

28 OCT. > 1<sup>ER</sup> NOV. 2023  
SOIRÉE D'INAUGURATION LE 27 OCT.



ET DE LA  
PÂTISSERIE

DOSSIER DE PRESSE

SEPTEMBRE 2023



CHOCOLATIERS ET PÂTISSIERS | PAYS PRODUCTEURS | MASTERCLASSES  
ROBES EN CHOCOLAT | ESPACE JUNIOR | ESPACE BTOB

## LE SALON DU CHOCOLAT 2023 : UNE CÉLÉBRATION DE L'ICONIQUE GASTRONOMIE SUCRÉE FRANÇAISE

**Plus grand événement mondial consacré au cacao et à toutes ses déclinaisons, pâtisseries, chocolatières ou boulangères, le Salon du Chocolat de Paris est l'étendard de tous les savoir-faire. Les plus grands artisans du goût s'y illustrent depuis bientôt 30 ans pour parfaire une tradition gourmande qui, même si elle n'a de cesse de se réinventer, s'appuie sur un patrimoine tricolore d'une grande richesse. Et ce sont, entre autres, ces petits bijoux de la gastronomie sucrée qui seront mis en avant, faisant de la porte de Versailles la plus belle vitrine des signatures régionales et autres classiques, auxquels les Français sont très attachés.**

C'est encore une programmation exceptionnelle qui attend les visiteurs sur le Salon du Chocolat de Paris du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre prochain. Tous les jours, maîtres chocolatiers, chefs pâtisseries, confiseurs et producteurs du monde entier vont donner à voir, entendre, découvrir et déguster le meilleur de leur savoir-faire. Les grands classiques d'une tradition de terroir se déclineront sur des espaces dédiés, pour mettre encore un peu plus en majesté, tous les trésors du dessert tricolore. Certains se verront récompensés, ici pour leur maîtrise des subtilités de la viennoiserie, là pour leur maestria pâtisseries, même amateur.

Un partage généreux qui permettra aux passionnés de profiter de l'excellence de toute une profession, mobilisée pour faire

face aux enjeux auxquels tous sont confrontés. Les problématiques nutritionnelles, éthiques et environnementales sollicitent, en effet, de plus en plus artisans et industriels, mobilisant toute leur inventivité et engagement pour proposer des créations responsables, tant au niveau du choix des ingrédients et de la pérennisation d'une tradition (même revisitée), que du respect de l'Homme.

Cette année encore, **le Salon du Chocolat de Paris peut s'enorgueillir de réunir les plus grands noms des arts pâtisseries, chocolatiers et boulangers, avec une nouvelle génération d'artisans venus du monde entier ainsi que de nombreux pays producteurs.**



## ILS ONT L'ART ET LA MATIÈRE

Comme chaque année, **les Meilleurs Ouvriers de France chocolatiers et pâtisseries, membres de Relais Desserts et autres champions du monde** présenteront leurs réalisations des plus traditionnelles aux plus innovantes.

Les grands rendez-vous que sont désormais **la scène de démonstrations virtuoses du « Pastry Show » et le carrousel de grandes maisons ou célèbres palaces que propose le « Cake Time »** permettront d'accéder à l'excellence des plus grands chefs. Chaque jour, des têtes d'affiche (Maxence Barbot – Shangri-La Paris ; Philippe Conticini & Jeffrey Cagnes – Du geste à l'émotion ; Léandre Vivier – Le Burgundy Paris ; Nina Métayer – Délicatiserie ; Hélène Kerloeguen – Prince de Galles...) se succéderont pour rivaliser de maestria et partager leur passion avec les visiteurs.

Des moments importants pour les grandes signatures de la pâtisserie qui aiment partir à la rencontre du public dès qu'elles le peuvent. Ainsi, sur les autres **espaces tournants, « 1 jour 1 chocolatier » et « En résidence »**, certains « toqués » de renom viendront le temps d'une journée, présenter la maîtrise qu'ils ont mise au service d'un raffinement gourmand.

Sur **l'espace ELLES**, ce sont quatre femmes aux horizons très différents qui valoriseront des créations originales comme **des mochis donuts ou encore des bretzels chocolatés aux surprenants parfums**.

Cette année, **deux nouveaux espaces seront inaugurés pour mettre un coup de projecteur sur la tradition pâtissière et ses créations iconiques**. De ces recettes qui s'inscrivent depuis des générations dans un art de vivre à la française, largement prisé dans l'Hexagone comme à l'international.

