

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



ET DE LA PÂTISSERIE

**Le rendez-vous incontournable
du chocolat et de la pâtisserie
revient à Paris en 2026**



Du 28 octobre au 1^{er} novembre 2026, se tiendra la 31^{ème} édition du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, rendez-vous mondial dédié au cacao, au chocolat et à la pâtisserie à Paris Expo Porte de Versailles. Chefs et artisans de référence, nouvelles expériences, temps forts pour le grand public et offre renforcée pour les professionnels : cette édition 2026 mettra à l'honneur l'artisanat, la transmission et les tendances du secteur.



Un terrain d'expression au service du savoir-faire

Institution de la scène sucrée, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie rassemble chaque année artisans confirmés, jeunes talents, experts du cacao, chefs prestigieux et pays producteurs, dans une dynamique de création, entre héritage et nouvelles écritures gourmandes.

Cinq jours à vivre au rythme du partage, de la découverte et de la dégustation !

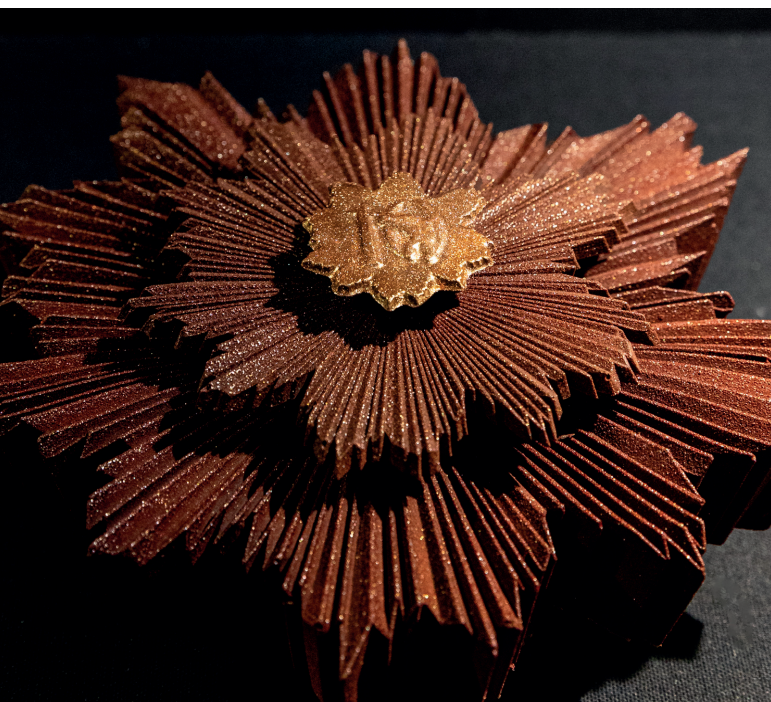
AU PROGRAMME



L'incontournable **PASTRY SHOW**, scène de démonstrations en live animées par des chefs pâtissiers et chocolatiers de renom. Les Champions de France du Dessert 2026, **Adrien Salavert** et **Bastien Meulot**, seront présents. Des chefs invités par Gault & Millau, partenaire du salon, feront également leur entrée dans la programmation.



L'ALLÉE DE L'INSPIRATION, qui mettra en lumière les sculptures et tenues en chocolat réalisées par les artisans chocolatiers et stylistes autour du thème "*Incandescence*". L'espace accueillera également les œuvres des finalistes du **Meilleur Apprenti de France Chocolaterie-Confiserie** créées sur le thème "*Profondeurs de la mer*".



LA MAISON DU PÈRE NOËL et son exposition de bûches de chefs de palaces ou de grands établissements, reste le rendez-vous incontournable des fêtes de fin d'année, qui ravira petits et grands.



Après le succès de sa première édition, **LE SHOW MUSICAL** et ses tenues en chocolat feront leur retour, toujours en partenariat avec l'**AICOM**, première école pluridisciplinaire française dédiée à l'art du spectacle. Nommée "*Incandescence : Le Cabaret Rock*", la mise en scène proposera une rencontre inédite entre burlesque, art et chocolat, pour un show aussi audacieux que sensationnel.

