

30<sup>ème</sup>  
ANNIVERSAIRE

ÉDITION PARISIENNE



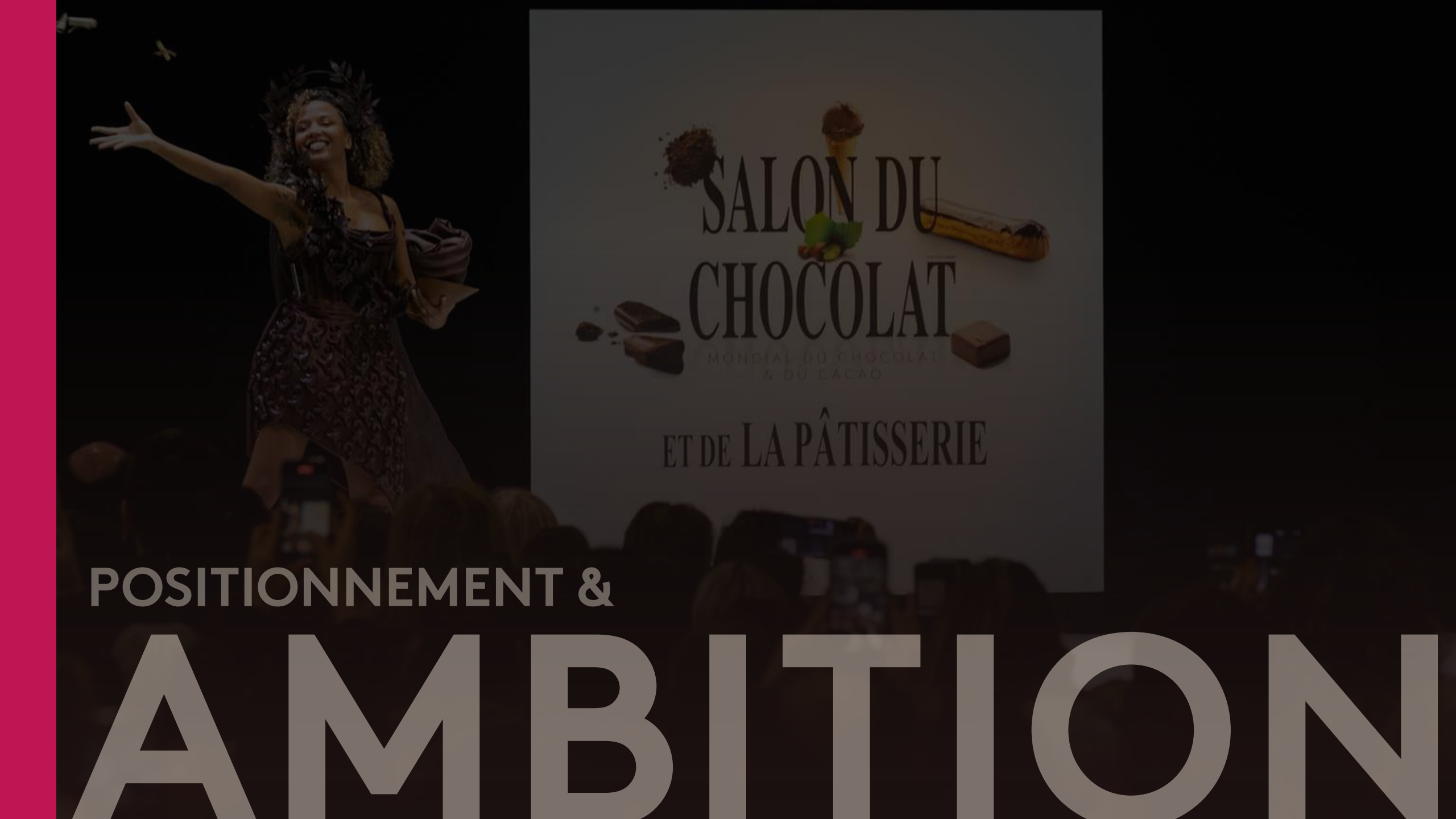
ET DE LA PÂTISSERIE

**PRENEZ PART  
AU PLUS GRAND  
ÉVÉNEMENT  
MONDIAL DÉDIÉ  
AU CACAO,  
AU CHOCOLAT  
ET À LA PÂTISSERIE**



**DU 29 OCTOBRE  
AU 2 NOVEMBRE 2025**

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES - HALL 5



SALON DU  
CHOCOLAT  
MONDIAL DU CHOCOLAT  
& DU CACAO  
ET DE LA PÂTISSERIE

POSITIONNEMENT &

AMBITION



## NOTRE *MISSION*

**Célébrer le chocolat et la pâtisserie**  
comme produits universels d'excellence  
et vecteurs de plaisirs gourmands,  
portés par une **filière passionnée et engagée**  
dans les enjeux de **qualité et durabilité**



