

SALON DU CHOCOLAT

MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO

ET DE LA PÂTISSERIE

ÉDITION **30** ANNIVERSAIRE
ANS



29[>]02 oct. nov.
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

DOSSIER DE PRESSE
SEPTEMBRE 2025

- EDITO -

30 ans, la passion intacte



Marianne Chandernagor

Directrice du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie

Depuis sa création, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie n'a jamais cessé de faire vibrer les publics et d'honorer toute la filière de la gastronomie sucrée – du producteur de cacao au chef pâtissier, en passant par les artisans chocolatiers, les confiseurs, les marques émergentes ou encore les grandes écoles.

À l'occasion de cette 30^e édition, j'ai souhaité que l'anniversaire ne soit pas qu'une rétrospective, bien au contraire.

Nous avons imaginé une édition tournée autant vers le passé que vers l'avenir qui participe à réaffirmer la raison d'être du Salon : **offrir à toute la filière cacao-chocolat-pâtisserie un point d'ancrage, d'expression et de visibilité à la hauteur de son dynamisme et de sa diversité.**

C'est justement cela qui fait la singularité de ce rendez-vous : un espace de représentation unique au monde, où se côtoient institutionnels, artisans, industriels, pays producteurs, experts, partenaires du goût et jeunes talents.

Le Salon est à la fois une vitrine et un tremplin : un rendez-vous de transmission, de démonstration, de rencontres, d'émotions et... de passion.

Nous avons voulu **réinventer l'expérience des visiteurs** : 2 animations sur 3 sont renouvelées et une centaine de nouveaux exposants rejoignent l'aventure cette année. Le parcours de visite est enrichi, plus engageant, plus participatif, plus immersif.

Le clou du spectacle ? **Une comédie musicale chocolatée** fait son entrée, réfléchi en partenariat avec l'**AICOM**.

Notre ambition ?

Redonner au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie ses lettres de noblesse, affirmer une vision exigeante et joyeuse de la gastronomie sucrée, célébrer les savoir-faire d'excellence — français et internationaux — et surtout, **valoriser l'humain derrière chaque création.**

Dans un contexte où les prix du cacao augmentent, il est plus que jamais essentiel de **rappeler la valeur de celui que l'on appelle l'or noir**, d'en raconter les origines, les gestes, les métiers et les enjeux.

Aussi, cette année, le Salon renforce sa **dimension pédagogique**, avec des ateliers, des conférences sur la filière, l'éthique, la transmission et la créativité. Plus que jamais, le Salon souhaite prendre le temps d'expliquer, raconter, faire comprendre et engager chacun dans sa consommation, car **le chocolat n'est pas un produit comme les autres**. C'est un plaisir quotidien, une émotion universelle qui s'affranchit de toutes les appartenances et les codes sociaux.

C'est aussi un formidable levier d'engagement grâce à notre partenariat de longue date avec **Mécénat Chirurgie Cardiaque** ; chaque robe, chaque geste, chaque création devient un acte solidaire concret.

Nous n'avons jamais eu autant de jeunes talents à nos côtés, jamais autant de raisons d'y croire encore.

Dans un monde secoué, il reste ce moment suspendu, fédérateur, gourmand et je suis fière de continuer à le faire vivre et évoluer pour longtemps encore.

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie est une bulle de joie, de passion et de partage.

Retour sur trois décennies chocolâtées

30 ANS DE PASSION EN CHIFFRES



2.5 millions
visiteurs



4 800
exposants



10 pays
représentés
dans le monde



40
sculptures

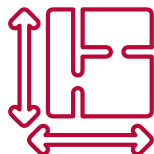


1 000
chefs



500
costumes

ZOOM SUR L'ÉDITION 2025



20 000
m2



240
exposants
attendus



500
intervenants



40 démos live
par 50 chefs
renommés



30
conférences



1 comédie
musicale
avec costumes
chocolatés



30 pays
représentés



Plus de 100
ateliers
gourmands

L'invité d'honneur qui fait rayonner l'excellence

Pour célébrer ses 30 ans, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie met à l'honneur une figure emblématique de la scène chocolatière française : **Jean-Paul Hévin**.

