



**30 OCT > 3 NOV 24**

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

# **CACAO ET INNOVATION : UNE AUDACIEUSE RECETTE PREND VIE AU SALON DU CHOCOLAT !**

Les nouvelles technologies et méthodes bousculent les métiers de pâtissier ou de chocolatier, façonnés par des traditions séculaires. Emballages, matières premières, éléments de décor ... Les fondamentaux de la gastronomie sucrée se réinventent. Pour le public, cette dynamique d'innovation porte la séduisante promesse de douceurs toujours plus savoureuses, pratiques et responsables.

Le défi est tout aussi exaltant aux yeux des professionnels, qui explorent de nouveaux terrains de création, d'éthique et de sens. L'innovation teinte les allées du Salon du Chocolat depuis près de 30 ans. L'événement, qui reviendra une fois encore à Paris du 30 octobre au 3 novembre prochain, est une vitrine incontournable pour les entreprises imaginant la gourmandise de demain.

Il inspire désormais la transmission d'un savoir-faire en mouvement, entre générations mais également à travers le monde, en rapprochant l'ensemble de la filière sucrée.

Chaque jour, les professionnels des arts sucrés entretiennent, dans leurs laboratoires, un véritable miracle : à partir d'ingrédients simples -fruits, cacao, sucre, crème, œufs, lait...-, ils parviennent à inventer et réinventer des recettes qui entretiennent l'intérêt des gourmands. L'innovation et la capacité à surprendre font ainsi partie de leur ADN. La rencontre du savoir-faire manuel, des équipements de pointe et d'ingrédients inspirés des cultures culinaires du monde entier marque un tournant décisif dans le renouvellement du visage (et de la saveur !) des créations sucrées et chocolatées.

# LA GASTRONOMIE SUCRÉE SE DÉPLOIE SOUS DE NOUVELLES LATITUDES

Le monde entier veut désormais prendre sa part de douceur. La culture du goût entretenue autour de l'univers des pâtisseries et du chocolat se déploie ainsi de façon plus large, encourageant une montée en gamme des produits et une évolution du savoir-faire détenu par les professionnels. Non seulement ces derniers renforcent leurs échanges entre pairs et se forment à de nouvelles techniques, mais ils s'approprient également ces connaissances en les teintant de leurs sensibilités respectives, avec des ingrédients locaux aux saveurs singulières.

Ainsi, des initiatives naissent au cœur des pays producteurs de cacao afin de faire naître des chocolats pensés de l'arbre à la tablette (tree-to-bar) : cette proximité entre les champs et le produit fini permet de révéler toutes les nuances aromatiques des fèves, en garantissant une pleine valorisation du travail des planteurs.



Si la Côte d'Ivoire compte parmi les principaux producteurs de cacao au monde, l'affirmation était bien moins vraie pour le chocolat. Avec sa marque **Chocovi**, la maître artisan Viviane Kouame incarne une génération de professionnels décidés à changer

cet état de fait. Elle s'est distinguée dans son pays en obtenant, cette année, le prix d'excellence dans la catégorie Meilleur artisan. En plus de participer à la confection d'une robe en chocolat, la cheffe présentera près d'une vingtaine de références, dont une gamme de tablettes tree-to-bar, baptisée **Tour d'Ivoire**, présentant des édifices et masques ivoiriens.

La Martinique entend capitaliser sur les tendances du marché pour s'imposer au sein de la scène sucrée mondiale : la richesse agricole de l'île lui permet de fabriquer du cacao, du rhum AOC et des épices qui inspirent les artisans chocolatiers locaux. Autant d'ingrédients qui seront rassemblés sur le stand **Labell' Martinique** (E30), où quatre professionnels feront découvrir leurs innovations. Les **Frères Lauzea** présenteront ainsi leurs ganaches à la goyave ou maracuja relevées de condiments tels que le basilic et le piment, mais aussi la tablette « **VOLKANIK** », associant le cacao martiniquais à la vanille locale, ainsi que des chocolats au rhum. **La fabrique du Céron** et **Chocolats Elot** dévoileront, eux aussi, leurs gammes de tablettes où le cacao local tient une rôle clé. Enfin, **Chocolat Ô Tantik** fera découvrir une approche novatrice : l'artisan travaille les fèves locales sans torréfaction pour en préserver les saveurs naturelles.

D'autres territoires bâissent des filières gourmandes associant responsabilité environnementale et produits de qualité irréprochable. C'est le cas de l'Indonésie, dont les chocolatiers bean-to-bar exposeront leurs créations, ou de l'Inde, avec la présence de la marque **Bon Fiction** et associations de saveurs audacieuses (rose-pistache, orange-cannelle...).

La proximité avec les plantations peut néanmoins exister même quand une longue distance les sépare du transformateur final. La marque danoise **Oialla** le prouve en collaborant étroitement avec des familles boliviennes, auprès desquelles elle développe des engagements de long terme et contribue de façon significative à leur développement.

# UNE FILIÈRE PRÊTE À FAIRE BRILLER MILLE ET UNE FORMES DE CHOCOLATS ET GOURMANDISES

Sous les mains expertes des artisans du goût, le sucré en voit de toutes les couleurs ! Les bonbons de chocolat s'invitent dans des boîtes aux visuels soignés, tandis que leur aspect est lui-même également renouvelé. Qu'ils soient destinés à être offerts ou à satisfaire une envie gourmande, ils offrent ainsi une expérience touchant l'ensemble des sens. Le soin porté à la diversité des usages s'accompagne d'une attention toute particulière au caractère responsable et écologique des emballages, qui sont pour beaucoup recyclables ou réutilisables. De quoi éviter toute culpabilité !



Le maître chocolatier belge **Pierre Ledent** a, par exemple, développé un écrin en métal rose particulièrement singulier : son apparence luxueuse participe à l'expérience et les bonbons de chocolat qui

y sont placés sont parfaitement préservés. Les produits sont disposés sur deux étages, un simple coulisserment permettant de découvrir un nouvel assortiment de gourmandises. Parmi elles, on retrouve l'une des créations les plus emblématiques de l'artisan : son chocolat à la fraise associe l'intensité du cacao à la douceur du fruit, dans un écrin craquant.

Imaginés par le Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Pascal Brunstein, les Micalas de la marque **Oacao** renouvellent en profondeur l'expérience chocolatée. Ces fins palets craquants, pesant moins de 4 g, se déclinent en version noire, lait, blonde ou blanche et dévoilent en leur cœur ganaches parfumées (vanille, café, ...), pralinés ou même coulis. Les visuels peuvent être personnalisés autant que les assortiments pour une expérience unique. Dernière innovation de l'entreprise, des palets à fondre dans du lait servent de base pour des chocolats chauds riches et crémeux, en plus d'être extrêmement simples et ludiques à réaliser.



Pour satisfaire l'appétit de nomadisme et d'exotique du public, **Bille en Tête** a imaginé une gamme complète de billes croquantes aux parfums inédits : maïs-curry, tonka-vanille, et même piment Carolina reaper (pour les amateurs de sensations fortes !)... Autant de douceurs directement inspirées de l'univers du snacking, qui se dévoilent dans des emballages pratiques et élégants.

Pourrait-on déguster un carré de chocolat comme on boit une bière ? C'est le pari de **Qantu**, qui a mis au point une tablette pensée « Comme une IPA ». La marque canadienne, spécialiste du bean-to-bar, associe la douceur du chocolat au lait 60% à l'intensité du houblon Sabro, dont la saveur s'exprime grâce à une infusion. Cette association singulière ouvre la voie à de nouveaux instants de dégustation chocolatés, toujours plus conviviaux et surprenants !



Pistache, mangue, ou même cygne... Dans son laboratoire, le chef pâtissier **Vincent Salur** conçoit des pâtisseries en trompe l'œil, qui ont déjà séduit plusieurs dizaines de milliers d'internautes et de clients. L'artisan ne fait pas qu'imaginer des douceurs innovantes : il réinvente également des produits tels que le flan, au cœur duquel le parfum de la pistache d'Antep s'exprime pleinement. Déjà présent dans le 15<sup>e</sup> arrondissement parisien, le chef inaugurera début décembre sa deuxième boutique, cette fois dans le quartier des Batignolles ! De quoi continuer à partager, déguster et faire découvrir son univers au plus grand nombre.

Elle fait fureur sur les réseaux sociaux et s'invite désormais dans les allées du Salon du Chocolat : la tablette de chocolat **Kufa Pistache**, originaire de Dubaï, dévoile son cœur intense grâce au savoir-faire de la **Maison Renaissance**. À la dégustation, le craquant de l'enrobage chocolaté laisse progressivement place au croustillant du praliné pistache... pour une expérience gustative inédite. Le plaisir du goût s'accompagne de celui des yeux, grâce à un emballage soigné.



# QUAND LES CLASSIQUES SE RÉINVENTENT SOUS L'ŒIL EXIGEANT DE LA MODERNITÉ

Parmi les icônes de la gastronomie sucrée, le pain au chocolat semble afficher un visage aussi immuable que rassurant dans les vitrines des boulangeries. Bien loin d'être le fruit d'une tradition inflexible, il fait l'objet de nombreuses innovations par les nouvelles générations d'artisans. Ces dernières seront au centre de la 3<sup>ème</sup> édition du Master National du Meilleur Pain au Chocolat, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française : si la plupart demeurent discrètes, elles améliorent la régularité, le visuel ou la texture du produit fini. Maîtrise de la fermentation, techniques de tourage ou de pétrissage... autant d'éléments qui feront la différence et amèneront les artisans les plus talentueux vers la victoire !



Le rapport au sucre de notre société ne cesse d'évoluer : après avoir chassé les excès - poussant la filière à désucre ses recettes-, le public est désormais à la recherche d'alternatives plus saines à cet ingrédient clé pour obtenir des pâtisseries et chocolats offrant un plaisir intense. Yacon&co apporte une solution naturelle, issue d'une tubercule, avec des bénéfices santé notables : le sirop de Yacon est riche en fibres prébiotiques (50%), faible en sucres et présente un index glycémique bas. Il s'invite désormais au cœur de chocolats artisanaux mis au point par la marque et ouvre la voie à d'autres créations modernes et respectueuses de la santé.



À la tête de sa propre entreprise de conseil et de formation, le Chef **Nicolas Botomisy** propose aux professionnels du sucré de mieux maîtriser le temps en adoptant des techniques de pointe. Dans son laboratoire implanté au New Jersey (Etats-Unis), les machines les plus innovantes sont placées au service d'une approche toujours plus scientifique du chocolat et de la pâtisserie, permettant de mieux maîtriser les textures, le goût ou encore la conservation des produits. Plus de 6 000 élèves ont déjà suivi ses cours en ligne, et il partagera son expertise au Salon du Chocolat, un univers où respect de l'humain, de la santé et du plaisir s'associent harmonieusement. Le 31 octobre, retrouvez-le en live, pour une conférence qu'il animera sur le thème "le temps retrouvé".

À quelques semaines de Noël et du Nouvel an, le Salon du Chocolat de Paris est une vitrine idéale pour présenter au grand public les douceurs qui marqueront les fêtes de fin d'année. Les grands classiques que sont les bûches et calendriers de l'avent seront ainsi exposés pour émerveiller petits et grands. Légereté, saveurs de saison, ingrédients des meilleures origines, décors associant subtilement sobriété et esprit festif... Les entremets achevant les repas sont désormais empreints de modernité, sans jamais renier l'iconique format qui fait toute leur spécificité. Les calendriers, qui marquent le décompte jusqu'à feu d'artifice des sens, obéissent à la même exigence d'une gourmandise responsable mais non moins créative. Si leurs illustrations et cases mystérieuses continuent à faire rêver les foyers, ils s'adaptent aux enjeux de l'époque et réduisent leur impact environnemental.

L'édition 2024 est plus que jamais placée sous le signe de l'innovation. Acteurs engagés, matière première préservée et revisitée, toute la filière sucrée se mobilise pour dessiner un avenir toujours plus connecté à la réalité des terroirs et respectueux des ressources naturelles et riche en douceurs !



## CONTACTS - AGENCE 14 SEPTEMBRE

[salonduchocolat@14septembre.com](mailto:salonduchocolat@14septembre.com)

ANDREIA MESQUITA | 06 11 35 18 09

FANETTE LAMBERT | 06 38 65 39 84

JULIE ADAM | 07 86 82 60 61

JUSTINE GODANI | 01 55 28 38 28

### 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](http://www.comexposium.com)



[WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM](http://WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM)