



**30 OCT > 3 NOV 24**

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

# **CREATIVE ET INNOVANTE, LA GASTRONOMIE SUCRÉE SE RÉINVENTE AU SALON DU CHOCOLAT !**

**Concilier tradition et innovation, tout en transmettant les précieux gestes associés à leur métier : la mission qui incombe aux professionnels de la pâtisserie et du chocolat est aussi complexe que passionnante. Ils relèvent chaque jour ce défi en imaginant de nouvelles créations en phase avec les attentes d'éthique et de responsabilité de l'époque... sans jamais altérer le plaisir du goût et des yeux.**

Ce mouvement durable et créatif prend vie dans les allées du Salon du Chocolat de Paris, qui inspire depuis près de trente ans la puissante filière que représente la gastronomie sucrée. Ainsi, les pièces monumentales et robes en chocolat côtoient des produits aux inspirations renouvelées, mettant en valeur des ingrédients d'ici et d'ailleurs, tout en donnant une place singulière au chocolat au cœur de l'alimentation. Un riche programme qui sera partagé avec les visiteurs du 30 octobre au 3 novembre 2024.

À quoi ressembleront le chocolat et les pâtisseries de demain, et quelle place occuperont-ils dans le quotidien des consommateurs ? C'est à cette vaste question que les exposants du Salon du Chocolat de Paris répondent en imaginant, chaque année, des gourmandises toujours plus innovantes et raisonnées... sans jamais s'interdire d'inviter les ingrédients issus du périmètre de la gastronomie sucrée dans des applications inattendues.

En 2024, ce mouvement continue à prendre de l'ampleur, tout en s'adaptant aux exigences d'un public soucieux de sa santé autant que de celle de la planète, en quête de nouvelles découvertes, mais aussi et surtout de vives émotions et de grands moments de plaisir partagés.

# QUAND GOURMANDISE ET SANTÉ S'INVITENT À TABLE

Ces dix dernières années, la gastronomie sucrée a changé de visage : en renonçant progressivement aux colorants artificiels et en adoptant des recettes toujours plus centrées sur le goût, la filière a prouvé sa capacité à relever des défis technologiques en renouvelant l'attrait de ses produits pour le public. Noir, lait, blanc, blond et même rose... la palette de couleurs naturelles de chocolat à disposition des orfèvres du sucré n'a ainsi cessé de se développer. Au-delà du visuel alléchant des gourmandises, les consommateurs recherchent désormais plus de transparence et des promesses fondées pour préserver, voire améliorer, leur bien-être. Une tendance qui permet de voir l'émergence de nouveaux produits, positionnés notamment sur le créneau des aliments fonctionnels.

C'est le cas de BEIJINHO qui développe des compléments alimentaires à base de chocolat, associant sa saveur reconfortante et gourmande à des bienfaits pour le corps.



La sensation sucrée est au cœur du plaisir procuré par les pâtisseries ainsi que par le chocolat. Le développement du diabète, ainsi qu'une prise de conscience liée à l'impact des aliments sur la santé humaine, favorisent également le développement de nouveaux sucres naturels.

La marque Higéa, fondée par Dorian Tudeau, en est un exemple notable. Présentant un index glycémique de seulement 11,9 (contre 100 pour du sucre blanc), elle propose au travers de ses produits (confitures, sirops, caramel...) une alternative plus saine. Le concept est simple, extraire les sucres naturellement présents dans les fruits afin d'obtenir un produit sucrant de haute qualité nutritive. Le plaisir sans culpabiliser !



SUCRES DE FRUITS  
**HIGEA**

# L'ÉMOTION ET LA SURPRISE POUR CRÉER DES SOUVENIRS MARQUANTS

Pour célébrer la présence de l'Arabie Saoudite, pays à l'honneur de l'édition 2024, la sculpture monumentale d'un emblème du pays, réalisée avec plus de 100 kg de chocolat et faisant plus de 2m de haut surplombera les 20 000 m<sup>2</sup> d'exposition du salon. Elle rejoindra ainsi d'autres réalisations tout aussi étonnantes. Le chocolat nourrit autant le corps que l'esprit par la diversité des formes sous lesquelles il prend vie.



## TASTE OF SAUDI CULTURE

Les 11 défilés de robes en chocolat, organisés lors de la Soirée Inaugurale du 29 octobre puis chaque jour à 16h et 17h, participent tout autant à ce rapport émotionnel entretenu avec le public. Les 14 créations imaginées par des duos de stylistes et artisans autour de la thématique du Voyage dans le temps, prendront vie devant les yeux des visiteurs. Au cœur de ce parcours, le chocolat et sa couleur profonde seront les fils conducteurs, servant de support au savoir-faire unique des professionnels ayant œuvré à leur réalisation. Le dialogue entre le créateur - qui dessine la robe et réalise sa structure brute - et le chocolatier - qui appose le chocolat et transforme la réalisation en œuvre gourmande - donne une nouvelle dimension à ces métiers de passion et d'audace.

Au-delà de ces éléments emblématiques du Salon du Chocolat de Paris, les artisans participent eux aussi à créer des expériences qui façonnent la relation, toujours plus forte, qu'entretiennent les gourmands avec les saveurs sucrées.

Soif de Mousse associe ainsi deux produits fermentés, la bière et le chocolat, pour créer une boisson surprise, où les notes torréfiées se trouvent prolongées et adoucies par la saveur unique du cacao.

Le chocolatier belge Pierre Ledent a imaginé lui aussi un accord atypique : la fraise et le chocolat se marient au sein d'un chocolat pour une dégustation riche en contrastes : la saveur sucrée du fruit répond aux notes profondes du chocolat.



Autre découverte associant art et artisanat, les sucettes sculptées d'inspiration japonaise signées Ameya donnent une nouvelle dimension à cette confiserie emblématique : Elles allient minutie et savoir-faire ancestral japonais, offrant un spectacle visuel unique (elles seront fabriquées en live !) autant qu'une expérience gourmande. Leur finesse et leur originalité vous captiveront ! L'Amezaiku est un art traditionnel japonais de sculpture sur sucre, où les artisans créent des confiseries à la main et aux ciseaux en quelques minutes à partir d'un sucre très chaud. Rendez-vous au Pavillon 5 du salon pour découvrir la gourmandise de toutes ces créations innovantes.



# SOCLE INAMOVIBLE DE LA CRÉATION, LE SAVOIR-FAIRE SE PARTAGE PARTOUT ET POUR TOUS

Si les fèves de cacao et les produits qui en sont dérivés constituent l'or noir du pâtissier, les gestes et la connaissance du métier sont aussi des éléments essentiels à la démarche créative. Le Salon du Chocolat de Paris participe à la transmission de ce patrimoine en associant la tradition aux techniques de pointe, et en fédérant les plus grands chefs, pâtissiers, chocolatiers, boulanger, glacières sans oublier les nouveaux acteurs du secteur, peu importe leur origine : la diversité des cultures représentées dans les allées de l'événement génère de nouvelles rencontres... et ouvre la voie à de nouvelles inspirations. Ils sont nombreux à partager leurs techniques avec le public sur la scène du Pastry Show : Nina Métayer - Délicatisserie - et Jeffrey Cagnes - Maison Jeffrey Cagnes Paris - en duo inédit, Aurélien Cohen - Asnières-sur-Seine, 92 -, David Boudinet - Maison Rostang -, Coline Doussin - Saint James Paris -, Maxime Frédéric et Gaëtan Lucas - Cheval Blanc Paris - sans oublier les fidèles comme Philippe Conticini - Maison Philippe Conticini -, Anthony Coquereau - Fouquets Paris -, Jordan Talbot - La Réserve Paris -, Maxence Barbot - Shangri-La Paris -, Matthieu Carlin - Hôtel de Crillon Paris -, Nicolas Guercio - Hôtel Lutetia, Paris -, ou encore Eddie Benghanem - Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace -, ... Autant de talents qui animeront des temps d'échanges mémorables, avec la complicité de Mercotte et de l'Ecole Ferrandi Paris.

Désormais, le savoir-faire associé à la transformation du cacao et à la mise au point de pâtisseries prend son essor partout dans la planète. Non seulement les chefs exportent leurs créations dans de nombreux pays, mais les pays producteurs de fèves valorisent également le travail réalisé dans les plantations en développant des chocolats portant toutes les saveurs de leurs terroirs.

C'est le cas de Bon-Fiction, une gamme de chocolats indiens travaillés de l'arbre à la tablette (tree-to-bar) allant des références les plus gourmandes aux plus marquantes. Chocolat blanc nature ou infusé au thé de fleurs de pois papillon, chocolat au lait de coco ou bien tablette à 99% de cacao... La marque associe une direction artistique moderne à un savoir-faire chocolatier de pointe.

*Bon-fiction*

En plein cœur de l'Amérique du Sud, Cacao Musa partage la même volonté de raconter l'histoire singulière des agriculteurs qu'elle représente par ses produits. L'entreprise colombienne entend participer à la transformation de la filière en valorisant les producteurs, lesquels développent des pratiques durables et une totale traçabilité.

**MUSA**

Sur le territoire, n'oublions pas de saluer le savoir-faire unique de la chocolaterie Bovetti qui souffle cette année, ses 30 bougies. Pensée et confectionnée dans leurs ateliers de fabrication en Dordogne, la marque propose une gamme très riche : tablettes et chocolats BIO, pâte à tartiner mais aussi mendiant, cuillères fondantes et bien d'autres encore... Bien évidemment tout est 100% cacao, pur beurre de cacao, sans aucune adjonction de graisse végétale, ni lécithine de soja et sans OGM.



On retrouve ce même amour des produits dans les créations gourmandes de la boulangerie pâtisserie parisienne BO&MIE notamment connue pour l'originalité de ses viennoiseries et de ses New York rolls.

**BO&MIE**  
BOULANGERIE CREATIVE

Vous l'aurez compris, l'édition 2024 du Salon du Chocolat sera plus que jamais le rendez-vous de tous les palais sucrés. Elle réunira tous les talents d'une filière qui ne cesse d'innover et de surprendre tant par le travail de la matière que l'expertise du goût.



## CONTACTS - AGENCE 14 SEPTEMBRE

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)