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

SALON DU CHOCOLAT

MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO

ET DE LA PÂTISSERIE

Le chocolat dans tous ses états

Dossier de presse – Septembre 2026

- EDITO -

De la fève à l'émotion

Marianne Chandernagor
Directrice du Salon du Chocolat et de la Pâtisserie

Pour sa 31e édition, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie réinvente l'expérience du chocolat, en faisant la part belle à la création, aux savoir-faire et à l'éveil des sens.

Nous célébrons cette année : *le chocolat dans tous ses états*. Matière vivante par excellence, elle se révèle au fil du parcours sous toutes ses formes : de la fève à la tablette, des origines à la transformation, des textures aux saveurs, de l'art à la gourmandise.

Au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, le chocolat se fait spectacle, œuvre d'art, plaisir régressif ou expérience sensorielle, révélant toute l'étendue de son pouvoir créatif et incarnant toute la richesse d'un univers en perpétuelle réinvention.

Cette édition met également à l'honneur les valeurs qui font l'ADN du Salon depuis plus de 30 ans : l'excellence, la transmission, la création et l'innovation. Autant de thèmes portés par les artisans, chefs, producteurs, maisons emblématiques et jeunes talents qui font rayonner les savoir-faire français et internationaux.

Plus qu'un rendez-vous gourmand, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie est une vitrine unique de la filière, un lieu de découverte, d'émotion et de partage où le chocolat dévoile toute sa diversité et son pouvoir fédérateur.

Bienvenue dans cette célébration du chocolat et de l'excellence sous toutes leurs formes.

Chiffres clés

Le Salon

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

230 ateliers gourmands

Au rythme des nouvelles tendances food

Un art de vivre revisité

Véritables reflets des évolutions de consommation, le chocolat et la pâtisserie s'imposent aujourd'hui comme des marqueurs de tendances. À travers ses animations, ses concours et ses exposants, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie décrypte les nouvelles inspirations qui façonnent la scène gourmande.

L'esthétique s'impose également comme un véritable langage du goût.
Des créations spectaculaires imaginées par des talents comme **Joost Arijs**, qui revisite l'art du praliné avec *The Praliné Cube Collection*, ou encore **Abra Pâtisserie** et ses créations au design affirmé illustrant la tendance du **snackable luxury.**
Cette évolution des codes de la gourmandise sera également au cœur d'une conférence dédiée à la création de contenu food animée par **Pinterest** sur la scène du **Cacao Show**.

L'une des tendances majeures est celle de l'expérience sensorielle. Jeux de textures, de températures, formats nomades et nouvelles façons de déguster invitent les visiteurs à vivre la gourmandise autrement.

Parmi les exposants, **Fleurs de chocolat** sublime le chocolat à travers des créations inspirées du savoir-faire des parfumeurs de Grasse. Des créations hybrides de **Brookie Me** aux glaces signature du double Champion du Monde de Pâtisserie et MOF Glacier **Jean Thomas Schneider**, les artisans explorent de nouvelles méthodes de dégustation où textures et émotions se rencontrent.

La manufacture **Le Carré de 5** sera également présente au Salon avec la volonté d'adresser les 5 sens, tant au niveau du goût avec ses créations Bean to Bar que l'ouïe avec la présence d'un DJ ou encore le toucher avec des Cooking Shows sur leur stand tout au long du salon.

Les saveurs réconfortantes ont elles aussi le vent en poupe.
Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie accueillera deux nouveaux concours : Le **Concours du Chocolat Chaud**, dont la remise des prix se tiendra sur la scène du Cacao Show le **30 octobre à 15h45**, mettra à l'honneur cette gourmandise universelle qui réveille les souvenirs et réchauffe les cœurs. Les participants seront départagés par un **jury de consommateurs**. Le Salon est également partenaire de la première édition du **Grand Prix du Paris-Brest de la Pâtisserie Française 2026**, organisé par la **Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers** et parrainé par **Pierre Hermé**.

GRAND PRIX
DU PARIS-BREST
de la pâtisserie française

La remise des prix aura lieu sur la scène du Cacao Show le **1er novembre à 15h45**, célébrant ainsi l'excellence autour de ce grand classique de la pâtisserie française.