Maître chocolatier mondialement reconnu, Meilleur Ouvrier de France en 1986, il incarne depuis plus de trois décennies **l'excellence française du chocolat**.

Formé aux côtés de Joël Robuchon, il développe un style unique, mêlant rigueur technique, esthétique épurée et respect absolu du goût. À la tête de plus de 20 boutiques à Paris, au Japon et à Taïwan, il incarne l'union parfaite entre savoir-faire artisanal et rayonnement international.

Pour cette édition anniversaire, son rôle d'invité d'honneur prendra plusieurs formes : **création inédite, prise de parole sur des sujets engagés, rencontres professionnelles** et une **présence inspirante** tout au long du Salon.

Son engagement, son humilité et sa vision d'auteur en font une figure plus que légitime pour cette édition ambitieuse, placée sous le signe **du bon, du beau et du bien**.

« Le chocolat est un langage universel. Il a cette capacité rare de réunir, d'émouvoir, de faire voyager. »

Participer au Salon du Chocolat, c'est célébrer une matière vivante, un métier de passion et un artisanat d'avenir. »

— JEAN-PAUL HÉVIN

© Stéphane de Bourgies

Show devant : la comédie musicale chocolatée

Pour célébrer ses 30 ans, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie réinvente son emblématique défilé. Il laisse place à un nouveau format spectaculaire : un véritable show gourmand entre mode et comédie musicale.

UNE CRÉATION INÉDITE AVEC L'AICOM

AICOM En partenariat avec **l'AICOM**, première école pluridisciplinaire en France dédiée à l'art du spectacle, le Salon imagine une performance originale : **une comédie musicale chocolatée**, mêlant danse, chant, théâtre et costumes chocolatés.

Johan Nus — chorégraphe de renom et directeur du campus Paris Créteil — a pris part à toutes les étapes de création : écriture, mise en scène, scénographie, direction artistique, accompagné par les étudiants de l'académie qui participeront au spectacle. **Une aventure pédagogique et collective** qui incarne la relève d'une scène artistique curieuse, engagée et gourmande.

UNE SCÉNOGRAPHIE ENTRE BROADWAY ET CACAO

Inspiré des grands classiques du genre — *The Greatest Showman*, *Mamma Mia*, *Starmania*, *Mary Poppins* et *Mozart, l'opéra rock* — le spectacle reprendra **cinq tableaux narratifs**, chacun mettant à l'honneur des **costumes en chocolat pensés comme des œuvres vivantes** par des **duos de stylistes-chocolatiers**.

Lumières, musiques et chorégraphies rythmeront cette mise en scène immersive, conçue pour captiver tous les publics, **dès la soirée d'ouverture et tous les jours du Salon**.

Une sélection de robes en chocolat issues de l'édition précédente sera exposée du 20 octobre au 3 novembre au cœur des **Galleries Lafayette Le Gourmet**. Une occasion unique pour les plus curieux de découvrir, en exclusivité, l'esprit du Salon avant son ouverture.

UNE DIMENSION SOLIDAIRE AVEC MÉCÉNAT CHIRURGIE CARDIAQUE

Fidèle à son engagement, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie poursuit son **partenariat de cœur avec Mécénat Chirurgie Cardiaque**.

Comme chaque année, **une partie des bénéfices des ventes de billets de la soirée inaugurale sera reversée à l'association**.

Depuis plus de 10 ans, cette mobilisation a permis de financer **des opérations vitales pour des enfants atteints de malformations cardiaques** et ne pouvant être soignés dans leur pays d'origine.



