

Satisfaction globale: 4,8/5

Recommandation: 4,9/5



Qualiopi  
processus certifié

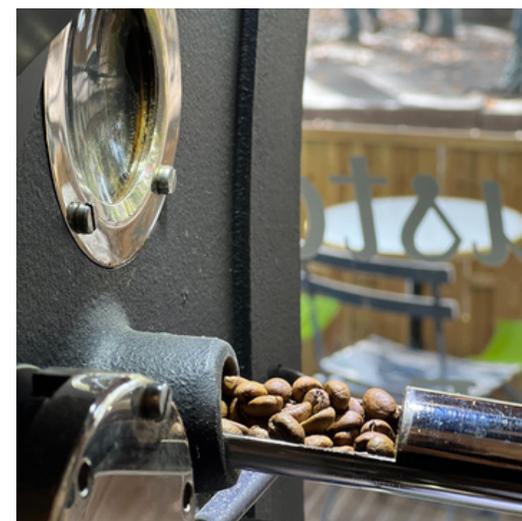
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au  
titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION

[www.lacafeotheque.com](http://www.lacafeotheque.com)

# FORMATIONS PROFESSIONNELLES

## METIERS DU CAFE DE SPECIALITE



+33(0) 6 19 64 86 48

[ecole@lacafeotheque.com](mailto:ecole@lacafeotheque.com)

# Formations professionnelles aux métiers du café

## Métiers du café Niveau 1 "Barista-torréfacteur(trice)"

35h en présentiel

- Acquérir les compétences techniques du barista
- Acquérir les compétences techniques en torréfaction artisanale
- Acquérir des connaissances spécifiques au café de la plantation à la tasse

1 750 €

## Métiers du café Niveau 1 "Parcours entrepreneuriat"

35h + 30h en présentiel

- Acquérir les compétences et connaissances du barista-torréfacteur-trice (niveau 1)
- Appréhender les spécificités du secteur d'activité de votre future entreprise et de votre futur métier pour sécuriser votre projet
- Maîtriser la démarche entrepreneuriale pour concevoir un projet sérieux
- Vous préparer à la gestion économique et opérationnelle de votre future entreprise pour en assurer la pérennité

3 250 €

## FINANCEMENTS



CONTACTEZ-NOUS  
POUR PLUS  
D'INFORMATIONS  
+33(0) 6 19 64 86 48

## **Métiers du café niveau 2 "Parcours torréfaction artisanale"**

35h + 15h en présentiel

- **Consolider les compétences et connaissances acquises lors du niveau 1**
- **Renforcer sa maîtrise de la technique de torréfaction artisanale sur une machine électrique et à gaz**
- **Utiliser le logiciel de profil et élaborer un profil de torréfaction**

2 875 €

## **Métiers du café niveau 2 "Parcours coffee shop"**

35h + 15h en présentiel

**Consolider les compétences et**

- **connaissances acquises lors du niveau 1**  
**Renforcer sa maîtrise de la technique de**
- **barista en café de spécialité**

2 500 €

**En collaboration avec:**

**THE  
BEANS  
ON FIRE**  
COLLABORATIVE ROASTING

# Qui sommes nous ?



- Nous sommes des experts du cafés de spécialité depuis plus de 2005, pionniers de la Caféologie et le premier coffee shop de "cafés de spécialité"   s'être établi sur Paris.
- En 2012, la Caféothèque est agrée nous avons formé plus de 800 élèves aux métiers du café (torréfacteur, barista, dégustateurs professionnels, négociants en café vert etc...). La plupart de nos élèves sont des porteur(e)s de projets qui ont déjà ouvert leur commerce artisanal dans les métiers du café.
- L'équipe de la Caféothèque est composée de : Caf ologues, torréfacteurs, baristas, serveurs, experts en méthodes douces, barmen, mixologues; expérimentés dans la formation par des années d'expérience professionnelle et leur formation continue collaborative de développement de compétences.
- Le centre de formation met à disposition des apprenants, sa collection d'échantillons document s de 70 pays producteurs et 25 cafés de spécialité de sa selection pour la torréfaction et vente au détail et préparation en tasse.
- Les formateurs utilisent plusieurs méthodes pédagogiques et finissent par une évaluation pratique et théorique du contenu. Le diplôme de la Caféothèque est reconnu par les professionnels du métier.
- Un stage d'immersion professionnelle dans le coffee shop est envisageable après l'examen.
- Nous cultivons un réseau d'anciens élèves que nous appelons « Cafeoth'Ex », ce sont des professionnels du métier, ce réseau permet d'offrir des opportunités d'emploi ou de partenariats, ainsi que de se tenir au courant de Salons de la profession, seminaires et publications.





