

# SALON DU CHOCOLAT

MONDIAL DU CHOCOLAT  
& DU CACAO

ET DE LA  
PÂTISSERIE



DOSSIER DE PRESSE  
SEPTEMBRE 2021

SOIRÉE 28

OCT

2021

1

NOV

LE

27

OCT









# Show chocolat

---

« Le Salon du Chocolat s'est toujours présenté comme un rendez-vous festif et gourmand, réunissant pendant 5 jours, professionnels et amateurs autour d'une passion commune. C'est encore sous le signe de cette passion que le plus grand événement mondial consacré au cacao, au chocolat et à la pâtisserie, se tiendra du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2021 à la Porte de Versailles.

Quand les producteurs de cacao doivent faire face aux aléas d'une météo imprévisible, c'est avec d'autres perturbations que nous, organisateurs, devons actuellement composer pour assurer le meilleur déroulement possible aux chocolatiers, chefs pâtisseries et visiteurs. Ainsi cette année, le Salon du Chocolat s'adapte hardiment à une actualité instable, pour proposer une célébration adéquate de ce produit plaisir aux vertus plus que jamais réconfortantes. Le chocolat n'aura jamais autant mérité son statut de bienfaiteur et c'est ici l'occasion de laisser sa nature providentielle reprendre ses droits. Comme une renaissance qui signera pour nous de belles retrouvailles avec le grand public !

Ce rassemblement de gourmets présentera cette année un visage forcément différent, mais toujours à l'image de l'excellence que nous nous appliquons à promouvoir. L'occasion de venir découvrir la belle effervescence que nos artisans nationaux ont su entretenir, révélant des vocations et de nouveaux talents. Un acte de foi qui vient encourager un élan solidaire, pour soutenir la profession et en encourager les perspectives.

Pour l'écrivain Patrick Skene Catling, *d'autres aliments ne sont que nourriture, mais le chocolat est chocolat*. J'ajouterai que le chocolat, plus qu'une friandise, est un remède à toutes les morosités. Qu'il soit beau à voir, croquant sous la dent, divin à cuisiner, élégant sur un podium, le chocolat est toujours une bonne idée. Nous ferons tout pour que notre salon en soit, comme à son habitude, la plus belle illustration ! ».

**Gérald Palacios,**  
**président du Salon du Chocolat**



# RETROUVAILLES & découvertes

---



**C'EST AVEC UN CARACTÈRE SACRÉ QUE LE SALON DU CHOCOLAT CÉLÈBRE DEPUIS PLUS DE 25 ANS LA NOURRITURE DES DIEUX, OFFRANDE GÉNÉREUSE SUR L'AUTEL DE LA GOURMANDISE. PERMETTANT À CHACUN DE TROUVER SON BONHEUR PARMIS LES NOMBREUX EXPOSANTS, LA GRAND-MESSE DU CACAO PRÊCHE POUR TOUTES LES PAROISSES AVEC DES CHOCOLATS DES PLUS CLASSIQUES JUSQU'ÀUX PLUS AUDACIEUX.**

On ne devrait jamais dire « le » chocolat, mais évoquer plutôt « les » chocolats, tant ils sont nombreux et différents. Qu'ils soient noirs, jaunes, verts, roses, marrons ou blancs, qu'ils soient mariés à de grands vins, agrémentés d'épices, d'herbes aromatiques, de noix et autres céréales, parfumés aux plantes, aux fruits ou aux fleurs, proposés en tablettes, bonbons, ganaches, rochers, pâtes à tartiner, les chocolats se déclinent à l'envi dans des créations chaque année plus surprenantes. Les visiteurs pourront ainsi retrouver leurs bonnes habitudes auprès **des fidèles chocolatiers du Salon : Bonnat, Pralus, Guerlais, Hugo & Victor, Mazet, Hasnaâ Chocolats Grands Crus, Le chocolat des Français, Des Lis Chocolat, Thermes marins de Saint-Malo, Au Petit Prince, Comptoir du cacao, Chocolaterie**

**du Luxembourg, Choccol'artisan...** et se laisser séduire par la **découverte de nouveaux artisans portés par la passion de ce beau métier, tels Grain de Sail, Les copains de Bastien, Oacao, 20° Nord 20° Sud, Chocolaterie Genthod, Zoto...**

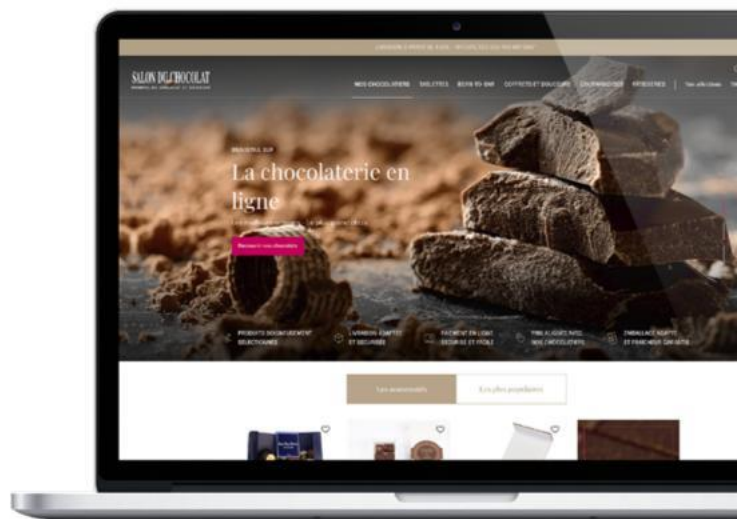
La sélection experte du Club des Croqueurs de Chocolat (partenaire du Salon) permettra aux indécis d'être accompagnés dans leurs pérégrinations gourmandes.

Et comme le chocolat est une invitation à toutes les associations de saveurs, certains exposants se proposent d'en encourager la conjugaison avec la délicatesse d'un thé, la douce torréfaction d'un café ou le caramélisé d'un cannellé.

# UN ÉVÉNEMENT Phygital

Pour faire vivre son bel événement tout au long de l'année, le **Salon du Chocolat** a lancé sa marketplace en novembre dernier. Une nouvelle expérience gourmande et 100% digitale qui permet de commander plus de 1500 créations chocolatées auprès de plus de 50 artisans français et internationaux, toute l'année et dans toute la France en mixant pour le plus grand plaisir de tous, e-shop et magazine.

Une déclinaison qui se veut complémentaire de l'événement annuel, permettant cette année de mieux en profiter ; en effet, les visiteurs pourront être informés par une newsletter des nouveautés et autres promotions, être guidés dans leur dégustation sur la plateforme online comme sur site à Paris, parfaire leurs connaissances sur le cacao, retrouver les recettes exécutées sur le Pastry Show par les chefs pâtisseries, bénéficier d'avantages...



→ [shop.salon-du-chocolat.com](https://shop.salon-du-chocolat.com)

## CHOCOLAT sans frontières



On ne répètera jamais assez qu'il est impossible de faire du bon chocolat sans un bon cacao. Les artisans du monde entier s'en remettent tous au savoir-faire des producteurs pour accéder aux précieuses fèves qui nourriront leur créativité. Un savoir-faire que le Salon du Chocolat a toujours tenu à valoriser, qu'il s'agisse de le récompenser ou de le raconter par des conférences ou plus récemment avec des articles sur le magazine [www.salon-du-chocolat.com](https://www.salon-du-chocolat.com). **Ainsi, les visiteurs seront invités au voyage sur les stands de São Tomé-et-Principe, du Venezuela, du Pérou, de Madagascar et Haïti...**

Le **pavillon VisitBrussels** proposera la découverte d'une sélection d'artisans bruxellois, quand le **pavillon Gastronomía Dulce Artesana de Euskadi** mettra à l'honneur des artisans basques (Français et Espagnols).

Si cette année, plusieurs pays producteurs ne pourront faire le déplacement, leur précieux travail trouvera toujours la plus belle des résonances à travers les créations qu'ils ont inspirées.



# LE CHOCOLAT DANS tous ses états



Quelle est la différence entre un artiste et un artisan ? Un point de vue pratique ferait le distinguo entre le beau et l'utile, le consommable et le contemplatif. Si l'artisan chocolatier s'illustre par l'authenticité d'un savoir-faire manuel au service du bon, il se révèle artiste par sa quête du beau. Le Salon du Chocolat s'applique depuis toujours à donner la plus belle des vitrines aux œuvres imaginées par ses exposants. Qu'il s'agisse de modeler un dessert, de magnifier une robe pour le célèbre défilé ou de rendre hommage à de grandes personnalités, les artistes du chocolat ne tarissent jamais de créativité pour donner vie à cette matière brute autorisant toutes les audaces.

Depuis 25 ans, Jean-Luc Decluzeau régale le Salon de sa maestria, sculptant statues et autres monuments parisiens en chocolat. Cette année, c'est un bas-relief à l'effigie de Napoléon Bonaparte que le chocolatier présentera à l'occasion du Bicentenaire de la mort de l'empereur. Inspiré par le tableau de David, cette œuvre d'1m65 sur 1m10 a nécessité 120 heures de travail et 100kg de chocolat.

Autre chef-d'œuvre mis à l'honneur sur le salon : Guernica. Le célèbre tableau de Pablo Picasso a été reproduit en chocolat par un groupement de chocolatiers basques espagnols et français, à l'occasion du 84<sup>ème</sup> anniversaire du bombardement de la ville de Gernika. L'hommage a nécessité plus de 40 artisans chocolatiers et 500 Kg de chocolat et près d'un mois et demi de travail.

Une tablette du même nom, fabriquée pour l'occasion par Maison Pariès en collaboration avec Gozoa, l'association sera vendue sur le pavillon basque Gastronomía Dulce Artesana de Euskadi.

Plusieurs espaces et animations mettent ainsi en lumière les savoir-faire de tous les artisans du cacao, valorisant l'art pâtissier comme la création de tablettes et autres bonbons. Les visiteurs auront le plaisir de retrouver les démonstrations des plus grands chefs sur le Pastry Show\* et les conférences expertes pour ne plus rien ignorer sur le cacao, d'admirer la créativité sans limites des artistes pâtissiers sur l'exposition *Bûche Ô ma bûche* ou de s'autoriser une pause gourmande proposée par les palaces parisiens sur le Cake Time, où se relayeront Benoît Gressent - Hôtel Molitor, Pierre-Jean Quinonero - Le Burgundy Paris, Nicolas Paciello - Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris ou encore Nicolas Guercio - Hôtel Lutetia.

Un espace Junior permettra aux plus jeunes gourmets d'assister à des démonstrations de chefs sur le Pastry Show Junior. Claire Verneil, Fika, Chefsquare et la Maison Pariès ont déjà confirmé leur présence !

## LES CHEFS DU PASTRY SHOW

Sophie de Bernardi, cheffe pâtissière  
Anthony Chenoz, chef pâtissier Granite  
Anthony Coquereau chef pâtissier Publicis Drugstore  
Damien Gendron, responsable Recherche  
et Développement Potel & Chabot  
Nicolas Guercio, chef pâtissier Hôtel Lutetia  
Pascal Hainigue, chef pâtissier Le Bristol Paris  
Christophe Hay & Alexandre Mornet chefs La Maison d'à côté\*\*  
Sarah Ifrah-Ohana, cheffe pâtissière Le  
Jardin Privé Hôtel Novotel Paris les Halles  
Grégory Masse, chef pâtissier L'Assiette Champenoise\*\*\*  
Nina Métayer, cheffe pâtissière  
Jonathan Mougel, chef pâtissier démonstrateur  
MOF Pâtissier-Confiseur 2019  
Nicolas Paciello, chef pâtissier Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris Pierre-  
Jean Quinonero, chef pâtissier Le Burgundy Paris  
Tristan Rousselot, chef pâtissier Prince de Galles  
Charles Dray, chef pâtissier Maison Rostang \*\*

## LES CONCOURS

Tous les ans, le Salon du Chocolat accueille des compétitions qui voient s'affronter les meilleurs artisans de la gastronomie sucrée. Les visiteurs pourront assister au **Trophée de la pâtisserie Française**, organisée conjointement par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisiers et *Le Journal du Pâtissier* ; un trophée qui met à l'honneur l'ensemble de la profession pâtissière et permet aux amateurs de défendre leurs réalisations auprès du grand public et d'un jury d'experts, sur le thème de la bûche de Noël pour cette édition 2021.

Les visiteurs pourront également assister à la finale de la deuxième édition du **concours de desserts de la Nutella Academy**, placée sous l'égide de son chef ambassadeur Grégory Cohen. Cette compétition mettant à l'épreuve 70 apprentis pâtisiers trouvera son dénouement sur le Salon le dimanche 31 octobre.

Enfin, si la finale du **Mondial des Arts Sucrés** a dû être reportée du fait d'une participation compromise pour plusieurs pays encore confinés, la célèbre compétition sera présente sur le salon grâce à un stand dédié à sa présentation, avec une boutique et la vente de pâtisseries. De nombreux chefs, parmi lesquels d'anciens champions du monde des Arts Sucrés, viendront mettre en avant leur savoir-faire, échanger et participer à des animations et autres surprises à ne pas manquer.



## LE DÉFILÉ DE ROBES EN CHOCOLAT

Pour marquer ses retrouvailles avec le public, le célèbre défilé de robes en chocolat sera sur le thème de la « **renaissance** », pour y célébrer la joie de se retrouver autour d'un événement plein de couleurs, de saveurs. **Un moment de fête 100% joie de vivre** qui sera cette année **proposé à deux reprises dans la journée, 16h et 17h** pour autoriser plus de fluidité aux visiteurs.



# LE SALON DU CHOCOLAT en quelques mots & quelques chiffres



## LE SALON DU CHOCOLAT DANS LE MONDE



\* LES NOUVELLES DESTINATIONS DU SALON DU CHOCOLAT

**LISTE DES EXPOSANTS CONFIRMÉS À DATE :** 20° NORD 20° SUD, ALIX & SAKURA, AMOIN ET KOUASSI (FEVEO), AU PETIT PRINCE, BANCOEX VENEZUELA, BERTRAND CHOCOLATIER, BOCKEL, BONBON COLLECTION, BONNAT, BRULERIE CARON, CACAO BETULIA, CANELES BAILLARDRAN, CANONICA, CARRE SUISSE, CHAMPAGNE GREMILLET, CHOCOLARTISAN, CHOCOLATE IN A BOTTLE, CHOCOLATERIE GENTHOD, CHOCOLATERIE JOSEPH, CHOCOLATERIE DU LUXEMBOURG, CHOCOLATERIE MAISON DUPLANTEUR, CHOCOME, C'MADA, COMPTOIR DES SAVEURS, COMPTOIR DU CACAO, CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS, DARI K, DES LIS CHOCOLAT / CASATI DU LAC, ENSP DUCASSE, FERRANDI, FERRERO, FEVIER D'OR, FREDERIC CHAIX, GASTRONOMIA DULCE ARTESANA DE EUSKADI, GOZOA : ASOCIACION DE PASTELEROS ARTESANOS DE GUIPUZCOA, GRAIN DE SAIL, GREMIO DE PASTELERIA DE ÁLABA, GREMIO DE PASTELERIA DE BIZKAIA, HASNÂA CHOCOLATS GRANDS CRUS, HUGO & VICTOR / MAZET, LA ROUTE DES INDES, LA FABRIQUE DU CHOCOLAT, LA GAZELLE D'OR, LE MAJESTUEUX, LE CHOCOLAT DES FRANÇAIS, LES COPAINS DE BASTIEN, LES 3 CHOCOLATS PARIS, MAISON PARIÈS, MARCHAND DE DOUCEURS, MAS AMIEL, MONTIP CAFFÉ PERTÉ, NEFF ÉLECTROMÉNAGER, OACAO / LE LAUTREC, PACKINT, PETITS CARREAUX DE PARIS, PICHON TABLETTES, PRALUS, Q CHOCOLATE, REAL CHOCOLAT, RODY CHOCOLATERIE, SAO TOME & PRINCEPE, SUN & GREEN, SWEET ALPES, THERMES MARINS DE ST MALO, PROMPERU, VISIT BRUSSELS, ZOTO.

**TOUS NOS REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES :** Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France, Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France, Confédération Nationale des Glaciers de France, Chocolatiers, Syndicat du Chocolat, Ferrandi, Kitchenaid, Visitbrussels, Watwiller, Murs de l'ed, RFM, Magicien bio, Oé, Alavie, Chic des plantes !, NEFF Électroménager, OCF, Fika, Claire Verneil, Maison Pariès, Euskadi Basque Country.

## CONTACTS PRESSE