LES BINÔMES DU SHOW MUSICAL

Christophe Bertrand et Nicolas Morin pour La Reine Astrid & la créatrice Angélique Godey

Mélanie Paulau, fondatrice de la chocolaterie 20° Nord 20° Sud

Jean-Luc Decluzeau & la créatrice de robes de mariée Michaëla Daniel-Thomas pour Kathshoppin Couture

Hugo Pralus pour la Maison Pralus & Marie Ferrero-Favoriti, créatrice pour MLF attitude couture

La Maison Guillaume Bichet & la créatrice Sarah Bounab pour sa marque éponyme

La chocolaterie Alex Olivier, Les Chocolats du Cœur & la créatrice de robe de mariée Léa D Atelier

La chocolaterie artisanale Gaël Jacob & la créatrice Vanessa Galan de la maison Aléna Artistique

Maëlig Georgelin pour Au Petit Prince & la styliste-costumière Delphine Le Blet pour Elphi Désidérata

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

Jonathan Caillard pour Des Lis Chocolat & la styliste-modéliste Pascale Pajoul pour Pajoul Studio

Emmanuel Moine pour la Maison Moine & le créateur Morgan Kirch pour sa maison éponyme

REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES DE CHOC DU SHOW MUSICAL

MAKE UP FOR EVER Academy
Maquilleur officiel du show musical

MAKE UP
FOR EVER
ACADEMY

Élysées Marbeuf
Coiffeur officiel du show musical Élysées Marbeuf



Cap sur les nouveautés 2025

Pour souffler ses 30 bougies avec panache, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie dévoile une programmation inédite, enrichie de nouveautés pensées pour surprendre, faire vibrer... et régaler tous les publics.

REMIX : LE SPOT INCONTOURNABLE

Jeffrey Cagnes, Yann Couvreur et Cedric Grolet.

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

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 de la programmation arrive très vite.



EAT, FEEL, REMIX, REPEAT

*MANGE, RESSENS, REMIX, RECOMMENCE

@ Kévin Rauzy

LA MAISON DU PÈRE NOËL



Lieu de rêve et de magie, **la Maison du Père Noël** s'installe au Salon dans un **décor féérique imaginé par Maisons du Monde**, expert des univers immersifs et saisonniers.

Il sera également animé par les comédiens des spectacles **Polaris** qui donneront vie à l'espace et surprendront les visiteurs.

Au programme : une **exposition exceptionnelle de calendriers de l'Avent et de bûches de Noël**, réalisées par les plus grands pâtisseries et chocolatiers.

Nouveauté cette année : les **Galleries Lafayette Le Gourmet** rejoignent l'aventure avec une **vitrine dédiée** dévoilant en avant première les **bûches exclusives de leurs artisans partenaires**.

Galleries Lafayette
LE GOURMET

MAISONS DU MONDE
MEUBLES & DÉCORATION

POLARIS*
SPECTACLES IMMERSIFS

LES ATELIERS GOURMANDS

Apprendre en pratiquant, s'initier au geste juste, comprendre la précision de l'esthétisme ou encore s'initier à la dégustation de chocolat d'exception. Les **ateliers gourmands** permettront aux visiteurs de découvrir les coulisses du métier pour sublimer ses desserts et découvrir le cake design.

Encadrés par des professionnels passionnés (**M Cook Studio, Claire Verneil, Bloomwood Bakery...**) ces ateliers interactifs et pédagogiques, pour petits et grands, seront l'occasion de perfectionner ses compétences.

(Atelier payant - 10€ pour les enfants, 20€ pour les adultes, réservable en ligne sur le [site](#) - Pavillon 5.1)



L'ALLÉE DE L'INSPIRATION



Véritable fil conducteur artistique de cette édition anniversaire, **l'Allée de l'Inspiration** invite les visiteurs à un voyage sensoriel entre textures, formes et audace technique. Ce parcours unique présentera :

- **Des sculptures en chocolat** réalisées par des exposants de renom sur le thème de la célébration ;
- **Des répliques de costumes chocolatés** issus du show musical.

Les sculptures en chocolat créées par les finalistes du concours du **Meilleur Apprenti de France Chocolatier** sur la thématique «les femmes de l'Histoire», seront aussi mises en valeur dans l'Allée de l'inspiration, véritable vitrine du savoir-faire de la jeune génération et des talents émergents.

