



ET DE LA PÂTISSERIE



14 > 16 FÉV 25

HALLE TONY GARNIER
LYON

**DOSSIER DE PRESSE
JANVIER 2025**

LE SALON DU CHOCOLAT DE LYON 2025 : UN VOYAGE SUCRÉ SOUS LE SIGNE DE L'AMOUR

Du 14 au 16 février prochains, Lyon deviendra la capitale du chocolat et des délices sucrés avec l'édition locale du Salon du Chocolat.

Cette nouvelle édition, qui se tiendra pour la première fois à la Halle Tony Garnier, s'annonce comme l'événement incontournable de la région Auvergne-Rhône-Alpes pour les professionnels et les amoureux de la gastronomie sucrée.

Chaque visiteur pourra explorer les saveurs uniques proposées par des exposants passionnés et s'émerveiller devant la créativité sans limite des chefs et maîtres chocolatiers prestigieux.

Une parenthèse gourmande à partager en famille, entre amis ou en couple à l'occasion de la Saint-Valentin !

Dans une ambiance festive et chaleureuse, les amateurs de chocolat pourront aller à la rencontre d'artisans inspirés, déguster une palette de gourmandises surprenantes, participer à des ateliers ludiques et interactifs, assister à des démonstrations live de chefs pâtissiers de renom ou encore s'émerveiller devant le mythique défilé de robes en chocolat ; un programme riche qui invite chacun à explorer les mille et une façons de savourer le chocolat, au-delà des classiques.

Cette édition marque également un tournant avec son nouvel emplacement : la Halle Tony Garnier, un espace moderne et spacieux qui accueillera, en parallèle, le **Salon du Tourisme Mahana**. Une belle occasion pour les visiteurs de mêler l'évasion gustative à un voyage d'inspiration. Car le chocolat, bien plus qu'une simple gourmandise, se veut aussi une invitation au voyage.

À ce titre, une sculpture monumentale en chocolat, inspirée de ces thématiques de l'amour et de l'évasion, fera sensation et promet d'éveiller l'imaginaire des visiteurs.



La 12ème édition du Salon du Chocolat de Lyon est sans conteste l'événement gastronomique à ne pas manquer en ce début d'année. Un lieu d'échanges, de découvertes et de créativité, qui célébrera cette année encore le chocolat sous toutes ses formes !

LE SALON DU CHOCOLAT DE LYON EN QUELQUES CHIFFRES :

 + de 35 EXPERTS ET INTERVENANTS

 + de 50 EXPOSANTS

 19 000 VISITEURS ATTENDUS

 8 000 M² DÉDIÉS À LA GASTRONOMIE SUCRÉE

 20 DÉMOS DE CHEFS SUR LE PASTRY SHOW

 12 CRÉATIONS SUR LE DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT



L'AMOUR, FIL ROUGE DE CETTE ÉDITION

Cette année, le Salon du Chocolat de Lyon invite à un voyage extraordinaire **au cœur de l'amour** avec une **sculpture en chocolat monumentale**, réalisée par le talentueux **Nabil Barina**, double champion du monde de pâtisserie.

Il rendra hommage à un lieu majestueux, connu dans le monde entier comme l'emblème universel de l'amour éternel... à découvrir lors de la Soirée Inaugurale du 13 février !

Amoureux des voyages, le chef a souhaité transporter les visiteurs dans un univers onirique grâce une œuvre qui illustre à merveille le contraste entre le caractère brut de la matière chocolat et la délicatesse d'un travail entièrement artisanal.



Il a consacré **4 mois de réflexion et 200 heures de travail** à la création de cette pièce artistique. Pas moins de **120 kg de chocolat** ont été nécessaires pour façonner cette œuvre exceptionnelle de **5 mètres de long**.



La scène du **Pastry show** sera animée tout au long du salon avec des démonstrations de chefs à l'image de **Flavien Rouveure**, chef pâtissier formateur de la Cité du Chocolat Valrhona ou **Maxime Pujol**, chef du restaurant Bergamote à Gerland ou encore **Jassim Harbi** - chef pâtissier du restaurant étoilé Burgundy by Matthieu* qui viendront partager leur interprétation de l'amour au travers d'une pâtisserie signature.

Nabil Barina proposera une démonstration live de sa recette "Coup de foudre à Bollywood" le samedi 15 février de 14 h à 15 h où il invitera le public à participer à certaines étapes de la réalisation.

QUELQUES NOMS



Maxime Pujol



Jassim Harbi



Flavien Rouveure

LA TABLE DE SAINT - VALENTIN

Dans un cadre romantique aux allures de dîner aux chandelles, les visiteurs pourront s'émerveiller devant les créations de quelques exposants, dressées sur la **Table de Saint-Valentin** réalisée en partenariat avec Options, expert en arts de la table et décoration d'exception.



On retrouvera, par exemple, les créations inspirées de **Au bon chocolat**, maison créée par Adrien Le Roux, artisan chocolatier basé à Montluçon, les douceurs de **Karen Chocolat** qui propose, près de Lyon, un concept original de chambres d'hôtes "Bed and Choc" et des ateliers autour du chocolat.

Lucile Vigilant du **Relais Bernard Loiseau** signe une gamme de chocolats étoffée et innovante dont certaines recettes ont d'ailleurs remporté l'Award "Tablette d'or" du Club des Croqueurs de Chocolat !

Les visiteurs se laisseront également surprendre par les coffrets de **Bertrand Chocolatier**, un autodidacte à la fois fantaisiste et rigoureux dont les chocolats sont confectionnés de A à Z dans sa boutique de Roanne.

Et pour accompagner tous ces délices sucrés, les visiteurs pourront découvrir les flacons de **Champagne Thiercelin** : maison familiale fondée en 1893 et aujourd'hui dirigée par les deux sœurs Anne-Sophie et Bérangère, qui insufflent un renouveau au sein des 18 hectares où se cultivent 3 cépages champenois.



Pour clôturer sa visite en beauté, on ne manquera pas de capturer un moment complice au **photocall**, et de déposer sur **le mur des mots d'amour** un petit écrit plein de douceur.

LE DÉFILÉ :

DUOS COMPLICES POUR L'AMOUR DU CHOCOLAT

Rendez-vous incontournable du Salon, le défilé de robes en chocolat revient cette année avec une thématique inédite en clin d'œil à la Saint Valentin : **le duo amoureux.**

Du 14 au 16 février, les binômes de stylistes et chocolatiers uniront leurs talents pour dévoiler des créations audacieuses, mêlant mode et gourmandise.

Derrière chacune de ces créations, ce sont des dizaines d'heures de réflexion, de façonnage et d'assemblage qui prendront vie sur la scène du Cacao Show pour le plus grand plaisir des visiteurs.



Les 12 créations chocolatées seront dévoilées en avant-première lors de la Soirée Inaugurale le jeudi 13 février 2025, organisée en faveur de l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque.

Les défilés se poursuivront tous les jours à 16 h et à 17 h du 14 au 16 février.

Véritables œuvres d'art incarnées par des duos de mannequins féminins et masculins, ces créations chocolatées dévoilent une facette inattendue de cet artisanat.

