



ET DE LA PÂTISSERIE



**PRENEZ PART  
AU PLUS GRAND  
ÉVÉNEMENT MONDIAL  
DÉDIÉ**

**AU CACAO,  
AU CHOCOLAT  
ET À LA PÂTISSERIE**

**LE MÉDIA INCONTOURNABLE  
POUR VOTRE MARQUE.**

ÉDITION ANNIVERSAIRE 30 ANS

**DU 29 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2025**  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES - HALL 5



# SOMMAIRE



PRÉSENTATION DU SALON

**P.3**

AUGMENTEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES

**P.6**

DÉVELOPPEZ VOTRE NOTORIÉTÉ

**P.13**

CONTACT

**P.23**



## NOTRE *MISSION*

**Célébrer le cacao, 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**

MISSION





UN  
*SALON*...

HISTORIQUE

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

Depuis  
**30 ans**

INTERNATIONAL

**28 pays**  
représentés

FÉDÉRATEUR

96 000 personnes  
accueillies  
en

**5 jours**

COMMUNAUTAIRE

**+ 500**  
participants

Chefs, Confédérations, Artisans,  
Producteurs, Experts





# VISITEUR

## LE PROFIL VISITEUR

77%  
femmes

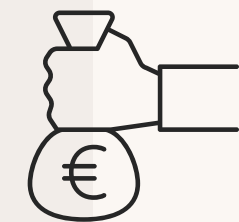
47%  
Visitent en famille



52%  
Nouveaux  
visiteurs

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

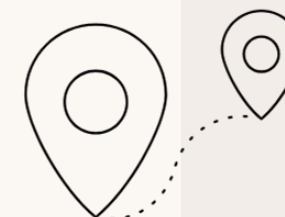
38%  
CSP+



★★★★★  
85%  
Visiteurs satisfaits

67%  
Franciliens

29%  
Provinciaux  
seconde couronne parisienne



102€  
Panier moyen

9 SUR 10  
effectuent un achat

LES PRINCIPAUX DRIVERS DE VISITE DU SALON :

Déguster des produits

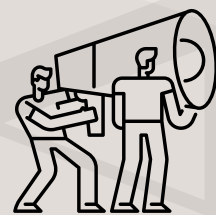
Acheter du chocolat

Faire une sortie conviviale en famille





# LE RAYONNEMENT *MÉDIATIQUE*



PRÈS DE

1,2 Milliards

d'occasions de voir



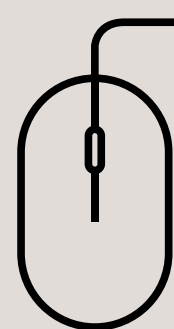
PRÈS DE

900

journalistes et médias présents

+ 7 M€

de valorisation médias



260 000

visites sur le site internet le mois précédant le salon



126K

abonnés



100K

abonnés



35% Taux d'engagement



PRÈS DE

500

retombées presse en France

UNE EXPÉRIENCE VISITEURS

*MAGNIFIÉE*



**+60%**

DE NOUVELLES ANIMATIONS  
POUR RÉPONDRE AUX  
ATTENTES DES VISITEURS

1

**DÉGUSTATIONS &  
DÉCOUVERTES**



À la table du Père Noël

-



Pavillon international

-



De la fève à la tablette

-

Le Cake Time

2

**ACHATS**

250 exposants  
sur 20 000 m<sup>2</sup>

3

**CONVIVIALITÉ**



Le défilé revisité

-



L'allée de l'inspiration

-

Les sculptures  
monumentales

4

**INTERACTIVITÉ**



Le bar à chocolat

-



Les ateliers sur le  
dressage pâtissier

-

Le Pastry Show

-

Les conférences





## *BUSINESS*

- BOOSTEZ LE TRAFIC VERS VOTRE STAND
- RENFORCEZ VOTRE RÉSEAU PROFESSIONNEL
- GÉNÉREZ DU LEAD À L'ANNÉE



● BEAN TO BAR

● CHOCOLAT

● CONFISERIE

20° NORD 20° SUD

📍 Stand C33

20° Nord 20° Sud est né de la passion d'une femme pour le chocolat Bean to Bar et de sa volonté de la partager au plus grand nombre.

Bien que tombée dans les marmites quand elle était petite, Mélanie PAULAU ne pensait pas qu'elle deviendrait un jour l'une des rares chocolatiers Bean to Bar en France. Il y a encore quelques années, elle se désintéressait totalement de ce produit qui fait pourtant saliver le monde entier. Elle le trouvait trop gras, trop sucré, voire les deux à la fois... Dans tous les cas, sans intérêt pour les papilles !

Mais ça, c'était avant... Il aura suffi d'une visite au salon du chocolat à Paris pour inverser la tendance et rendre Mélanie accro au cacao ! Ce revirement, elle le doit à sa rencontre avec le Bean To Bar. Enfin du chocolat au vrai goût de cacao ! Enfin du chocolat naturel, qualitatif et porteur de vraies valeurs !

Depuis ce jour, le cacao n'a plus jamais quitté Mélanie. Bien décidée à faire de sa passion un métier, elle s'est formée auprès de chocolatiers chevronnés avant de se lancer à son tour dans l'aventure en créant 20° Nord 20° Sud.