Cap sur les nouveautés 2025

DES PARTENAIRES OFFICIELS DE GOÛT

Gault & Millau

Gault & Millau célèbre l'excellence culinaire sous toutes ses formes depuis 1972. **Pour la première fois, le Salon s'ouvre à la gastronomie salée** avec un partenaire de choix au cœur d'un espace dédié animé par des chefs de renom. Au programme : démonstrations exclusives, inspirations créatives et temps forts savoureux tout au long du Salon.

marmiton

Marmiton, le média culinaire préféré des Français, fête ses 25 ans au Salon du Chocolat ! Pour l'occasion, **Marmiton recrée une cuisine conviviale où sa communauté est invitée** à partager masterclass, animations et moments gourmands avec des invités surprises ! Ensemble, soufflons les bougies comme il se doit !



Les classiques revisités

Pour célébrer ses 30 ans, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie réinvente ses temps forts et offre une expérience sensorielle joyeuse et exigeante à tous les passionnés de chocolat, de pâtisserie et de savoir-faire.

L'ICONIQUE PASTRY SHOW !

Le **Pastry Show** revient avec une programmation exceptionnelle. Animé par la célèbre **Mercotte**, il accueillera une cinquantaine de figures incontournables de la scène pâtissière française et internationale, telles que : **Nina Métayer, Aurélien Cohen, Jeffrey Cagnes, Jordan Talbot, Hélène Kerloeguen, David Boudinet,**



Grégory Masse, Claire Santos Lopes... mais aussi **Pierre Hermé** et **Philippe Conticini**.

La plateforme de cours en ligne en pâtisserie - boulangerie **VoilaChef** animera des démonstrations avec notamment la présence de **Maxence Barbot & Johan Giacchetti** pour un duo (Le Bristol Paris).

Autant de noms désormais bien connus des amateurs de pâtisserie, qui élargiront de toute évidence, leur cercle d'adeptes grâce à ces moments de partage authentiques.

La vaisselle de notre partenaire **JL Coquet** sublimerà les plus belles créations des chefs.



LES SCULPTURES MONUMENTALES



À chaque édition, **des artisans partenaires imaginent des œuvres monumentales**, sculptées à la main et réalisées en chocolat (ours, chiens, éléphants, dromadaires, monuments de Paris...). Elles mettent en valeur la dimension artistique du métier, tout autant que les possibilités infinies avec cette matière. Cette année, **le Brésil**, pays mis à l'honneur, prépare une sculpture d'exception rendant hommage à son histoire. La **Confédération Nationale de la Pâtisserie** s'associe à la marque **Factis**, un atelier spécialisé dans la fabrication de factices alimentaires, pour livrer une sculpture unique « anniversaire » mêlant tradition et surprise.

PAVILLON INTERNATIONAL

Véritable vitrine multiculturelle, ce pavillon dédié mettra en lumière la richesse et la diversité du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie à travers le monde.

Chocolatiers, pâtissiers, confiseurs et producteurs venus des quatre coins du globe partageront leurs créations et leur savoir-faire artisanal, offrant au public une véritable immersion culturelle au cœur des traditions cacaoyères et pâtisseries.

Parmi les pays représentés, **le Pérou, la Chine, l'Arabie Saoudite, les Émirats Arabes Unis et le Canada**, accompagnés d'une dizaine de chefs, ils proposeront démonstrations et découvertes.

Les grands pays producteurs de cacao tels que **le Pérou, l'Équateur, la Côte d'Ivoire, le Ghana et Madagascar** seront également mis à l'honneur dans le Pavillon 5.1, affirmant le rôle essentiel de leurs terroirs

dans la richesse et la diversité du chocolat mondial.

Le Salon du Chocolat fait rayonner la richesse de la filière cacao, chocolat et pâtisserie à travers le monde. Présent **en Malaisie, au Pérou, aux Émirats Arabes Unis, en Chine, au Canada, en Arabie Saoudite, en Inde, au Japon, aux États-Unis et en Turquie**, il valorise l'artisanat local et les savoir-faire uniques. Véritable vitrine internationale, il promeut la diversité culturelle et gourmande de cet univers.

Le Brésil sera le pays à l'honneur de la 30^e édition du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie. Berceau historique du cacao, il reste une référence incontournable avec la richesse de ses terroirs et la diversité de ses fèves. Cette présence est un bel hommage à ce pays producteur, gardien de saveurs qui inspirent le chocolat d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

ROYAL TEA TIME AU CAKE TIME

Pour une pause tout en douceur, l'espace **Cake Time** invite les visiteurs à s'installer dans une ambiance **chaleureuse et conviviale**. Véritable parenthèse gourmande au cœur de l'événement, cet espace intime propose des **dégustations raffinées**,

des rencontres avec des **pâtissiers de grands établissements** tels que **Claire Santos Lopes** du Royal Champagne Hôtel & Spa, **Nina Métayer** de la Délicatiserie ou **Eddie Benghanem** du Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace, etc... Leurs créations sucrées seront sublimes par une sélection de thés **George Cannon**, maison française fondée en 1898, qui apporte son savoir-faire unique pour accompagner chaque moment avec élégance.

Nouveauté 2025 pour les adultes : la formule **Royal Tea Time** fait son entrée avec un accord d'exception : les douceurs pâtisseries s'unissent aux bulles fines du **Champagne Gremllet**, partenaire de l'événement. Une alliance subtile et festive, idéale pour sublimer une pause... ou prolonger le plaisir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Le chocolat dans tous ses états

UNE FILIÈRE BEAN-TO-BAR ANCRÉE DANS L'ÉTHIQUE, LA TRAÇABILITÉ ET L'EXPÉRIMENTATION

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie donne une place de choix aux artisans engagés dans une démarche **bean-to-bar**, qui maîtrisent l'intégralité de la chaîne, de la fève à la tablette.

SONGES ET CACAO, en Ardèche, propose un chocolat cru non torréfié, végétal, certifié bio et commerce équitable, sucré à la fleur de coco et emballé dans un packaging compostable.

Également présents, **TERRE DE FÈVES** (Vannes) sélectionne des origines d'exception comme la plantation Chiquiuhuat au Salvador (75 % et 85 %) et organise des ateliers participatifs pour mettre en lumière la production artisanale.

CHOCOLATERIE ORIGINES réinvente l'art du chocolat à Bordeaux en fabriquant sur place, de la fève à la tablette, un chocolat bio et éthique, dans un atelier ouvert où transparence, pédagogie et gourmandise vont de pair.

Des acteurs qui incarnent une génération de chocolatiers déterminés à offrir des produits sains, tracés, durables et pédagogiques – charte portée aussi par l'association **Bean to Bar France**, dont font partie d'autres exposants tels que **20° NORD 20° SUD**.

Ensemble, ils traduisent une exigence nouvelle : reconnecter le consommateur aux terres d'origine, aux méthodes de production et aux valeurs humaines au cœur du cacao.

LA GOURMANDISE RÉINVENTÉE POUR SAVOURER AUTREMENT

Au-delà de l'éthique, le Salon met en lumière des innovations gustatives, et des concepts qui donnent un nouveau souffle à la gourmandise.

RENOU GENÈVE incarne une pâtisserie-chocolaterie contemporaine et familiale fondée par le MOF Christophe Renou, où l'excellence artisanale rencontre la générosité et l'humilité, avec l'ambition d'ancrer durablement son univers créatif au cœur du tissu genevois.

WONDERLAND PÂTISSERIE bouscule les codes de la pâtisserie traditionnelle avec des créations artisanales, audacieuses et féériques, signées Rodolphe Groizard.

Dans un autre registre, **O'BOMB** assurera une expérience immersive autour de bombes

de chocolat chaud « univers galactique », mariant spectacle et dégustation.

AU BON CHOCOLAT, chocolaterie artisanale située à Montluçon, investit l'espace **En résidence Chocolat**, le 2 novembre, favorisant les jeunes talents émergents.

Enfin, la jeune marque **CACHOTERIES** glisse de la magie et du sens dans chaque biscuit : des fortune cookies artisanaux, naturels et personnalisables, pour créer des instants de joie à croquer et à partager.