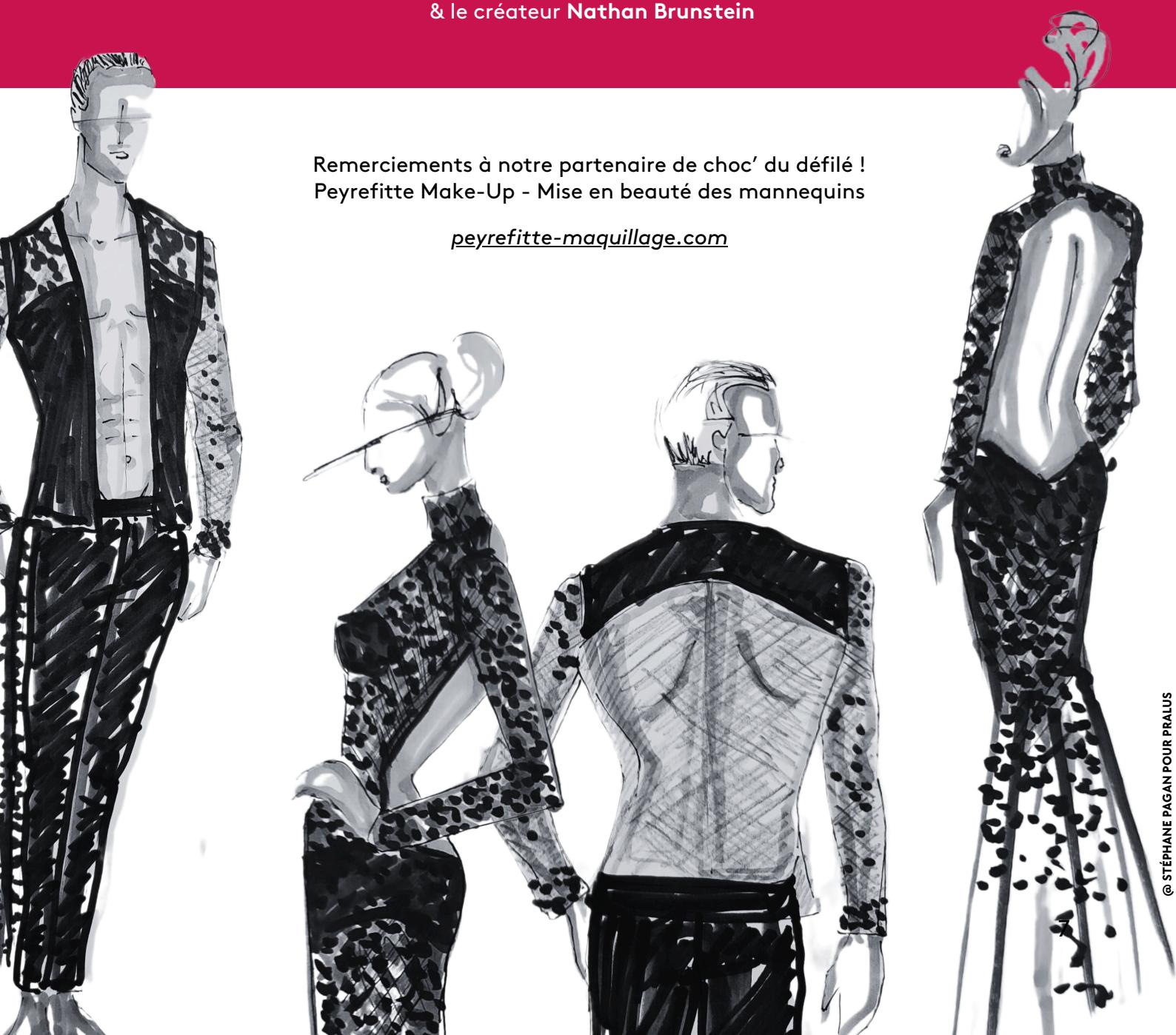
Ce défilé est LE temps fort du salon qui fera rêver petits et grands, célébrant à la fois l'amour, la créativité et l'artisanat !

LES BINÔMES DU DÉFILÉ

- Le pâtissier-chocolatier **Hugo Pralus** pour la Maison Pralus & le créateur **Stéphane Pagan**
- La chocolaterie artisanale **Gaël Jacob** & la créatrice **Vanessa Galan** de la maison Aléna Artistique
- **Hassan Ichouan**, fondateur de La Gazelle d'Or & le Meilleur Apprenti de France, **Daniel Branche**
- Le chocolatier **Florent Thevenon** & les créatrices **Angélique Godey** et **Angel Sewing**
- Le chef chocolatier suisse **Jérémy Molliex-Donjon** & **Julie Jammes** pour Canonica
- Le Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie, **Pascal Brunstein** pour Oacao & le créateur **Nathan Brunstein**

Remerciements à notre partenaire de choc' du défilé !
Peyrefitte Make-Up - Mise en beauté des mannequins

peyrefitte-maquillage.com



DES ANIMATIONS INCONTOURNABLES POUR TOUS LES GOURMANDS

Véritable terrain de jeu pour les passionnés de chocolat et de gastronomie sucrée, le Salon du Chocolat de Lyon propose une programmation pleine de surprises et de découvertes.

