

Un café s'il vous plaît !



BERNIE COFFEE

7, Place de Rome,
Marseille 6^{ème}

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Trois recettes inédites de boissons gourmandes autour du café, vegans bienvenus.
~ Infos au : **04 88 04 49 01**

BLACK BIRD COFFEE

92, Cours Julien,
Marseille 6^{ème}

Du Jeu. 21 au Sam. 23 Mars

On déguste un café Luciani, des pâtisseries au café et des cocktails gourmands, en collaboration avec les sirops Monin.
~ Infos au : **06 64 00 19 31**

COOGEE

100, Bld Baille,
Marseille 5^{ème}

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Exposition de la collection de machines anciennes espresso d'André Luciani.
Dégustation de café Luciani et Corto.
~ Infos au : **06 86 57 52 22**

ECLECTIQUE

30, Cours Joseph Thierry,
Marseille 7^{ème}

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Dégustation de café DEEP et Maikil Coffee, un café torréfié en Tanzanie.
~ Infos au : **06 51 04 46 06**

FOR ATAO

8, Rue du Chantier,
Marseille 7^{ème}

Du Sam. 23 au Dim. 24 Mars

Dégustation du café Corto.
Cakes et muffins originaux au café.
~ Infos au : **09 86 73 90 08**

GINGER ART & COFFEE

24, Rue Saint-Saëns,
Marseille 1^{er}

Du Sam. 23 au Dim. 24 Mars

Démonstration et dégustation de cafés avec différentes méthodes d'extraction : à froid et aux glaçons, au Cold Brew, en méthode douce French Press et V60, en espresso.
Déjeuners «street food» salée, caféinée et préparations sucrées : affogato, tiramisu, cake humide au café...
~ Infos et réservations au : **04 91 61 34 33**

LA FIANCÉE

8, Rue Haxo,
Marseille 1^{er}

Du Jeu. 21 au Sam. 23 Mars

Découverte et dégustation d'un grand cru, au prix d'un espresso, le café Surma Gesha – café d'exception Grande réserve de chez Coutume Café en extraction lente v60.
~ Infos et réservations au **09 86 21 58 12**

LE CAFÉ EN BOIS

2b, Rue Fontange,
Marseille 6^{ème}

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Présentation et vente de « Ma Douce » une méthode originale de préparation de café.
Dégustation de cafés Corto.
~ Infos sur Instagram : @lecafeenbois

LOUSTIC MARSEILLE

5, Rue de la Tour,
Marseille 1^{er}

Jeu. 21 Mars - 19h : Coffee Jam#4
Sam. 23 Mars : Latte Art par Nato
Sam. 23 Mars - 19h : Soirée Tacos & Coffee Cocktails
Dim. 24 Mars - 16h : Cupping

Après Paris, Loustic lance sa carte d'infidélité à Marseille pour encourager la découverte de nouveaux lieux partenaires !
Latte Art avec le barista Nato. Soirée tacos et cocktail autour du café en partenaire avec la Parfaite, bière bio. Cupping et découverte de différents crus avec PaloBlanco Café (session 10 pers, sur inscription)
~ Infos et inscriptions au : **09 51 38 34 59**

CHEZ GASTON

18, Rue Saint Pierre,
Marseille 6^{ème}

Du Jeu. 21 Mars au Dim. 24 Mars

Atelier découverte de torréfaction artisanale, manipulation des machines et dégustation de cafés torréfiés à Marseille (session de 2h30 pour 3 pers, sur inscription).
~ Infos et réservations au : **07 82 00 73 70**

7VB CAFÉ

9, Rue Caisserie,
Marseille 2^{ème}

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars
Sam. 23 Mars : « Family Coffee »

Café Belge « Or » et les cafés DEEP & Café Corto.
« Family Coffee » des activités pour les enfants pendant que les parents dégustent.
~ Infos au : **07 69 27 71 45**

CAFÉS DEBOUT

46, Rue Francis Davso,
Marseille 1^{er}

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Découverte du grand cru d'Équateur « Vilcabamba ». Jeu découverte « Trivial Poursuit » spécial Café sur présentation du programme.
~ Infos au : **04 91 33 00 12**

VICTOR ART STORE

39, Rue de la République,
Marseille 2^{ème}

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Carte inédite de boissons fraîches originales et pâtisseries aux saveurs café.
Sélection d'objets Design et Art autour du café et animation originale surprise tous les jours.
~ Infos au : **07 82 92 49 00**

DEEP COFFEE

15, Rue Glandeves,
Marseille 1^{er}

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Un atelier différent chaque jour proposé lors de 2 sessions de 6 personnes sur inscription : initiation à la torréfaction, au cupping, à la réalisation d'un espresso sur une machine professionnelle.
Découverte du café en méthode de filtration douce.
~ Infos et inscription au : **09 72 65 80 24**

TORRÉFACTION NOAILLES CANEBIÈRE

56, La Canebière,
Marseille 1^{er}

Jeu. 21 et Ven. 22 Mars

Découverte du grand cru Salvador au prix de l'espresso.
~ Infos au : **04 91 55 60 66**

BRÛLERIE MÖKA

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars / AM :
Démonstration torréfaction

En Mars, la Brûlerie Moka s'installe dans le concept store Cut&Mix !
Cupping de café de sélection. Atelier découverte des méthodes de torréfaction « douces » du café (sur inscription uniquement).
Démonstration de torréfaction.
~ Infos et inscriptions au : **06 16 52 14 88**

CAFÉ CORTO

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Les cafés Corto sont à découvrir dans les coffee shops Chez Gaston, 7VB, For Atao et le café en bois.
~ Infos au : **06 70 95 37 18**

CAFÉ LUCIANI

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Les cafés Luciani sont à découvrir et en vente dans le salon de thé et de café de Maison Empereur & dans les coffee shop Black Bird Coffee et chez Coogee depuis toujours !
~ Infos au : **04 91 66 17 17**

PALOBLANCO CAFÉ

Du Jeu. 21 au Dim. 24 Mars

Les cafés PaloBlanco d'origine Colombie sont à déguster chez Loustic Marseille.
~ Infos au : **06 65 28 28 89**

Lexique



TORRÉFACTION

C'est l'art de cuire le café en grains, en variant la température et le temps de cuisson afin de griller le café. Le torréfacteur va dévoiler un maximum d'arômes et/ou accentuer certaines caractéristiques organoleptiques des grains.
En fonction des terroirs et de la cuisson, votre café développera des notes fruitées, boisées, chocolatées, végétales...

FILTRATION DOUCE

Elle se prépare grâce à un écoulement lent de l'eau au travers du café qui développe plus d'arômes qu'un espresso et peut contenir davantage de caféine.

LATTE ART

Art éphémère qui consiste à dessiner avec de la mousse de lait, le cœur étant le motif le plus réalisé sur le cappuccino.

CUPPING

Dégustation du café permettant de découvrir ses qualités gustatives et aromatiques.

EXTRACTION À FROID

Un système d'écoulement de l'eau au goutte à goutte sur le café permet d'extraire les arômes les plus importants du café, pour un café pur et riche en goût.

 Coffee Shop |  Artisan Torréfacteur

Informations pratiques

www.marseille-shopping.fr
contact@marseille-centre.fr

   @marseilleshopping

Les inscriptions aux ateliers se font directement chez les commerçants participants.

Une Balade coffee shop est géolocalisée sur marseille-shopping.fr.

Cet événement s'inscrit dans MPG2019, il est organisé par Marseille Centre, la Fédération des commerçants du centre ville avec le soutien et le financement du Département des Bouches du Rhône, de la Ville de Marseille et de Provence Tourisme.

Au café !

DU JEUDI 21 MARS —
AU DIMANCHE 24 MARS
2019

DIMANCHE 31 MARS 2019
MARCHÉ DES DIMANCHES
DE LA CANEBIÈRE



Démonstrations | Cupping | Expositions | Ateliers | Carte d'infidélité

Amateurs de cafés ce parcours gustatif et sensoriel vous réserve des surprises !

Re-découvrez des cafés (coffee shop) et des torréfacteurs locaux dont le métier connaît un nouvel essor en France depuis une dizaine d'années. A Marseille, où fut ouverte la première « maison de café » au XVII^e siècle, on peut déguster un café de spécialité chez des passionnés de terroirs et de mode d'extraction.

Laissez-vous guider pour goûter de grands crus, vous initier au latte art, participer à un atelier de torréfaction ou tout simplement vous laisser aller au plaisir de prendre un bon café.

#Jeconsommelocal
#Cafémarseille



marseille-shopping.fr