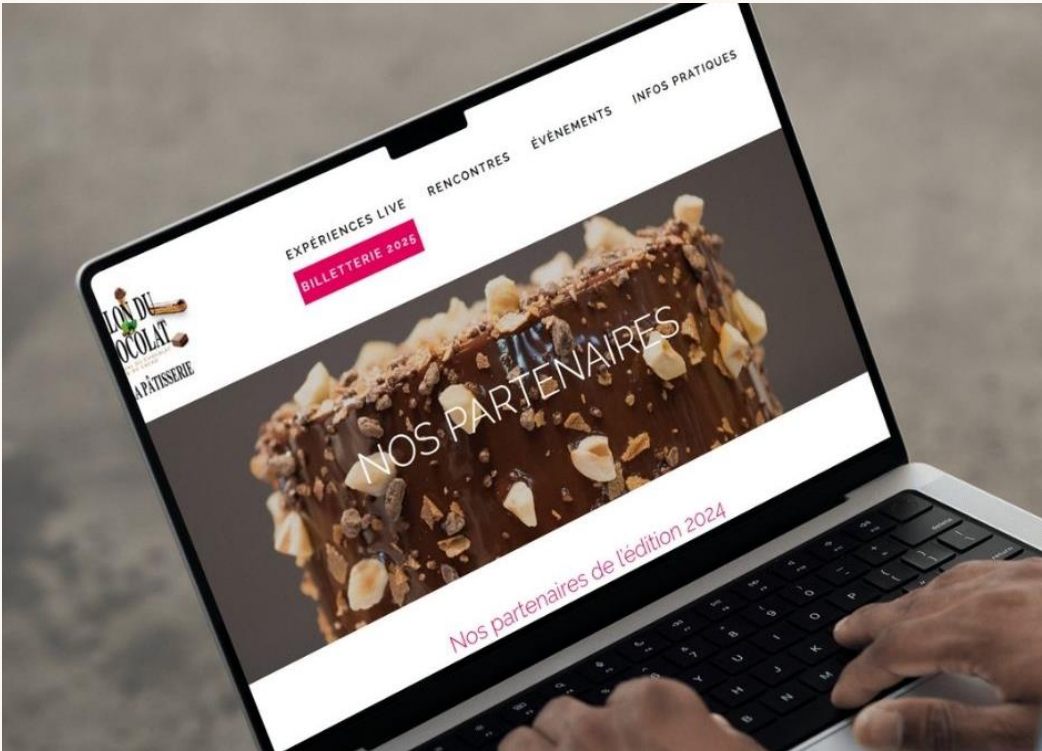
Aujourd'hui, c'est une équipe dynamique qui évolue dans les ateliers de la manufacture vendéenne de chocolat Bean to Bar. En véritables passionnés, Mélanie et ses acolytes travaillent chaque jour à l'élaboration de produits chocolatés aussi délicieux que surprenants tout en respectant la nature, les terroirs et les hommes.

Gamme Spéciale

Bio

📍 FRANCE

🔗 <https://20nord20sud.com/fr/>



MISE EN AVANT DANS LISTE EXPOSANTS,  
MARQUES ET PRODUITS :

NOM DE L'EXPOSANT, RAISON SOCIALE EN GRAS ET COULEUR, LOGO

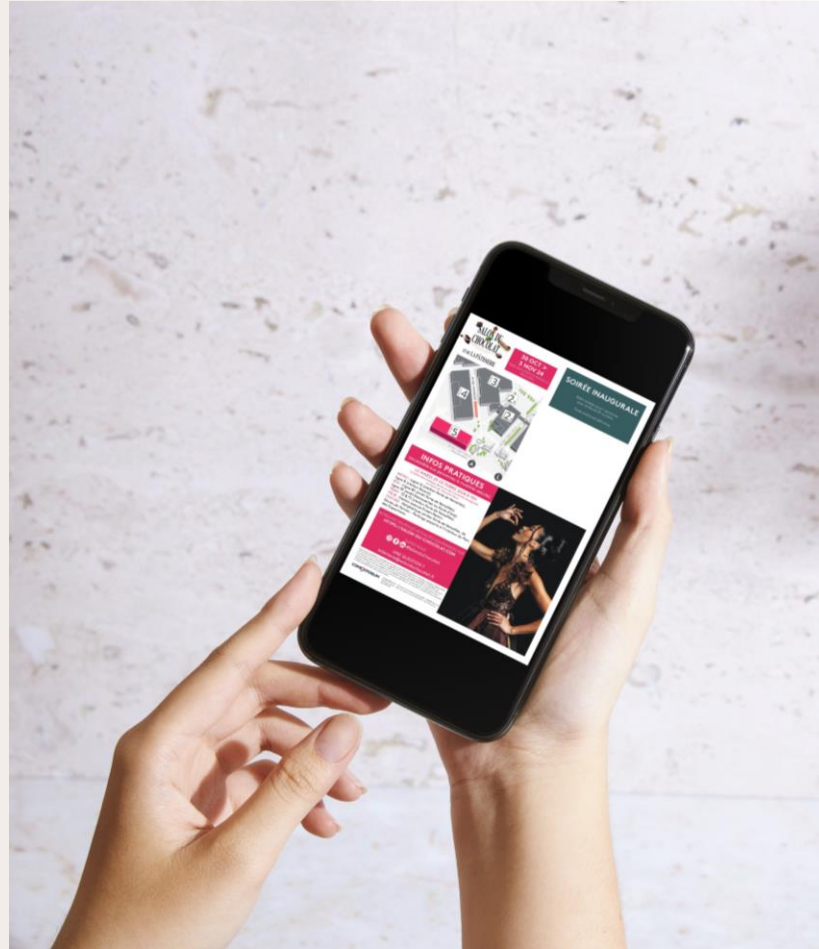
Démarquez-vous de la concurrence et boostez votre visibilité auprès des visiteurs et des journalistes.

500€ HT

LOGO SUR LA PAGE  
PARTENAIRES

- La page qui met en avant tous nos partenaires
- Format : 728x90 px avec lien de redirection

