

# SALON DU CHOCOLAT

MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO

## ET DE LA PÂTISSERIE

### LE SALON DU CHOCOLAT ET DE LA PÂTISSERIE DE PARIS FÊTE PASSIONNEMENT SES 30 ANS !

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE À CROQUER  
DU 29 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2025

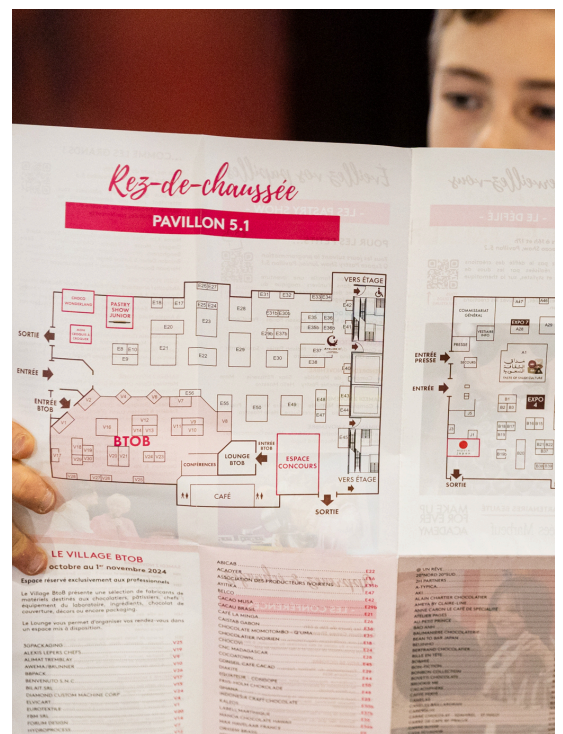
Du 29 octobre au 2 novembre 2025, Paris accueillera une édition exceptionnelle du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie. C'est le 2 juillet, à l'Atelier du Goût **Gault&Millau**, partenaire officiel de l'événement, que le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie a tenu sa conférence de presse sur l'édition anniversaire.

À l'occasion de ses 30 ans, le Salon revient avec un programme **entièrement revisité**, plus expérientiel, plus festif, plus immersif que jamais. **Parcours de visite repensé, près de 100 nouveaux exposants, expériences inédites, spectacles vivants, et grands noms de la pâtisserie** : cette édition 2025 mêlera célébration, créativité et engagement.

**Présent dans 11 pays à travers le monde**, Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie est devenu le reflet d'un art en constante évolution, un véritable coup de projecteur sur la filière cacao-chocolat-pâtisserie.

**Fidèle à son ADN**, cette édition anniversaire mettra à l'honneur toute la chaîne de valeur du cacao, des terroirs producteurs aux créations pâtisseries et chocolatières pour tisser un dialogue entre savoir-faire, durabilité et passion partagée.

Un anniversaire incontournable pour les professionnels de la filière, les familles et les amateurs éclairés comme les gourmands-curieux.



### 30 ANS DE PASSION EN CHIFFRES



2.5 Mio  
VISITEURS



4 800  
EXPOSANTS



10  
LICENCES



40  
SCULPTURES



1 000  
CHEFS



500  
COSTUMES

## UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE SOUS LE SIGNE DU RENOUVEAU

Organisé par **Comexposium**, troisième organisateur mondial d'événements, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie 2025 s'annonce comme une édition fidèle à son ADN mais entièrement réinventée !

Cette nouvelle édition promet un parcours plus immersif et fluide. Parmi les 250 exposants attendus, 40% feront leur toute première apparition au salon : l'occasion de découvrir une nouvelle génération de talents et d'acteurs incontournables du secteur. Les animations, elles aussi (et surtout), font peau neuve, avec une majorité renouvelée, pour surprendre, bousculer, inspirer et faire vibrer tous les passionnés de chocolat et de pâtisserie.

Enfin, le salon s'appuiera sur un programme fort et fédérateur, porté par un invité d'honneur et enrichi d'un spectacle inédit, qui viendra sublimer cette édition anniversaire.

## QUELQUES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER

### UN INVITÉ D'HONNEUR D'EXCEPTION



© Stéphane de Bourglès

**Jean-Paul Hévin**, maître chocolatier mondialement connu et reconnu, est l'**invité d'honneur de la 30<sup>e</sup> édition du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie**.

À la tête de plus de 20 boutiques à Paris, au Japon et à Taïwan, il incarne depuis plus de 30 ans l'excellence française du chocolat haut de gamme. Formé aux côtés de Joël Robuchon, il a remporté 8 concours de référence en pâtisserie-chocolaterie avant de devenir **Meilleur Ouvrier de France en 1986**.

Jean-Paul Hévin se distingue par son approche précise, épurée et profondément technique du goût. Sur le salon son rôle d'invité d'honneur prendra plusieurs facettes... à découvrir dès le 29 octobre.

### UNE COMÉDIE MUSICALE CHOCOLATÉE

Pour fêter les 30 ans du Salon, le traditionnel défilé de robes en chocolat se transforme en un show spectaculaire digne de Broadway. En partenariat avec l'**AICOM**, première école pluridisciplinaire en France dédiée à la comédie musicale, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie revisite les grands classiques de la comédie musicale comme **The Greatest Showman**, **Mamma Mia** ou encore **Starmania**...



