



LIMOGES
COFFEE
FESTIVAL

PREMIÈRE ÉDITION
SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2015

PARCOURS CULTUREL ET GUSTATIF
AUTOUR DU CAFÉ À TRAVERS LIMOGES




LE LIMOGES COFFEE FESTIVAL



Premier 'coffee festival' organisé en France, Le Limoges Coffee Festival a pour vocation la promotion de la scène française du Café de Spécialité et de ses barista. A cette occasion, sont réunis la Specialty Coffee Association of Europe France (SCAE France), le Réseau des Barista de France (RBF) et le Comité Français du Café (CFC) pour une journée caféinée unique dans l'hexagone.

Axé sur la démonstration, la dégustation et l'initiation, le Limoges Coffee Festival propose une immersion culturelle et gustative dans le monde du Café de Spécialité, à travers un parcours constitué de quatre étapes immanquables et diverses escales gourmandes chez nos partenaires.



Le festival s'intègre par ailleurs à deux événements phares de la Ville, où la création et les sens sont à l'honneur : la biennale Toques et Porcelaine et la finale du concours Porcelain Coffee Cup.

Toques et Porcelaine est une manifestation inédite où gastronomie et arts de la table se rencontrent en mêlant l'inventivité des chefs et à la créativité des porcelainiers. Démonstrations culinaires, expositions et conférences-débats sont au programme.

Le **Porcelain Coffee Cup** est un concours de design d'un ensemble de tasses barista, avec un cahier des charges rédigé par des barista, pour des barista aux attentes gustatives et olfactives particulières. L'ensemble vainqueur sera réalisé par des artisans porcelainiers et estampillé 'Porcelaine de Limoges'. Après une première sélection par un jury, les créations des 8 finalistes sont présentées à un jury final de professionnels qualifiés. Le vainqueur et les lauréats seront exposés à l'espace porcelaine de Toques et Porcelaines place de La Motte.

Deux événements dans le prolongement de la philosophie du LCF !

DES PÔLES & DES ESCALES



A chaque pôle sa spécialité.

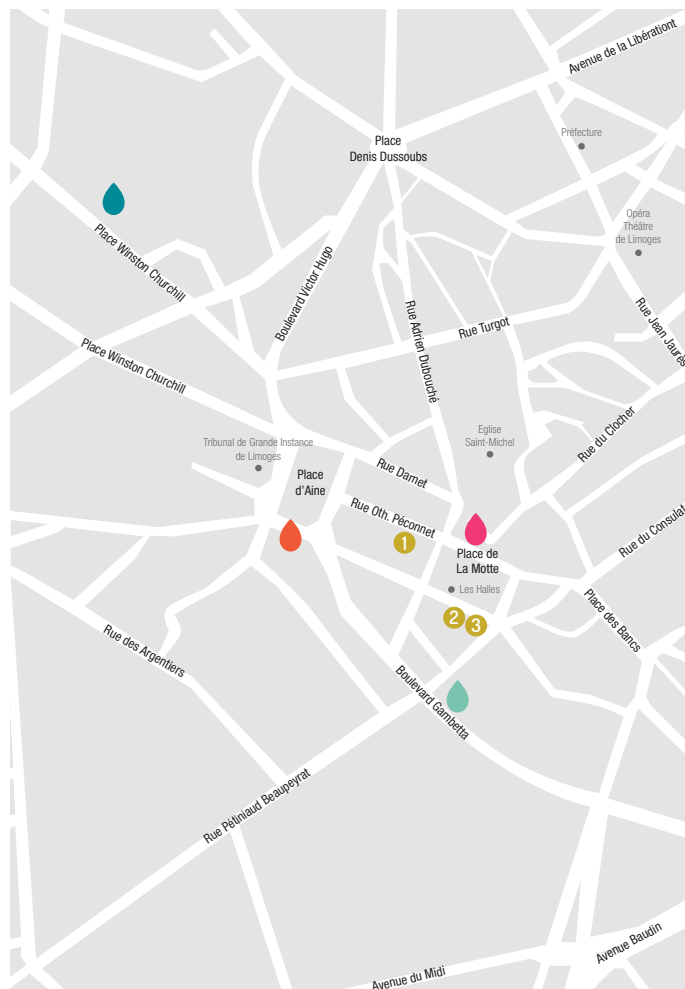
Sur le site de **Toques et Porcelaine**, les méthodes Espresso sont mises en avant. Admirez les démonstrations de Magdalena Brodzinska (Championne de France Latte Art* 2014, Vice-championne 2015) et Charlotte Malaval (Championne de France Barista 2015, finaliste aux Mondiaux) ; dégustez des cafés de spécialité en espresso et initiez-vous à l'extraction du parfait espresso, coaché par un Barista. Au **Musée Adrien Dubouché**, découvrez l'univers des méthodes douces en compagnie de Thomas Cassignac (Champion de France Brewer's** Cup 2015). Grâce à lui, savourez et apprenez à réaliser une filtration digne de ce nom. A **La Fabrique du Café**, écoutez un torréfacteur vous conter son métier, et n'oubliez pas de jeter un œil du côté de la machine ! Et pour bien clore cette journée, rendez-vous est pris au **Phare** avec Victor Delpierre, Champion du Monde Coffee In Good Spirits 2013, qui nous réglera de ses cocktails de haut vol mêlant café et alcool.

A chaque escale son originalité.

En marge de ces quatre étapes incontournables, les partenaires du festival vous proposent des découvertes atypiques autour du café. Chez **Vinoble**, participez à un étonnant atelier sur la corrélation entre le vin et le café. A la **Fromagerie de la Motte**, trempez un morceau de roquefort dans votre café filtre pour une expérience gustative inédite. A l'**Epicierie des Halles**, vous pourrez vous adonner à l'art de la dégustation professionnelle avec des cupping*** à la brésilienne.

Regardez, dégustez, apprenez et participez !

*Le latte art est le nom donné à la discipline du dessin de mousse de lait réalisé dans le café. / **Le brew concerne toutes les méthodes douces d'extraction du café, autres qu'avec une machine à Espresso. / ***Le cupping est le nom donné à la méthode de dégustation professionnelle de café.



PÔLE N°1 TOQUES & PORCELAINE

Place de La Motte 87000 Limoges
Renseignements à l'Office du Tourisme de Limoges
Tél : 05 55 34 46 87 – Mail : info@limoges-tourisme.com
www.limoges-tourisme.com

- 9h30-10h30** Démonstration de Latte Art* par **Magdalena Brodzinska**, Championne de France 2014 & vice-championne 2015, sous le chapiteau Animations Culinaires de la Biennale
- 10h30-11h** Démonstration barista par **Charlotte Malaval** Championne de France 2015, finaliste aux Mondiaux
- 11h-12h** Initiation à la dégustation de café de terroir, par le barista **David Greffiel** de L'Artisanes Thés Cafés
- 12h-14h** Initiation à la dégustation de café de terroir par un barista du Réseau des Barista de France (RBF)
- 14h-15h** Initiation à la dégustation de café de terroir d'Ethiopie un cupping proposé par Belco
- 15h-16h** Démonstration de Latte Art* par **Magdalena Brodzinska**
- 16h-17h30** Initiation à la dégustation de café de terroir par un barista du Réseau des Barista de France (RBF)

PÔLE N°2 MUSÉE NATIONAL ADRIEN DUBOUCHE

Cité de la céramique – Sèvres & Limoges
8^{bis}, place Winston Churchill 87000 Limoges
Tél : 05 55 33 08 50 – Mail : contact@limogesciteleramique.fr
www.musee-adriendubouche.fr

- 10h30-11h** Démonstration de brew** par **Thomas Cassignac**, Champion de France Brewer's Cup 2015
- 11h-12h** Initiation aux méthodes douces par un barista du Réseau des Barista de France (RBF), & dégustation
- 14h-15h** Démonstration de brew** par **Thomas Cassignac**, Champion de France Brewer's Cup 2015
- 15h-16h** Initiation aux méthodes douces par un barista du Réseau des Barista de France (RBF), & dégustation

PÔLE N°3 LA FABRIQUE DU CAFÉ

7, place d'Aine 87000 Limoges
Tél : 05 55 14 28 16 – Mail : lafabriqueducafe@gmail.com
www.lafabriqueducafe.fr

- 9h-11h** Démonstration de torréfaction
Deux sessions d'une heure, 5 personnes max./session
Sur réservation par mail ou téléphone auprès de La Fabrique.
- 11h-12h** Initiation à la torréfaction sur une machine Quest M3 Coffee Roaster
- 14h-17h** Démonstration de torréfaction
Trois sessions d'une heure, 5 personnes max./session
Sur réservation par mail ou téléphone auprès de La Fabrique.

PÔLE N°4 LE PHARE

50, boulevard Gambetta 87000 Limoges
Tél : 05 55 14 28 16 – Mail : contact@lephare-limoges.com
www.lephare-limoges.com

- 16h-18h** Atelier de décor sur tasses de porcelaine au feutre Posca avec la participation d'artistes et créateurs locaux. Atelier proposé et dirigé par **Non Sans Raison**, éditeur de porcelaine.
- 18h-20h** Démonstration et dégustation de cocktails café/alcool par **Victor Delpierre**, Champion du Monde 2013 Coffee In Good Spirits

*Le latte art est le nom donné à la discipline du dessin de mousse de lait réalisé dans le café. / **Le brew concerne toutes les méthodes douces d'extraction du café, autres qu'avec une machine à Espresso. / ***Le cupping est le nom donné à la méthode de dégustation professionnelle de café.

1 ESCALE À L'ÉPICERIE DES HALLES

3, rue Othon Péconnet 87000 Limoges
Tél : 05 87 19 98 84
www.epiceriedeshalles.fr

Initiez-vous à l'art du cupping*** à la brésilienne.

2 3 ESCALE CHEZ VINOBLE & À LA FROMAGERIE DE LA MOTTE

3, place de La Motte 87000 Limoges
Tél : 05 55 34 30 94
www.vinoble.fr

1, place de La Motte 87000 Limoges
Tél : 05 55 11 96 18

Des associations surprenantes pour des expériences gustatives uniques.



////// CONCOURS PHOTO INSTAGRAM

PRENEZ UNE PHOTO DURANT LE LIMOGES COFFEE FESTIVAL, PUBLIEZ-LA SUR INSTAGRAM ACCOMPAGNÉE DE LA MENTION #LIMOGESCOFFEE, LE PLUS BEAU CLICHÉ REMPORTE UN COFFRET DÉGUSTATION DE LA FABRIQUE DU CAFÉ.

— NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES ASSOCIÉS



l'Epicerie
des Halles



ICONOSQUARE

PARTENAIRES MÉDIAS



l'Homme en Bleu

CE FESTIVAL EST ORGANISÉ PAR
PHILIPPE EXBRAYAT ET LE PHARE,
EN COLLABORATION AVEC LE RBF
- RÉSEAU DES BARISTA FRANÇAIS
ET LA SCAE - SPECIALTY COFFEE
ASSOCIATION OF EUROPE FRANCE.

contact : Philippe Exbrayat
Tél. +33 (0)7 61 45 87 87

CONCEPTION GRAPHIQUE : STUDIO BYSSHE