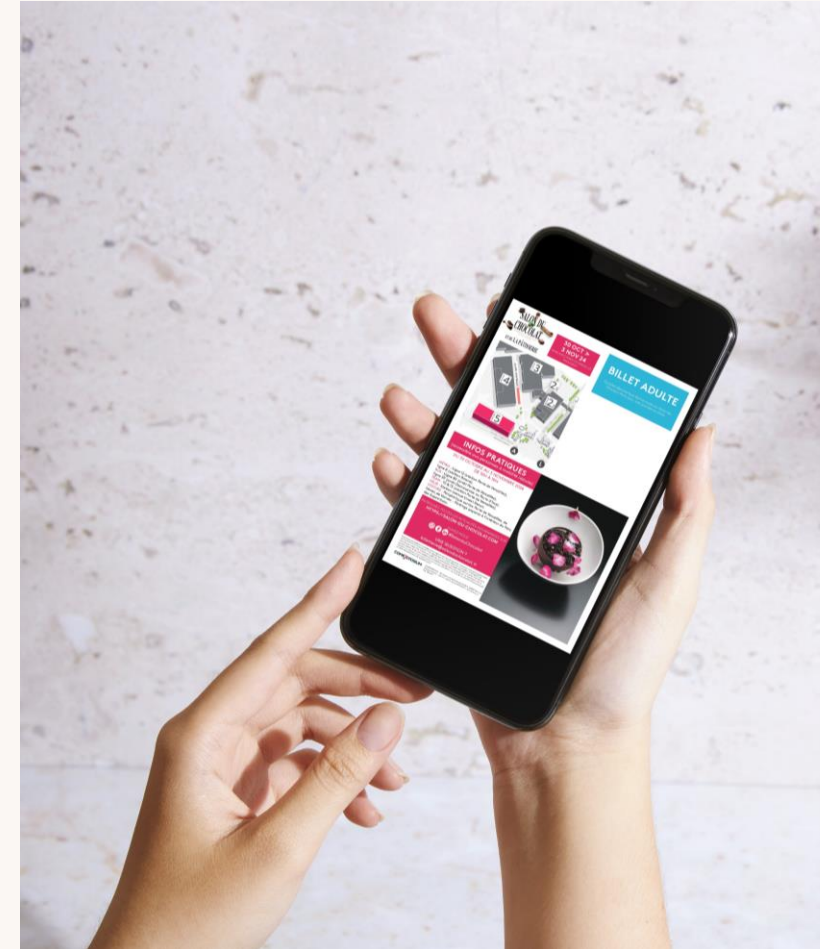
300€ HT



## TITRE D'ACCÈS SOIRÉE INAUGURALE

- Logo sur les titres d'accès pour la Soirée Inaugurale vendus sur notre billetterie interne
  - Nombre d'exemplaires : 1 000

**700€ HT**

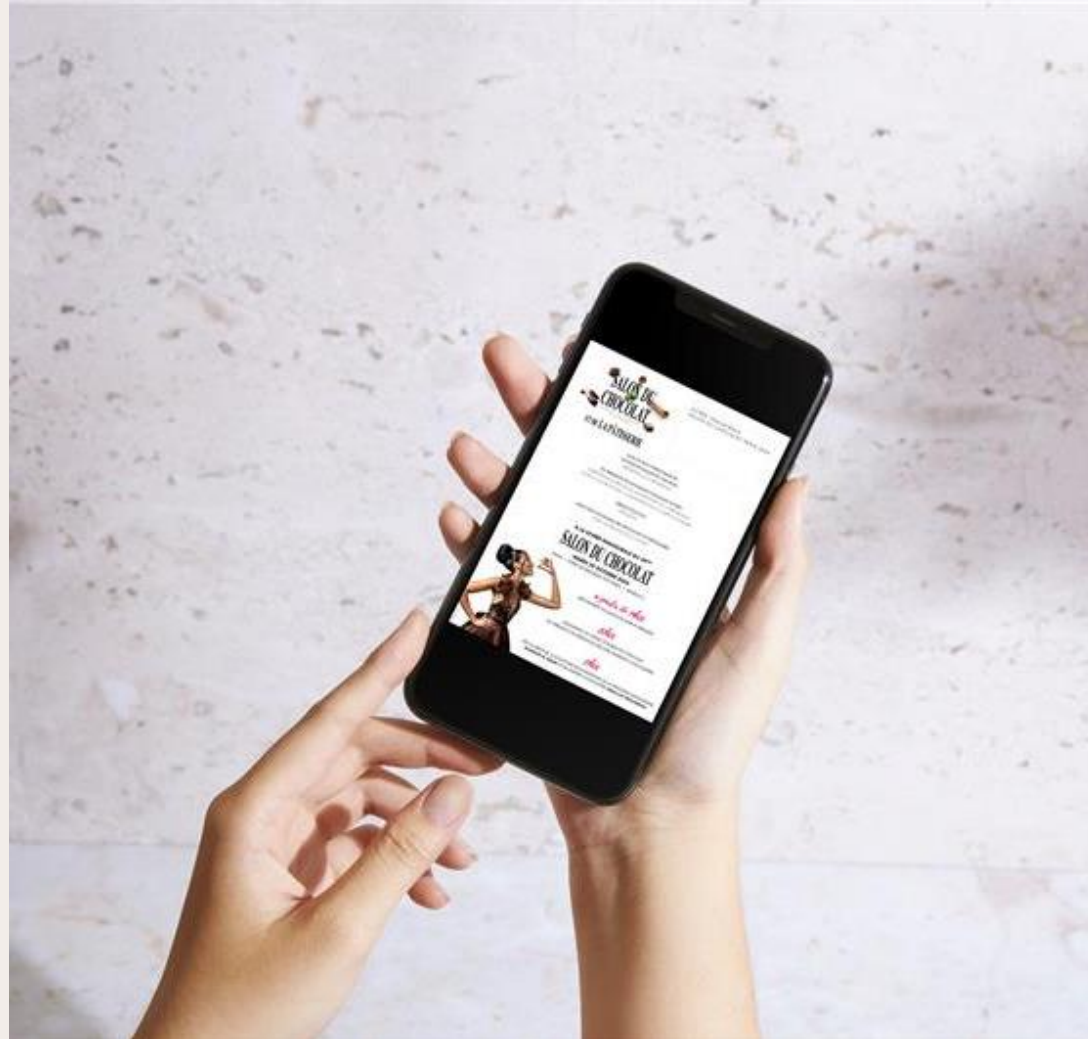


## TITRE D'ACCÈS GRAND PUBLIC

- Logo sur les titres d'accès GRAND PUBLIC vendus sur notre billetterie interne : Billets adultes, étudiants, PMR, Famille
  - Nombre d'exemplaires : 30 000