## PUBLICS

Nos formations s'adressent aux personnes désirant se spécialiser dans le métier de Barista-Torréfacteur et/ou tout créateur ou repreneur de coffee shop, atelier de torréfaction, commerce à vocation mixte, ou toute personne désirant développer son offre de cafés de spécialité dans son restaurant.



## ACCESSIBILITE

Nos formations s'adaptent aux personnes en situation de handicap. Si cette situation vous concerne, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous étudions la possibilité de vous accueillir. Notre local situé au 50-52 rue de l'Hôtel de Ville 75004 Paris n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite. Le local de notre partenaire Beans on Fire est accessible aux personnes à mobilité réduite.



## PRE REQUIS

Avoir une disponibilité pour un métier de service, être amateur de café,



## MODALITES D'ACCES

Sur entretien préalable pour valider l'adéquation projet/objectifs de formation



## DELAI D'ACCES

Des sessions de formation sont proposées deux fois par mois, la clôture des inscriptions se fait 3 jours avant le début de la session, si la session s'avérait complète ou annulée par manque de quota atteint, une nouvelle date vous sera proposée ou vous pourrez demander le remboursement des sommes avancées le cas échéant.



### MODALITES DE DEROULEMENT

Les machines et équipements de café sont à disposition L'apprenant(e) sera en totale immersion professionnelle au sein d'un véritable coffee shop. 2 machines à espresso professionnelles Marzocco (FB80 et GS3) 1 torréfacteur électrique GIESEN 6kg 1 torréfacteur DIEDRICH 6kg chez notre partenaire Beans on Fire logiciel de torréfaction Cropster 2 moulins professionnels Mahlkönig pour espresso 1 moulin Mahlkönig pour méthodes douces Chemex, Origami, V6o et Aeropress, cafés, lait, ustensiles de dégustation ustensiles Barista ustensiles de mixologie



### MODALITES D'ACCOMPAGNEMENT

L'apprenant(e) est accompagné(e) dans tous les cas par le/la responsable pédagogique ou son assistant(e), pendant toute la durée de la formation en présentiel. Il/elle peut également solliciter un accompagnement par e-mail à l'adresse: [ecole@lacafotheque.com](mailto:ecole@lacafotheque.com)



### DUREE ET MODALITES

De 35 à 65 heures en fonction du parcours choisi répartis sur 5 jours consécutifs. Les horaires varient selon les jours, la plage horaire de la première semaine de cours se situe toujours entre 9h et 18h30 du lundi au vendredi avec une heure de pause déjeuner. La plage horaire de la deuxième semaine de pratique coachée se situe entre 9h30 et 17h30 les lundis, mardis et jeudis. Un planning vous précisant les horaires vous sera envoyé quelques jours avant le début de la formation. Nos formations sont seulement en présentiel.



### SANCTIONS DE L'ACTION DE FORMATION

L'action de formation est sanctionnée par le passage d'une certification qui évalue l'ensemble de compétences. C'est des évaluations pratiques à la fin de chaque formation et à la fin des cours et théorique (questionnaire écrit) des connaissances acquises lors la formation. La formation donne lieu à la remise d'une attestation de formation, d'un procès-verbal d'examen, et d'un diplôme à la fin de la formation.



### ASSIDUITE ET RESULTATS

Une feuille de présence est signée par les apprenant(e)s et par formateur(rice)s chaque journée. Un suivi du projet est proposé aux apprenant(e)s; mise en relation avec le réseau professionnel des cafés de spécialité et du CHR, recherche d'emplacement commercial, formation ponctuelle sur site, conseil en installation



### METHODES MOBILISEES

Nous utilisons les cinq méthodes pédagogiques dans l'ensemble des formations:(explicative, émostrative, collaborative, expérimentale et participative basées sur des apports théoriques et pratiques enrichis de travaux en groupe. Nous portons une attention particulière à l'échange et au partage d'expériences. Chaque apprenant participera aux travaux pratiques et aux sessions de dégustation.

# PROGRAMME

## Niveau 1 – 35 heures

### 1. Le café dans l'histoire et la géographie, marché du café et cafés de spécialité (3h)

- Développement de la caféiculture et de la consommation du café
- Le café comme matière primaire
- Production mondiale et par pays
- Statistiques de consommation
- Le café comme commodité
- L'univers des cafés de spécialité
- Crise du café au changement de siècle
- Cahier des charges des cafés de spécialité

### 3. Torréfaction artisanale (6h)

- Les principes de la torréfaction artisanale vs torréfaction industrielle
- Les paramètres à prendre en compte : un café/une torréfaction
- Réaction de Maillard, premier crack, arrêt de la chaleur • Refroidissement, dégazage, conditionnement du café torréfié
- Manutention, maintenance et nettoyage
- Torréfaction d'échantillons

### 2. Caféiculture (3h)

- Climat, altitude et ombrage
- Plantation et soins
- Espèces et variétés
- Maladies
- Récoltes
- Process : lavé, nature, honey
- Diverses classifications de grains

### 4. Caféologie ou dégustation œnologique de cafés de spécialité (4h)

- Analyse sensorielle
- Du vin au café
- Métier de taste-café
- Protocole œnologique de cafés fins
- Accords mets-café, vers la sommellerie du café



# PROGRAMME

## Niveau 1 - 35 heures

### 5. Espresso (4h)

- Gérer son environnement de travail
- Appliquer les protocoles de service, de nettoyage et d'entretien des machines
- Principe de la technologie de l'espresso
- Grammage, mouture, tassage, sous-extraction, surextraction, extraction parfaite
- Tasses techniques : forme, contenance
- Différentes recettes : Espresso/Ristretto, Allongé ou Américano

### 7. Méthodes douces / filtre (3h)

- Histoire, les caractéristiques de chaque méthode douce
- L'importance de l'eau et de la température
- Savoir préparer une Chemex, une V60, une Aeropress, un Origami
- Faire une analyse sensorielle et décrire un café selon la méthode utilisée

### 6. Latte Art (6h)

- Réglage du moulin
- Maintien de la buse, du groupe et du porte filtre
- Émulsion du lait
- Transvaser le lait
- Dessins : tulipe, rosette, cœur, dessin libre
- Différentes recettes : Cappuccino, Latte, Flat White, Macchiato

### 8. Mixologie (3h)

- Créer des recettes de cocktails alcoolisés ou non, à base de café

### 9. Evaluation (1h)

- Évaluation des connaissances théoriques sous forme de questionnaire
- Évaluation des compétences sous forme de cas pratique



## PROGRAMME Niveau 2 PARCOURS TORREFACTION

OU

## PROGRAMME Niveau 2 PARCOURS BARISTA

### PROGRAMME DU NIVEAU 1



### PRATIQUE DE TORREFACTION ARTISANALE 15 HEURES

#### Torréfaction à gaz (théorie et pratique) (3h)

- Préparation, mécanique de la machine
- Les différents phases de torréfaction
- Le développement du café torréfié
- ROR (rate of raise) : outil de mapping
- Temps après crack ou temps de développement : relation entre tasse et courbe
- Explication du logiciel, lecture des différents courbes
- 1 broche d'observation effectuée par le formateur
- 1 à 2 broches effectuées par les élèves



#### Pratique de torréfaction électrique (8h)

- Effectuer plusieurs broches de torréfaction
- Elaborer un cahier des charges de café de spécialité
- Sélectionner les grains verts (analyse des défauts)
- Déterminer le profil de torréfaction en notant les variables obtenues
- Manutention, nettoyage de la machine
- Assurer la conservation des grains verts, grains torréfiés (stockage et conditionnement)

#### Pratique de dégustation (2h)

- Analyser les caractéristiques du produit fini (grain) visuellement, olfactivement, gustativement dans le but de déterminer un profil de tasse

#### Examen (2h)

- Évaluation des connaissances théoriques sous forme de questionnaire
- Évaluation des compétences sous forme de cas pratique

### PROGRAMME DU NIVEAU 1



### PRATIQUE DU METIER DE BARISTA 15 HEURES

#### Pratique d'espresso et de latte art (6h)

- Gérer son environnement de travail
- Appliquer les protocoles de service, de nettoyage et d'entretien des machines
- Réglage du moulin, grammage, mouture, tassage, sous-extraction, surextraction, extraction parfaite
- Différentes recette : Espresso/Ristretto, Allongé ou Américano
- Entraînement aux gestes du barista
- Émulsion du lait / Transvaser le lait
- Dessins : tulipe, rosette, cœur, dessin libre
- Différentes recettes : Cappuccino, Latte, Flat White, Macchiato

#### Pratique de torréfaction électrique (3h)

- Effectuer plusieurs broches de torréfaction
- Déterminer le profil de torréfaction en notant les variables obtenues
- Manutention, nettoyage de la machine
- Assurer la conservation des grains verts, grains torréfiés (stockage et conditionnement)

#### Pratique méthodes douces (2h)

- Préparer une Chemex, une V60, une Aeropress, un Origami
- Faire une analyse sensorielle et décrire un café selon la méthode utilisée

#### Pratique mixologie (2h)

- Créer une recette signature d'un cocktail à base de café alcoolisé ou non

#### Examen (2h)

- Évaluation des connaissances théoriques sous forme de questionnaire.
- Évaluation des compétences sous forme de cas pratique

**PROGRAMME PARCOURS  
ENTREPRENEURIAT EN  
PARTENARIAT AVEC MON  
PETIT BUSINESS**



**PROGRAMME  
DU NIVEAU 1**



**ACCOMPAGNEMENT A L'ENTREPRENEURIAT  
30 heures**

**S'approprier les fondamentaux de la démarche  
entrepreneuriale**

**De l'idée au projet d'entreprise (6h)**

- S'assurer de l'adéquation Personne/Projet en termes de compétences, ressources, contraintes, objectifs...
- Définir son concept
- Appréhender le quotidien d'un-e gérant-e de coffee-shop/atelier de torréfaction

**L'étude de Marché (6h)**

- Connaître le Marché du café de spécialité en France et dans le monde, identifier les tendances actuelles
- Maîtriser la méthodologie d'étude de Marché
- Définir son mix marketing

**Le cadre réglementaire et la communication (6h)**

- Connaître l'environnement réglementaire dans lequel s'insère une activité de coffee-shop/atelier de torréfaction : règles sanitaires, de sécurité, d'accessibilité, bail commercial, tva...
- Etablir une stratégie de communication IRL et digitale cohérente avec le concept choisi

**Le business Plan (6h)**

- 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
- Savoir faire des projections financières réalistes et circonstanciées
- Utiliser les ratios de gestion du secteur d'activité

**Démarches de création & recherches de financement (6h)**

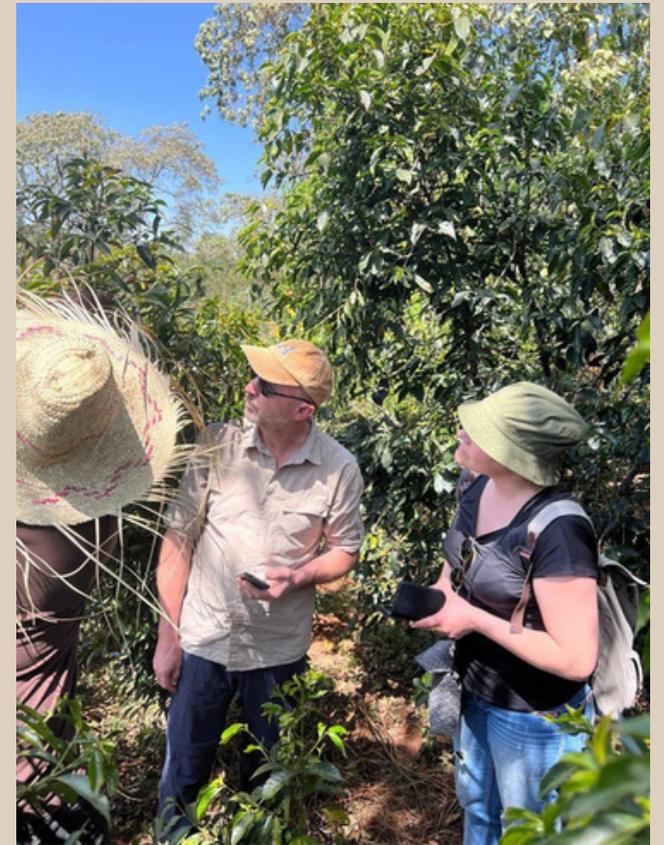
- Comprendre les impacts du choix d'un statut juridique pour vous et votre future entreprise (comptable, social, fiscal, etc.)
- S'approprier les démarches administratives de création d'une entreprise
- Identifier les financements possibles et orienter ses recherches efficacement

# Voyage d'étude de Fincas de café

## Guatemala - Ethiopie - Pérou

Nous proposons des voyages d'études au coeur des plantations de café pour partager l'expérience de nos élèves avec celle des caféiculteurs et approfondir ses connaissances sur le terrain

- Visites de Fincas
- Visites de coffee-shop
- Visites de laboratoires et cupping





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. La Caféothèque fêtait ses 5 ans.

Treize ans après, nous comptons plus de 700 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 »

L'histoire des cafés de spécialité est récente d'à peine 40 ans. Elle est à écrire et s'écrira d'autant plus sûrement que les acteurs seront plus nombreux, créant des enseignes où l'authenticité du café est la consigne non négociable. Dans ce contexte notre école est un défi.

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..

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

---

- **2020-2022** : Conférencière pour l'industrie sur les cafés de spécialité
- **2010-2023** : Formatrice à la Caféothèque de Paris
- **2000-2023** : 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
- **2000-2015** : Participation aux Salons World of Coffee dans le monde
- **2006** : Séminaire sur le Café et la Santé par l'ASIC, Montpellier France
- **2005** : Création de la SARL World's Best Coffees et de La Caféothèque de Paris. Espace de formation en café : cours personnalisés au métier de torréfacteur, barista, cafetier et restaurateur
- **2005-2009** : Maître 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 2016 Stanford University

# RENCONTREZ NOS *Formateurs*



**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 Caféothèque depuis 10 ans
- Formatrice en torréfaction artisanale depuis 7 ans.



**FRÉDÉRIC POIRIER**  
MÉTHODES FILTRE &  
MIXOLOGIE

*« J'ai la passion du café et la passion de transmettre et de partager. J'ai choisi d'enseigner les méthodes douces car cela permet de mettre le pied à l'étrier à chacun-e et de rechercher sa palette aromatique à travers sa mémoire olfactive. »*

- Dans le service depuis l'âge de 17 ans
- Passionné par le café de spécialité depuis 5 ans
- Bénévole sur les concours internationaux de la SCA
- Juge sensoriel en 2010 et 2013
- Formateur en méthodes douces depuis 2018.



**SARAH ABEI**  
ESPRESSOLOGIE

*« J'ai commencé à la Caféothèque en tant que stagiaire, c'est là que j'ai approfondi mes connaissances du café de spécialité, j'ai ensuite fait la formation aux métiers du café. Étant née en Éthiopie je connaissais déjà un peu le monde du café mais la formation à la Caféothèque m'a beaucoup appris. »*

- Barista à La Caféothèque depuis 2015
- Obtention du titre de meilleur cappuccino de l'année à La Caféothèque
- Formatrice en espressologie et latte art depuis 2018

# RENCONTREZ NOS Formateurs



**STEVE HEAD**  
ESPRESSOLOGIE  
ANGLAIS

«Ma méthode pédagogique collaborative, associée à ma maîtrise de l'anglais, fait de moi le formateur naturel pour les formations à la Caféoθήque. Je forme spontanément mes collègues au bar et en cuisine, passe des commandes, veille à l'hygiène, au DLC des aliments, ainsi qu'à la consistance de la présentation des boissons et pâtisseries.»

- Barista expérimenté, travaillant à La Caféoθήque Paris depuis 2021.
- Il maîtrise le latte art, les méthodes douces (V60, Aeropress, Chemex) et le réglage de moulins.
- Formé en cafés fins, il a des compétences en caféiculture et mixologie.
- Bilingue anglais/français, il assure conseil et formation en plusieurs langues.



**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 Caféoθήque et mes participations à des compétitions nationales en France m'ont permis de perfectionner mes compétences.

- Barista confirmée à La Caféoθήque, 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.



**DIEGO ALBIZUREZ**  
ESPRESSOLOGIE  
ESPAGNOL & FRANÇAIS

« Je suis un barista confirmé, formé au Guatemala par I Café avec 100 heures de formation continue. Organisé, rigoureux et bon communicateur, je maîtrise l'espresso, le réglage du moulin ainsi que les méthodes de filtration. Parlant couramment français, espagnol, anglais et portugais, je suis un formateur naturel pour un public multilingue. »

- Mastère Design d'Intérieur à l'École Com'art Paris, avec expertise en architecture et design.
- Barista formé en Café intégrant design, service client et événements.
- Expérience internationale : trilingue (français, espagnol, anglais), passionné par la durabilité et la caféologie.

# RENCONTREZ NOS *Formateurs*



## FRANCO OVADO MÉTHODES FILTRE & MIXOLOGIE

«Son choix de travailler et se former à la Caféothonèque obéit à avoir trouvé un lieu qui fait le lien entre art et café. Il est qualifié pour le cours de espressologie, mixologie et caféiculture»

- Barista, pâtissier, torréfacteur et administrateur à la Caféothonèque 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 Caféothonèque 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.