Autant d'initiatives qui illustrent l'évolution du secteur vers une gourmandise responsable, innovante, plurielle et résolument orientée vers le plaisir conscient.

Les concours : excellence, transmission et engagement

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie est aussi le théâtre de grands concours qui célèbrent le talent, la rigueur et la passion des artisans de demain.

LE MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE CHOCOLATERIE CONFISERIE 2025

Mettre en lumière les jeunes talents, valoriser leur engagement : tel est l'objectif de ce concours qui rassemble les meilleurs apprentis chocolatiers de France. Un tremplin vers l'excellence, symbole de transmission et de confiance dans l'avenir. Le grand gagnant sera annoncé par la **Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France**, le mercredi 29 octobre à 11h, sur la scène du Cacao Show.



LES AWARDS DU CLUB DES CROQUEURS DE CHOCOLAT



Le **Club des Croqueurs de Chocolat** remettra à nouveau ses prestigieux **Awards** sur la scène du Cacao Show le mercredi 29 octobre à 14h.

Ces récompenses attribuées à l'issue de dégustations à l'aveugle menées par les

membres du club, mettent à l'honneur l'excellence artisanale et l'innovation des meilleurs chocolatiers et confiseurs.

Le Club des Croqueurs de Chocolat remettra également le **Trophée des Jeunes Espoirs Chocolatiers** aux côtés de la **Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France** et des **Chocolatiers Engagés**, le vendredi 31 octobre à 14h, sur la scène du Cacao Show.

Les concours : excellence, transmission et engagement

Ils nous font confiance

LE MASTER DU PAIN AU CHOCOLAT



Le **pain au chocolat**, icône des boulangers, sera à son tour mis en lumière et **récompensé sur scène**. Né en 2022 sous l'impulsion de la **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**, ce concours valorise le croustillant inégalable de cette gourmandise autant que l'expertise qui y est associée. La remise des prix se tiendra le jeudi 30 octobre à 14h, sur la scène du Cacao Show.

LE CONCOURS LES ÉCLATS DU CHOCOLAT



Organisé en partenariat avec les **Galerias Lafayette Le Gourmet**, le concours est exclusivement réservé aux exposants du Salon. Il remettra **quatre distinctions majeures, décernées par un jury d'experts** engagés dans la valorisation du goût, de la qualité et de l'éthique.

Une belle opportunité : une reconnaissance professionnelle, médiatique et commerciale, dans un cadre prestigieux, avec une mise en avant des lauréats et un référencement ponctuel par les Galeries Lafayette Le Gourmet au printemps 2026.

La remise des prix des 4 lauréats aura lieu le dimanche 2 novembre à 12h, sur la scène du Cacao Show.

LES INFORMATIONS PRATIQUES

La soirée inaugurale aura lieu le **28 octobre** à partir de 19h.

Le Salon sera ouvert du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2025, tous les jours de 10h à 19h, Porte de Versailles – Pavillon 5.

Les Pass 1 journée : Adulte 17 € - Enfant 8 € - Professionnel : 17 €

Pass Soirée inaugurale : 30 €



HALL 5.1 : Café Joyeux + Food Court du Monde : Kreol Bowl + Mamma Roma + Savane & Mousson

HALL 5.2 : Paul
HALL 5.3 : Linas

Toutes les informations & liste des exposants à jour
sont à retrouver sur le site :

www.salon-du-chocolat.com



À propos de comexposium

Le Groupe 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, le groupe 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.

Photographies : @ Brunet – Monié Photographe

CONTACTS PRESSE

Agence 14 Septembre
salonduchocolat@14septembre.com

Alexandra Grange | alexandragrange@14septembre.com | 06 03 94 62 47

Fanette Lambert | fanettelambert@14septembre.com | 06 38 65 39 84

Andreia Mesquita | andreiamesquita@14septembre.com | 06 11 35 18 09

Julie Adam | julieadam@14septembre.com | 07 86 82 60 61



#SALONDUCHOCOLAT
SALON-DU-CHOCOLAT.COM