Portraits de femmes

Une présence féminine qui s'affirme aux quatre coins du Salon

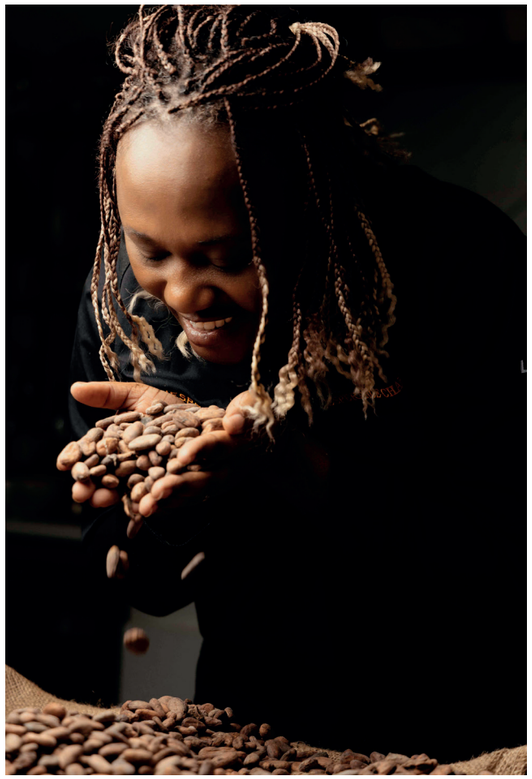
Entrepreneures, cheffes, chocolatières, expertes ou jeunes talents : les femmes sont aujourd'hui présentes à tous les niveaux de la filière. Cette édition met en lumière celles qui font évoluer les métiers du chocolat et de la pâtisserie, à travers les stands, les concours, les démonstrations et les conférences.

L'essor de l'entrepreneuriat au féminin se traduit également par l'émergence de jeunes talents, à l'image de Juliette Lefrançois, qui dirige à seulement 20 ans la marque **Sésame Pâtisserie**. Elle partagera son univers et son savoir-faire sur le **pavillon « Jeunes Talents »**.

Elles sont également de plus en plus nombreuses à diriger maisons et laboratoires, à l'image de **Nina Métayer**, figure emblématique du Salon qui sera présente le samedi 31 octobre au sein du **Pavillon Signatures**, un espace inédit, plus confidentiel où se succèdent chaque jour des chefs incontournables avec des créations sur-mesure à emporter ou à déguster sur place, dans une ambiance lounge rythmée par des DJ sets.

L'espace sera aménagé notamment grâce au soutien de notre partenaire **Maison Drucker.**

Sur la scène du **Pastry Show**, des talents comme **Lucile Vigilant** (Restaurant La Côte D'or**) et **Coline Doussin** (St James Paris) représenteront l'excellence féminine à travers leurs démonstrations live.



Au cœur de cette programmation, l'**Espace ELLES** est aussi une belle illustration de celles qui font vivre et évoluer la filière cacao, chocolat et pâtisserie. Ce pavillon dédié rassemble des exposantes engagées et inspirantes, à l'image de la maison Bean to Bar **A-Typica**, **Cachoteries & Co** et ses fortune cookies, **Mon Choco** dont l'équipe est composée à 80 % de femmes, les sablés façonnés à la main de **Poupette Biscuits**, la chocolaterie d'Abidjan **Choco d'Ivoire** ou encore la manufacture de chocolats fins **Chocolat d'Espérance**. Autant de marques qui illustrent la diversité des parcours, des savoir-faire et de l'entrepreneuriat au féminin.

Les femmes seront également aux commandes de talks inspirants sur la scène du Cacao Show. Parmi elles, **Priscilla Lanzarotti** animera un cycle de conférences consacré à l'avenir de la pâtisserie de boutique, tandis que les représentantes de **Women of Cacao** partageront leurs parcours, leurs expertises et leur vision de la profession.

L'excellence artisanale à l'honneur

Une célébration des savoir-faire

Des artisans passionnés aux grandes maisons de référence, cette édition rend hommage à celles et ceux qui font vivre l'excellence du chocolat et de la pâtisserie à travers leur geste, leur créativité et leur engagement.

Sur la scène du **Pastry Show**, une cinquantaine de chefs de palaces et grands établissements dévoileront la richesse de leur savoir-faire à travers des démonstrations live. Parmi eux, **Jordan Talbot** (Le Gabriel***, La Réserve Paris), **Maxence Barbot & Johan Giacchetti** (Le Bristol, Paris) et **Matthieu Carlin** (Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel) partageront leurs secrets les mieux gardés. D'autres grands noms de la profession, invités par **Gault & Millau**, partenaire du salon, viendront également enrichir la programmation.

Les plus belles créations des chefs seront sublimées par la vaisselle de **Coquet**, tandis que les élèves de l'**École Ferrandi** assisteront les chefs du Pastry Show, illustrant la transmission des savoir-faire pâtissiers.

Cette valorisation du savoir-faire se prolonge au sein du nouveau **Pavillon Signatures**, qui réunit de grandes maisons et établissements emblématiques, véritables références de la gastronomie sucrée. Il accueillera notamment **Julien Dugourd & Théo David** (Mandarin Oriental, Paris) le vendredi 31 octobre.

Le Salon célèbre également la richesse des terroirs et des savoir-faire artisanaux en mettant à l'honneur les acteurs qui maîtrisent l'ensemble de la chaîne de production. Une attention particulière sera portée aux démarches **Bean to Bar** et **Tree to Bar**, représentées par de nombreuses maisons internationales, à l'image de **ChocoMe** (Hongrie), **Terve Chocolate** (Indonésie) ou encore de **Charoendee Chocolate**, **Sakulthai Chocolate** et **Kaori Kakao** qui seront réunis sur le stand **Thai Tree to Bar**.

Véritable rendez-vous mondial de la filière, le Salon réunira également plusieurs grands pays producteurs de cacao, parmi lesquels le **Brésil**, la **Côte d'Ivoire**, le **Ghana**, l'**Équateur** et le **Pérou**.

Côté concours et remises de prix, le **Club des Croqueurs de Chocolat** remettra ses **Awards** le mercredi 28 octobre à 14h sur la scène du Cacao Show.

À 15h45 ce même jour, place à la remise des **Éclats du Chocolat**, organisé en partenariat avec les **Galeries Lafayette Le Gourmet**. Le concours distribuera six distinctions majeures décernées par un jury d'experts engagés dans la valorisation du goût, et présidé par **Yannick Alléno**, chef le plus étoilé au monde, reconnu pour son excellence et son engagement en faveur de la gastronomie française et du chocolat. Une belle reconnaissance pour les lauréats qui bénéficieront notamment d'un référencement ponctuel aux Galeries Lafayette Le Gourmet au printemps 2027.

Enfin, les amateurs de viennoiserie pourront assister au **Master du Pain au Chocolat**, concours de la **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française** qui se tiendra sur le **Choco'live**, le jeudi 29 octobre et dont le prix sera remis à 14h sur la scène de **Cacao Show**.

Temps forts de cette édition, la **Maison du Père Noël** revient avec son décor féérique, animé par les comédiens des spectacles **Polaris** qui donneront vie à l'espace et surprendront les visiteurs. Le programme phare de l'espace : l'**Exposition des Bûches de Noël** et de **calendriers de l'avent**.

L'**Allée de l'Inspiration** invite les visiteurs à un voyage sensoriel entre textures, formes et audace technique, incluant des **sculptures en chocolat** réalisées par des exposants de renom sur le thème « **Incandescence** ». **Des répliques de costumes chocolatés** issus du show musical seront également à retrouver sur ce parcours.
Les sculptures en chocolat créées par les finalistes du concours du **Meilleur Apprenti de France Chocolatier** sur la thématique « **Profondeurs de la mer** » seront aussi mises en valeur dans l'Allée de l'inspiration, véritable vitrine du savoir-faire de la jeune génération et des talents émergents.

Le **Meilleur Apprenti de France Chocolatier** sera annoncé par la **Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France**, le mercredi 28 octobre à 11h, sur la scène du **Cacao Show**. La Confédération dévoilera également un nouveau concours inédit : « **Sphère féérique** », qui aura lieu sur le **Choco'live**, le vendredi 30 octobre de 10h à 14h.