NOTRE  
*RECETTE ?*

LE *BEAU*

Encourager la créativité  
et l'innovation sous  
toutes ses formes

LE *BON*

Valoriser l'excellence et  
célébrer le goût grâce  
à des expériences  
sensorielles surprenantes

PLAISIR • PASSION • PARTAGE

LE *BIEN*

Sensibiliser aux grands enjeux  
économiques, sociaux et  
environnementaux de la filière  
& s'inscrire dans une  
démarche RSE pérenne





INTERNATIONAL

28 pays  
représentés

FÉDÉRATEUR

96 000 personnes accueillies

en  
5 jours

HISTORIQUE

Le plus grand événement  
mondial dédié au chocolat,  
au cacao et à la pâtisserie

Depuis  
30 ans

COMMUNAUTAIRE

+ 500  
participants

Chefs, Confédérations, Artisans,  
Producteurs, Experts



UN  
*SALON...*

SALON



Image réalisée avec l'IA



# 2025

LE SALON DU CHOCOLAT  
FÊTE SES 30 ANS !

# 30 ans

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE  
*EXCEPTIONNELLE*

AU SERVICE DE **VOTRE BUSINESS**

Collaborations inédites,  
scénographies gourmandes,  
sculptures monumentales,  
expositions rétrospectives,  
animations revisitées...

Entre rétrospectif et prospectif,  
prenez part à une expérience  
immersive pleine de **glamour** !



LES RAISONS D'

EXPOSER

# POURQUOI *EXPOSER ?*

## ÉCHANGEZ

avec vos clients fidèles  
et recrutez-en de nouveaux

## PARTAGEZ

un moment fédérateur  
avec vos équipes

## TESTEZ

vos créations auprès  
d'un visitorat captif



## DÉVELOPPEZ

votre business

- Panier moyen de 102€  
(enquête visiteurs 2024)

## BOOSTEZ

votre notoriété

- 96 000 personnes accueillies
- +7 millions € de valorisation médias\*
- Près de 500 retombées médias\*
- 1,2 milliards d'ODV\* (occasion de voir)

## ÉLARGISSEZ

votre réseau professionnel

- 5 000 visiteurs pro





# PRÉSENTATION DU SALON

## LE PROFIL DES *EXPOSANTS*

# 230

Exposants

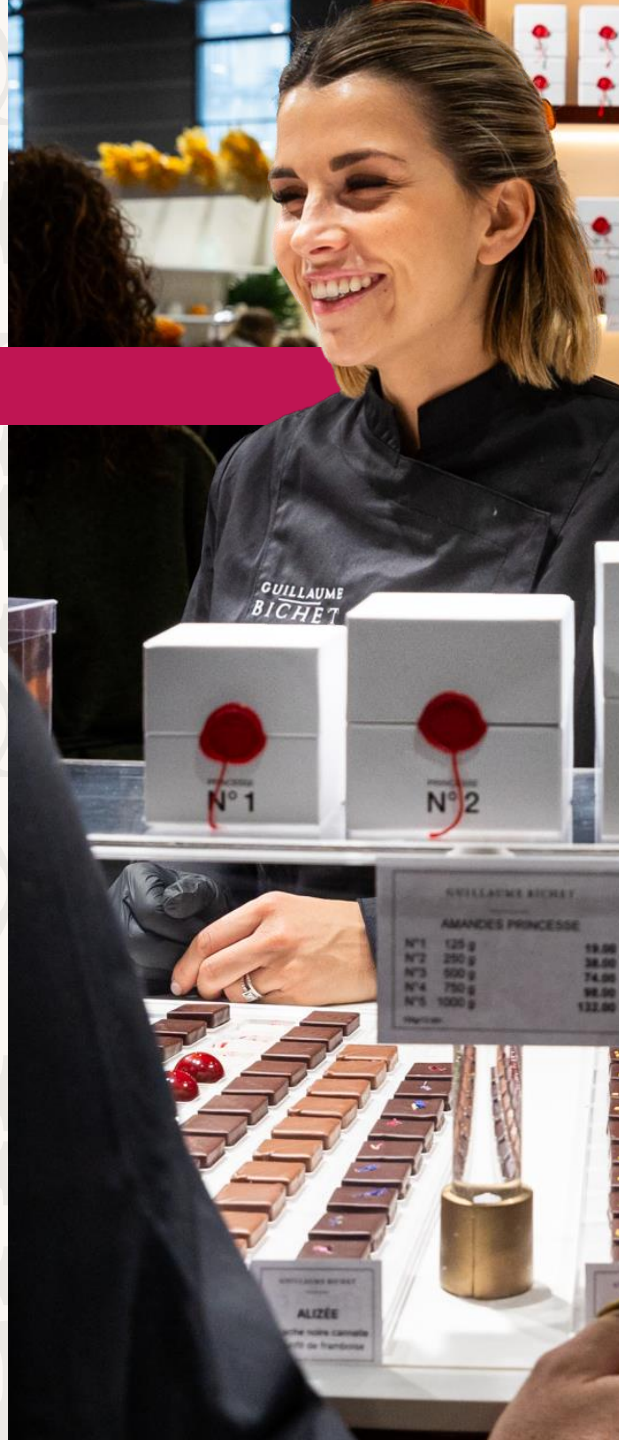
CHOCOLATIERS • PÂTISSIERS •  
CONFISEURS • PRODUCTEURS  
DE CACAO • ORGANISMES  
PROFESSIONNELS • ÉQUIPEMENTIERS  
PROFESSIONNELS ET GRAND PUBLIC

# 33%

Nouveaux  
exposants

# 79%

Taux de satisfaction



## ILS TÉMOIGNENT

PIERRE LERICHE

**ALEP FRANCE - EXPOSANT JEUNE TALENT**



Le Salon du Chocolat de Paris a constitué un défi logistique d'une semaine pour nous. L'accueil bienveillant et professionnel de l'organisation a considérablement enrichi notre expérience, favorisant la fidélisation de notre clientèle et la création de nouvelles opportunités. Cette expérience nous a permis d'échanger avec une future clientèle, de partager des moments professionnels et de renforcer les liens au sein de notre société.

HASNAÂ ET VINCENT FERREIRA

**HASNAÂ CHOCOLATS GRANDS CRUS**



Le Salon du Chocolat [...] nous permet de rayonner sur le territoire national avec les visiteurs qui viennent des quatre coins de la France, et de faire découvrir nos produits à une nouvelle clientèle. Défilés, démonstrations, conférences, autant d'occasions pour nous de démontrer notre savoir-faire.

HUGUES POUGET

**HUGO & VICTOR**



Le Salon est un lieu de rencontres avec les amoureux du chocolat où nous professionnels passionnés, partageons notre passion, notre savoir-faire et nos produits avec les gourmands petits et grands, amateurs et professionnels. Notre mission : distributeurs de bonheur ! Chocolaté bien sûr !

# VISITEUR

## LE PROFIL VISITEUR

77%  
femmes

47%  
visitent en famille



52%  
Nouveaux  
visiteurs

44,4<sup>ANS</sup>  
Âge moyen  
des visiteurs

38%  
CSP+

★★★★★  
85%  
Visiteurs satisfaits

67%  
Franciliens

29%  
Provinciaux  
seconde couronne parisienne

9 SUR 10 102€  
effectuent un achat Panier moyen

LES PRINCIPAUX DRIVERS DE VISITE DU SALON :

Déguster des produits

Acheter du chocolat

Faire une sortie conviviale en famille



# DES *ANIMATIONS*

INCONTOURNABLES



LE  
**Défilé**  
DE ROBES  
EN CHOCOLAT



LES  
**Conférences**



LES  
**Démonstrations**  
DE CHEFS  
AU PASTRY SHOW



LES  
**Expositions**  
GOURMANDES  
& CRÉATIVES



LES  
**Concours**



DES ESPACES  
*THÉMATIQUES*  
VARIÉS

LE **CAKE TIME**

Dans une ambiance de salon de thé gourmet, le Cake Time met jour après jour à l'honneur un chef pâtissier de renom et ses créations signatures.



ESPACE  
**EN RÉSIDENCE**

Véritable carrousel de talents, l'espace En Résidence met en lumière « une jeune marque » différente chaque jour, portée par des chefs renommés.



ESPACE



## ESPACE ELLES

L'espace Elles célèbre la créativité et l'entrepreneuriat féminin à travers le parcours de chocolatières et cheffes pâtisnières passionnées.

## ESPACE JUNIOR

L'espace Junior propose aux familles une aventure initiatique dans l'univers magique du chocolat avec des expériences gustatives, ludiques et pédagogiques.



## ESPACE JEUNES TALENTS

L'espace Jeunes Talents présente les chocolatiers et pâtisseries les plus prometteurs de nos régions.





## ESPACE JAPON

L'espace Japon offre une immersion totale dans l'univers gastronomique nippon, avec une mise en avant des produits emblématiques de la cuisine japonaise et ses associations surprenantes avec le chocolat.

## VILLAGE PAYS PRODUCTEURS

Véritable invitation au voyage, le Salon du Chocolat est l'occasion unique de venir à la rencontre de producteurs venus du monde entier pour dévoiler tous les secrets et la richesse de leur cacao.

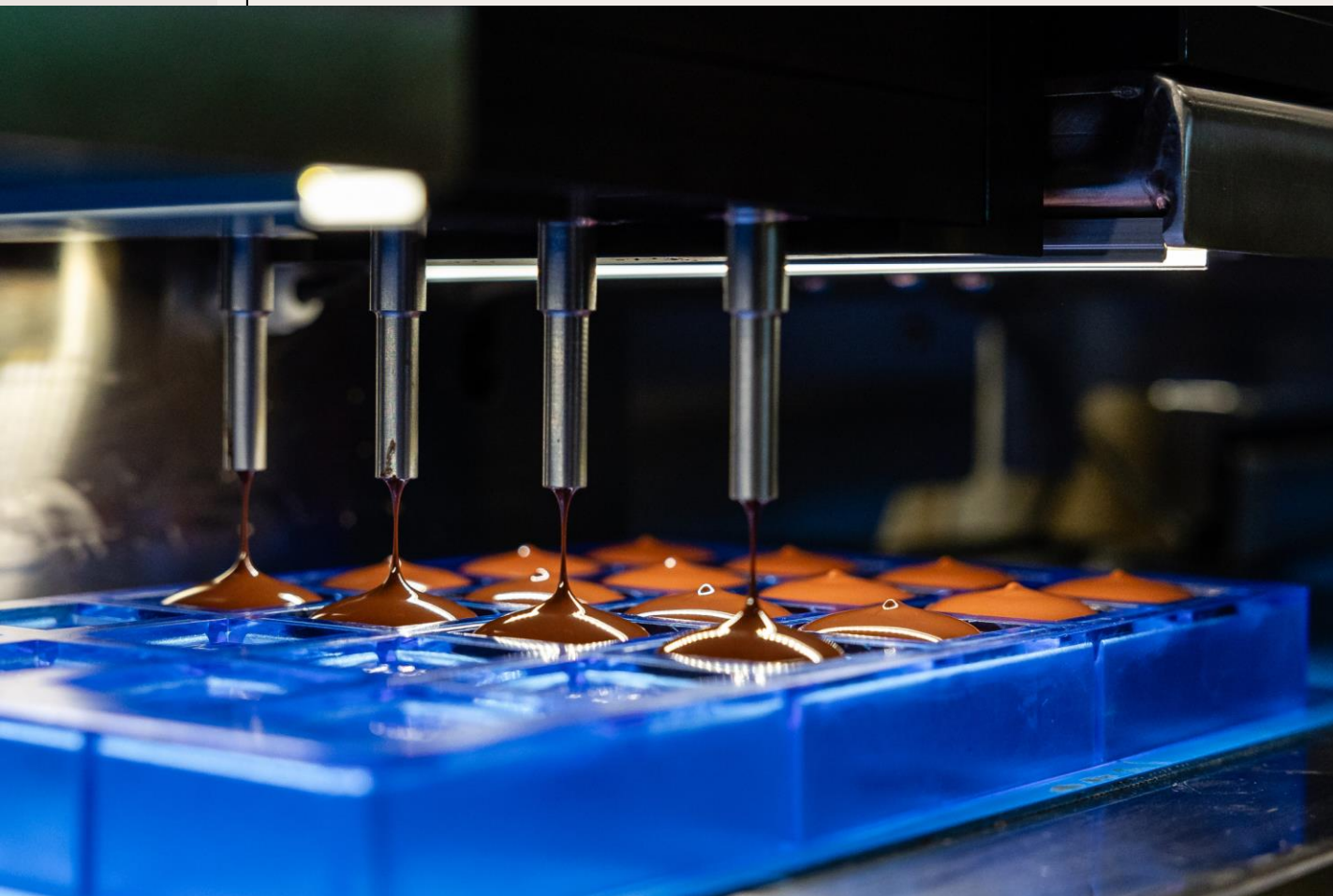


## VILLAGE BtoB

Exclusivement réservé aux professionnels, le village BtoB présente une sélection de fabricants de matériels destinés aux chocolatiers, pâtisseries, chefs, équipement du laboratoire, ingrédients, chocolat de couverture, décors ou encore packaging.

ESTRADA

EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



**27**  
exposants BtoB

**8000**  
visiteurs pro

**3** jours  
pendant le salon

## ZOOM SUR LE *VILLAGE BTOB*

FABRICANTS DE MATÉRIELS DESTINÉS  
AUX CHOCOLATIERS, PÂTISSIERS, CHEFS •  
ÉQUIPEMENT DU LABORATOIRE • INGRÉDIENTS •  
CHOCOLAT DE COUVERTURE • DÉCORS • PACKAGING

### **3** raisons d'exposer

**BOOSTEZ VOTRE BUSINESS**  
AVEC UN VISITORAT CAPTIF

**ÉCHANGEZ AVEC LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE**  
(LOUNGE DÉDIÉ & PETITS-DÉJEUNERS NETWORKING)

**GÉNÉREZ DES LEADS**  
AVEC DES PROSPECTS QUALIFIÉS





COMMUNICATION &

MÉDIATISATION





PLAN MÉDIA  
**OMNISCANAL**

TV • RADIO • PRESSE ÉCRITE •  
MARKETING DIRECT

LE PLAN DE  
*COMMUNICATION*



**CAMPAGNES  
D'AFFICHAGES**  
PARIS & ÎLE DE FRANCE

**90%** DES FRANCILIENS TOUCHÉS  
PRÈS DE **5 000** FACES

**865 000** SESSIONS

**SITES WEB**



BASE DE  
**DONNÉES**

**70 000**  
CONTACTS ACTIFS



PRÈS DE

**1,2 Milliards**

d'occasions  
de voir



PRÈS DE

**900**

journalistes et  
médias présents

**+7M€**

de valorisation  
médias



**260 000**

visites sur le site internet le  
mois précédant le salon

## LE RAYONNEMENT *MÉDIATIQUE*



**126K**  
abonnés



**100K**  
abonnés



**35%** Taux  
d'engagement



PRÈS DE

**500**

retombées presse  
en France

A close-up photograph of a hand holding a piping bag, applying chocolate frosting to a chocolate cake. The frosting is being piped in a decorative, rope-like pattern along the edge of the cake. The background is blurred, showing more of the cake and the hand. The overall tone is warm and professional.

UN SALON QUI S'

EXPORTE



# LE SALON DU CHOCOLAT *DANS LE MONDE*

**UNITED STATES - New York City** | MAR 21 > 23, 2025

Javits Center  
PARTNER  messe frankfurt

**TURKEY - Istanbul** | APR 18 > 19, 2025

Istanbul Congress Center

PARTNER  SOZEN

**MALAYSIA - Kuala Lumpur** | JULY 1 > 3, 2025

Malaysia International Trade & Exhibition Centre (MITEC)

PARTNER  COMEXPOSIUM

**PERU - Lima** | JULY 17 > 20, 2025

Centro de Convenciones de Lima

PARTNERS                                                            



## Laura JACQUIN FOLGUEIRA

Responsable commercial

[laura.jacquin@comexposium.com](mailto:laura.jacquin@comexposium.com)

Tél : 01 45 03 60 53



## Albane CHAUVAC LIAO

Attachée commerciale

[albane.chauvac@comexposium.com](mailto:albane.chauvac@comexposium.com)

Tél : 01 45 03 60 91