

GASTRONOMIE SUCRÉE | CHOCOLATIERS ET PÂTISSIERS | PAYS PRODUCTEURS  
MASTERCLASSES | ROBES EN CHOCOLAT | ESPACE ENFANTS | VILLAGE BTOB



**SALON DU  
CHOCOLAT**  
MONDIAL DU CHOCOLAT  
& DU CACAO

CHOCOLAND®

ET DE LA PÂTISSERIE



30 OCT >  
3 NOV 24

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

**DOSSIER DE PRESSE**  
SEPTEMBRE 2024



# CETTE ANNÉE, LE SALON DU CHOCOLAT SONNE LE TEMPS DE LA GOURMANDISE !

Depuis près de trente ans, le Salon du Chocolat de Paris célèbre le savoir-faire de toute une filière : pâtissiers, chocolatiers, boulangers... qu'importe leur origine, ils partagent avec le public des créations toujours plus savoureuses et inventives.

Cet espace vibrant, créateur de rencontres, de sourires et d'intenses moments de gourmandise, met à l'honneur cette année la thématique du temps, déclinée tout au long des cinq jours de l'événement. Une occasion unique, pour petits et grands, de découvrir de nouvelles saveurs, textures et manières de travailler le chocolat, les cacaos des meilleures origines et l'univers qui y est associé... mais également de prendre le temps de déguster des créations toutes plus savoureuses et étonnantes !

Plus que jamais, le Salon du Chocolat sera un lieu de joie et de convivialité, faisant du chocolat un plaisir décomplexé et accessible à tous.

# LES CHIFFRES DU SALON

 20 000	m <sup>2</sup>	 20	conférences
 250	exposants	 25	démos junior
 35	démos	 14	robes / 11 défilés

PRÈS DE **30** PAYS REPRÉSENTÉS

BELGIQUE  
BÉNIN  
BRÉSIL  
CAMEROUN  
CANADA  
DANEMARK  
ÉQUATEUR  
FRANCE  
GABON  
GHANA  
GUINÉE  
HAÏTI  
HONGRIE  
INDE



INDONÉSIE  
ITALIE  
CÔTE D'IVOIRE  
JAPON  
MADAGASCAR  
PAYS-BAS  
PÉROU  
SAO TOMÉ  
SLOVÉNIE  
SUISSE  
TAIWAN  
TURQUIE  
ÉTATS-UNIS

Le Salon du Chocolat de Paris est le témoin, autant que l'incubateur, de la **formidable évolution qu'ont connu les métiers de la pâtisserie et de la chocolaterie au cours des trois dernières décennies**. Cette position de pionnier lui a permis de devenir le plus grand événement mondial du secteur de la gastronomie sucrée, avec une présence dans neuf pays. Les émissions de télévision dédiées à la pâtisserie, ainsi qu'une génération d'artisans-entrepreneurs ambitieux, ont réalisé le tour de force de **placer les gâteaux et chocolats au centre de l'attention de tous les publics**. Cette réussite ne doit rien au hasard : le pouvoir d'attraction des gourmandises sucrées est intemporel, traversant les siècles en s'adaptant au goût de l'époque ! Ces douceurs participent à rendre la vie plus joyeuse et agréable, avec des saveurs régressives, des couleurs attrayantes et la capacité à raviver des souvenirs d'enfance, conférant aux délices sucrés une palette d'émotions inégalable.

En 2024, le Salon du Chocolat de Paris attend 250 exposants et 92 000 visiteurs. Son objectif demeure inchangé : participer au rayonnement de toute une filière, rassemblée sous l'étendard de la gastronomie sucrée au cœur du pavillon 5 de Paris Expo - Porte de

Versailles, tout en créant du lien entre les maillons de cette précieuse chaîne allant de la fève à la tablette, avant de s'ouvrir au large éventail des douceurs sucrées. Toujours plus créative et tournée vers l'avenir, elle prend également en compte les **enjeux humains et environnementaux de la conception à la dégustation de ses produits**. Désormais, le temps est venu de placer la matière première au cœur des attentions. La présence des pays producteurs, avec lesquels le salon entretient une relation historique et privilégiée, témoigne de cette tendance : l'appétit de transparence des consommateurs ne fait que grandir.

C'est un salon plus que jamais fédérateur, joyeux et engagé qui ouvrira ses portes dès le 29 octobre à partir de 19h, pour une soirée d'inauguration festive, puis du **30 octobre au 3 novembre 2024 de 10h à 19h** : pâtissiers, chocolatiers, boulanger, glacières - avec le soutien des quatre confédérations ! -, confiseurs, producteurs de cacao...

**Qu'ils soient professionnels ou amateurs, jeunes ou plus matures, ils se retrouveront tous pour partager la même passion du goût, admirer des créations artistiques ou même concourir, tissant ainsi un lien unique et sans cesse renouvelé !**





## 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 gourmands de déguster sur place ou à emporter des créations pâtissières raffinées et de renom. Il verra ainsi se succéder **Nina Métayer** (Délicatisserie), **Nicolas Guercio** (Hôtel Lutetia, Paris), **Eddie Benghanem** (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 pâtissiers à découvrir. **Aurélien Cohen** (Asnières-sur-Seine, 92), **Cyril Gaidella** (Boulangerie-pâtisserie Zest, 92 et 94) et **Mohamed le Pâtissier** (suivi par près de 300 000 personnes sur Instagram) occuperont successivement ce stand.

**Le chocolat se distingue par la diversité de ses formes, couleurs et saveurs : c'est une invitation au voyage des sens.** Le salon se fait l'écho de cette filière plurielle, en mettant notamment à l'honneur les femmes au travers de l'espace **Elles**, valorisant le talent d'entreprises telles que **Les oursons de Manon**, **A-typica** - une gamme de chocolats bean-to-bar aux racines caribéennes - ou encore **Oh Oui!** - 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 conscient.

## LE TEMPS, UNE THÉMATIQUE INFUSÉE DANS L'ENSEMBLE DU SALON

En choisissant le temps comme fil conducteur de son édition 2024, le Salon du Chocolat de Paris met en lumière un sujet central pour l'ensemble des acteurs de la filière, des plantations au consommateur. **Cultiver du cacao demande en effet de longs mois de travail**, autant qu'un soin permanent des parcelles pour assurer la longévité des cacaoyers : la patience et l'abnégation se transmettent ainsi chez les arboriculteurs... mais également au sein des transformateurs que sont les industriels et artisans, chargés d'entretenir et améliorer sans cesse leurs recettes au fil des années.

**La dégustation est également un temps privilégié, devenu un véritable luxe dans une époque où les journées se succèdent à grande vitesse.** Cette discipline sera placée au centre des attentions tout au long de l'événement.

Le choix de cette thématique ne doit rien au hasard : **en 2025, le Salon du Chocolat de Paris fêtera ses 30 ans !** Au fil des années, ce rendez-vous incontournable de la filière soudée que forme la gastronomie sucrée

est parvenu à fédérer la planète pâtisserie et chocolat, renforçant la position de Paris comme capitale mondiale des arts sucrés, au cœur d'un réseau de nombreux Salons du Chocolat dans le Monde. **Un anniversaire qui sera célébré dans la joie et la douceur**, avec la complicité des chefs venus de tous horizons.





## L'ARABIE SAOUDITE, INVITÉ D'HONNEUR ET NOUVELLE PLACE FORTE DE LA GASTRONOMIE SUCRÉE

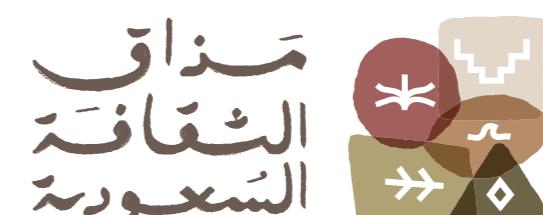
La diversité culturelle fait partie intégrante de la nouvelle scène sucrée. Certaines régions font entendre leur voix avec des créations aux ingrédients inhabituels, mais aussi en mettant en avant leur savoir-faire technique.

**L'Arabie Saoudite** sera à l'honneur au Salon du Chocolat de Paris 2024, l'occasion pour ses meilleurs artisans d'engager un dialogue toujours plus créatif avec leurs homologues du monde entier et de mettre en valeur la culture gastronomique du pays.

Pour célébrer cette collaboration interculturelle, une pièce monumentale en chocolat de plus de 2m de haut, sera présentée aux visiteurs du salon. Conçue par un designer saoudien et réalisée par le maître chocolatier

**Jean-Luc Decluzeau**, elle mettra en valeur le caractère majestueux et exotique de la faune vivant sous ces latitudes lointaines, avec un animal emblématique de la région. Quelques indices : l'animal qui sera représenté célèbre 2024 et les liens étroits qu'il entretient avec le royaume de l'Arabie Saoudite.

**Un espace de 200m<sup>2</sup>, positionné dès l'entrée du salon, sera consacré aux acteurs faisant vivre la filière locale.** Leurs ingrédients - dont les dattes - prendront vie au cœur du Pastry Show, avec **des démonstrations orchestrées par deux chefs saoudiens**, mais également au travers **d'un concours amateur**, où les saveurs des fruits et des épices s'associeront à une grande palette d'ingrédients pour des créations hautes en saveurs.



TASTE OF SAUDI CULTURE

# CINQ JOURS D'ÉVÉNEMENTS, CONFÉRENCES ET CONCOURS RICHES EN SAVEURS



Le défilé des robes en chocolat autant que les rencontres avec les chefs sont les principaux moteurs de visite sur le Salon du Chocolat de Paris. Ces temps forts, renouvelés chaque année, participent à la dimension festive de l'événement, tout autant qu'à sa capacité à entretenir un riche imaginaire autour de la matière chocolat.

**Le 29 octobre au soir, la soirée inaugurale réunira plusieurs célébrités, devenues mannequins pour l'occasion, qui dévoileront 14 créations, dont une éphémère, particulièrement audacieuses.** Stylistes et chocolatiers œuvrent en coulisses pour la réussite de ce préambule festif qu'est la soirée inaugurale, organisée en faveur de l'association **Mécénat Chirurgie Cardiaque**. Derrière chacune de ces créations, ce sont des dizaines d'heures de réflexion, de façonnage et d'assemblage : ce temps, mis au service d'une approche artistique du métier, dévoile une nouvelle facette de cet artisanat.

**Le show continuera chaque jour, à 16h et 17h, réalisant le défi de donner vie à la gourmandise.** Ces défilés rapprochent avec audace et talent les univers de la mode et du sucré. À l'image des événements organisés par les maisons de haute couture, le public pourra découvrir des créations chocolatées, incarnées tant par des visages féminins que masculins et habilement mises en musique. **Un spectacle unique, renforçant le caractère festif du salon, durant lequel le visiteur embarquera pour un voyage dans le temps à travers les époques, de l'ère Gréco-Romaine à celle du Baroque, en passant par les Sixties.**



## LES BINÔMES DU DÉFILÉ

Le Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, **Stéphane Glacier** & la créatrice **Marine Clesse**

L'artisan chocolatier et président de Relais Desserts, **Vincent Guerlais** & la créatrice **Angélique Godey**

L'artisan chocolatière Bean to Bar **Mélanie Paulau**, fondatrice de la chocolaterie 20° Nord 20° Sud & le créateur **Marco Sgarra** pour sa maison éponyme

Le chocolatier **Jean-Luc Decluzeau** & la créatrice **Michaëla Daniel-Thomas** pour Kathshoppin Couture

**Christophe Bertrand et Nicolas Morin** pour **La Reine Astrid** & le créateur **Ricardo Dávila** pour Promperú France

Le chef chocolatier **Andres Zakhour** pour Ara Chocolat & le créateur **Ricardo Dávila** pour Promperú France