Durant trois jours, les visiteurs pourront vivre une expérience immersive où la gourmandise sera à l'honneur, à travers d'animations originales et des moments de partage.

Des démonstrations live sur le *Pastry Show*, où chefs pâtissiers et chocolatiers partageront leurs techniques et créations les plus audacieuses, au savoir-faire exceptionnel des chefs *En Résidence*, en passant par une exposition photo immersive, des conférences passionnantes sur l'univers du chocolat sans oublier des ateliers ludiques et créatifs pour petits et grands...

Le menu de cette nouvelle édition s'annonce riche en voyage, échanges et moments gourmands, pour toute la famille !

LE PASTRY SHOW

A la croisée entre scène et laboratoire pâtissier, cet espace invite les visiteurs à découvrir des gestes et techniques au travers de nombreuses démonstrations live de prestige. C'est ici qu'une sélection d'orfèvres réaliseront leurs recettes lors de riches temps d'échange, de transmission et de découverte.

En écho au fil rouge de cette édition, les chefs qui viendront animer cette scène gourmande 3 jours durant, proposeront interventions passionnantes autour de la thématique : "Le chocolat, une histoire d'amour".



Entre autres, la cheffe pâtissière internationale **Emma Obadina** fera découvrir au public le Nama, une friandise chocolatée japonaise très prisée pour sa texture onctueuse.



Le chocolatier **Florent Thevenon**, dont la boutique est située dans le 6e arrondissement de Lyon, misera sur une irrésistible barre chocolatée et fruits secs tandis que le chef pâtissier **Julien Degraeve** réalisera un Entremet Cardamome.

Au casting de cette édition 2025, nous retrouverons aussi Lucas Lopez du restaurant **Flair** qui réalisera sa recette "Pavlova aux cèpes, noisette et chocolat au lait", **Jean Emmanuel Trouba**, ex-candidat de l'émission Le Meilleur Pâtissier ou encore **Patrice Cayuela** de l'établissement éponyme, chef pâtissier qui a réussi à se glisser dans le top 10 des Meilleurs Confiturier au Monde 2023 et du Mondial de la Praline 2022.

[Retrouvez la programmation complète du Pastry Show ici.](#)

L'ESPACE "EN RÉSIDENCE"

L'espace "*En Résidence*" prend cette année une nouvelle dimension et se réinvente dans l'esprit d'un food court sucré, invitant les visiteurs à vivre une expérience unique à savourer sur place ou à emporter. Chaque jour, trois maisons pâtissières, chocolatières et boulangères viendront présenter leurs créations.



Les visiteurs auront le plaisir de venir à la rencontre de **Philippe Bernachon** de la Maison éponyme ou encore des **Éclaireurs** qui proposent depuis 2018 à Lyon un concept mono produit porté par deux frères, l'éclair en version sucrée ou salée.

Il sera également difficile de résister à **Soha Cookies** et sa large palette de biscuits en version classiques ou briochés.

Caroline Hubert fera découvrir sa collection de pâtisseries artisanales de saison, délicates et créatives, tandis que **La Chocolaterie du Relais Bernard Loiseau** présentera une sélection des créations sucrée de sa cheffe pâtissière Lucile Vigilant.

L'équipe de **MARILLER, Pâtissier rêveur** embarquera les gourmands pour de merveilleux mondes sucrés avec les pâtisseries sorties tout droit de leur "fabrique à rêver", qui n'est autre que l'imagination du chef Clément Mariller.



On ne présente plus Maxime et Gauthier de la pâtisserie **Dorner Frères** qui viendront présenter leur grande Madeleine à partager, leur tarte pistache orange ou encore leur très gourmand "Le Prétentieux".

Retrouvez la programmation complète de l'espace "*En Résidence*" [ici](#).

EXPOSITIONS, CONFÉRENCES & ATELIERS

Parce que les délices sucrés savent nourrir le corps autant que l'esprit, la valeur de partage du Salon du Chocolat se retrouve au travers d'un programme riche de contenus et expériences.