**4 000€ HT**

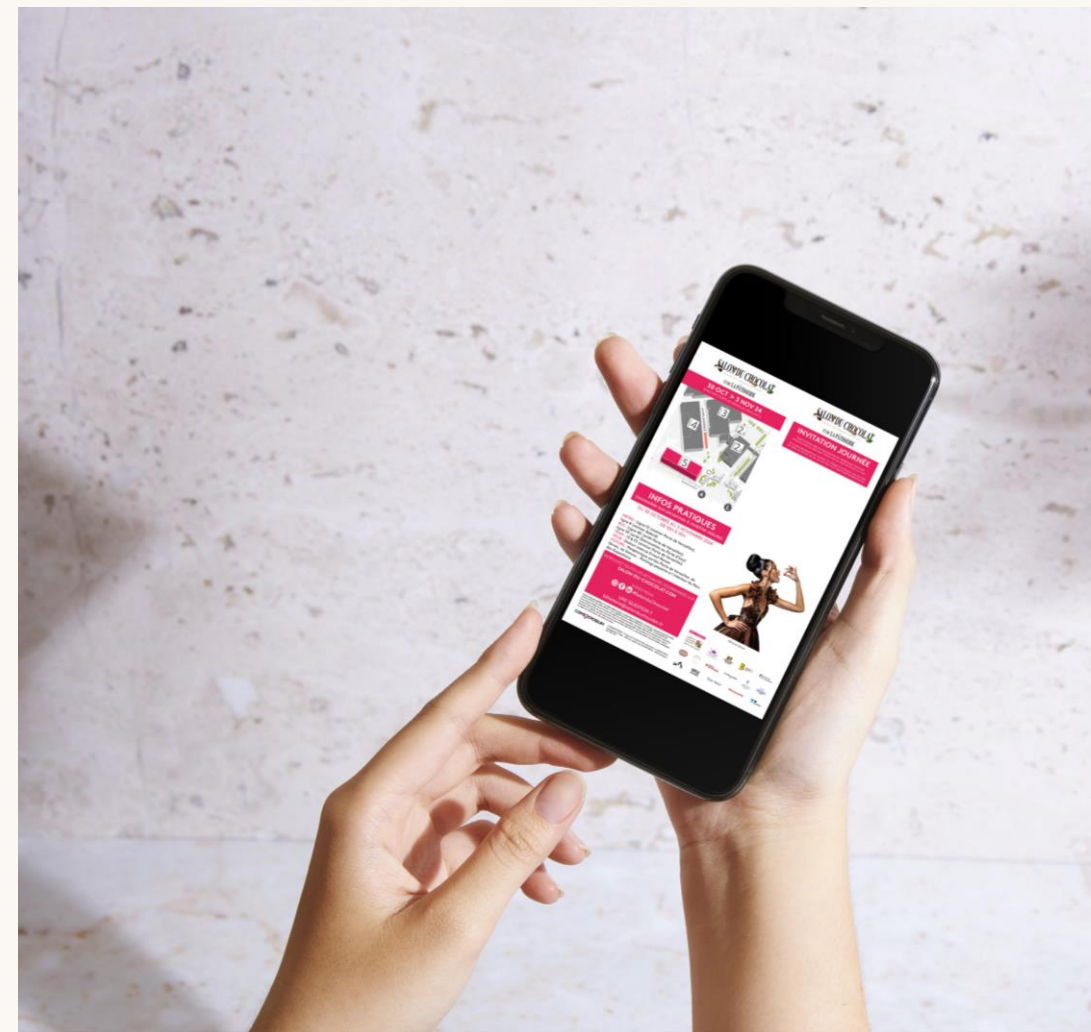




## INVITATION SOIRÉE INAUGURALE

- Logo sur les invitations pour la soirée inaugurale, offertes à nos partenaires, prospects et gagnants de jeux concours
  - Nombre exemplaires : 5 000

**800€ HT**



## INVITATION JOUR

- Logo sur les invitations JOUR, offertes aux institutionnels, à nos partenaires, prospects et gagnants de jeux concours
  - Nombre exemplaires : 3 000

**1 500 € HT**



Affichez-vous sur le plan de visite du salon imprimé à 35 000 exemplaires et diffusé gratuitement aux visiteurs.

Rez-de-chaussée

PAVILLON 5.1



1er étage

PAVILLON 5.2 & 5.3



Remerciements aux partenaires du 29<sup>th</sup> Salon du Chocolat





Les partenaires du Salon du Chocolat Junior



RECOUVREZ L'HISTOIRE DE LA TABLETTE DE CHOCOLAT AVEC MASTRO!



< VOTRE LOGO 1 000€ HT

< VOTRE ENCART 2 000€ HT

- Demi-page intérieure
- Format : 100mm largeur x 105mm hauteur
- Offre limitée à 1 annonceur

Admirez

- LES EXPOSITIONS -

Tous les jours de 10h à 18h  
@ Pavilions 5.2 & 5.3, voir plan au des

**RÔCHE D'HA RÔCHE!**  
Venez découvrir les plus belles tables de Noël 2024, véritable œuvres d'art éphémères imaginées par des chefs pâtisseries du monde.

**LES CALENDRIERS DE L'ÉVÉNEMENT**  
Admirez les plus beaux calendriers de l'année 2024, réalisés en collaboration avec les meilleurs chocolatiers pour nous faire partager leurs gourmandises jusqu'à Noël!

**LES NOÛES EN CHOCOLAT**  
En dehors des heures du défilé, l'exposition des noûes en chocolat met en lumière les créations des chocolatiers et pâtisseries.

**LES SCULPTURES CHOCOLATIÈRES**  
Sur l'espace central, vous ne pourrez pas rater la sculpture monumentale, imaginée par le designer suisse/italien Balazs Al Jassid et le maître chocolatier Jean-Luc Dubouche, un diptyque de plus de 2 mètres de haut réalisé avec plus de 100 kg de chocolat.

Tous les jours de 10h à 18h, venez découvrir les sculptures réalisées par les chocolatiers du Salon du Chocolat.

**LES NOÛES EN CHOCOLAT**  
En dehors des heures du défilé, l'exposition des noûes en chocolat met en lumière les créations des chocolatiers et pâtisseries.

**LES SCULPTURES CHOCOLATIÈRES**  
Sur l'espace central, vous ne pourrez pas rater la sculpture monumentale, imaginée par le designer suisse/italien Balazs Al Jassid et le maître chocolatier Jean-Luc Dubouche, un diptyque de plus de 2 mètres de haut réalisé avec plus de 100 kg de chocolat.

Tous les jours de 10h à 18h, venez découvrir les sculptures réalisées par les chocolatiers du Salon du Chocolat.

**LES NOÛES EN CHOCOLAT**  
En dehors des heures du défilé, l'exposition des noûes en chocolat met en lumière les créations des chocolatiers et pâtisseries.

**LES SCULPTURES CHOCOLATIÈRES**  
Sur l'espace central, vous ne pourrez pas rater la sculpture monumentale, imaginée par le designer suisse/italien Balazs Al Jassid et le maître chocolatier Jean-Luc Dubouche, un diptyque de plus de 2 mètres de haut réalisé avec plus de 100 kg de chocolat.

Tous les jours de 10h à 18h, venez découvrir les sculptures réalisées par les chocolatiers du Salon du Chocolat.


Emerveillez-vous

- LE DÉFILÉ -

Tous les jours de 10h à 18h  
@ Pavilions 5.2 & 5.3, voir plan au des

Ne manquez pas le défilé des créations chocolatées réalisées par les chefs de chocolatiers et pâtisseries, sur le thème du temps.

En dehors des heures du défilé, découvrez les créations en exposition.




Émerveillez vos papilles

- LES PASTRY SHOW -

Tous les jours de 10h à 18h  
@ Pavilions 5.2 & 5.3, voir plan au des

Ne manquez pas le défilé des créations pâtisseries réalisées par les chefs pâtisseries du monde.

En dehors des heures du défilé, découvrez les créations en exposition.




...COMME LES GRANDS !

Tous les jours de 10h à 18h  
@ Pavilions 5.2 & 5.3, voir plan au des

Ne manquez pas le défilé des créations réalisées par les chefs pâtisseries du monde.

En dehors des heures du défilé, découvrez les créations en exposition.



LES PARTENAIRES BEAUTÉ

Élysées Marbeuf

MAKE UP FOR EVER ACADEMY

LES PARTENAIRES BEAUTÉ

Élysées Marbeuf

MAKE UP FOR EVER ACADEMY

Encouragez

- LES CONCOURS -

Chaque année, le Salon du Chocolat s'immortalise par les concours culinaires prestigieux.

**TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA MÉRISSÉE**  
Du 28 oct. au 2 nov. @ Stand 022, Pavillon 5.3

Le Trophée International de la Mérissee est le concours international de chocolatiers professionnels organisé par le Salon du Chocolat. Cette année, c'est le Salon du Chocolat qui organise le concours international de chocolatiers professionnels organisé par le Salon du Chocolat.

**LES PARTENAIRES BEAUTÉ**

Élysées Marbeuf

MAKE UP FOR EVER ACADEMY

Rencontrez & dégustez

- LES ESPACES ÉPHÉMÈRES -

Chaque année, le Salon du Chocolat s'immortalise par les concours culinaires prestigieux.

**TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA MÉRISSÉE**  
Du 28 oct. au 2 nov. @ Stand 022, Pavillon 5.3

Le Trophée International de la Mérissee est le concours international de chocolatiers professionnels organisé par le Salon du Chocolat. Cette année, c'est le Salon du Chocolat qui organise le concours international de chocolatiers professionnels organisé par le Salon du Chocolat.

**LES PARTENAIRES BEAUTÉ**

Élysées Marbeuf

MAKE UP FOR EVER ACADEMY

Apprenez & échangez

- LES CONFÉRENCES -

Chaque année, le Salon du Chocolat s'immortalise par les concours culinaires prestigieux.

**TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA MÉRISSÉE**  
Du 28 oct. au 2 nov. @ Stand 022, Pavillon 5.3

Le Trophée International de la Mérissee est le concours international de chocolatiers professionnels organisé par le Salon du Chocolat. Cette année, c'est le Salon du Chocolat qui organise le concours international de chocolatiers professionnels organisé par le Salon du Chocolat.

**LES PARTENAIRES BEAUTÉ**

Élysées Marbeuf

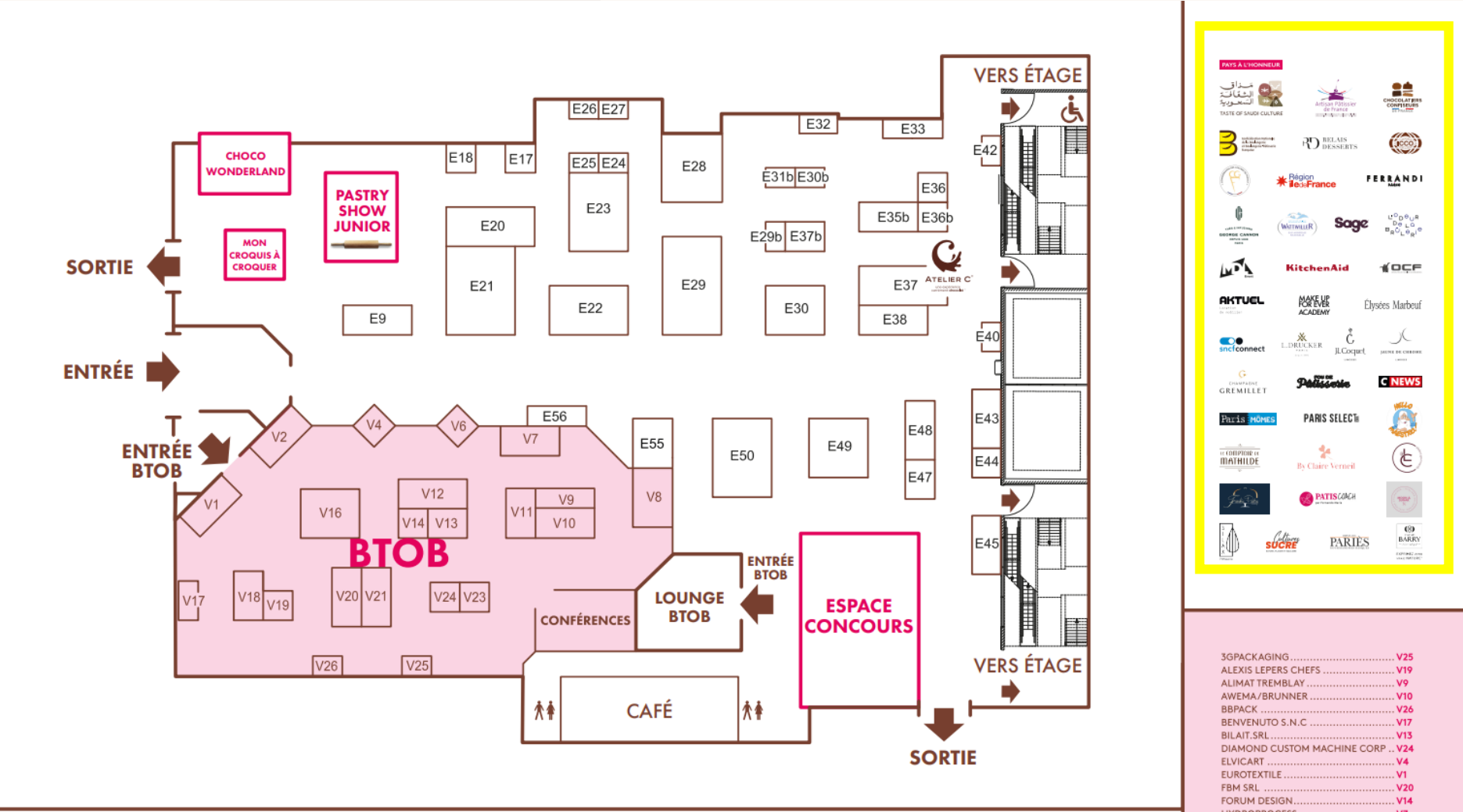
MAKE UP FOR EVER ACADEMY

Visuels non contractuels  
Tous les éléments sont à nous fournir

- Page extérieure
- Format : 100mm largeur x 210 mm hauteur + 5mm de fonds perdus
- Offre limitée à 1 annonceur

4 000€ HT





LOGO SUR LE PLAN D'ORIENTATION

Démarquez-vous de la concurrence et boostez votre visibilité auprès des visiteurs.  
Votre logo inséré sur le plan d'orientation affiché dans le salon

700 € HT



## KAKEMONO

Disposez un kakémono à l'entrée du salon pour rendre votre marque visible.

**1 000 € HT**



## MARQUAGE AU SOL

Démarquez-vous de la concurrence et attirez les visiteurs vers votre stand.

- Pack de 8 dalles 70x70 cm
- 2 annonceurs maximum

**1 500€ HT**





L'espace junior



Les sculptures & expositions



Les conférences



Et encore de la gourmandise



À TRÈS VITE SUR  
*le Salon !*



## LOGO

- Insérez votre logo sur nos emailings à destination des visiteurs et captez l'attention de 70 000 contacts
- Prix pour 1 logo en footer d'un emailing

**1 000€ HT**

## ENCART PUBLICITAIRE

- Adressez vous à nos 70 000 contacts au travers d'un encart dédié dans l'un de nos emailings visiteurs.
- Sous réserve de validation du contenu par les équipes du salon.
- 300 caractères

**1 300€ HT**

## BANNIÈRE PUBLICITAIRE

- Insérez votre bannière sur nos emailings à destination des visiteurs et captez l'attention de 70 000 contacts
- 1 bannière publicitaire
- Format : 650 x 150px ou 650x100px

**1 350€ HT**

## EMAILING - PACK 3 BANNIERES

- Adressez-vous à nos 70 000 contacts grâce à un pack de bannières dans 3 de nos emailings visiteurs.
- Sous réserve de validation du contenu par les équipes du salon.

**2 500€ HT**



L'espace junior



Les sculptures & expositions



Les conférences



Et encore de la gourmandise



À TRÈS VITE SUR  
*le Salon !*



## LOGO

- Insérez votre logo sur nos emailings à destination des visiteurs et captez l'attention de 10 000 contacts
- Prix pour 1 logo en footer d'un emailing

**1 000€ HT**

## ENCART PUBLICITAIRE

- Adressez vous à nos 10 000 contacts au travers d'un encart dédié dans l'un de nos emailings exposants.
- Sous réserve de validation du contenu par les équipes du salon.
- 300 caractères

**1 300€ HT**

## BANNIÈRE PUBLICITAIRE

- Insérez votre bannière sur nos emailings à destination des visiteurs et captez l'attention de 11 000 contacts.
- 1 bannière publicitaire
- Format : 650 x 150px ou 650x100px

**1 350€ HT**

## EMAILING - PACK 3 BANNIERES

- Adressez-vous à nos 10 000 contacts grâce à un pack de bannières dans 3 de nos emailings exposants.
- Sous réserve de validation du contenu par les équipes du salon.

**2 500€ HT**





COUSSIER DE PRESSE - SEPTEMBRE 2024

## GRANDS NOMS, PRODUCTEURS ET JEUNES TALENTS, TOUTE LA FILIÈRE SE RETROUVE À PARIS !

Participer au Salon du Chocolat de Paris, c'est prendre part au plus grand événement mondial dédié au cacao et à la pâtisserie ! Cette vitrine représente une opportunité majeure pour les entreprises du secteur de rencontrer leurs clients, nouveaux et fidèles, tout en développant leur visibilité, en France comme à l'international. La diversité s'exprime dans les profils des exposants : qu'ils soient Meilleurs Ouvriers de France, membres de l'association Relais Desserts, champions du monde de pâtisserie ou encore artisans passionnés et engagés au sein d'associations professionnelles, ils partagent la même volonté de faire découvrir toutes les saveurs de leurs produits.

Chaque jour, l'espace d'exposition se réinvente et met en lumière celles et ceux qui font vivre une vision moderne des arts sucrés. Cela se concrétise au travers du « Cake Time » : véritable salon de thé aménagé au sein du salon, ce lieu innovant propose aux plus gourmards de déguster sur place ou d'emporter des créations pâtisseries raffinées et de renom. Il verra ainsi se succéder **Nine Métyayer** (Délicatesserie), **Nicolas Guarcia** (Hôtel Lutetia, Paris), **Eddie Benhamon** (Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace), ou encore **Léandre Vivier** (Hôtel le Burgundy, Paris). Et pour décupler le plaisir des sens, les pâtisseries seront accompagnées d'un thé soigneusement sélectionné par la maison **George Cannon**.

Autre espace incontournable pour découvrir les étoiles montantes de la filière, l'espace « **En résidence** » offre une vitrine à des artisans pâtisseries à découvrir. **Aurélien Cohen** (Asnières-sur-Seine, 92), **Cyril Gaidella** (Boulogne-la-Pâtisserie Zest, 92 et 94) et **Mohamed le Pâtissier** (suivi par près de 300 000 personnes sur Instagram) occupent successivement ce stand.