Ce spectacle porte des valeurs qui chères au salon et à l'école : la **transmission**, l'**engagement artistique** et le **dépassement de soi**. Le chocolat, lui aussi, monte sur scène !

Intégré aux costumes imaginés par des **duos chocolatiers-stylistes**, il devient matière à création et brille sous les projecteurs, entre gourmandise et performance artistique.

## REMIX, LE SPOT INCONTOURNABLE

Trois chefs. Trois visions. Une expérience unique et inédite pour les 30 ans du Salon.

**Jeffrey Cagnes, Yann Couvreur et Cedric Grolet** : un casting cinq étoiles prend ses quartiers en plein cœur de l'événement.

Un avant-goût de la programmation ?  
Des créations sur-mesure, des rencontres ultra-privilégiées, une ambiance électrisante, le tout rythmé par des mixes entraînants...  
Restez connectés : la suite des surprises arrive très vite.

**EAT, FEEL, REMIX, REPEAT.**



@Kévin Rauzy

## DEUX NOUVEAUX ATELIERS À SAVOURER SANS MODÉRATION

Pour celles et ceux qui souhaitent mettre la main à la pâte ou affiner leur palais, le Salon proposera une série d'ateliers immersifs et pédagogiques, animés par des professionnels passionnés.

### LES ATELIERS DE DRESSAGE PÂTISSIER

Techniques professionnelles pour sublimer ses desserts et s'initier au cake design.

*(Atelier payant - 10€ pour les enfants, 20€ pour les adultes )*

### LE BAR À CHOCOLAT

Une masterclass immersive pour apprendre à déguster avec les cinq sens porté par la **Confédération des chocolatiers et confiseurs de France**.

*(Atelier payant - 40 €)*



## LA MAISON DU PÈRE NOËL

Un espace féérique pour petits et grands, conçu sur-mesure en partenariat avec **Maisons du Monde**. Seront exposés les bûches de Noël imaginées par les meilleurs artisans pâtissiers et chocolatiers avec une nouveauté cette année signée **Galeries Lafayette Le Gourmet**.

En effet, le grand magasin parisien exposera, en avant première, des bûches exclusives réalisées par ses **partenaires artisans pâtissiers et chocolatiers** présents boulevard Haussmann.





## ET TOUJOURS PLUS DE SURPRISES À (RE)DÉCOUVRIR !

L'édition 2025 regorgera d'expériences à savourer, à admirer et à explorer !

L'iconique Pastry Show réunira une cinquantaine de chefs parmi les plus belles figures de la pâtisserie française : **Nina Métayer** de la Délicatiserie, **Eddie Benghanem** du Trianon Palace Versailles, **Aurélien Cohen, Mercotte**, et bien d'autres encore, pour des démonstrations en live aussi inspirantes que gourmandes.

Envie d'une pause sucrée ? L'emblématique espace **Cake Time** est le point de rendez-vous parfait pour des dégustations tout au long de la journée, dans **une ambiance chaleureuse et conviviale, au contact direct des pâtisseries**.



Et pour sublimer cette parenthèse sucrée : à chacun son accord parfait, entre une tasse de thé **George Cannon** ou une coupe de **Champagne Gremillet** de la toute nouvelle formule "Royal tea time".

Focus sur la créativité avec l'**Allée de l'Inspiration**, parcours qui invitera les visiteurs à plonger dans **un univers de formes, textures et idées originales**, entre audace technique et liberté artistique. L'espace mettra en avant **10 répliques des costumes du show et 10 sculptures** réalisées par nos exposants sur le thème de la célébration.

Sans oublier les **quatre sculptures monumentales**, en plein cœur du salon, œuvres spectaculaires en chocolat, pensées pour surprendre, émerveiller et rendre hommage à la matière chocolatée !

## UN SALON SOLIDAIRE ET TOURNÉ VERS L'AVENIR

Depuis sa création, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie s'engage avec conviction pour **une filière plus responsable, durable et humaine**. Véritable miroir de l'écosystème cacao-chocolat-pâtisserie, il met en lumière **la richesse des terroirs producteurs, la diversité des origines et le savoir-faire transmis de génération en génération**. Chaque édition rend hommage aux femmes et aux hommes qui façonnent la filière, de la culture des fèves jusqu'à la création pâtissière, en valorisant les initiatives éthiques et les avancées durables.

Cet engagement se traduit aussi par un soutien fidèle et concret à **Mécénat Chirurgie Cardiaque**, depuis plus de 10 ans.

À travers ce partenariat solidaire, le Salon offre une visibilité essentielle à **cette association qui permet à des enfants atteints de malformations cardiaques, venus du monde entier, d'être opérés en France**.

La passion du chocolat au service du cœur : une dimension profondément humaine, qui incarne l'esprit du Salon et son regard résolument tourné vers l'avenir.





## CONTACTS

### AGENCE 14 SEPTEMBRE

salonduchocolat@14septembre.com

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

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

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



[www.salon-du-chocolat.com](http://www.salon-du-chocolat.com)