Tout d'abord avec une **exposition** des œuvres de l'illustratrice culinaire **Céline Chaverot** pour qui les pâtisseries des plus grands chefs sont une source inépuisable d'inspiration.

Elle met en lumière depuis 2019 avec un projet baptisé "**L'Art en Douceurs**" le patrimoine des arts sucrés français au travers d'illustrations dont le réalisme trompera l'œil des plus avertis.



Les visiteurs pourront également assister à une **conférence** de **Victoire Finaz** qui leur donnera les clés de "**L'art de la dégustation pour décupler son plaisir**". Issue d'une famille de chocolatiers lyonnais, cette passionnée de cacao depuis l'enfance a créé sur mesure son métier de Chocologue. Des bancs de Ferrandi en passant par les plantations de cacao ou le laboratoire de Pierre Hermé : de multiples expériences lui ont permis d'acquérir une solide connaissance du chocolat qu'elle partage aujourd'hui avec les professionnels et le grand public.

Au programme des conférences également, **le consulat de Sao Tomé et Príncipe** fera un focus sur le chocolat du pays, l'un des plus petits d'Afrique, dont les îles paradisiaques constituent un terroir d'exception pour la culture du cacao.

Et pour les becs sucrés qui souhaitent mettre la main à la pâte, une série d'**Ateliers chocolat** sera proposée pendant tout le week-end.

En petits groupes d'une dizaine de participants, ils pourront apprendre auprès de chefs et maîtres chocolatiers. **Aurélien Plassard** qui proposera une animation sur le thème "Dégustation de la fève à la tablette", **Hippolyte Vigliano**, artisan chocolatier bean to bar à Thonon-les-bains ou encore de **O'Bomb Chocolat**, spécialiste des sphères en chocolat ultra gourmandes.



LYON, CAPITALE DU CHOCOLAT

LE TEMPS D'UN WEEK-END

Déjà reconnue comme la capitale de la gastronomie, Lyon devient, le temps du Salon du Chocolat, la **capitale du chocolat** ! La ville et sa région abritent un foisonnement de talents dans l'univers sucré, mêlant traditions d'excellence et créativité contemporaine.



Des maisons historiques illustrent cet héritage chocolatier local à l'image de la **Maison Bernachon**, icône lyonnaise de la chocolaterie depuis 1953, qui incarne l'excellence de l'artisanat.

Réputée pour ses spécialités gourmandes comme le mythique Président ou ses Palets or, de délicates ganaches enrobées de chocolat noir avec de la feuille d'or, la maison sublime le chocolat dans un univers raffiné où passion et authenticité se rencontrent.

Sur le salon, les visiteurs pourront découvrir une sélection de produits phares telles que ses tablettes de chocolat, la gamme de pâtes à tartiner Bernachoc Bernachoc, leurs boîtes Maya ou encore d'autres créations pour la Saint-Valentin.

A quelques encablures de Lyon, la **Maison Pralus**, fondée en 1948 à Roanne, bien connue pour sa Praluline, est également réputée pour son chocolat haut de gamme issu d'un savoir-faire d'exception : la torréfaction, le conchage et le tempérage sont réalisés avec une précision qui permet de révéler toute la richesse des arômes du cacao.



Aux côtés de ces institutions, une nouvelle génération de créateurs apporte un élan nouveau, à l'image des **Dorner Frères**, précurseurs audacieux ou d'**Aurélien Plassard**, qui a ouvert à l'automne 2024 sa chocolaterie Bean to Bar à Genay.

Le Salon du Chocolat se positionne comme le **point de rencontre de ces talents** et de nombreux chefs de la gastronomie sucrée. Une occasion unique pour le public de découvrir des savoir-faire exceptionnels dans l'univers de la chocolaterie confiserie.

L'Association des **Toques Blanches Lyonnaises** s'associe cette année au salon le temps d'un week-end gourmand qui promet de faire de Lyon un carrefour d'inspiration et d'innovation pour tous les amoureux du chocolat et de la pâtisserie.

MASTER DU PAIN AU CHOCOLAT

Ce concours organisé par la **Maison de la Boulangerie de la Loire Rhône**, met à l'honneur l'emblématique pain au chocolat, apprécié au petit-déjeuner comme au goûter. Il se tiendra au Salon du Chocolat de Lyon le vendredi 14 février.

Les artisans boulangers candidats en lice présenteront leurs créations répondant à certains critères précis (pur beurre, présence de 2 bâtons de chocolat, etc) pour tenter de se distinguer lors de ce concours qui célèbre le savoir-faire artisanal. Une occasion unique de sublimer une viennoiserie incontournable, tout en mettant en lumière les talents de la région.

(RE)DÉCOUVERTES GOURMANDES

L'édition 2025 du Salon du Chocolat de Lyon réunit des créateurs passionnés venus de Lyon, de la région Auvergne-Rhône-Alpes, mais aussi d'autres horizons.

Au fil des stands, les visiteurs pourront découvrir des créations audacieuses et échanger avec des artisans passionnés... de quoi satisfaire ses papilles et nourrir sa curiosité !

Arpenter le Salon du chocolat est l'occasion unique de découvrir le **chocolat sous toutes ses formes**. **Bille en Tête** réinvente la dragée avec des billes enrobées de chocolat aux garnitures variées et exquises nées de la créativité de Damien Vidal qui présentera à l'occasion du salon une nouveauté en édition limitée.



Oacao

Au carrefour de la créativité, de l'innovation et du savoir-faire, **Oacao** propose une gamme de chocolats élaborée par Pascal Brunstein, Meilleur Ouvrier de France comme le **Micala, un palet extra-fin fourré** qui se décline en près d'une vingtaine de parfums pour régaler tous les palais.

O'Bomb propose une expérience ludique et savoureuse pour petits et grands avec ses **bombes chocolatées** à faire fondre dans du lait chaud, dévoilant un cœur rempli de surprises.



Les férus d'artisanat et de patrimoine iront à la rencontre de **Au Bon Chocolat**, basé à Montluçon, qui célèbre la richesse de son terroir à travers des créations gourmandes et uniques comme ses feuilles de chêne en praliné feuilleté, clin d'œil à la chênaie de Tronçais, ses délicieuses petites créatures chocolatées inspirées du village médiéval d'Hérisson et une nouveauté à découvrir sur le salon !



La **Pâtisserie Chocolaterie Perruche** basée à Crottet dans l'Ain, mêle tradition et créativité pour offrir des **douceurs artisanales uniques**.



Parce que la filière chocolat doit aujourd'hui faire face à de nombreux enjeux, le Salon du Chocolat se veut une belle vitrine des démarches éthiques qui subliment le goût authentique du cacao. **Basile et Téa** allie ainsi gourmandise et responsabilité en s'engageant pour un **chocolat éthique et durable** : juste rémunération des planteurs, lutte contre le travail des enfants, et cacao tracé issu d'une agriculture raisonnée, bio ou Fairtrade, etc.

Et pour ceux qui seraient inspirés par tant de découvertes gourmandes mais hésitent encore à se lancer dans des sessions de pâtisserie, **La Gourmandise à la Maison** propose des box comprenant des ingrédients déjà pesés, des recettes détaillées et le matériel nécessaire pour réussir à coup sûr ses gâteaux maison.

Découvrir la liste complète des exposants [ici](#)



UNE AVENTURE CHOCOLATÉE À VIVRE EN FAMILLE

Du 14 au 16 février, c'est la sortie idéale pour une journée pleine de découvertes, de rires et de gourmandises. Petits et grands pourront plonger dans un univers magique où le **chocolat devient un terrain de jeu créatif !**

Ateliers ludiques, démonstrations spectaculaires et ateliers sucrés étonnantes...
chacun trouvera son bonheur.

L'ESPACE JUNIOR...

ATELIERS APOLINE CAKE DESIGN : MODELAGES EN SUCRE

Les petits pâtissiers en herbe auront la joie de participer à des **ateliers de modelage en sucre** animés par **Apoline Cake Design**. Tous les jours, de 11h à 18h, plusieurs sessions dédiées permettront aux plus jeunes des gourmets de réaliser leurs propres créations, tout en s'essayant aux techniques de décoration créatives !