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, pour une dégustation riche en saveurs. **L'espace « Il était une fois...La pâtisserie » mettra l'accent sur les incontournables de la pâtisserie** dont on ne se lasse pas et sur lesquels on ne sait pas tout. Avec son exposition « Du dessin à l'assiette », l'artiste Sasha Nogueira encrera ces recettes emblématiques dans nos pupilles avec des trompe-l'œil alléchants, accompagnés des petites histoires racontant l'origine des créations à déguster.



## LA MAIN À LA PÂTE



Même si selon l'expression consacrée, on va toujours « chercher les croissants », le petit-déjeuner des Français s'agrémentent volontiers du célèbre pain au chocolat. **Une fierté nationale que la Confédération Nationale de la Boulangerie a tenu à mettre à l'honneur en organisant**, pour la première fois en 2022, **le Master du pain au chocolat**. Avec un concours dédié, cette viennoiserie iconique et patrimoniale a pu valoriser le savoir-faire que nécessite sa préparation. « *C'est tout un art que de réaliser un bon pain au chocolat* », confirme Dominique Anract, président de la CNBBPF. Et c'est justement cette prouesse tourière que **les candidats au titre de « meilleur pain au chocolat de France 2023 » présenteront le lundi 30 octobre** sur la scène du Cacao Show. Les curieux pourront dès le samedi 28 assister **à une conférence sur la technicité de la viennoiserie et des carrières qu'elle autorise, notamment avec le métier (d'avenir) de tourier :**

un savoir-faire très prisé pour élaborer toutes les pâtes que compte la gastronomie. **L'éventail des possibles permet à plusieurs marques de décliner à l'envi des recettes du patrimoine gourmand**, mettant en avant leur dextérité dans la préparation des pâtes feuilletée, brisée, sucrée ou sablée pour des douceurs d'une inventivité débridée.

**Du lundi 30 octobre au mercredi 1<sup>er</sup> novembre, le Trophée international de la pâtisserie chocolaterie française** (organisé par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries de France en partenariat avec *Le Journal du Pâtissier* et la Confédération des Chocolatiers & Confiseurs de France) mettra au défi 8 candidats professionnels représentant chacun un pays, de réaliser plusieurs créations dans le respect d'un sujet imposé. **Les 28 et 29 octobre, un concours parallèle permettra à des amateurs** de se départager sur la réalisation d'une charlotte au chocolat.

# LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

Le Salon du Chocolat présentera un festival de créativité débridée **avec des sculptures époustouflantes et un défilé de robes en chocolat** qui, **deux fois par jour à 16h et 17h**, jouera l'effet de surprise avec toujours plus d'élégance.

C'est à nouveau au profit de l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque que se tiendra la soirée inaugurale, le 27 octobre. Pour l'occasion, plusieurs célébrités joueront les mannequins d'un soir en portant les robes en chocolat, que 15 duos de stylistes et chocolatiers auront voulu les plus surprenantes et audacieuses possibles.

**Des expositions diverses** illustreront cet art délicat de la pâtisserie d'excellence, qu'il s'agisse de le **décliner en images, paroles et musique ! Ou en tablettes ! Un mur leur sera consacré** pour mettre en exergue la créativité des maîtres chocolatiers, des

moules imaginés pour travailler la matière et des packagings pour les sublimer.

L'exposition *Bûche Ô ma bûche* ne fera qu'en souligner toutes les promesses gourmandes, avec les desserts de Noël des plus grands chefs pâtissiers, réhaussés d'un texte de l'auteure Priscilla Lanzarotti mis en musique.

D'autres plumes exposeront leurs mots pour le dire, telles **Anne et Caroline Debbasch, créatrices du blog « Le chocolat dans tous nos états » et auteures de *Les 101 mots du chocolat à l'usage de tous (Archibooks, novembre 2023)***. Ayant interrogé plusieurs amoureux de « ce beau brun au bel amer », elles en exposeront quelques citations inspirées.

Enfin, pour la première fois, le Salon du Chocolat de Paris accueillera la **remise des**



**prix du concours des Meilleurs Apprentis de France chocolatiers**, organisé par la Confédération des Chocolatiers & Confiseurs de France, qui célèbre les grands talents de demain. Les « pièces commerciales » élaborées pendant le concours des MAF seront exposées durant les 5 jours du salon.

## REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES DE CHOC' DU DÉFILÉ !

**SLA Paris** - Maquilleur officiel du défilé  
[www.sla-paris.com](http://www.sla-paris.com)

**Coiff&Co** - Coiffeur officiel du défilé  
[www.coiffandco.com](http://www.coiffandco.com)

**Hôtel Trocadéro La Tour**  
[www.trocaderolatour.com](http://www.trocaderolatour.com)



## Les bânômes du djfálj

Le Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Stéphane Glacier & la créatrice Marine Clesse

Christophe Bertrand et Nicolas Morin pour La Reine Astrid & le créateur Ricardo Dávila pour Promperú France

Le chef chocolatier Bernard Charles pour la maison Bateel & la créatrice Sakina Paris

Hasnaâ et Vincent Ferreira pour Hasnaâ Chocolats Grands Crus & le créateur Jérémie Pujo

Le chocolatier Jean-Luc Decluzeau et Damien Vidal, créateur de Bille en Tête & la créatrice Michaëla Daniel-Thomas pour Kathshoppin Couture

Maëlig Georgelin, chef pâtissier et créateur d'Au Petit Prince & Marie Ferrero-Favoriti, créatrice pour MLF attitude couture

L'artisan chocolatier-glaçier Frédéric Voulot pour Chocolat by Fred & Marion Lambert Création

Le Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie, Pascal Brunstein pour Oacao & les créateurs Maud et Nathan Brunstein

La maison Pariès & la plasticienne Haute-Couture Daisy pour la marque « Des Idées Folles »

Le chef chocolatier Jonathan Caillard pour Des Lis Chocolat & l'atelier Emelia

L'artisan chocolatier et président de Relais Desserts, Vincent Guerlais & le couturier Nicolas Fafiotte

Le pâtissier chocolatier et Meilleur Ouvrier de France, Arnaud Larher



## LE NOUVEAU VISAGE DU CHOCOLAT



Pour faire un bon chocolat, il faut un bon cacao. Sur ce point, tout le monde était d'accord, jusqu'à ce qu'il apparaisse indispensable de reconsidérer cette seule priorité. Parce que pour faire un bon cacao, il faut s'assurer de bonnes conditions de travail, d'agriculture, de rémunération, de fermentation, de stockage, d'acheminement. **Sensibilisée depuis maintenant des années aux enjeux sociétaux et écoresponsables liés à la cacaoculture, la filière s'est ainsi remise en question pour s'engager à améliorer la vie des producteurs de la précieuse fève et réduire l'impact environnemental d'une industrie souvent pointée du doigt.** Ce sont de belles initiatives inspirantes et efficaces que les visiteurs auront l'occasion de découvrir sur le salon, grâce à des exposants engagés dans une démarche équitable et durable. La gourmandise n'en sera que plus agréable.

En privilégiant un approvisionnement de « proximité », **certains artisans ont personnalisé leur chocolat dans une dynamique pédagogique.** Mettre un visage sur un produit permet de sensibiliser un peu mieux à l'importance d'une production à taille humaine. Identifier de manière transparente l'origine précise des ingrédients

rassure également les consommateurs, de plus en plus en demande d'une alimentation traçable, durable et équitable.

C'est précisément cette pédagogie inspirante que souhaite porter le Salon du Chocolat avec **la mise en place d'une chasse au trésor sur les 20 000m<sup>2</sup> du pavillon 5.** Les visiteurs seront invités à trouver les réponses aux différentes énigmes parmi les quelque 250 exposants autour des problématiques rencontrées par la filière cacao et de la gourmandise de toutes ses déclinaisons.

Avec toutes les saveurs qu'il présente, le chocolat a toujours été une invitation au voyage le temps d'une dégustation. Cette pérégrination sensorielle commence désormais dès la lecture de tablettes qui affichent des fabrications lointaines. En effet, **les pays producteurs voient de plus en plus de chocolatiers locaux porter les couleurs d'une production nationale** avec des « Made in Pérou », « Made in Bali », « Made in Hawaï », « Made in Jamaïca », « Made in Cameroun », « Made in Brazil »... En plus de cultiver les meilleures fèves de cacao, les pays producteurs présentent désormais leurs chocolats, parfois même élaborés au sein des plantations. De l'arbre à la tablette, il n'y a maintenant plus qu'un geste. Le chocolat est plus que jamais universel. Autant de nouveaux savoir-faire que le Salon du Chocolat est heureux d'accueillir porte de Versailles avec des produits au raffinement certain, une éthique ancrée au cœur et un exotisme très séduisant.

**L'espace Jeunes talents placé sous l'égide de la région Ile-de-France** permettra de découvrir les belles promesses de nouveaux et nouvelles venu(e)s, avec des oursons à la guimauve infusée ou de délicates petites pâtisseries sans gluten, vegan et bio.

Enfin, un Village BtoB permettra aux professionnels d'échanger autour des enjeux de leur profession sur un espace dédié.

## LES JAPONAIS À L'HONNEUR



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 virtuosité nippone** avec une immersion dans l'univers de sa gastronomie sucrée.

Les saveurs évocatrices de l'archipel asiatique se retrouveront chez de nombreux artisans, le matcha et autre yuzu ayant été adoptés allègrement par les Français depuis plusieurs

années. Mariée à une chocolatière japonaise avec laquelle il compose un binôme efficace « en cuisine », **le MOF Laurent Duchêne proposera une collection à base d'un matcha d'exception, cultivé au pied du mont Kirishima par le célèbre producteur Henta Seicha.**

Avec **le Chocolat de H, Hironobu Tsujiguchi** a élaboré une collection spéciale, Ryukyu concentrée sur des ingrédients uniques produits dans la région d'Okinawa, tels que le tofu-yo, le kokuto (cassonade noire) ou le sel de Chatan.

Chez **Aki Boulangerie**, la pâtisserie française est revisitée à la faveur de saveurs nippones et des produits originaux régaleront le palais des amateurs de mochis et de dorayakis.



## UN ÉVEIL À LA GOURMANDISE DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE

C'est sur **l'Espace Junior que le Japon prendra racine, avec un arbre à souhaits** inscrit dans la culture ancestrale nippone. Une manière poétique et invitante de partager une tradition et de faire un vœu pour demain.

Les jeunes gastronomes pourront apprécier

**les démonstrations de chefs, les créations du chef Hugues Pouget à l'effigie de la star des tout-petits T'Choupi, des séances de coloriage ludiques et pédagogiques avec Krokola** ou encore **la réalisation du gâteau de leur rêve** par un chef, qui pour le confectonner sélectionnera le plus beau « croquis à croquer » proposé par les enfants...

# LES CHIFFRES DU SALON

20 000 m<sup>2</sup> 

250 EXPOSANTS 

20   
CONFÉRENCES

25   
DÉMOS JUNIOR

35   
DÉMOS

15   
ROBES

25 PAYS REPRÉSENTÉS :  
ALLEMAGNE  
ARABIE SAOUDITE  
BELGIQUE  
BRÉSIL  
CÔTE D'IVOIRE  
DANEMARK  
ESPAGNE  
FRANCE  
GHANA  
HAÏTI  
HAWAÏ  
HONGRIE



INDONÉSIE  
ITALIE  
JAPON  
MADAGASCAR  
NOUVELLE-ZÉLANDE  
PHILIPPINES  
POLOGNE  
SAO TOMÉ  
SUISSE  
TAÏWAN  
THAÏLANDE  
USA  
VÉNÉZUELA

## Liste des exposants confirmés

20° NORD 20° SUD  
3G PACKAGING  
À LA REINE ASTRID  
ABICAB  
ACAOYER  
AKI BOULANGERIE  
ALAIN CHARTIER  
ALEX OLIVIER  
ALIMAT TREMBLAY  
AO CACAO  
ARNAUD LARHER  
AU PALAIS DES GOURMETS  
AU PETIT PRINCE  
AURO  
AWEMA  
AYITIKA  
BARRE CLANDESTINE  
BATEEL  
BELCO  
BELLO & ANGELI  
BENVENUTO  
BERTRAND CHOCOLATIER  
BILLE EN TÊTE  
BOMBON COLLECTION  
BRETZEL AND GRETEL  
BRIGADERIE DE PARIS / LADY MERVEILLES  
BRULERIE CARON  
CACAO MOTUM  
CAFFE PERTE  
CAKAWA  
CAKE ART  
CANELÉS BAILLARDRAN  
CARRÉ CHOCOLAT - S.DAHIREL - ST MALO  
CARRÉ DE CAFÉ  
CARRÉ SUISSE  
CEMOI BY SHIBATA  
CHAMPAGNE GREMILLET  
CHOCOLAT BY FRED  
CHOCOLAT DE H  
CHOCOLATE IN A BOTTLE  
CHOCOLATERIE BAUMANIERE  
CHOCOLATERIE GENTHOD  
CHOCOLATERIE SIGNOURET  
CHOCOLATERIE TAKASU

CHOCOLATS PICHON  
CHOCOME  
CIAO GUSTO  
CIOCCOBELLO  
CMADA  
COCOATOWN  
COEUR DE CHOC  
COMPTOIR DES SAVEURS  
COMPTOIR DU CACAO  
CONFÉDÉRATION DES PÂTISSIERS  
CONFISERIE SAUNIER  
CONSULAT SAO TOMÉ  
CROQUET DE CHAROST  
CULTURES SUCRE  
CYRIL HUET  
DAUDIGNAC  
DAVE SRL  
DENGO  
DEPARTEMENT DES HAUTS DE SEINE - HAÏTI  
DES LIS CHOCOLATS  
DIAMOND CUSTOM MACHINES  
DOMAINE MAS AMIEL  
DOS ROCAS / LÖK  
DUPONT AVEC UN THÉ - SNC PIERRE ET FILS  
ÉCOLE DUCASSE  
ELVICART  
EPMT  
ESENS  
ETHIQUABLE  
EUROTEXTILE  
FBM  
FRIIS HOLM / OIALLA  
FU WAN CHOCOLATE  
FUNDACION NUESTRA TIERRA  
GUAYALASACE  
GUILLAUME BICHET  
HYDROPROCESS  
IDEO TECNICA  
ITC  
IVEE PROMENADE  
JACKEL JOSEPH PÂTES DE FRUITS  
JACQUES BOCKEL  
JEFFREY CAGNES - EN RESIDENCE  
JUNGLE GOLD BALI

KAREN CHOCOLATS  
KIYOSA  
KROKOLA / MERVEILLES DU MONDE  
L'ARTISAN TARTINEUR  
L'ÉCLAIR DE GÉNIE  
LA FABRIQUE DU CHOCOLAT  
LA GAZELLE D'OR  
LA PETITE CHOCOLATIÈRE  
LA QUÉQUETTERIE  
LA ROUTE DES INDES  
LAREKA  
LAURENT DUCHÈNE  
LB LE CHOCOLAT  
LCC CONCEPT  
LE CHATEAU SABLÉ  
LE COMPTOIR DE MATHILDE  
LE MAJESTUEUX  
LES BELLES ENVIES  
LES MINIS DE GWENN  
LES OURSONS DE MANON  
LES TROIS CHOCOLATS  
LOUTSA  
LUNA CREATION  
MACARONS FRANCK DEVILLE  
MADAGASCAR - CONSEIL NATIONAL DU CACAO  
MAËLAN  
MAISON COA  
MAISON DAVOISE  
MAISON MAXIME  
MAISON PARIÈS  
MAISON VALOT / MARCHANDS DE DOUCEURS  
MAITRE DATTIER  
MANOA CHOCOLATE  
MARLIE DISTRIBUTION  
MAX HAVELAAR  
MENAKAO  
METRONICS  
MEYBOL  
MOERSLEUTEL  
MON CHOCO - MINA'S WAY CORPORATION  
MR & MRS RENOUE  
MVU  
NANAYA MATCHA  
NEO GOURMETS

NICOLAS BOTOMISY  
NICOLAS PAIN D'ÉPICES  
NOTRE PÂTISSERIE  
NOUGATERIE DES FUMADES  
NS CHOCO  
Ô GOURMANDISES D'ALICE  
OACAO  
OGEEZ  
PACKINT  
PAGES BLANCHES  
PANACEA  
PANADE - EN RESIDENCE  
PATCHI  
PÂTISSERIE LE DANIEL  
PHILIPPE CONTICINI - EN RESIDENCE  
PONPON  
PRALUS  
PROMPERU  
QUATRE ÉPICE  
RACINE CARRÉE  
REAL CHOCOLAT  
RODY CHOCOLATERIE  
SAMBIKA  
SAVY GOISEAU  
SCINPA  
SCOOPS  
SEMI  
SHOUKÂ  
SIAMAYA  
SILIKOMART  
SPICE  
STEPHANE GLACIER  
SUN AND GREEN  
T COMPANY  
TACHIBANA  
TEATAP  
TERRE DE FEVES  
THEOBROMA  
TRÉSORS D'AILLEURS  
VINCENT DURANT  
VINCENT GUERLAIS  
VINTE VINTE

REMERCIEMENTS PARTENAIRES AKTUEL - CLUB DES CROQUEURS DE CHOCOLAT - COIFF & CO - CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERS ET CONFISEURS DE FRANCE - CONFÉDÉRATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE ET BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE - CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS, CONFISEURS, GLACIERS, TRAITEURS DE FRANCE - CONFÉDÉRATION NATIONALE DES GLACIERS DE FRANCE - FERRANDI PARIS - HÔTEL TROCADÉRO LA TOUR - ICCO - KITCHENAID - KROKOLA - KYO - LE PARISIEN - LOUTSA - MURS DE LEDS - RELAIS DESSERTS - RTL - SLA PARIS - SNCF CONNECT - SYNDICAT DU CHOCOLAT - WATTWILLER

Porte de Versailles Hall 5 | Du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre  
Village BtoB | Du 28 au 30 octobre  
Horaires : de 10h à 19h | Entrée individuelle : entre 8€ et 16€

   [WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM](http://WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM)