



SALON DU CHOCOLAT & DE LA PÂTISSERIE DE PARIS 2025 :

LE RENDEZ-VOUS DES PASSIONNÉS ET DES PROFESSIONNELS !

Du 29 octobre au 2 novembre 2025, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie revient à Paris Expo Porte de Versailles, pour célébrer sa **30e édition**. Il réunit chaque année un public pluriel, mêlant amateurs passionnés et experts du secteur.

Tandis que le grand public découvre un univers gourmand et spectaculaire via des expériences et animations immersives, les professionnels s'y retrouvent pour **échanger, dénicher ou encore prospecter**, le tout dans un cadre propice aux **rencontres, aux synergies et à la valorisation des savoir-faire**.

UN RENDEZ-VOUS DE RÉFÉRENCE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Depuis 30 ans, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie a su s'imposer comme **un rendez-vous immanquable pour tous les professionnels de la filière** : artisans, industriels, acheteurs, chefs...

On y vient pour trouver l'inspiration, créer des opportunités business, tester des produits d'excellence ou encore s'équiper.

Présent dans plus de 10 pays à travers le monde, l'événement rayonne au-delà des frontières et s'impose comme une **plateforme d'influence incontournable pour la profession** occupant aujourd'hui une place centrale dans le paysage des salons alimentaires mondiaux.



LE VILLAGE B TO B : TOUT L'UNIVERS DE LA PRODUCTION SUCRÉE, DES MATIÈRES PREMIÈRES À L'EMBALLAGE

Désormais installé dans le hall 5.2 pendant 5 jours, le Village s'étend sur 600 m², réunit près de 40 exposants, propose un espace lounge et une salle dédiée aux conférences et masterclass. Lieu de démonstrations, de rencontres et d'inspiration, il offre un parcours pensé pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels – qu'ils soient artisans, industriels, techniciens, acheteurs ou institutionnels.

Du chocolat bean-to-bar aux créations et formats innovants, en passant par les matières premières d'exception ou les emballages responsables et raffinés, les dernières avancées du secteur y seront à découvrir.

Véritable carrefour de l'innovation, de l'expertise technique et des échanges professionnels, le Village B to B s'impose comme le centre névralgique des enjeux métiers du Salon.

DES PARTENAIRES TECHNIQUES AU SERVICE DES ARTISANS DE LA GASTRONOMIE SUCRÉE

Pour répondre aux attentes d'un public expert et exigeant, le Village BtoB proposera une offre de contenus riches illustrés par des entreprises reconnues pour leur parfaite maîtrise technique des outils de production, clé de voûte des grands défis des années à venir.

Quelques exemples d'entreprises à retrouver dans le village BtoB au Hall 5.2 :



ALIMAT TREMBLAY entreprise française et familiale depuis 3 générations, est spécialisée dans le matériel pour les productions sucrées artisanales et semi-industrielles. Elle présente sa dernière innovation qu'elle a co-créé avec l'entreprise italienne **Pomati "l'AQUA"** : une machine de découpe jet d'eau de haute précision, compacte et intuitive pour répondre aux exigences du secteur.



Afin d'optimiser leur production tout en garantissant une qualité irréprochable, les chocolatiers adoptent des technologies comme le « One Shot », qui permettent le moulage et le fourrage en simultané (ganache, praliné, caramel...), **AWEMA**, spécialiste suisse reconnu, propose des solutions d'automatisation performantes, intégrant notamment des bras robotisés pour exécuter avec fiabilité les gestes les plus délicats.



FACTIS est un atelier spécialisé dans la fabrication de factices alimentaires réalisées à base de résine et silicone, très prisées dans le monde de la pâtisserie artistique et du design sucré. Elle présente, cette année, ses dernières innovations pour l'élaboration de produits alimentaires factices. Des créations artisanales uniques et sur-mesure pour enjoliver boutiques, vitrines, corners, salons et publicités.



HANS BRUNNER GmbH est leader international dans la fabrication de moules en polycarbonate (figurines creuses, pralines, tablettes, feuilles de transfert et systèmes one-shot), cette entreprise allemande exposera ses dernières collections, fruit d'un savoir-faire artisanal allié à une technologie de pointe.



Basée en Bourgogne Franche-Comté, l'entreprise **HYDROPROCESS** s'est imposée comme une référence de la découpe par jet d'eau avec sa machine iconique **ChefCut®**, déjà adoptée par plus de 500 professionnels dans le monde. L'entreprise française présentera en avant-première la **ChefCut CC3515**, une nouvelle génération de machines encore plus performante.

Sans oublier des entreprises comme **IDEAL PLAST**, entreprise italienne experte dans la **transformation plastique qui propose des solutions de conditionnement**, **LAREKA**, entreprise néerlandaise spécialisée dans les **emballages haut de gamme** ou encore **WATERCUT**, basée en Espagne, entreprise **pionnière dans l'élaboration des machines de découpe par jet d'eau haute précision** pour la pâtisserie, la chocolaterie et la confiserie ; et bien d'autres à venir...

Un aperçu de quelques pépites à découvrir dans les allées du salon :

Chef pâtissier et chocolatier, **Nicolas Botomisy** explore une gourmandise qu'il qualifie de raisonnable : **sans sucres ajoutés, sans colorants, mais toujours exigeante sur les matières premières**. Ses créations, dont ses emblématiques tablettes gourmandes (fourrées ou à inclusions), sont toutes élaborées à partir de chocolats grands crus et 100 % beurre de cacao. Pour l'édition 2025 du Salon, il dévoilera une gamme de **pâtes à tartiner sans sucres, riches en protéines et à haute teneur en fruits secs nobles** : noisettes du Piémont, pistaches et amandes de Sicile.



Racine Carrée, fondée par deux ingénieurs agronomes, **maîtrise toute la chaîne du cacao, du Pérou à la Provence**. Sur leur parcelle Alto Miro, ils cultivent, fermentent et séchent des fèves d'exception, transformées ensuite dans leur atelier niçois. Leur **chocolat, sans intermédiaire et traçable, valorise le terroir amazonien et l'artisanat d'exception, de la racine au carré**.



Artisan chocolatier et pâtissier à Nantes, **Vincent Guerlais** incarne depuis 1997 l'innovation et l'excellence. À la tête de 130 collaborateurs et **Président des Relais Desserts**, il conjugue audace et exigence. En 2018, il crée la **Cacaofactory®**, un lieu **dédié à la transformation artisanale du cacao**. De la fève à la tablette, chaque étape est maîtrisée pour révéler l'authenticité de cacaos d'origine, cultivés selon une démarche éthique.



PARMI LES TEMPS FORTS DE CETTE ÉDITION 2025* :

- Des **conférences et masterclass professionnelles** qui aborderont les **aspects techniques, les nouvelles tendances et le sujet de la transmission** : la plateforme de formation en ligne **Voilà Chef** réunira des experts autour d'une table ronde pour discuter des défis de production liés aux moments clés de l'année.
- Des **animations et ateliers métiers**, qui aborderont les sujets liés au **dressage, à la production et à l'innovation**.
- Des **remises de prix et concours emblématiques**, parmi lesquels : Le Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie¹, Les Jeunes Espoirs Chocolatiers², la remise des awards du Club des Croqueurs de Chocolat ou encore le Master du Pain au Chocolat³.

¹ En collaboration avec la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France (CCCF), en partenariat avec la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF) et la Société Nationale des Meilleurs Apprentis de France (SNMAF).

² En collaboration avec la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France (CCCF), en collaboration avec le Club des Croqueurs de Chocolat et les Centres de Formation d'Apprentis (CFA) spécialisés en chocolaterie.

³ En collaboration avec la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF).

INFORMATIONS IMPORTANTES

Le Village B TO B se situe au **pavillon 5.2** et ouvert pendant **5 jours**.

Il est uniquement accessible avec le **PASS PRO 1 JOUR (17€)** ou le **PASS PRO 5 JOURS (45€)** qui donnent également accès à l'ensemble du salon.

La billetterie est ouverte à partir du **10 JUIN 2025**, pour les accréditations Presse nous vous informerons de l'ouverture de la plateforme par email.

CONTACTS

AGENCE 14 SEPTEMBRE

salonduchocolat@14septembre.com

ANDREIA MESQUITA | andreiamesquita@14septembre.com | 06 11 35 18 09

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

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

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



www.salon-du-chocolat.com