

Horaires • Schedule

Séries de conférences • Speakers Series



Adam Pesce, Reunion Coffee Roasters
Votre hôte pour la journée/Your host for the day

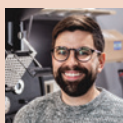


SAMEDI 19 OCTOBRE

SATURDAY OCTOBER 19th

9:15-9:30 Mots de bienvenue • Welcome Remarks

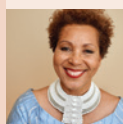
9:30-10:30 Roaster Panel, Moderated by Lee Knuttila
Panel de torréfacteurs, animé par Lee Knuttila



A selected group of panelists from diverse roasting companies share their unique experiences and insights within the specialty coffee industry.

Un groupe sélectionné de membres du panel provenant de différentes entreprises de torréfaction, partageant leurs expériences et leurs points de vue uniques au sein de l'industrie du café de spécialité.

10:45-11:15 Phyllis Johnson, BD Imports



Phyllis is the co-founder and president of BD Imports, an award-winning social enterprise focused on responsible sourcing of specialty coffees. This leader is a pioneer of the women in coffee empowerment movement and is strongly committed to social responsibility and gender equality. She has served on numerous boards and has consulted for the United Nations International Trade Centre and spoken at the World Trade Organizations and United Nations on the necessity that women's voices be heard.

Phyllis est la cofondatrice et présidente de BD Imports, une entreprise sociale primée axée sur l'approvisionnement responsable en cafés de spécialité. Cette leader est une pionnière du mouvement d'autonomisation des femmes dans le café et est fortement engagée dans la responsabilité sociale et l'égalité des sexes. Elle a siégé à de nombreux conseils d'administration et a été consultante pour l'Organisation Mondiale du Commerce et l'Organisation des Nations Unies sur la nécessité d'inclure la voix des femmes.

11:30-12:00 Vanya Filipovic, Le Vin Papillon
Q&A Hosted by Adam Pesce

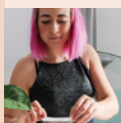


An in depth discussion with the beverage director for the team behind Montreal's celebrated restaurants Joe Beef, Le Vin Papillon and Mon Lapin.

Une discussion approfondie avec la directrice des boissons de l'équipe derrière les célèbres restaurants montréalais Joe Beef, Le Vin Papillon et Mon Lapin.

12:00-13:00 Break/Pause

13:00-14:00 Unfiltered Panel, Moderated by Cill Fisher
Panel Unfiltered, animé par Cill Fisher



An honest discussion about inclusivity and diversity in our coffee community. Featuring a diverse panel of dynamic coffee professionals sharing their own personal experiences in the industry.

Une discussion honnête sur l'inclusion et la diversité dans notre communauté du café. Présentant un panel diversifié de professionnelles et professionnels du café dynamiques, partageant leurs expériences personnelles dans l'industrie.

14:30-15:00 Michael Sheridan, Intelligentsia Coffee
Origin Notebook: Perspectives from 20 Years in the Field



Director of Sourcing & Shared Value at Intelligentsia Coffee, Michael leads the company's Direct Trade program and a team of nine green coffee buyers sourcing coffee from more than 50 supply chain partners in 15 countries. Michael is a member of the SCA's Sustainability Center Advisory Council, and has served as a volunteer advisor to the industry on sustainability issues since 2012.

Directeur des achats et de la valeur partagée chez Intelligentsia Coffee, il y dirige le programme de commerce direct et une équipe de 9 acheteurs de café vert achetant auprès de plus de 50 partenaires de la chaîne d'approvisionnement dans 15 pays, tout en étant l'acheteur de café vert d'Intelligentsia. Michael est membre du conseil consultatif du centre de développement durable du SCA et conseille l'industrie sur les questions de développement durable depuis 2012.

15:30-16:30 5 x 5 Panel, Moderated by Adam Pesce
Panel 5 x 5, animé par Adam Pesce



Adam Pesce
Reunion Coffee Roasters

The coffee industry has challenges at all levels and there is no singular idea to fix all of those challenges at once. We put forth the simple question of "how would you make coffee better?" to our specialty coffee community and chose 5 ideas to be explored. Each idea will be presented in 5 minutes, followed by a moderated panel to explore and expand upon the challenges they address and how to push coffee further and faster.