## DAVID WEST MIXOLOGIE

« David West, icône de la mixologie, allie 20 ans d'expérience dans les grands bars parisiens à une expertise en cafés de terroir et en formation barista. Ancien consultant à San Francisco et New York, il est aussi juge SCAE et artiste peintre.»

- 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.



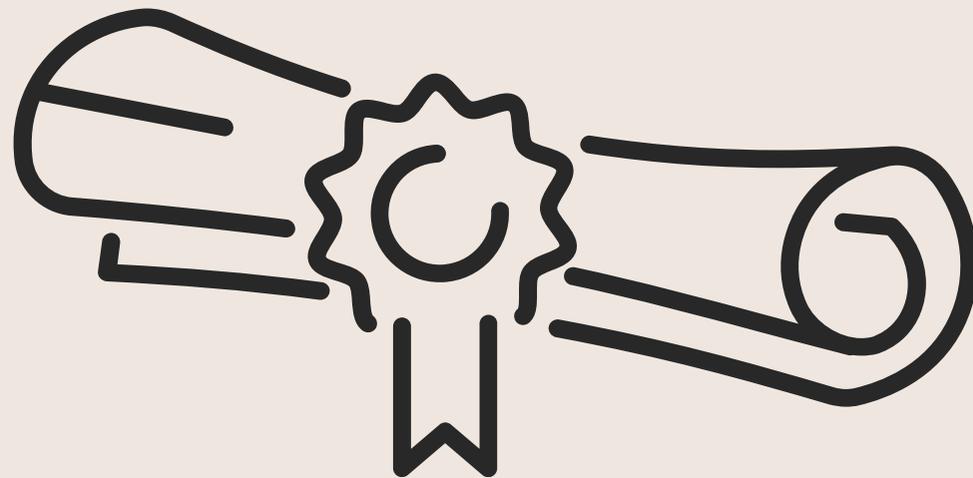
## MARIO DULCEY CAFÉOLOGIE, HISTOIRE & CAFÉICULTURE

« 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. »

- Doctorant en littératures étrangères à l'Université Paris-Est Créteil, avec une expertise en café, acquise par des formations en Colombie.
- Il combine une expérience en gestion de café et en tant que barista, tout en enseignant la littérature et le français.
- Trilingue, il participe à des conférences sur la décolonisation du café et la littérature.

# INDICATEURS DE RESULTATS EVALUATION THEORIQUE ET PRATIQUE

98% de réussite en 2024



**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@lacafotheque.com](mailto:ecole@lacafotheque.com)

# Nos Cafeoth'Ex

LA TORRÉFACTURE  
MADE IN MARLY

ATYPEAK CAFÉ  
MICRO-TORRÉFACTEUR

Café LouLe

PLUME DE CAFÉ  
CARACTÈRE & SUBTILITÉ

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

élé  
CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

THÉ OU CAFÉ  
T C

Slowe

THE BEANS ON FIRE  
COLLABORATIVE ROASTING

Les cafés de Lili  
TORRÉFACTION ARTISANALE

Cafés Julien  
Torréfacteur de cafés fins

LOUSTIC

COULEURS Café...

GRAMGRAM  
Artisans Torréfacteurs  
High End Coffee Roasters

gente de la isla

Café la vie à Paris  
카페 라비에파리

CAFÉ 366

LABEL (LE) BRÛLERIE



COCONUT  
Dessert Lounge

KABANE  
23 rue Faidherbe, Paris

NUAGE

MATAMATA  
COFFEE BAR

BLACK COFFEE

Kafei  
Café de Spécialité

EL CAFECITO



SOEURS

PAUL & RIMBAUD

Chez Léonie  
COFFEE & COMPAGNIE

BRAVE GAFÉ

COLORS  
coffee

AROMA NATIVO  
SPECIALTY SHADE-GROWN COFFEE

Cabocla  
CAFÉ

MILLENIUM CAFÉ  
Amériques & Caraïbes

TORRÉFACTEUR  
1715  
- CAFÉS FINS -

TEA FOR MY CAT  
COMPTOIR ET SALON  
THÉS D'ORIGINE & CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

caoufé

CAFFÈ GUFO  
salon de café & thé

il Barista  
l'Artisan Torréfacteur

CARACOLI  
MAISON DE CAFÉ - TABLE À VIVRE

NOÏS  
CRÈMES & GOURMANDISES

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

LENÔTRE  
PARIS

FamCafé