Le chocolat se distingue par la diversité des formes, couleurs et saveurs : c'est une invitation au voyage des sens. Le salon se fonde sur cette filière plurielle, en mettant notamment à l'honneur les femmes pâtissières et leurs créations, valorisant les talents et entreprises telles que Les oursins de Marie, le bar aux racines caribéennes - ou encore Oh Ouil - des pâtisseries à indice glycémique bas -. Et puisque la diversité se vit avant tout dans les plantations, les producteurs sont très largement représentés et avec eux les multiples terroirs qui façonnent les saveurs du cacao. Pérou, Brésil, Indonésie, Vietnam, Inde, Cameroun..., autant d'origines qui font désormais valoir la qualité de leurs fèves au travers de démarches engagées, allant parfois jusqu'à la tablette, qui participent à respecter les ressources naturelles autant que les planteurs. En les connectant directement avec les consommateurs, le Salon du Chocolat de Paris inspire une approche toujours plus humaine et un plaisir constant.

6

**LOGO**

Insertion du logo sur le dossier de presse du salon diffuse à la presse nationale et internationale.

**700 € HT**

## ENCART TEXTE

Encart texte sur votre marque dans le dossier de presse du salon diffusé à la presse nationale et internationale.

**1 200€ HT**





# VISIBILITÉ

- CAPTEZ L'ATTENTION, SUBLIMEZ VOTRE IMAGE
- DÉMARQUEZ-VOUS DE VOS CONCURRENTS



## SPOT PUB VIDEO SUR ECRAN DU CACAO SHOW

Diffusez un spot vidéo sur l'écran de notre scène centrale du Cacao Show.

- **SOIRÉE INAUGURALE**

**1 500€ HT**

- Diffusez un spot vidéo sur l'écran de notre scène centrale du Cacao Show
- Lors de la soirée inaugurale du Salon, avant le début du show musical
- Spot de 30 secondes maximum, avec son

- **JOUR – TOUTE LA DURÉE DU SALON**

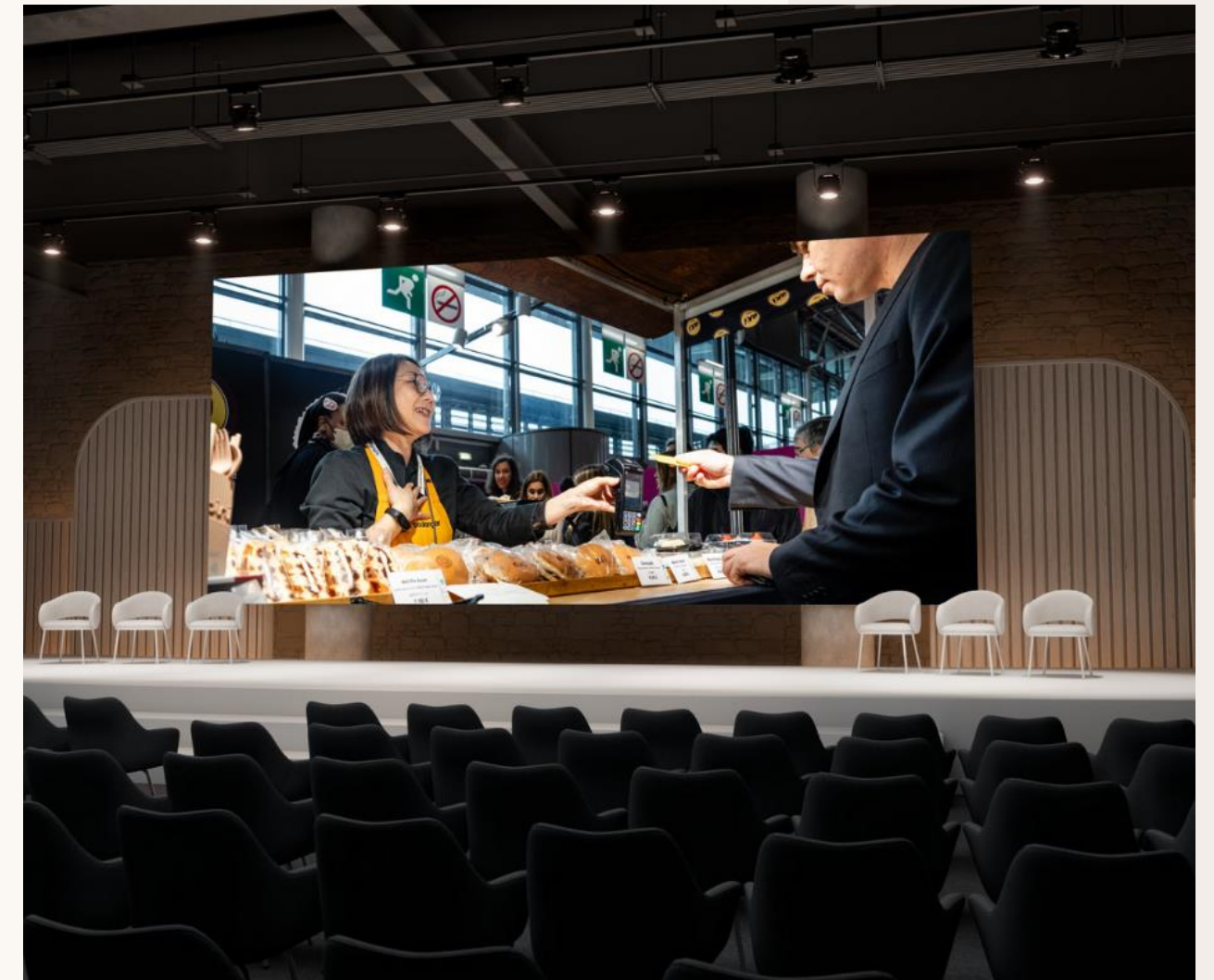
**3 000€ HT**

- Diffusez un spot vidéo sur l'écran de notre scène centrale du Cacao Show
- Tous les jours à 16h et à 17h, avant le début du show musical
- Spot de 30 secondes maximum, avec son

## SPOT PUB VIDEO SUR ECRAN DU PASTRY SHOW TOUTE LA DURÉE DU SALON

**5 000€ HT**

- Diffusez un spot vidéo sur l'écran de notre scène de démonstration live de recettes animée par des grands chefs
- 6 fois par jour, avant le début de la demonstration
- Spot d'une minute maximum, sans son



Allez à la rencontre de nos visiteurs pour leur présenter votre marque, votre produit ou service.