Le pâtissier-chocolatier **Hugo Pralus** pour la Maison **Pralus** & le créateur **Stéphane Pagan**

Le maître chocolatier **Viviane Kouamé** & le styliste **Roger Banga**

La chocolaterie **Alex Olivier**, **Les Chocolats du Cœur** & **Julia Hervet**, créatrice de robes de mariée

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** & la styliste **Jasmine Meziou**

**Maëlig Georgelin**, chef pâtissier et créateur d'Au Petit Prince & **Claudine Vicaire**, créatrice de robes de mariée

Le chef pâtissier de l'Hôtel de Matignon et du Premier Ministre, **Gaël Clavière** & **Jérôme Blin**, couturier plasticien

## REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES DE CHOC' DU DÉFILÉ !

**MAKE UP FOR EVER** Academy - Maquilleur officiel du défilé [academy.makeupforever.com](http://academy.makeupforever.com)

**Élysées Marbeuf** - Coiffeur officiel du défilé [elysees-marbeuf.fr](http://elysees-marbeuf.fr)

**Hôtel Trocadéro La Tour** [www.trocaderolatour.com](http://www.trocaderolatour.com)

## DEUX MARQUEURS FORTS DU SALON DU CHOCOLAT DE PARIS : LES ŒUVRES MONUMENTALES ET LE PASTRY SHOW

À chaque édition les meilleurs artisans renforcent l'impact visuel du salon en réalisant des œuvres monumentales, sculptées et entièrement réalisées en chocolat (ours, chiens, éléphants, monuments de Paris...). Elles mettent en valeur la dimension artistique du métier, tout autant que les possibilités infinies de création offertes par cette matière. Cette source d'émerveillement pour les plus jeunes, participe à créer des vocations... autant qu'à susciter d'irrésistibles envies de croquer dans de délicieux sujets, peu importe leur couleur et leur saveur !

Des réalisations non moins artistiques s'inviteront, quant à elles, sur la scène du « **Pastry Show** ». **À mi-chemin entre scène et laboratoire pâtissier, cet espace accueille les visiteurs pour découvrir des gestes et techniques d'exception au travers de véritables masterclasses.** C'est ici que les orfèvres de la gastronomie sucrée réaliseront leurs recettes, sous l'œil bienveillant de **Mercotte**, la blogueuse préférée des Français. Mis au point avec la participation de l'Ecole Ferrandi Paris,

le Pastry Show offre de riches temps d'échange, de transmission et de découverte, qui font écho aux valeurs de l'institut et, plus largement, du métier. Les cinq sens seront en éveil tout au long de ces démonstrations, le plaisir des yeux et des odeurs s'accompagnant de celui du goût grâce à la dégustation finale. Seront présents, Nina Métayer, Jeffrey Cagnes, Philippe Conticini, Jordan Talbot, Maxence Barbot, Matthieu Carlin, Angelo Musa, Claire Santos Lopes, Brandon Dehan, David Boudinet, Coline Doussin... autant de noms désormais bien connus des amateurs de pâtisserie, et qui élargiront leur cercle d'adeptes grâce à ces moments de partage.

**Puisque les délices sucrés savent nourrir le corps autant que l'esprit, cette logique de partage se prolonge au travers d'un programme de conférences balayant les thématiques clé de la filière**, allant du végétal au savoir-faire boulanger en passant par la nécessité de concilier gourmandise et santé. Cela sera également l'occasion de faire le point sur l'état de la filière cacao.



## L'ESPACE CONCOURS, UN CATALYSEUR D'ÉMOTIONS ET DE CRÉATION

Les métiers de la pâtisserie, de la boulangerie et de la chocolaterie sont comparables à de véritables disciplines sportives : l'entraînement et la compétition y tiennent naturellement une place importante, participant à faire vivre et grandir le savoir-faire. Le Salon du Chocolat de Paris accueille ainsi **plusieurs rendez-vous marquants**, à l'image du Trophée International de la Pâtisserie Chocolaterie Française, co-organisé par la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers et Traiteurs, le Journal des Pâtissiers et la Confédération Nationale des Chocolatiers et Confiseurs de France. Il met à l'honneur l'ensemble de la profession pâtissière, et permet aux amateurs ainsi qu'aux professionnels, chacun dans leur catégorie, de défendre leurs réalisations auprès du grand public et d'un jury d'experts.

**Les boulanger**s ne sont pas en reste puisque l'un de leurs produits emblématiques s'invite sur scène : le **Master du Pain au chocolat**, né en 2022 sous l'impulsion de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, valorise le croustillant inégalable de cette gourmandise autant que l'expertise qui y est associée.

Pour que tout le monde participe à la fête, de multiples remises de prix ponctuent l'événement. Les jeunes talents se verront ainsi remettre leurs récompenses dans le cadre de la compétition du **Meilleur Apprenti de France chocolatier**, organisée par la Confédération des Chocolatiers & Confiseurs de France, en plus de voir leurs « pièces commerciales » exposées pendant les cinq jours du salon. Ce sont ainsi près de dix réalisations qui valoriseront le talent des plus jeunes, mettant en lumière l'indispensable temps lié à la formation : les métiers du goût se transmettent entre les générations grâce à ce processus continu... aujourd'hui encore et pour longtemps.

La remise des prix des **Awards du Club des Croqueurs de Chocolat** récompensera, quant à elle, les artisans ayant mis au point des bonbons et tablettes mémorables. Puisque le chocolat n'existerait pas sans cacao, l'**Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles** (AVPA) distinguera, quant à elle, les producteurs ayant fait le choix de travailler de la fève à la tablette avec des « Chocolats élaborés à l'origine ». Enfin, l'interprofession **Cultures Sucre** remettra le prix du Meilleur livre de pâtisserie 2024.



## LE CHOCOLAT ET LA PÂTISSERIE, UN LANGAGE TOUJOURS PLUS UNIVERSEL

Le visage des vitrines de pâtisserie et de chocolaterie est en pleine transformation. Les problématiques environnementales imposent, en effet, aux professionnels une plus grande rigueur dans la conception de leurs produits (respect de la saisonnalité, limitation du gaspillage...). S'approvisionner en circuit-court est devenu une option de choix, qui se matérialise par la montée en puissance du bean-to-bar, où les chocolatiers travaillent souvent en direct avec de petits producteurs. Cette logique d'« éco-conception » se trouve cependant bousculée par l'attrait des nouvelles générations pour des créations toujours plus visuelles et reprises sur les réseaux sociaux. Au-delà d'être bonnes, les douceurs doivent donc être « instagrammables ». Des chefs tels qu'Aurélien Cohen ou bien l'enseigne de boulangerie créative BO&MIE l'ont bien compris, en misant sur une communication soignée et des créations au caractère « food porn » assumé.

Le Salon du Chocolat de Paris est le reflet de ces mutations, laissant s'exprimer des tendances désormais mondiales : le sucré n'a jamais été aussi connecté et métissé ! Le donut s'invite ainsi dans les allées, sous l'impulsion de **Donuteria**, non loin des pasteis de nata conçus par **Canelas**. La culture du chocolat

et de la pâtisserie tient une place importante en Europe : plusieurs pays du continent, à l'image de la Belgique et de la Suisse, prendront part à la fête pour présenter leur savoir-faire.

En définitive, c'est le **caractère universel de la gastronomie sucrée** qui se démontre chaque jour un peu plus, mettant de côté les frontières géographiques et démographiques : tout le monde pâtisse, chacun apportant sa sensibilité et sa vision. Les gâteaux et le chocolat forgent les souvenirs au fil du temps, enrichissant la bibliothèque des goûts et textures cultivée par les plus gourmands.



# DES ESPACES DÉDIÉS À LA DÉCOUVERTE

Chaque année, les **bûches de Noël** se dévoilent au travers d'une exposition dédiée, marquant le départ de la saison des fêtes, qui sonne l'aboutissement de plusieurs mois de travail acharné en création puis en production. Décors enchantés, saveurs raffinées, textures délicates... rien ne manque pour enchanter les fins de repas. **Les plus grands chefs pâtissiers seront réunis au sein de cet espace pour susciter l'envie.**

Marqueurs incontournables du temps qui passe et rapproche petits et grands de la fin de l'année, **les Calendriers de l'Avent complèteront cette évocation de la période de fêtes pour une exposition colorée, graphique et festive**, faisant appel aux émotions de chacun, avec la promesse d'une nouvelle saison de plaisirs sucrés à partager.

Cette même envie se retrouvera au travers de la représentation des spécialités sucrées du

terroir français : ces créations riches en histoire et en saveurs révéleront tous leurs secrets, à l'image du pain d'épices ou des bonbons. La maison **Fortwenger**, spécialiste alsacien de ce produit emblématique, partagera son savoir-faire entretenu depuis 1768. Autre maison attachée au patrimoine gourmand tricolore, **le Bonbon au Palais** fera découvrir la large palette des confiseries régionales, parfois méconnues du public.



# ÉVEILLER LE JEUNE PUBLIC À LA GOURMANDISE

Toutes les générations se retrouvent autour du chocolat et de la pâtisserie ! Les plus jeunes n'y font pas exception : **le Pastry Show Junior leur est entièrement dédié, avec une approche résolument ludique et pédagogique de la création sucrée.** C'est une aventure initiatique et magique dans cet univers gourmand qui est promis aux jeunes gastronomes, avec des démonstrations de chefs ainsi que des créations joyeuses et colorées. En plus de pouvoir découvrir les créations de la marque **le Comptoir de Mathilde**, les gourmands en herbe assisteront à des animations destinées à nourrir leur imaginaire autant que leurs papilles, tout en mettant en lumière l'intérêt de créations dépourvues de matières premières animales. Un spectacle conté, baptisé « Rhéa et le monde mystérieux du végétal », imaginé

par **Priscilla Lanzarotti et Rhéa (Candidate de The Voice 13)**, sera joué tous les jours. Les recettes seront également au rendez-vous : **Cookie végétal au chocolat, garni d'un cœur fondant personnalisé** -présenté par **Fernando Maria** (PatisCoach)-, **Pavlova magique végétale** -développée par **Maïssa Barka** (Maïssa gourmandise), **Bombe Choco Coco** -mise au point par **Claire Robert** (Théobroma Collections) -... autant de propositions hautes en saveurs pour les petits gourmands.



# CRÉER UN ENVIRONNEMENT PROPICE AUX ÉCHANGES PROFESSIONNELS

Si les chefs viennent à Paris rencontrer leur public, ils y entretiennent également de riches échanges entre pairs, ouvrant la voie à des évolutions de leur offre. **Techniques de pointe, machines améliorant le quotidien et la productivité des équipes, dernières tendances de consommation...** le Village BtoB s'impose désormais comme un passage incontournable pour tous les professionnels. La présence de fabricants reconnus, tels que **Alimat Tremblay, Hydroprocess, Selmi** ou encore **Packint**, renforce l'attractivité de la zone et garantira à chaque visiteur de repartir avec des solutions adaptées à ses besoins. Une offre de contenus spécifique a été développée à destination de ce public exigeant : le spécialiste du sourcing de fèves **Belco** animera des ateliers autour du cacao, tandis

que l'avocate **Laure Monnier** abordera les nouveaux enjeux liés à la réglementation sur l'import de produits issus de la déforestation. De quoi faire de ce Village BtoB une véritable boîte à outils pour les professionnels, pour qui le renouvellement constat des produits et méthodes est devenu indispensable.

Le Salon du Chocolat de Paris est également le terrain de chasse privilégié des acheteurs du secteur de l'épicerie fine et de la distribution spécialisée : ils y repèrent les tendances montantes, les produits innovants à même de séduire leur clientèle ou encore les marques avec lesquelles nouer de nouveaux partenariats. Cet espace sera ouvert uniquement aux professionnels du 30 octobre au 1<sup>er</sup> novembre inclus.

# UN RÉSEAU INTERNATIONAL DYNAMIQUE ET EN EXPANSION

Dès 1998, le Salon du Chocolat s'est exporté à New York, avant de rejoindre le Japon, plus précisément sa capitale Tokyo, deux ans plus tard. L'intérêt de la population nippone pour les douceurs sucrées a permis depuis de le déployer dans cinq villes à travers le pays... mais également d'inviter les artisans japonais sur le salon parisien, où ils démontrent chaque année leur minutie et un fort esprit créatif. Impossible de s'arrêter en si bon chemin : désormais, l'événement fait fondre des pays tels que **la Chine, les Émirats Arabes Unis, l'Arabie Saoudite, la Turquie, le Canada, les Etats-Unis ou encore le Pérou**. Plus de quinze salons sont organisés à travers le monde chaque année, représentant un véritable tremplin pour toute la filière.

Les professionnels peuvent ainsi explorer de nouveaux débouchés d'affaires dans des nouveaux pays à fort potentiel, dans un environnement totalement dédié à la gastronomie sucrée.

**Le dialogue entretenu avec le pays du soleil levant se concrétise à Paris au travers de l'Espace Japon, où se retrouvent chaque année des artisans aux identités fortes.** Plusieurs d'entre eux partageront -au travers de démonstrations et de leurs stands- au sein du Salon du Chocolat de Paris tout le savoir-faire qui assure leur succès au sein de la capitale française, à l'image de **Aki** - bien connu du quartier de l'Opéra de par ses multiples adresses (boulangerie, café...) rue Sainte-Anne -, du restaurant **Pages Blanches** ou encore de la Pâtisserie Rayonnante, incarnée par le duo pétillant que forment Yuki Hayato & Lumi Hachiya. Ils seront rejoints par le chocolatier nippon **Heartnokomichi**, la cheffe à domicile **A table avec Sanae** ainsi que l'association **Bean to bar Japan**, destinée à promouvoir le savoir-faire en transformation de cacao développé sur l'île.

# EXPOSANTS

20° NORD 20° SUD	CANELAS	DONUTERIA	LAREKA	PATISSERIE LE DANIEL
3G PACKAGING	CANELÉS BAILLARDRAN	ÉCOLE DUCASSE	LAURENT DUCHÈNE	PIERRE & TIM COOKIES
A LA REINE ASTRID	CARRÉ DE CAFÉ	ELVICART	LCC CONCEPT	PIERRE LEDENT
A-TYPICA	CARRÉ SUISSE	ETHIQUEABLE	LE BONBON AU PALAIS	PRALUS
ACAOYER	CHAMPAGNE GREMILLET	EUROTEXTILE	LE COMPTOIR DE MATHILDE	PROMPERU
AKI BOULANGERIE	CHOCOLAT BEUSSENT LACHELLE	FBM	LE FONDANT BAULOIS	QANTU
ALAIN CHARTIER	CHOCOLAT DE H	FERRANDI	LE MAJESTUEUX	QUATRE EPICE
ALEX OLIVIER	CHOCOLATE IN A BOTTLE	FORTWENGER	LE NOUOURNS FRANCAIS	RACINE CARREE
ALIMAT TREMBLAY	CHOCOLATERIE BAUMANIERE	FORUM DESIGN	LE PARISIEN	REAL CHOCOLAT
AMEYA	CHOCOLATERIE GENTHOD	FRIIS HOLM/OIALLA	LES BELLES ENVIES	RODY CHOCOLATERIE
AU PETIT PRINCE	CHOCOLATERIE TAKASU	FU WAN CHOCOLATE	LES OURSONS DE MANON	ROSSI&ROSSI
AURÉLIEN COHEN	CHOCOME	GAEI JACOB - SOKOLA	LES THERMES DE SAINT MALO	SAMBIKA
AUX DELICES DU PALAIS	CINAGRA/MENAKAO/EPICES & VANILLE	GEORGE CANNON	LES TROIS CHOCOLATS	SAS BY CHRIS K
AVPA	CMADA	GHANA EXPORT PROMOTION	LEYENDA	SAVY GOISEAU
AVRAH	COCOTOWN	AUTHORITY	MADAGASCAR - CONSEIL	SCOOPS/LES PRODUCTEURS
AWEMA	COEUR DE CHOC	GUILLAUME BICHET	NATIONAL DU CACAO	IVOIRIENS
AYITIKA	COMPTOIR DES SAVEURS	HEARTNOKOMICHI	MAISON MAXIME	SELMI
BBPACK	COMPTOIR DU CACAO	HYDROPROCESS	MAISON MIRET	SHOUK
BEAN TO BAR INDONESIA	CONFEDERATION DES CHOCOLATIERS	IDEO TECNICA	MAITRE DATTIER	SILIKOMART
BEAN TO BAR JAPAN - CACAOKEN & CACAOGOTO	CONFEDERATION DES P TISSIERS	INARU	MANOA CHOCOLATE	SOIF DE MOUSSE
BELCO	CONFISERIE SAUNIER	JACKEL JOSEPH PATES DE FRUITS	MAX HAVELAAR	STEPHANE GLACIER
BENVENUTO	CONSULAT SAO TOMÉ	JACQUES BOCKEL	MENAKAO	SUN AND GREEN
BERTRAND CHOCOLATIER	CRIOLOS	KADZAMA	METRONICS	T COMPANY
BILAIT	CROQUET DE CHAROST	KALEOS	NICOLAS BOTOMISY	TEATAP
BILLE EN TETE	CULTURES SUCRE	KAREN CHOCOLATS	NICOLAS PAIN D'EPICES	TERRE DE FEVES
BO&MIE	DAMIEN VETAULT	KEVIPACK	NOTRE PATISSERIE	THEOBROMA
BON FICTION	DE MARLIEU	KIYOSA	NOUG'ALPES	TRESORS D'AILLEURS/TDM
BONBON COLLECTION	DELAVEAUX CHOCOLATIER	KROKOLA/MERVEILLES DU MONDE	NOUGATERIE DES FUMADES	VINCENT GUERLAIS
BOULANGERIE ZEST	DES LIS CHOCOLATS	L'ARTISAN TARTINEUR	O GOURMANDISES D'ALICE	WAFFLE SANDWICH
BOVETTI CHOCOLATS	DETOXIMIX	L'ECLAIR DE GENIE	OACAO	WATERJET CORPORATION S.R.L.
BRULERIE CARON	DIAMOND CUSTOM MACHINES	LA BELLE LIEGELOISE	OH OUI !	YACON&CO
CAFFE PERTE		LA CASE A VANILLE/CHAIX	PACKINT	ZOTO
		LA GAZELLE D'OR	PAGES BLANCHES	

Liste arrêtée au 16/09/2024

## PARTENAIRES

### PAYS À L'HONNEUR



TASTE OF SAUDI CULTURE



### 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)

### About Comexposium

The Comexposium Group is a leading events organiser worldwide, creating events that bring communities together to discover and explore businesses, passions and interests. Comexposium organises over 150 professional and general public events, covering more than 10 sectors (including agriculture/food, retail/digital, fashion/accessories and leisure). The group connects 48,000 exhibitors and 3.5 million visitors, 365 days a year. Comexposium creates experiences as well as opportunities for encounters among participants with its events, such as SIAL, Paris Retail Week, Foire de Paris, Rétromobile... and their content, enabling communities to connect throughout the year, through an effective and targeted omnichannel approach.

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

Photographies : © Brunet-Monié

CONTACT PRESSE - Agence 14 septembre

salonduchocolat@14septembre.com



WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM