



ET DE LA PÂTISSERIE

30 OCT > 3 NOV 24

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

LE SALON DU CHOCOLAT DONNE LA PAROLE À UN PÉCHÉ TRÈS MIGNON : **LA GOURMANDISE**

Le craquant d'une tablette de chocolat, l'onctuosité d'une crème, le brillant d'une ganache, ... la gourmandise se décline en de multiples plaisirs sucrés intenses, fédérant petits et grands en touchant l'ensemble de la palette des sens, du goût à l'odorat en passant par la vue. Ces sensations partagées dépassent les mots et les frontières, pour prendre de nouvelles formes, à l'image des douceurs et des produits nomades.

Cette gourmandise est au cœur du quotidien de la filière : à l'heure de l'omniprésence des réseaux sociaux, pâtisseries et chocolatiers doivent satisfaire les yeux autant que les papilles, en inventant un alphabet qui formera demain le lexique des doux souvenirs portés par les nouvelles générations. Du 30 octobre au 3 novembre, le Salon du Chocolat de Paris continue d'écrire cette histoire aux côtés de celles et ceux qui portent cet engagement, en mettant en lumière les nouvelles tendances, sans jamais oublier les traditions inscrites dans notre patrimoine sucré.

Dans un contexte marqué par les crises, le besoin d'évasion n'a jamais été aussi présent dans l'esprit des consommateurs. C'est ainsi que la gourmandise s'émancipe de toute forme de convention : elle s'étend bien au-delà de la note sucrée d'une fin de repas ou de la pause goûter... et parvient à s'extraire des contraintes liées aux considérations diététiques. Elle devient un véritable mode de vie, plaçant des oasis de douceur tout au long de la journée.

Cette dynamique représente une opportunité majeure pour la gastronomie sucrée : les exposants du Salon du Chocolat de Paris prennent part aux évolutions de leur environnement en proposant des formats variés et accessibles.

Mis en avant par des images et vidéos, qui animent désormais les envies sucrées du public, ces produits empreints de modernité enrichissent notre patrimoine gourmand, où ils peuvent dialoguer avec de grands classiques et nourrissent ensemble toutes les envies de régression.

DES DOUCEURS **NOMADES** ET **LUDIQUES** POUR CRAQUER (ET CROQUER) SANS COMPLEXE !

Le snacking ne se décline pas que dans l'univers de la restauration : il bouscule tout autant les codes du sucré. **La gourmandise devient ainsi plus immédiate et articulée autour d'une logique d'impulsion, appelant à transformer le visage des produits et impose de nouveaux codes.** Ce mode de consommation, inspiré par le street-food, trace des orientations claires que sont la lisibilité des produits autant que leur facilité de consommation mais aussi l'intensité des goûts et des textures. Autant de caractéristiques qui se retrouvent désormais dans les créations dévoilées par les acteurs de la filière sucrée, aussi bien en pâtisserie qu'en chocolaterie.



L'Éclair de Génie, marque incarnée par le célèbre chef pâtissier Christophe Adam, élargit le champ de ses créations et s'empare de cette vision ludique de la gourmandise au travers de ses crêpes roulées et garnies, déclinées en de multiples

versions et proposées au sein du point de vente de l'enseigne sur les Champs-Élysées (95 avenue des Champs-Élysées, Paris 8^e). Le croissant se pare également de nouvelles couleurs grâce à la créativité de l'enseigne, qui le garnit de généreuses crèmes et de fruits frais.

Les oursons en guimauve, qui comptent parmi les produits emblématiques du secteur de la confiserie, **embarquent dans cette logique créative et prennent une nouvelle dimension sous l'impulsion d'artisans tels que les Oursons de Manon.** La jeune marque ne cesse d'innover et a récemment dévoilé son Grand Ours création moulé à la main, disponible en version noir ou lait et garni de petits oursons créations, garnis de cœurs gourmands (praliné, caramel, fruits de la



passion, framboise...) placés entre l'enrobage et la guimauve. **Elle partage également son savoir-faire au travers d'ateliers**, permettant aux adultes et enfants de découvrir toutes les étapes de réalisation de cette douceur iconique.

La simple évocation de **Merveilles du Monde** suffit à réveiller les souvenirs gourmands de plusieurs générations : célèbre pour les illustrations accompagnant ses tablettes, la marque culte a repris vie en 2023 et conjugue saveurs intenses, au travers de créations associant chocolat et fruits secs, avec des engagements éthiques forts (1 % For the Planet, certification Max Havelaar...).



À la Rochelle, la chocolaterie **Criollos** a très tôt imaginé une spécialité répondant aussi à cette attente de plaisir intense et immédiat : avec ses Pavés de la Rochelle, mis au point il y a dix ans, l'institution locale fait un clin d'œil à son quartier et séduit les gourmands grâce à l'association du Gianduja noisette, d'éclats de noisettes caramélisées et d'une pointe de fleur de sel de l'Île de Ré.

Pour craquer sans culpabilité tout en préservant sa santé, les douceurs mises au point par **Oh Oui!** se sont imposées comme des options incontournables. Ces pâtisseries à index glycémique bas (jusqu'à 65 % de sucre en moins) offrent le même plaisir que des recettes classiques... et permettent ainsi de ne plus jamais renoncer à la gourmandise.



UNE CULTURE SUCRÉE MÉTISSÉE, TOUJOURS PLUS RICHE EN DÉCOUVERTES ET EN SAVEURS

Au sein d'un monde toujours plus connecté, les goûts se rencontrent et se mélangent pour retirer l'essence de la gourmandise de chaque culture. La générosité des recettes américaines, qui compte parmi ses meilleurs ambassadeurs le cookie et le donut, s'invite ainsi dans des assiettes bien françaises, tandis que le raffinement japonais et ses saveurs délicates, comme le matcha ou le yuzu, complètent le répertoire sucré construit sous nos latitudes. Ce dialogue permanent s'entretient également au sein même du continent européen, avec des traditions fortes autour du chocolat dans des pays tels que la Belgique et de la Suisse, qui prendront part au Salon du Chocolat de Paris pour présenter leur savoir-faire. En fédérant les acteurs clé de la gastronomie sucrée autant que les pays producteurs de cacao, l'événement agit comme un catalyseur de rencontres afin de démultiplier le plaisir partagé.



La diversité des origines de cacao représente un terrain de jeu idéal pour les artisans du goût : chaque terroir permet d'exprimer des saveurs nouvelles et singulières. La chocolaterie vannetaise **Terre de Fèves** a placé cette

richesse aromatique au cœur de sa démarche et travaille, de la fève à la tablette, des origines rares, à l'image de l'Inde.

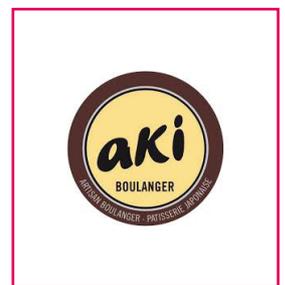
A-Typica partage cet engagement au service de la diversité, avec un centrage sur les territoires caribéens. La jeune marque propose ainsi un véritable voyage au cœur des îles, et propose un chocolat 100% français : la tablette pure origine Martinique associe des fèves et du sucre cultivés localement, ce qui permet de dévoiler des arômes subtils de pain d'épices, de châtaigne et de sirop de batterie.



Véritable icône de la gourmandise made in USA, le cookie est devenu un incontournable des vitrines sucrées de l'hexagone... allant jusqu'à prendre place au sein

d'entreprises dédiées à sa réalisation, comme c'est le cas chez **Pierre & Tim Cookies**. Parfaitement respectueux des codes développés outre-Atlantique avec un contraste entre le craquant de l'extérieur et du moelleux du cœur, les cookies mis au point par les deux associés mettent en valeur des ingrédients de qualité sélectionnés avec soin en France.

Dans le quartier parisien de Sainte-Anne, **Aki Boulangerie** est devenue une véritable institution pour les amateurs des saveurs nippones : melon pan aux multiples parfums, tiramisu ou Opéra revisités au thé vert matcha, cornets briochés garnis de crèmes au sésame noir ou au yuzu... Ici, la rencontre entre le pays du Soleil Levant et le savoir-faire français donne naissance à des douceurs mémorables.



La rencontre entre les saveurs du monde est également célébrée par des artisans issus des régions françaises. **Morgane et Ivan Delaveaux**, implantés dans l'Oise (60), associent, dans leur laboratoire, le chocolat à des ingrédients tels que le citron vert, la fève de tonka, le rhum ou encore le

sésame. Des créations surprenantes qui sonnent comme une invitation au voyage.

Parmi toutes les déclinaisons existant dans l'univers de la gaufre, celle développée par nos voisins belges est sans doute la plus décadente : **La Belle Liégeoise** en partage toutes les saveurs auprès du public français (avec des implantations à Paris, Marseille, Toulouse, Nice...) et prépare à la demande ce produit associant la douceur des notes briochées au croquant du sucre perlé. Les déclinaisons cannelle et frangipane, autant que les nombreuses propositions de topping, renforcent l'attractivité de ce produit riche en savoir-faire.



ENTRE SOUVENIRS D'ENFANCE ET PATRIMOINE GASTRONOMIQUE, LA GOURMANDISE SE TRANSMET ET S'ÉDUQUE

Plus qu'une succession de tendances et de créations, la gastronomie sucrée repose avant tout sur des fondamentaux solides, inscrits autant dans les esprits que dans les nombreux manuels de pâtisserie ou de chocolaterie. Si les générations passées ont fondé leur culture du goût sur des produits tels que de douces brioches, des tartes généreuses ou encore des entremets complexes, les plus jeunes nourrissent avant tout leur imaginaire et leurs papilles grâce à des inspirations provenant des réseaux sociaux. C'est sur ces supports numériques que s'expriment des chefs débordant d'imagination et parvenant à susciter la gourmandise grâce à des contenus soignés, alternant secrets de réalisation et découpes riches en promesses.

Le Salon du Chocolat de Paris s'impose comme un trait d'union nécessaire entre ces approches. Sur le Pastry Show Junior, les jeunes gastronomes pourront ainsi être initiés grâce à une riche programmation, associant des démonstrations de chefs (avec des recettes telles qu'un cookie végétal au chocolat, une pavlova « magique » végétale...), des créations joyeuses et colorées, dont celles de la marque **Le Comptoir de Mathilde**, mais aussi le spectacle conté « Rhéa et le monde mystérieux du végétal », imaginé par **Priscilla Lanzarotti et Rhéa** (Candidate de The Voice 13).

L'événement sert également de tremplin aux jeunes chefs pâtissiers, devenus incontournables sur Instagram. Trois d'entre eux se succéderont au sein de l'espace « En résidence » : Aurélien Cohen (Asnières-sur-Seine, 92), Merouan Bounekraf (Panade, Paris 15), Cyril Gaidella (Boulangerie-pâtisserie Zest, 92 et 94) et Mohamed Pâtissier (suivi par près de 300 000 personnes sur Instagram) auront ainsi l'occasion de faire déguster leurs créations... après avoir fait saliver une audience aussi fidèle que virtuelle !



CYRIL GAIDELLA : Après avoir ouvert sa seconde boulangerie Zest à Charenton-le-Pont (94), Cyril Gaidella réalisera très prochainement une collaboration avec Jérémy Del Val, champion du France du Dessert tout comme lui.



MOHAMED PÂTISSIER : Mohamed Pâtissier revient tous les jeudis sur M6, pour guider les chefs amateurs et leur permettre de réintégrer la fameuse tente de l'émission Le Meilleur Pâtissier.

Les apprentis pâtissiers et chocolatiers, amenés à imaginer les gourmandises de demain, sont également mis en lumière au Salon du Chocolat : le titre de **Meilleur Apprenti de France Chocolatier** (un concours organisé par la **Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France**) sera remis le mercredi 30 octobre 2024, à 11h, sur la scène du Cacao Show. Leurs pièces commerciales seront exposées pendant les cinq jours du salon.

La présence de maisons emblématiques de la pâtisserie et de la chocolaterie française participe à cette dynamique de transmission. Les spécialistes du cacao que sont **La Maison Pralus**, née en 1948 à Roanne, ainsi que **A la Reine Astrid**, fondée en 1935, s'inscrivent dans cette démarche, tout autant que **Fortwenger** côté pâtisserie, grâce à un savoir-faire entretenu depuis 1768 autour du pain d'épices. **La Maison des Forestines** présentera, quant à elle, une confiserie à la riche histoire : **la Forestine**, imaginée à Bourges en 1879, a été le premier bonbon croquant et moelleux, à l'origine de tous les bonbons de sucre fourrés. Grâce à la présence de ces multiples univers, les visiteurs peuvent ainsi construire une vision toujours plus large et complète de la gourmandise... et ainsi ne jamais prendre le risque d'en perdre une miette.

Fédérer, surprendre et partager une idée toujours plus inclusive de la gastronomie sucrée : trois piliers placés au cœur du Salon du Chocolat depuis près de trente ans, et qui trouvent en 2024 un écho tout particulier : la planète entière partage ainsi le même langage, celui de la douceur et du plaisir !

@ Mary Devinat



AURÉLIEN COHEN : Le jeune chef Aurélien Cohen vient de sortir son deuxième ouvrage, baptisé « Archi-Fondant ». Il rassemble 50 recettes « qui ont du cœur », avec des textures coulantes ou fondantes.

@ Roch Debacche



MEROUAN BOUNEKRAF : Ancien candidat emblématique de la saison 10 de TOP CHEF, Merouan est à la tête de Panade (15e arrondissement), une boulangerie-pâtisserie étonnante où il propose une variété de délices pour satisfaire tous les appétits.



À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public couvrant plus de 10 secteurs d'activité, comme SIAL, Paris Retail Week, Foire de Paris ou Rétromobile. Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an.

Au-delà des événements qu'il organise, Comexposium est un créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, qui permet aux communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com



WWW.SALON-DU-CHOCOLAT.COM