- **1 JOUR**

- 1 jour en semaine – 6 heures
- Exclusivité : 1 annonceur par jour
- 1 hôte/hôtesse

**2 000€ HT**

- **SOIRÉE INAUGURALE**

- Lors de la soirée inaugurale
- Exclusivité : 1 annonceur par jour
- 1 hôte/hôtesse

**2 000€ HT**

- **5 JOURS (TOUTE LA DURÉE DU SALON)**

- Exclusivité : 1 annonceur unique
- 1 hôte/hôtesse

**5 000€ HT**

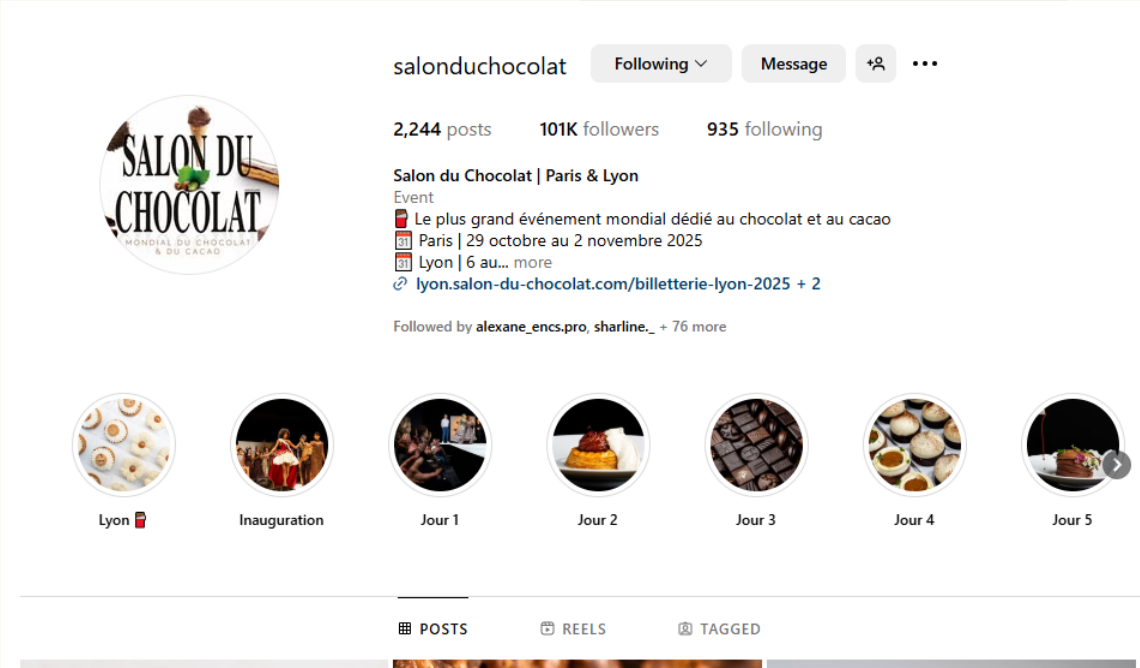




- Boostez votre notoriété et sponsorisez un espace ou une animation sur le salon
  - Pastry Show
  - Atelier de dressage patissier
  - Bar à Chocolat
  - En residence
  - Show Musical : Cacao Show
  - ....
- Valable les 5 jours du salon

## SUR DEVIS





**PUBLICATION SIMPLE – PHOTO**

- Réseaux sociaux concernés : Facebook, Instagram : 230 000 personnes touchées
- Sous réserve de validation du contenu par l'équipe du salon
- Publication photo uniquement

**1 000€ HT**

**STORY SIMPLE**

- Réseaux sociaux concernés : Facebook, Instagram
- Sous réserve de validation du contenu par l'équipe du salon
- Story éphémère

**1 500€ HT**



**REEL SIMPLE – VIDEO**

- Réseaux sociaux concernés : Facebook, Instagram : 230 000 personnes touchées
- Sous réserve de validation du contenu par l'équipe du salon
- Réel – courte vidéo diffusée sur le feed

**2 500€ HT**

**JEU CONCOURS FACEBOOK**

- Facebook: 127 000 personnes touchées
- Sous réserve de validation du contenu par l'équipe du salon
- Jeu concours organisé par le salon

**3 000€ HT**



## RÉSERVATION SALLE DE RÉUNION

Réservez une salle de réunion directement implantée sur le Parc des Expositions de la Porte de Versailles (lieu précis à définir selon capacité souhaitée).

- Réalisez vos rendez-vous professionnels sur le Salon du Chocolat de Paris.
- Salle de réunion directement sur le salon, facilement accessible et isolée



**RÉSERVATION D'ESPACE:**

**SUR DEVIS**

## ORGANISATION D'ÉVÉNEMENT

Organisez votre événement directement sur le Parc des Expositions de la Porte de Versailles (lieu précis à définir selon capacité souhaitée).

- Réalisez vos rendez-vous professionnels sur le Salon du Chocolat de Paris.
- Salle de réunion directement sur le salon, facilement accessible et isolée
- Sous réserve de validation de l'équipe de Salon du Chocolat



**ORGANISATION D'ÉVÉNEMENT:**

**SUR DEVIS**



## TALK – CACAO SHOW

Réserver un créneau de conférence et prenez la parole sur un thème lié au chocolat, au cacao ou à la pâtisserie.

- Créneau de 45 minutes
- Sur la scène du Cacao Show

**2 500€ HT**



## TALK – VILLAGE B2B

Réserver un créneau de conférence au sein de notre village BtoB et prenez la parole sur un thème lié au Briffod, au cacao ou à la pâtisserie avec un contenu adapté à la cible professionnelle.

- Créneau de 45 minutes
- Dans l'espace de conférences du village BtoB

**1 500€ HT**





## UNE ÉQUIPE DÉDIÉE À VOTRE ÉCOUTE

MAIL : [COMMERCIALCHOCOLAT@COMEXPOSIUM.COM](mailto:COMMERCIALCHOCOLAT@COMEXPOSIUM.COM)  
TEL : 01 45 03 60 53

CONTACT