Show devant :
Retour de la comédie musicale chocolatée

« Incandescence », le cabaret rock

Après le succès de la comédie musicale chocolatée imaginée pour les 30 ans du Salon du Chocolat en partenariat avec l'AICOM, première école pluridisciplinaire en France dédiée aux arts du spectacle, le Salon poursuit l'aventure en 2026 avec une toute nouvelle création originale : « Incandescence, le Cabaret Rock ».

Bien plus qu'un défilé de robes en chocolat, ce rendez-vous emblématique est devenu **un véritable spectacle immersif où se rencontrent mode, chocolat, musique, danse et création artistique**. Pensé comme l'un des temps forts du Salon, il célèbre la rencontre entre les métiers du spectacle vivant et l'excellence des savoir-faire chocolatiers.

Un cabaret réinventé

Signé par le chorégraphe **Johan Nus**, le show revisite les codes du cabaret dans une mise en scène résolument contemporaine. Entre héritage et modernité, les tableaux s'inspirent de l'univers du cabaret traditionnel tout en y insufflant une énergie nouvelle portée par des chorégraphies percutantes, des arrangements musicaux actuels, des jeux de lumière immersifs et des costumes aux accents rock et gourmands.

Fil rouge de cette édition, la lumière se déploie dans une palette tour à tour flamboyante, intense, mélancolique ou vaporeuse, faisant de l'**incandescence** le véritable moteur émotionnel du spectacle.

Le rendez-vous quotidien à ne pas manquer

- **Tous les jours à 15h et 16h30**
- **Des tableaux inspirés de grands univers musicaux**, de Moulin Rouge à La Cage aux Folles, en passant par des références plus contemporaines.

Un spectacle engagé

Fidèle à ses valeurs, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie renouvelle également son engagement auprès de **Mécénat Chirurgie Cardiaque**.
Comme chaque année, une partie des bénéfices de la soirée inaugurale sera reversée à l'association. Depuis plus de dix ans, ce partenariat permet de financer des opérations vitales pour des enfants atteints de malformations cardiaques qui ne peuvent être soignés dans leur pays d'origine.

À travers ce show spectaculaire et solidaire, le Salon confirme sa volonté de faire du chocolat un terrain d'expression artistique, d'émotion et de partage.

Les binômes du Show Musical

Thierry Court,
artisan créateur chocolatier
& **Anna Gerones**,
expérience de marque,
pour la manufacture Le Carré de 5

•

Maëlig Georgelin,
chef pâtissier et créateur d'Au Petit Prince
& la styliste-costumière **Delphine Le Blet**
pour Elphi Désidérata

•

Christophe Bertrand et **Nicolas Morin**
pour La Reine Astrid
& la créatrice **Oriana Sara**
pour la maison Lacienta

•

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

•

Marin Foucher, chocolatier artisan
et fondateur de O'Bomb,
la styliste **Alice Lachet** pour Soussaie Couture
& la créatrice de bijoux **Stéphanie Soublin**
pour l'atelier Enchanté Dyni

•

Emma Obadina,
cheffe du restaurant Nagori par D&E Obadina

Remerciements à nos partenaires de choc du Show Musical

MAKE UP FOR EVER Academy
Maquilleur officiel du show musical

Élysées Marbeuf
Coiffeur officiel du show musical

Transmettre le savoir-faire

Former les générations de demain et faire vivre l'héritage des métiers du Chocolat et de la Pâtisserie

À travers des maisons d'exception comme la **Chocolaterie des Princes**, première chocolaterie de Saint-Étienne, ou la **Chocolaterie Pailhasson**, portée par la cheffe pâtissière Christelle Brua, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie met en lumière la richesse des savoir-faire artisanaux et l'importance de préserver les gestes et les valeurs qui font la renommée de la filière.

Des initiatives engagées, témoignent également d'une transmission tournée vers l'avenir.