L'industrie du café a des défis à tous les niveaux et il n'y a pas d'idée singulière pour résoudre tous ces défis en même temps. Nous avons posé la question simple suivante à notre communauté des cafés de spécialité : «Comment amélioreriez-vous le café ?», et avons choisi 5 idées à explorer. Chaque idée sera présentée en 5 minutes, suivies par un panel animé pour explorer et développer les défis qu'elles traitent et la manière de pousser le café plus loin et le plus rapidement.

The 5 x 5 panelists/Les panélistes du 5 x 5



Ashley Thomlinson
The Little Black Coffee Cup
& Toronto Coffee Community



Dave Clauson
Coffeeeased



Magalie Steve
Rondeau
Hues



Brett Johnson
Pilot Coffee Roasters



Jacob Davignon
Rainforest Alliance

SEE YOU TOMORROW • À DEMAIN

Horaires • Schedule

Séries de conférences • Speakers Series



Greg Lanctôt, Traffic Coffee Crew
Votre hôte pour la journée / Your host for the day



Partenaire Officiel de Séries de conférences
Official Speaker Series Partner

DIMANCHE 20 OCTOBRE

SUNDAY OCTOBER 20th

9:15-10:00

So you want to be a Q Grader

Hosted Patrick Liu and Sam Mazzella



Patrick Liu
Food scientist and
CQI certified
Q Arabica Grader



Sam Mazzella
Trader and CQI certified
Q Arabica Grader,
RGC Coffee

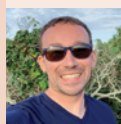
For both coffee professionals who need that extra edge, or for coffee enthusiasts looking to dig deeper into the world of sensory evaluation, this presentation will demonstrate tips and tricks to conquer the barrage of tests necessary to becoming a certified "Q Grader".

À la fois pour les professionnelles et professionnels du café qui ont besoin de cet atout supplémentaire, ou pour les amatrices et amateurs de café qui souhaitent approfondir le monde de l'évaluation sensorielle, cette présentation présentera des trucs et astuces pour vaincre la montagne d'examen nécessaires pour devenir un(e) «Q Grader» certifié(e).

10:15-10:45

Dr. Mark Corey, National Coffee Association

Let Food be Thy Medicine



Dr. Corey earned a Bachelor of Science in Food Science & Human Nutrition from the University of Maine, a Masters of Science in Food Science and Technology from Pennsylvania State University, and a Ph.D in Food Science from the University of Georgia with a research travel allowance at the University of Milan in Italy. At the National Coffee Association, he oversees all science and regulatory matters, oversees the work of the NCA Scientific Advisory Group, and assists the NCA in developing new resources for members regarding food and worker safety, and coffee and health.

Le Dr Corey est titulaire d'un baccalauréat en sciences de l'alimentation et de la nutrition humaine de l'Université du Maine, d'une maîtrise en sciences de l'alimentation et de la technologie de la Pennsylvania State University, et d'un doctorat en sciences de l'alimentation de l'Université de Georgie avec une allocation de voyage à l'Université de Milan en Italie. À la National Coffee Association, il supervise toutes les questions scientifiques et réglementaires, supervise le travail du groupe de conseil scientifique de la NCA et assiste cette dernière dans le développement de nouvelles ressources pour les membres, concernant la sécurité des aliments et des travailleurs, le café et la santé.

10:50-11:00

Mot d'ouverture et début de la série française

11:00-12:00

Panel Coffee Talkie, Animé Elsa Ouagmi

Coffee Talkie, Moderated by Elsa Ouagmi

Développement durable et écoresponsabilité des entreprises
le long de la chaîne de valeur du café de spécialité.



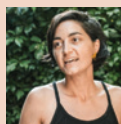
Elsa Ouagmi
Membre de Coffee Talkie,
Kittel Atelier de Café



Coffee Talkie dirigera un panel de 4 personnes issues de divers secteurs de l'industrie du café, sous la thématique du Développement durable et écoresponsabilité des entreprises le long de la chaîne de valeur du café de spécialité. Avec la collaboration grandement appréciée de Café Normal, Coffee Talkie sera également diffusé via balado.