Des espaces dédiés mettront également en avant les exposants du salon :

La nouvelle génération sera à l'honneur avec un espace dédié aux **jeunes talents**, véritable vivier de créativité.

Les femmes entrepreneures seront mises à l'honneur dans l'espace **Elles**, qui valorisera leurs créations originales et leur esprit d'innovation.

L'espace « **En résidence chocolat** » invitera quant à lui chaque jour un chocolatier différent, pour plus de découvertes.



De nouveaux espaces pour vivre le Salon sous toutes ses formes

En 2026, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie poursuit son réenchantement en proposant des expériences toujours plus immersives et participatives.

Pensé comme un véritable lieu d'émotions gourmandes, le salon invite tous les publics, passionnés, amateurs éclairés ou simples curieux, à explorer l'univers sucré sous toutes ses formes.

UN APERÇU DES NOUVEAUTÉS

CHOCO'LIVE, un espace vivant au coeur du salon où se relayeront concours, défis et animations interactives. Cette scène accueillera notamment, le jeudi 29 octobre, les dégustations du Master du pain au chocolat, concours mené par la **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**.

PAVILLON SIGNATURES, une parenthèse plus confidentielle où se succèdent chaque jour des chefs incontournables, tels qu'Aurélien Cohen, attendu le dimanche 1^{er} novembre, avec des créations sur-mesure à emporter ou à déguster sur place, dans une ambiance lounge rythmée par des DJ sets.

Des **ATELIERS GOURMANDS AUX FORMATS ENRICHIS** seront proposés : pas moins de 230 sessions, entre moments accessibles à tous (adultes comme enfants), et expériences plus pointues, pensées pour les amateurs éclairés autour de l'éveil des sens et de la dégustation du chocolat.



CÔTÉ BUSINESS : UN ESPACE B2B RENFORCÉ POUR LES ACTEURS DU SECTEUR

Le Salon fait évoluer son Village B2B. Un espace clé, rebaptisé **Choco'Lab**, qui sera dédié à l'innovation et au développement business des acteurs du cacao, du chocolat et de la pâtisserie.

À la fois lieu d'inspiration et d'accompagnement dédié aux artisans — du sourcing des matières premières aux outils de fabrication et solutions de gestion — cet espace se positionne comme un véritable hub de rencontres et d'opportunités pour les professionnels du secteur souhaitant développer leur activité et dynamiser leur business.

CAP SUR L'INTERNATIONAL

Présent dans 12 destinations à travers le monde, représentant au total 18 événements, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie étend son empreinte en 2026 avec 2 nouveaux salons :

- Au **Brésil**, berceau du cacao, pour une première édition prévue du **10 au 13 décembre 2026** à Salvador de Bahia au Salvador Convention Center. Bahia réputé pour sa production et ses exportations de cacao a été choisi pour accueillir cette édition historique,
- Au Canada, à **Toronto** du **19 au 22 novembre 2026** : le pays accueillera un deuxième salon après le succès de son édition Montréalaise. Il s'agit d'une première édition marquante dans la capitale économique du Canada, avec une expérience haut de gamme.



INFORMATIONS PRATIQUES

La soirée inaugurale aura lieu le **27 octobre à partir de 19h**.

Le Salon sera ouvert du **mercredi 28 octobre au dimanche 1 novembre 2026**, tous les jours de 10h à 19h, Porte de Versailles – Pavillon 5.

TARIFS :

ADULTE Semaine : 16 € Week-end : 20€	• ENFANT Semaine : 8 € Week-end : 10€
PASS FAMILLE Semaine : 45 € Week-end : 56€	• PASS GOLD Semaine : 40 € Week-end : 45€
FIN DE JOURNÉE (17h-19h) Adulte : 10 € Enfant : 5€	• PASS SOIRÉE INAUGURALE : 30 €
PROFESSIONNEL : 20 €	

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.

Photographies : @Brunet - Monié Photographie