Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République

SALON DU CHOCOLAT
MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO
ET DE LA PÂTISSERIE

Salon du Chocolat et de la Pâtisserie 2026



Malgré une baisse de fréquentation pour sa 31e édition, le Salon confirme la mobilisation des acteurs de la filière de la gastronomie sucrée.

Du 28 octobre au 1er novembre 2026, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris a rassemblé 86 500 participants à la Porte de Versailles, contre 96 000 lors de l'édition anniversaire de 2025. Dans un contexte économique et social exigeant, professionnels, passionnés, familles et curieux ont malgré tout répondu présents. Une fréquentation qui témoigne de l'attachement du public à ce rendez-vous et de l'engagement de toute la filière cacao chocolat pâtisserie.
Pendant cinq jours, sous le haut patronage du Président de la République, le Salon a célébré « le chocolat dans tous ses états » : de la fève à la tablette, des origines à la transformation, de l'art à la gourmandise. **Démonstrations, dégustations, concours, ateliers et spectacles ont rythmé un parcours repensé autour de nouvelles scènes et de nouveaux talents.**



« Cette 31ème édition s'est tenue dans un contexte que nous savions exigeant : l'inflation pèse sur les sorties des Français, et l'accès au Salon a été fortement perturbé le samedi par la journée de mobilisation.
Les dates du salon étant aussi moins favorables qu'en 2025, la fréquentation s'en ressent. Cette édition a porté l'ambition de réenchanter l'expérience : de nouvelles scènes, de nouveaux concours, de nouveaux talents, un contenu professionnel renforcé et des chefs qui ont partagé leur savoir-faire avec générosité. C'est sur ces fondamentaux que nous construisons dès à présent l'édition 2027.
Je remercie les exposants, les chefs, les artisans, les institutions et les producteurs qui ont, une fois encore, fait rayonner la richesse de la filière. »
-Marianne Chandernagor, Directrice du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie

LES CHIFFRES CLÉS DE L'ÉDITION

- 86 500 participants dont 4 000 professionnels en 5 jours
- 210 exposants dont 30 sur le village B2B, Choco'lab
- Business Meetings : la nouvelle plateforme proposée aux professionnels a été utilisée par 451 visiteurs. Plus de 1 000 demandes de rendez-vous effectuées.
- 500 intervenants
- 25 conférences professionnelles autour des enjeux du cacao et du chocolat
- 30 pays représentés
- Plus de 100 chefs ont gravité autour du salon dont près de la moitié sur la
- scène du Pastry Show
- Près de 220 ateliers gourmands
- 11 représentations du show musical et 9 costumes en chocolat
- 8 sculptures en chocolat
- 15 concours et remise de prix
- 27 bûches exposées

LES VISITEURS

- 86 % de satisfaction
- 51% de nouveaux visiteurs
- 47% de visiteurs CSP+
- Panier moyen d'achat : 102€



UN SALON QUI CONTINUE DE SE RÉINVENTER :

Cette édition avait pour ambition de renouveler l'expérience des visiteurs et d'enrichir l'offre du Salon, avec de nouveaux espaces, des animations inédites et une programmation toujours plus diversifiée.

Le Pavillon Signatures, nouvel écrin des grands chefs. Grande nouveauté de cette édition, ce pavillon intimiste, rythmé par des DJ sets dans une ambiance lounge, a permis aux visiteurs de déguster sur place ou d'emporter des créations exclusives.
S'y sont succédés Dorian Tudeau (GIOYA), Chiara Serpaggi, Julien Dugourd & Théo David (Mandarin Oriental, Paris), Iris Rouche et Germain Decreton (NEJA Pâtisserie), Nina Métayer, Eddie Benghanem (Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace) ou encore Aurélien Cohen.

Le Choco'Live, nouvelle scène d'animation au coeur du Salon.
Démonstrations, concours et rencontres ont fait vivre l'esprit de transmission propre aux métiers du chocolat et de la pâtisserie : le Master National du Pain au Chocolat de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, le concours inédit « Sphère Féérique » de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France, des démonstrations de chefs proposées par Gault & Millau, et première édition du Concours du Meilleur Pâtissier Carrefour.