Coffee Talkie will lead a French panel of 4 people from various sectors in the coffee industry, under the theme of sustainable development and eco-responsibility of companies along the specialty coffee value chain. With the much appreciated collaboration of Café Normal, Coffee Talkie will also be broadcasted via podcast.

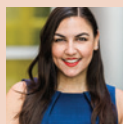
Les panélistes de Coffee Talkie / Coffee Talkie Panelists



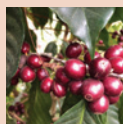
Aurore Courtieux-Boinot
Chargée de projet
La Vague / projet La Tasse



David Boucher
co-fondateur
Escape Coffee Roaster



André-Yanne Parent
Directrice générale
Climate Reality Project



Brendan Adams
Fondateur
Semilla Coffee

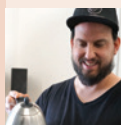
12:00-13:00

Break / Pause

13:00-13:30

Guillaume Kittel-Ouimet, Kittel Atelier de café

Transparence



En 2011, Guillaume laisse derrière lui une carrière florissante en finance afin de jumeler sa passion pour l'entrepreneuriat et son amour pour le café. Un momentum irrésistible a été créé, guidant l'entreprise vers une réalisation de la vision que Guillaume a eue en créant son entreprise: des produits de qualité avec un approvisionnement éthique.

In 2011, Guillaume left behind a successful career in finance to pursue his passion of entrepreneurship and his love of coffee. As Kittel Coffee grew, he has guided the company towards what Guillaume describes as the realization of his original vision: delivering both quality and ethically sourced products.

13:45-14:15

Catherine Gauthier, Zab Café, Café Paquebot

Derrière le comptoir



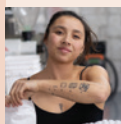
Sur la scène du café montréalais, on peut le voir travailler au café Paquebot et chez ZAB Torréfacteur. Féministe et queer, elle est très active sur les réseaux sociaux, essayant de rejoindre la communauté du café en ouvrant la porte à tout le monde et en rendant le savoir accessible.

On the Montreal coffee scene, Catherine can be seen working behind the bar at the Paquebot café. Feminist and queer, they are very active on social media trying to reach out to the coffee community, opening doors to everyone and making knowledge accessible.

14:30-15:00

Magalie Steve Rondeau, Hues

Echanges Éducatifs



Magalie est une technicienne en équipement de café de spécialité. Elle a commencé à travailler dans l'industrie il y a de cela près de 6 ans. Au fil des ans, elle a eu le privilège de porter plusieurs chapeaux au sein de l'industrie: barista, éducatrice, contrôleur de qualité, assistante-torréfacteur, gestionnaire de vente en gros, gérante de cafés, conceptrice de départements et finalement, à ce jour, en tant que technicienne en équipements de café de spécialité.

Magalie started working in the industry almost 6 years ago. Over the years, she has had the privilege of wearing several hats in the industry: barista, educator, quality controller, assistant roaster, wholesale manager, café manager, department designer, and finally, to date, as a specialty coffee equipment technician.

15:15-15:45

Thibaud Joubert, ECOTIERRA



Originaire de Paris, Thibaud possède plus de 20 ans d'expérience dans la vente et le développement de marques dans les catégories d'aliments hautement catégorisés et les services durables en Amérique du Nord. Formé en tant que «leader du changement de la durabilité» par The Natural Step Canada, Thibaud a développé une passion profonde pour la gestion du changement et le développement durable. Thibaud a transmis sa passion pour le développement des équipes et des clients aux acteurs novateurs de l'industrie dans la catégorie des aliments spécialisés tels que les produits laitiers, les jus et les produits de boulangerie au Canada et aux États-Unis. En 2017, il a rejoint ECOTIERRA en tant que Directeur des ventes.

A native of Paris, France, Thibaud has more than 20 years of experience in sales and brand development in highly commoditized food categories and sustainable services in North America. Trained as a "sustainability change leader" by The Natural Step Canada, Thibaud developed a deep passion for change management and sustainable development. Thibaud brought his passion for team and customer development to innovative industry players in specialty food category such as dairy, juice and bakery goods in Canada and the US. In 2017, he joined ECOTIERRA as Chief Sales Officer

16:00

Remerciements