FAIRTRADE MAX HAVELAAR FRANCE

Max Havelaar France *invite les visiteurs à découvrir les secrets du cacao à travers une expérience à la fois gourmande, sensorielle et pédagogique. Animations ludique et dégustations permettront de mieux comprendre les enjeux du commerce équitable et les conditions de production d'un cacao plus durable.*

BAYACAO PREMIUM COCOA

Bayacao *est un projet de cacao durable en République dominicaine qui régénère d'anciens pâturages en une plantation moderne de cacao premium, tout en protégeant la biodiversité et en créant des emplois locaux. Son ambition est de maîtriser toute la chaîne de valeur, de la culture à la transformation des fèves, afin de produire un cacao de haute qualité destiné au marché international.*

En favorisant les rencontres entre organisations, chefs et artisans reconnus et jeunes talents, le Salon contribue à susciter des vocations et à faire émerger la prochaine génération de professionnels du chocolat et de la pâtisserie.

Pour aller plus loin, le salon proposera plus de **230 ateliers gourmands**, animés notamment par **O'Bomb**, **Culture Sucre** ou **Claire Verneil** . Parmi cette programmation, une sélection d'**ateliers premium** offrira au public l'opportunité d'échanger au plus près des professionnels, à l'image de l'atelier « **Thés & Chocolats rares** » guidés par le maître chocolatier **Christophe Berthelot-Sampic** de l'**Atelier C** et la sommelière du thé **Oxana Genel**.

(Atelier payant – 12€ pour les enfants, 25€ pour les adultes, 35€ atelier prémium réservable en ligne sur le site - Pavillon 5.1)

Enfin, le **Choco'Live** et ses interventions ponctueront l'événement et mettront à l'honneur la créativité, la technicité et l'esprit de transmission qui font vivre la filière chocolat et pâtisserie.

Pour la première fois, le Salon accueillera le Concours du Meilleur Pâtissier Carrefour, un nouveau rendez-vous qui réunira les pâtissiers des magasins de l'enseigne autour d'un défi placé sous le signe du savoir-faire et de la créativité.

Le 31 octobre, 6 pâtissiers, sélectionnés pour représenter leurs régions, s'affronteront en direct et en public en travaillant l'accord « Cacao & Fruits ».

Pour cette épreuve, chaque candidat devra réaliser une pièce collective et quatre entremets individuels. Le défi : élaborer une recette engagée, alliant gourmandise et exigences nutritionnelles, notamment par la baisse du taux de sucre et le respect de la démarche Clean Label (sans additifs), en utilisant exclusivement les ingrédients issus de l'offre Carrefour.

À l'issue de l'épreuve, un jury d'experts évaluera les créations pour désigner le Meilleur Pâtissier Carrefour 2026.

L'espace Choco'live sera aménagé notamment grâce au soutien de ***KitchenAid***, ***Panem & Salva***.

Une édition placée sous le signe du partage, de l'apprentissage et de la relève.

Cap sur l'international

Présent dans **12 destinations** à travers le monde, représentant au total **18 évènements**, 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.

Ils nous font confiance :

Chocolatiers Confiseurs de France
Artisan Pâtissier de France
Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
Relais Desserts
ICCO
Confédération des Glaciers de France
Paris je t'aime
Gault&Millau
Galeries Lafayette Le Gourmet
AICOM
Make Up For Ever Academy
Élysées Marbeuf
marmiton
Le Parisien
KitchenAid
Coquet Limoges France 1824
L. Drucker Paris depuis 1885
Polaris Spectacles immersifs
Wattwiller Eau minérale naturelle
Le Chef Le magazine des chefs de cuisine
Pinterest
Ferrandi Paris
Thuries Raconter, cuisiner, inspirer
Panem solutions de froids

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 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 China, Food & Drinks Malaysia by SIAL…) ; Vinexposium (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, ou encore Djazagro. La Division Food & Beverage de Comexposium totalise 1,5 million de participants et 26 000 exposants sur 35 événéments à Paris, Amsterdam, Shanghai, Hong Kong, Hô Chi Minh-Ville, Mumbai, Dubaï, New York, Montréal, Toronto, Alger, Istanbul ou Lima.

Comexposium anime également des marques de référence sur d'autres verticales dynamiques, comme Milipol (sécurité), NRF Retail's Big Show Europe et One to One Retail E-commerce (retail), IMCAS (santé), Les Assises de la cybersécurité (digital), Foire de Paris (loisirs), ou encore Rétromobile, GIIAS et Top Transport (transport & mobilité).

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