« Incandescence, le Cabaret Rock » a enflammé le public. Après le succès de la comédie musicale des 30 ans, le show musical imaginé avec l'AICOM et signé par le chorégraphe Johan Nus a orchestré 11 représentations dans l'esprit du cabaret revisité, de Moulin Rouge à La Cage aux Folles. Neuf binômes chocolatierscréateurs ont imaginé les costumes chocolatés, parmi lesquels La manufacture Le Carré de 5, Au Petit Prince, La Reine Astrid, La Chocolaterie Gaël Jacob, O'Bomb ou encore Emma Obadina (Nagori). Fidèle à son engagement, le Salon a reversé une partie des bénéfices de la soirée inaugurale à Mécénat Chirurgie Cardiaque, partenaire de coeur depuis plus de dix ans.

Plus de 220 Ateliers Gourmands pour mettre la main à la pâte. Enfants comme adultes ont pu décorer, déguster, apprendre et créer, tandis que 15 ateliers premium proposaient des parenthèses sensorielles inédites, des accords Parfum & Chocolat avec Sensible et Robertet au Rhum & Chocolat avec L'Instant Cacao x Ron Millonario.

L'EXCELLENCE ET LA TRANSMISSION À L'HONNEUR

Sur la scène du Pastry Show animé par Mercotte, près d'une cinquantaine de chefs de renom ont partagé leurs secrets lors de démonstrations live, assistées par les élèves de l'École Ferrandi : Angelo Musa & Damien Gibault (Hôtel Plaza Athénée), Camille Grâce (Marsan par Hélène Darroze), Eugénie Béziat & Olivier Lainé (Ritz Paris), Maxence Barbot & Johan Giacchetti (Le Bristol Paris), Kévin Rabateaud (Le Jules Verne), Coline Doussin (St James Paris), Christophe Hay & Clément Réauté ou encore Jordan Talbot (Le Gabriel, La Réserve Paris).

Côté palmarès, cette édition a distingué le meilleur de la création chocolatière et pâtissière :

Le Grand Prix du Paris Brest de la Pâtisserie Française, première édition organisée par la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers et parrainée par Pierre Hermé : **Timothée Boussat**, cheffe pâtissière de la Maison Cassel, à Fontainebleau, remporte le titre dans la catégorie professionnel. Dans la catégorie amateur, le prix revient à **Touria Laalioui Mbarek**, créatrice culinaire marocaine.

Le Master National du Pain au Chocolat : organisé avec la **Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française**, le lauréat de cette 5ème édition a été récompensé pour ses talents de cuisson, de feuilletage, de fermentation et de goût. Le 1er prix revient à **Justin Brocq**, d'Emma Pâtisserie, à Rouen.

Le Meilleur Apprenti de France Chocolatier : **Chloé Beurier Bournot** s'est vue décerner le prix par la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France. Les jeunes apprentis s'affrontaient sur le thème ''Les profondeurs des mers'' et devaient réaliser en 7 heures des sculptures qui ont été exposées dans l'Allée de l'Inspiration.

Sphère Féérique : Organisée par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France, ce nouveau concours a réuni une sélection de candidats amateurs autour d'un défi créatif : réaliser la plus belle sphère en chocolat, avec 'accompagnement d'un professionnel.

Les Awards du Club des Croqueurs de Chocolat : chaque année, le Club des Croqueurs de Chocolat part à la découverte de ce que le monde du chocolat fait de mieux. Près de 180 chocolatiers, en France et à l'international, ont été mis à l'honneur. 15 Awards ont été décernés suite à des dégustations à l'aveugle, des coups de coeur, des tablettes d'Or, d'Argent et de Bronze ou encore des prix pour récompenser le savoirfaire, l'audace et la créativité.

Les Éclats du Chocolat, en partenariat avec les Galeries Lafayette Le Gourmet, pour une deuxième édition présidée par Yannick Alléno, Six distinctions ont été remises.
Les lauréats seront référencés au printemps 2027 au sein du grand magasin.

- Meilleure tablette bean to bar : Terre de Fèves tablette El Salvador 75%
- Prix de la créativité : Fleurs de Chocolat Tablette enfleurage au chocolat blanc 45% à la fleur de romarin
- Coup de coeur du jury : Terre de Fèves
- Prix de l'engagement et de l'éthique : Mon Choco Tablette Mangue
- Prix de la tablette gourmande : Gaël Jacob Sokola Tablette Passionnante
- Prix du meilleur espoir : Rosita Tablette Opita 68%

La plus belle sculpture en chocolat, élue par le public parmi huit créations exposées :
« Phoenix Incandescence », réalisée par **Nicolas Morin** pour A La Reine Astrid.
Côté costume, c'est la création "Moulin Rouge" du chocolatier **Thierry Court & Anna Gerones**, pour la Manufacture Le Carré de 5, qui a été élue "Plus belle tenue en chocolat" par le public.

Le Concours du Chocolat Chaud : Une nouveauté départagée par un jury de 10 visiteurs qui a récompensé **Astrid Temmerman** (ATYPICA) et son chocolat chaud antillais, fabriqué dans son atelier Bean to Bar.

Merveille Debellemanière a remporté le prix du **Concours du Meilleur Pâtissier Carrefour**, qui a vu six pâtissiers régionaux s'affronter en direct autour de l'accord « Cacao & Fruits », avec une recette moins sucrée et Clean Label.

UNE FILIÈRE RASSEMBLÉE, DE LA FÈVE À L'ÉMOTION

Véritable vitrine mondiale de la filière, **le Salon a de nouveau réuni les grands terroirs du cacao** : Côte d'Ivoire, Indonésie, Martinique, Madagascar, Pérou, Brésil, Ghana, Hawaï... L'Équateur s'est particulièrement illustré avec plus de 30 producteurs et entreprises et un stand gouvernemental dédié au Concours d'Innovation du Cacao, tandis que l'Asie (Thaïlande, Indonésie, Japon, Taïwan) a confirmé son dynamisme croissant, notamment sur le stand Thai Tree to Bar.
Le Salon a également fait la part belle à celles et ceux qui font évoluer les métiers : **l'Espace ELLES**, consacré à l'entrepreneuriat au féminin, **le pavillon Jeunes Talents**, et les initiatives engagées de Max Havelaar France ou Bayacao en faveur d'un cacao plus durable.

L'esprit des fêtes s'est aussi invité Porte de Versailles avec le retour de la **Maison du Père Noël**, animée par les comédiens des spectacles Polaris, et son exposition de **Bûches de Noël** et de calendriers de l'Avent des plus grandes
maisons.



CAP SUR L'INTERNATIONAL

Fort de son succès parisien, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie poursuit son déploiement à l'international avec deux nouvelles éditions dès cette fin d'année : Toronto, du 19 au 22 novembre 2026, après le succès de l'édition montréalaise, et Salvador de Bahia, au Brésil, berceau du cacao, du 10 au 13 décembre 2026.
Le Salon sera ainsi présent dans 12 destinations à travers le monde, pour un total de 18 événements.

RENDEZ-VOUS EN 2027

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris donne d'ores et déjà rendez vous à tous les gourmands, professionnels et passionnés pour sa 32e édition, du Jeudi 28 octobre au lundi 1er novembre 2027, à la Porte de Versailles.

CONTACTS PRESSE - 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

À propos de Comexposium | *Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Le Groupe organise 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 80 villes et 24 pays dont le SIAL, premier réseau mondial d'événements des professionnels de l'agroalimentaire, Wine Paris (Vinexposium), Who's Next, Les Assises de la cybersécurité, Foire de Paris, Retromobile, le Salon Mondial du Chocolat ou encore les salons de l'Étudiant.*

Comexposium anime des communautés de professionnels et de passionnés à travers le monde, grâce à une stratégie omnicanale au plus près des besoins réels de ses clients. Le Groupe, dont le siège est situé à Courbevoie (Île-de-France), emploie 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales.

Photography : @Brunet - Monié Photographie I @Alexandra Laporte-Riou I @Nina Coriton