"MON CROQUIS À CROQUER"

Quand créativité et gourmandise se rencontrent et que la gastronomie sucrée devient terrain d'expression ! Les jeunes visiteurs pourront laisser libre cours à leur imagination en dessinant ce qui deviendra peut-être la mascotte des 30 ans du Salon du Chocolat de Paris, qui seront célébrés en novembre 2025. À vos crayons !



...MAIS PAS QUE !

LE DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT

Les yeux de toute la famille brilleront devant le mythique défilé des robes en chocolat. Les créations chocolatées, alliant beauté et originalité, défileront sous les regards émerveillés des visiteurs. Un moment magique, à la fois artistique et gourmand, qui ravira toute la famille.

Plus de détails page 6.

DES EXPOSANTS DÉLICIEUSEMENT SUCRÉS

Les familles auront également la chance de découvrir des créations originales chez des exposants venus de toute la région. Parmi eux, **Kiyosa** présentera ses chocolats en trompe-l'œil, **Le Nounours Français** offrira ses délicieuses douceurs, et **O'Bomb Chocolat** surprendra avec ses "bombes" de chocolat chaud. Une véritable explosion de saveurs et de créativité, à partager.

BON PLAN FAMILLE DU CÔTÉ DE LA BILLETTERIE

Le billet famille à la journée au prix de 31€, permet à 2 adultes et 2 enfants de profiter du salon.

Billet pour une entrée en famille, valable du vendredi 14 au dimanche 16 février

Une offre idéale pour passer une journée inoubliable, à la découverte du monde magique du chocolat et de la pâtisserie.

INFOS PRATIQUES

DATES & HORAIRES

Soirée inaugurale le jeudi 13 février de 19h à 22h.
Du vendredi 14 au dimanche 16 février 2025
Ouvert de 10h à 19h le vendredi et samedi
et jusqu'à 18h le dimanche

LIEU

LA HALLE TONY GARNIER
20 Place des Docteurs Merieux 69007 Lyon

Venir en transports en commun : Métro ligne B, station Debbourg ou Tram T1, station Halle Tony Garnier

BILLETTERIE

La billetterie pour le Salon du Chocolat 2025 est ouverte [ici](#) !

Il est également possible d'acheter son billet sur place : des caisses seront accessibles à l'entrée pendant les horaires d'ouverture du Salon.

TARIFS - BILLET VALABLE POUR 1 JOURNÉE

Adulte 12€ / Enfant 6€ / Etudiants et PMR 9€ / Billet famille 31€
Billet soirée inaugurale 20€

[HTTPS://SALONDUCHOCOLATLYON.MYBADGEONLINE.COM/PRESSE](https://salonduchocolatlyon.mybadgeonline.com/presse)



Le Salon du Chocolat se tiendra en parallèle du Salon du Tourisme Mahana, offrant ainsi aux visiteurs une occasion unique de combiner plaisirs sucrés et découvertes de destinations pour leurs futures escapades. Un week-end riche en émotions et en découvertes pour toute la famille !

MEDIA

Amis journalistes, réalisez votre demande d'accréditation en ligne

L'équipe de l'agence 14 SEPTEMBRE se tient à votre disposition pour toute demande de visuels ou d'informations relatives à la prochaine édition.

MATHILDE TABONE | mathildetabone@14septembre.com
FANETTE LAMBERT | fanettelambert@14septembre.com

NOTES

CONTACTS

AGENCE 14 SEPTEMBRE

ALEXANDRA GRANGE | alexandragrange@14septembre.com | 06 03 94 62 47

MATHILDE TABONE | mathildetabone@14septembre.com | 07 72 77 40 20

FANETTE LAMBERT | fanettelambert@14septembre.com | 06 38 65 39 84

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Le Groupe Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public couvrant plus de 10 secteurs d'activité, comme SIAL, Paris Retail Week, Foire de Paris ou Rétromobile. Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an.

Au-delà des événements qu'il organise, Comexposium est un créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, qui permet aux communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com



LYON.SALON-DU-CHOCOLAT.COM



Jauter

Peyrefitte
MAKE UP



KitchenAid

Clear Channel



©Nicolas Rodet
©Brunet-Monié Photographie