

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

SALON DU CHOCOLAT

MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO

ET DE LA PÂTISSERIE

**La rencontre business de la filière
cacao, chocolat et pâtisserie**



- EDITO - Au cœur de la filière



Marianne Chandernagor

Directrice du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie

À l'heure où la filière cacao, chocolat et pâtisserie traverse des mutations profondes, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie s'impose plus que jamais comme un **hub stratégique au service de l'ensemble de ses acteurs**.

Véritable espace de convergence, il agit comme un **déclencheur de business, d'innovation et de réflexion collective** permettant aux professionnels (artisans, chefs, pays producteurs, experts, transformateurs, distributeurs) de se rencontrer, de dialoguer et répondre collectivement aux défis du secteur et aux attentes du consommateur.

Notre ambition ?

Faire du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie un lieu où **toute la chaîne de valeur se retrouve et s'exprime**. Plus qu'un événement, le salon porte **la voix de la filière**, valorise ses savoir-faire et accompagne ses transformations. A la fois vitrine et tremplin, il favorise les partenariats, l'émergence de projets et l'ouverture à de nouveaux marchés.

Face aux enjeux structurants du secteur (approvisionnement en cacao, transition environnementale, évolution des modes de consommation...) le Salon **affirme une vision engagée et responsable** fondée sur la **durabilité, la transmission et l'excellence**.

Enfin, il constitue un **observatoire des tendances du marché** accueillant près de 96 000 participants, offrant aux professionnels des clés de lecture pour anticiper les évolutions et accompagner leur développement.

Plus que jamais, il offre un **rendez-vous stratégique au service du développement et du rayonnement de la filière cacao, chocolat et pâtisserie**, en France comme à l'international.



Rodolphe Lameyse

CEO de la division Food & Beverage de Comexposium

« Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie occupe une place stratégique dans le portefeuille d'événements Food & Beverage de Comexposium. Il incarne une filière mondiale à forte valeur ajoutée, au croisement d'enjeux structurants. Le chocolat est emblématique de cette nouvelle génération de produits premium, pour lesquels la différenciation ne se construit plus uniquement sur le prix, mais sur la qualité, l'origine, l'innovation, les savoir-faire et l'expérience offerte aux consommateurs. »

Chiffres clés



250 exposants attendus
dont 40 exposants BtoB



500 intervenants



35 pays représentés

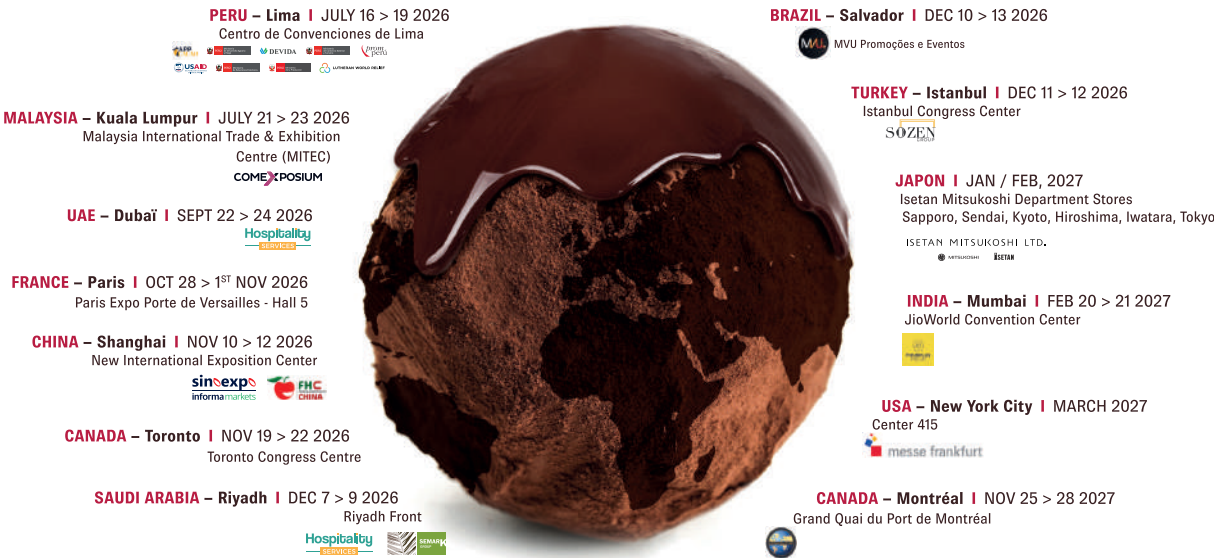


96 000 participants
dont + de 3 500 professionnels



30 conférences

Cap sur l'international



En 2026, le **Salon du Chocolat et de la Pâtisserie** poursuit sa dynamique de développement international avec deux nouvelles implantations stratégiques, portant sa présence à **12 pays** et **18 évènements**.

- **Au Brésil**, berceau du cacao, avec une première édition du **10 au 13 décembre 2026** à Salvador de Bahia, au Salvador Convention Center. Région emblématique pour sa production et ses exportations de cacao, Bahia s'impose comme un choix naturel pour accueillir cette édition historique, au plus près des origines de la filière.
- **Au Canada**, avec une nouvelle édition à **Toronto du 19 au 22 novembre 2026** au Toronto Congress Centre. Après le succès de Montréal, le salon poursuit son déploiement sur le marché nord-américain avec un format hybride **BtoB et BtoC au cœur d'un écosystème structuré et ouvert à l'international**.

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, miroir des évolutions de la filière

La filière cacao, chocolat, pâtisserie évolue dans un contexte marqué par des enjeux structurants, entre tensions sur l'approvisionnement, une certaine volatilité des prix et des exigences accrues en matière de RSE.

Ces dynamiques contribuent à une évolution progressive des équilibres du secteur et des modèles.

Les attentes consommateurs évoluent autour de plusieurs axes structurants : **naturalité et transparence**, **évolution des usages** avec la montée du **format snacking**, et une **consommation plus raisonnée et orientée santé**. Parallèlement, la recherche d'**expériences différenciantes** s'intensifie. Les consommateurs demeurent également attachés **aux produits régionaux** et aux **saveurs classiques**, qui restent des repères essentiels dans leurs choix de consommation.



Formats en mutation

Essor des **formats individuels et nomades** en chocolat et pâtisserie, en lien avec des usages de consommation plus fractionnés.

59% du marché européen de la restauration est aujourd'hui dominé par le **snaking** (Circana).



Attachement aux produits régionaux

Valorisation des **spécialités de terroir et des savoir-faire locaux**, illustrée au salon en partie par la présence de **Pépites** et ses créations à base de *Fouace de Tonton*, de **Chocolat des Princes**, première chocolaterie de Saint-Étienne, ainsi que d'**Au Bain au Chocolat** et de son incontournable *P'tit Landais*, véritables ambassadeurs de leurs régions.

63% des Français disent privilégier des produits **fabriqués dans leur région** ou près de chez eux (Kantar).



Recherche d'expériences

Attente de créations mêlant **innovation gustative** (ingrédients originaux, végétal, nouvelles associations) et **impact visuel** (trompe-l'œil, sur-mesure), avec une attention accrue aux **textures**, devenues un levier central de différenciation.



54% des Français

déclarent essayer des produits alimentaires avec de **nouvelles textures, de nouvelles variétés et/ou de nouvelles sensations** et se disent intéressés par de nouveaux produits (Kantar).



Le plaisir et dimension régressive

« Dans la filière chocolat-pâtisserie, on observe un retour marqué aux classiques, qui rassurent les consommateurs », observe **Maëlig Georgelin** (Au Petit Prince), qui l'illustre avec le lancement de *L'incroyable chocolat chaud*, une création gourmande mariant des chocolats sud-américains.



34% des consommateurs français

affirment que les **saveurs nostalgiques** (recettes de famille, goûts d'enfance) rendent un produit plus « **indulgent** » et **premium** (Source : Mintel, «The Future of Flavors 2026»).



Il sera également incarné au salon par des acteurs engagés tels que **Cédric Turmel**, qui dévoilera sa nouvelle marque *Bean to Bear*, ou **Aurélien Plassard**, avec une tablette 90 % cacao du Guatemala.



Au féminin

De la production de cacao à l'entrepreneuriat, en passant par la direction d'entreprise et la haute pâtisserie, **les femmes occupent aujourd'hui une place essentielle dans l'ensemble des métiers du chocolat et de la pâtisserie.**

Le Salon mettra à l'honneur cette richesse de parcours avec la présence de **Lucile Vigilant**, Cheffe Pâtissière du Relais Bernard Loiseau, **Emiko Sano**, Présidente de la Chocolaterie Les 3 Chocolats, et **Chantale Tsarazara**, CEO et fondatrice de Vanilla Sava.

À travers son **Espace Elles**, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie met en lumière des talents féminins et des démarches responsables, à l'image d'**A-TYPICA**, qui valorise les terroirs caribéens avec une approche bean-to-bar, notamment via une **liqueur de cacao** alliant rhum agricole de Martinique et chocolat.



Plus que jamais, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie s'affirme ainsi comme **un lieu de décryptage et d'anticipation**, offrant aux professionnels des clés de lecture pour accompagner les mutations d'un secteur en pleine recomposition.

Côté Origines

Dans ce cadre, le mouvement **bean-to-bar** s'impose comme une réponse forte en valorisant la maîtrise des origines, de la transformation et de la traçabilité, en résonance avec les nouvelles attentes du marché. Cette dynamique se retrouvera dans l'offre exposant, avec une représentation renforcée d'acteurs internationaux du bean-to-bar et du tree-to-bar, notamment **trois marques thaïlandaises** ainsi que des chocolatiers venus de **Hongrie** et d'**Indonésie**, témoignant du rayonnement mondial de ces démarches.



Village B2B - Choco'lab, le lieu des connexions stratégiques

Au cœur du salon, le **Village B2B - Choco' Lab**, incarne le dispositif business dédié aux professionnels de la filière cacao, chocolat et pâtisserie. Pendant cinq jours, cet espace de 500m² réunit **près de 40 exposants spécialisés**, avec une offre ciblée autour **du sourcing, de l'innovation et des solutions métier**.

Pensé comme un véritable hub de performance, le Village B2B - Choco'Lab propose un environnement conçu pour fluidifier les échanges et maximiser les opportunités :

Espace de rendez-vous :

Un **lounge B2B** offre un cadre propice aux échanges et aux négociations.

Plateforme de business meetings :

Prise de rendez-vous en amont pour des rencontres qualifiées et ciblées.

Conférences et masterclasses :

Un programme de contenus totalement repensé pour les professionnels, couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur du cacao du chocolat et de la pâtisserie : de la production agricole à la distribution, jusqu'à la communication. Animées par des experts de référence tels que **Nicolas Botomisy** (consultant pâtissier et chocolatier), **Victoire Finaz** (@lachocologue) et **Jonas Rosales** (Semilla Escuela de Cacao au Nicaragua), ces conférences aborderont les grands enjeux du marché, de l'innovation et de la filière.

Dans un contexte de transformation rapide du secteur, le Village B2B - Choco'Lab se positionne comme **le centre névralgique du Salon, où se croisent expertises, insights et opportunités, au service du développement des acteurs de la filière**.



Un aperçu d'entreprises à découvrir au Salon :

Au sein du Village B2B - Choco'lab :

Des acteurs clés seront présents tels que **Manufacture Paysac** qui élabore à Lyon des chocolats à partir de fèves de cacao de spécialité afin de refléter l'excellence de chaque terroir et les proposer aux professionnels des métiers de bouche, **SEMI**, spécialiste italien des équipements chocolat sur-mesure, et **Altervia Trading**, expert français du négoce de matières premières pour les professionnels, illustrent la richesse et la complémentarité de l'offre B2B, couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur de la filière.



Basée en Bourgogne Franche-Comté, l'entreprise **HYDROPROCESS** s'est imposée comme une référence de la découpe par jet d'eau avec sa machine iconique ChefCut®, L'entreprise française présentera sur le Salon la ChefCut CC3515, une nouvelle génération de machines encore plus performantes.

Dans les allées du Salon :



Les amateurs aguerris pourront découvrir **Silikomart**, référence en matière de moules en silicone innovants au design made in Italy. Parmi ses créations phares, la **Bûche Sapin**, adaptée aux préparations froides comme cuites, et la nouveauté **Bûche Igloo**, illustrant l'évolution des usages et des possibilités créatives, permettant de réaliser à la fois entremets et décors dans un même moule.



3D BAKERS

3D Bakers exposera ses créations dans la Maison du Père Noël au cœur de l'exposition des bûches, valorisant les nouvelles approches créatives du secteur.

Créée par deux anciens pâtissiers, la marque conçoit des moules et des accessoires sur-mesure grâce à l'impression 3D, avec une spécialité : le **moule hybride**, permettant de réaliser des formes complexes avec précision. Elle développe également **3D Bakers AI Studio**, sa dernière innovation en matière de conception rapide de moules personnalisés.



L'excellence, une signature qui traverse le temps

Véritable vitrine **des talents d'exception**, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie met à l'honneur l'excellence artisanale française à travers la présence de chefs et maisons de référence, notamment sur le **Pavillon Signatures** avec Julien Dugourd & Théo David (Mandarin Oriental, Paris), présents le vendredi 30 octobre.

Lieu d'émulation, le salon accueille également **divers concours et remises de prix**, véritables leviers de visibilité pour la profession, à l'image du **Master National du Meilleur Pain au Chocolat 2026** (Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française) ou encore du **Concours International des "Chocolats élaborés à l'origine"** (AVPA).



Galeries Lafayette
LE GOURMET

Reconduit en partenariat avec les **Galeries Lafayette Le Gourmet**, le Concours des **Éclats du Chocolat** s'affirme comme une vitrine d'exception, offrant aux maisons récompensées un formidable tremplin de visibilité et de développement. Cette édition sera placée sous la présidence de **Yannick Alléno**, chef le plus étoilé au monde, reconnu pour sa vision réformatrice de la gastronomie et son approche moderne du chocolat.

Dans le prolongement de cette dynamique, **la transmission** s'impose comme un enjeu clé pour assurer la pérennité et accompagner la valorisation de la filière, au cœur du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie.

Avec plus de **230 ateliers**, du grand public aux profils experts, et des **démonstrations live au Pastry Show** animées par **Mercotte**, le salon s'impose comme une plateforme de partage et de montée en compétences.



La transmission à l'honneur

L'**Espace Jeunes Talents** incarne cette dynamique en mettant en avant une nouvelle génération engagée et entreprenante. À l'image de **Kelly et Maxime**, duo derrière **Les Galéonettes**, artisans chocolatiers qui défendent une approche exigeante du produit et du fait maison, ou encore de **Juliette Lefrançois**, fondatrice de **Sésame Pâtisserie**, qui, à seulement 20 ans, développe une offre sur-mesure de pâtisseries et macarons, mêlant créativité, agilité entrepreneuriale et maîtrise technique.

Un dispositif qui contribue à **révéler les talents, structurer les parcours et sécuriser l'avenir des savoir-faire** dans un secteur en pleine transformation.

Ils nous font confiance :



INFORMATIONS PRATIQUES

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie se situe
au pavillon 5.1 et 5.2 à Paris Expo Porte de Versailles.

Les Pays Producteurs seront à retrouver au pavillon 5.1.

Le Village BTOB se situe au pavillon 5.2 et ouvert pendant 5 jours.

Il est uniquement accessible avec le **PASS PRO 1 JOUR** (20€) ou le **PASS PRO 3 JOURS** (50€)
qui donnent également accès à l'ensemble du salon.

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 destinations et 24 pays à travers le monde.

Au sein de sa Division Food & Beverage, Comexposium déploie des marques fortes comme SIAL, premier réseau mondial d'événements professionnels de l'agroalimentaire (SIAL Paris, SIAL in China, SIAL Canada, SIAL India...) ; Vinexpo (événements dédiés aux vins et spiritueux comme Wine Paris, Vinexpo Asia, Vinexpo Americas...), le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, Gourmet Selection, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Djazagro... La Division Food & Beverage de Comexposium totalise 1,5 million de participants et 26 000 exposants sur 35 événements à Paris, Amsterdam, Shanghai, Hong Kong, Hô Chi Minh-Ville, Mumbai, Dubai, New York, Montréal, Toronto, Alger, Istanbul ou Lima.

Comexposium anime également des marques de référence sur les secteurs loisirs (Foire de Paris), retail (One to One Retail E-Commerce), sécurité (Les Assises), orientation (L'Étudiant), mode (Who's Next, Silmo...), transports et mobilités (Rétromobile, Jakarta Auto Week...).

Déployant une stratégie d'engagement responsable labellisée RSE Positive Company® en 2025, le Groupe, dont le siège est situé à Courbevoie (Île-de-France), emploie 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales.

www.comexposium.com

Photographies : @Brunet - Monié Photographie