

Salon du Chocolat et de la Pâtisserie 2025.

Une édition anniversaire placée sous le signe du renouveau et la transmission, qui a réuni tous les acteurs de la filière : chefs, artisans et producteurs...



[Télécharger les visuels de l'édition 2025 @Brunet-Monié Photographie](#)

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris a soufflé cette année ses 30 bougies avec éclat! Du 29 octobre au 2 novembre 2025, **l'événement a rassemblé plus de 96 000 participants : professionnels, passionnés, familles et curieux venus célébrer la gourmandise** sous toutes ses formes à la Porte de Versailles. Pendant cinq jours intenses, le salon a vibré au rythme des démonstrations,

dégustations, remises de prix, ateliers et rencontres, pour offrir une expérience immersive et festive autour du cacao, du chocolat, et de la pâtisserie.

UN SALON PLUS VIVANT QUE JAMAIS

Pour cette édition anniversaire, les visiteurs se sont laissé porter par un véritable vent de renouveau et de convivialité, où chaque espace invitait à la surprise, aux rencontres, et à la gourmandise. Le Salon a incarné ses valeurs fondatrices : **le Beau, le Bon et le Bien** tout en rassemblant la filière et les passionnés. **Parmi les nouveautés phares :**



Le nouveau show musical a enchanté le public. Cette année, le défilé des robes en chocolat s'est métamorphosé en une comédie musicale féérique avec 11 représentations au total. Orchestrée par 25 élèves performers talentueux, la mise en scène était dirigée par **Johan Nus**, directeur du campus de l'**AICOM**. Costumes scintillants et chocolatés, chorégraphies et mélodies entraînantes ont fait chanter et danser les spectateurs, dans une ambiance chargée d'émotions. Comme chaque année, une partie des bénéfices des ventes de billets de la soirée inaugurale a été reversée à **l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque**, un partenariat de cœur depuis plus de 10 ans.

Le spot Remix s'est imposé comme une parenthèse d'excellence pâtissière, réunissant trois figures majeures de la scène sucrée : **Yann Couvreur, Jeffrey Cagnes et Cedric Grolet**. Véritable résidence gourmande, cet espace partagé a

permis aux visiteurs d'assister à des moments uniques d'échanges avec les trois chefs qui ont partagé leur passion sans modération.



L'esprit des fêtes de fin d'année s'est invité sur le Salon avec **La Maison du Père Noël** scénographiée par **Maisons du Monde**. Un espace enchanteur où près de 1 000 enfants ont formulé leurs vœux au plus célèbre des barbus. Au cœur de l'espace, deux emblèmes des fêtes ont pris place, la mise en avant des **calendriers de l'avent** des plus grands chocolatiers et **l'exposition de 35 bûches de Noël** spectaculaires de grands chefs pâtissiers ainsi que les bûches exclusives des **Galleries Lafayette Le Gourmet**.

L'Allée de l'Inspiration a prolongé la magie du Salon du Chocolat. **Les somptueux costumes en chocolat issus de la comédie musicale** y étaient exposés, offrant au public l'occasion de les admirer de près et de voter pour leur coup de cœur. Cet espace visuel et sensoriel, véritable ode à la créativité, était également enrichi par **des sculptures en chocolat et des pièces d'art gourmand** signées par de grands chefs chocolatiers — à dévorer des yeux.



Robe réalisée par Mélanie Paulau 20°Nord 20°Sud qui a été élue "coup de cœur" des visiteurs



Le premier concours **Les Éclats du Chocolat**, organisé en partenariat avec les **Galleries Lafayette Le Gourmet**, a récompensé cinq chocolatiers passionnés et engagés :

- Meilleure tablette bean to bar : Ayitika – Kanperen – Contamana Amelonado – 80 %
- Meilleure innovation : Mon Choco – Ma tablette crue 70 %
- Prix de l’engagement éthique et responsable : Racine Carrée – Chocolat végétal – Alto Miro – Pérou
- Coup de cœur : 20° Nord 20° Sud – Anamalai – Tamil Nadu – Inde
- Nouveau prix – Meilleure découverte : A-Typica – Chocolat chaud antillais et Liqueur de cacao

Ces lauréats seront référencés au printemps 2026 au sein de l'enseigne.

Le pari du salé a également été relevé avec succès lors de cette 30^e édition, grâce au nouveau **Village des Chefs by Gault & Millau**, qui a réuni **19 chefs** venus partager leur talent et leur créativité autour d’accords inattendus.



UNE PARENTHÈSE DE JOIE, DE PASSION ET DE PARTAGE

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris a réuni cette année encore toute la filière cacao-chocolat-pâtisserie en lui offrant un point d’ancrage, d’expression et de visibilité à la hauteur de son dynamisme et de sa diversité. Cette vitrine mondiale a également su mobiliser le grand public, atteignant **un pic d’affluence sur l’ensemble du week-end**.

Une hausse expliquée notamment par la programmation exceptionnelle et le retour de chefs emblématiques tels que Jean-Paul Hévin, l’invité d’honneur et de

Pierre Hermé mais aussi la présence des fidèles comme Nina Métayer, Claire Santos Lopes, Eddie Benghanem, Nicolas Guercio ou encore Philippe Conticini. **C'est confirmé, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie demeure le rendez-vous mondial et incontournable de la gastronomie sucrée !**

Le Village BtoB a, quant à lui, accueilli plus de 3000 visiteurs professionnels. Des professionnels venus échanger, s'informer, dénicher ou encore prospecter. Désormais installé dans le hall 5.2, il s'est étendu sur 600 m², a réuni plus de 30 exposants et proposé des conférences sur des sujets de pointe.

DES CHIFFRES QUI DONNENT LE SOURIRE

En 5 jours, ce sont plus de 300 événements et 200 heures d'animations qui ont rythmé les différents espaces du Salon :

- 17 000m² de gourmandise
- 500 intervenants
- 11 costumes chocolatés créés spécialement pour l'occasion par des duos de chocolatiers/stylistes
- 250 exposants dont 45 % de nouveaux visages
- 30 pays représentés
- 43 chefs sur la scène du Pastry Show qui ont fait déguster près de 3 000 bouchées sucrées au grand public
- 1 casting inédit de 19 chefs sur le Village des chefs by Gault & Millau
- 35 prix remis (Club des Croqueurs de Chocolat, Prix des MAF Chocolaterie Confiserie, Les Éclats du Chocolat, Master du Pain au Chocolat, Trophée des espoirs de la chocolaterie, Prix du meilleur livre de pâtisserie...)
- 3 sculptures monumentales
- 1 lieu fédérateur qui a accueilli les 25 ans de Marmiton
- 240 000 followers fédérés sur les réseaux sociaux





[Télécharger ici les visuels de l'édition 2025](#) @Brunet-Monié Photographie

Rendez-vous en 2026

Fort du succès de cette édition anniversaire, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris donne d'ores et déjà rendez-vous à tous les gourmands, professionnels et passionnés du cacao et de la pâtisserie. L'édition 2026 aura lieu du 28 octobre au 1 novembre.

