



**POUR SA 28<sup>ÈME</sup> ÉDITION,  
LE SALON DU CHOCOLAT DE PARIS  
METTRA À L'HONNEUR LES TRÉSORS NATIONAUX  
DE LA GASTRONOMIE SUCRÉE FRANÇAISE !**

Depuis presque 30 ans, c'est LE rendez-vous des becs sucrés ! Le plus grand événement mondial dédié au cacao et à toutes ses déclinaisons annonce pour sa 28<sup>ème</sup> édition, une célébration des terroirs et du patrimoine de la gastronomie sucrée.

Du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre prochain, bijoux chocolatés, trésors pâtisiers et autres pépites boulangères s'illustreront sur des espaces dédiés pour vanter toutes les gourmandises qui font une richesse tricolore, largement représentée à l'international.



Dès ses débuts, le Salon du Chocolat de Paris a mis à l'honneur cet art pâtissier français qui a su faire des émules dans le monde entier. Vitrine de tous les savoir-faire, ce Mondial du chocolat & du cacao et de la pâtisserie a toujours eu à cœur de valoriser la beauté du geste et l'excellence du produit. C'est donc avec deux nouveaux espaces que l'édition 2023 célébrera une tradition gourmande, servie par des créations iconiques et des recettes régionales signatures.

Avec « Il était une fois la pâtisserie », les visiteurs pourront apprécier des classiques incontournables proposés par 3 grandes maisons : des classiques immortalisés par l'artiste Sasha Nogueira dont les œuvres « Du dessin à l'assiette », tromperont encore l'œil des plus avertis. Sur le « Passage gourmand », un tour de France des douceurs sucrées invitera les amateurs de terroirs à (re) découvrir les spécialités régionales, dans une mise en scène haute en couleurs.

Après deux ans d'absence, les maîtres chocolatiers japonais feront leur grand retour à Paris, pour donner à voir et à déguster toute l'étendue de leur créativité. Articulé autour d'une scène de démonstration, l'Espace Japon initiera les visiteurs à la maestria nippone avec une immersion dans l'univers de sa gastronomie sucrée.

Les habitués de cette grand-messe du chocolat sous toutes ses formes, verront tous leurs vœux de gourmandise exaucés, grâce aux rituels désormais consacrés du défilé de robes en chocolat, des démonstrations de pâtissiers virtuoses sur le Pastry Show, des œuvres sculptées parfois monumentales, du carrousel des palaces et autres « tea time » revisités par des établissements prestigieux sur le Cake Time ou encore de la découverte des meilleurs cacaos sur les stands hauts en couleurs des pays producteurs.



Si le Salon du Chocolat tend à rester un rendez-vous grand public, ses organisateurs ont plus que jamais la volonté de développer le village BtoB afin d'en faire aussi le rendez-vous des professionnels, en favorisant notamment les échanges et les réflexions entre tous les acteurs d'une filière cacao soumise à des enjeux importants et porteuse d'une innovation toujours challengée en termes de technologie et de matières premières.

**Définitivement le plus grand rendez-vous de l'année pour les amoureux d'une gastronomie sucrée qui réserve toujours son lot de surprises !**