPAGNIE

BRAVE
GAPE

COLORS
coffee

—

Cabocla
CAFÉ

MILLENNIUM CAFÉ
Américains & Catalans

TORRÉFACTEUR
1715
— CAFÉS FINS —

TEA FOR MY CAT
—

caoufé

AROMA NATIVO
—

il Barista
L'Artisan Torréfacteur

CARACOLI
—

JOY
—

LA FABRIQUE à Café
artisan torréfactrice
Thé et Café de spécialité, épicerie

LENÔTRE
PARIS

FamCafé
—