

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

SALON DU CHOCOLAT

MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO

ET DE LA PÂTISSERIE

**Nouveaux talents,
nouvelles scènes
et nouveaux horizons**



Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie revient du 28 octobre au 1^{er} novembre 2026 avec une programmation riche en découvertes et l'émergence de nouveaux formats et d'expériences pour permettre au public de découvrir le chocolat sous toutes ses formes. Pendant cinq jours, les meilleurs artisans, chocolatiers, pâtisseries, producteurs de cacao et jeunes talents se réuniront pour célébrer la créativité, le savoir-faire et les nouvelles tendances qui façonnent l'univers du cacao, du chocolat et de la pâtisserie.

Les grandes nouveautés 2026

LE PAVILLON SIGNATURES : UN ÉCRIN POUR LES CHEFS



Nouveauté de cette édition 2026, le Pavillon **Signatures** offre un cadre intimiste où les visiteurs pourront découvrir et déguster sur place des créations exclusives imaginées par de grands noms de la pâtisserie.

Dans une ambiance lounge rythmée par des DJ sets, cet espace accueillera des chefs de renom.

Au programme :

Mercredi 28/10 : **Dorian Tudeau** (GIOYA)

Jeudi 29/10 : **Chiara Serpaggi**

Vendredi 30/10 : **Julien Dugourd & Théo David** (Mandarin Oriental, Paris)
ainsi que **Iris Rouche** et **Germain Decreton** (NEJA Pâtisserie)

Samedi 31/10 : **Nina Métayer** (Maison Nina Métayer)

Dimanche 01/11 : **Eddie Benghanem** (Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace)
ainsi qu'**Aurélien Cohen** (Aurélien Cohen Pâtisserie & Chocolaterie)



LE CHOCO'LIVE : UNE NOUVELLE SCÈNE D'ANIMATION AU CŒUR DU SALON

Le **Choco'Live** rythmera l'événement à travers démonstrations, concours et rencontres, mettant à l'honneur la **créativité et l'esprit de transmission** qui animent les métiers du cacao, du chocolat et de la pâtisserie.



Parmi les temps forts : le **Master du Pain au Chocolat**, organisé par la **Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**, le concours **Sphère Féérique** porté par la **Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France**, ainsi que le **Concours du Meilleur Pâtissier Carrefour**, un nouveau rendez-vous réunissant les pâtissiers des magasins de l'enseigne autour d'un défi placé sous le signe du savoir-faire et de la créativité.

Des démonstrations de Chefs proposées par **Gault & Millau** viendront également ponctuer la programmation (le mercredi 28 octobre et dimanche 1^{er} novembre – 10h à 14h)

LES ATELIERS GOURMANDS : PÉDAGOGIQUES ET CONVIVIAUX

Pensés pour tous les âges, près de **240 Ateliers Gourmands** inviteront les visiteurs à mettre la main à la pâte, découvrir de nouveaux savoir-faire et partager des moments privilégiés. Au programme : 75 ateliers pour les enfants, 150 pour les adultes et 15 ateliers premium.



Les plus jeunes pourront exprimer leur créativité avec les ateliers de décoration de biscuits de **Glittering Biscuits** ou s'initier à la richesse des cacaos d'origine grâce à des dégustations pédagogiques proposées par **Ecuadorian Cacao**. Les adultes pourront relever quant à eux le défi chocolaté

imaginé par **Fanny et la Chocolaterie** ou laisser parler leur créativité lors d'un atelier de calligraphie animé par **l'Atelier d'Aurélia-Lynn**, idéal pour préparer menus et tables de fêtes.

Pour une expérience encore plus immersive, les **Ateliers Premium** proposeront 15 parenthèses sensorielles exclusives dont **Parfum & Chocolat**, une exploration des liens entre l'univers du cacao et la haute parfumerie avec **Sensible** et **Robertet**, ainsi que **Rhum & Chocolat**, une dégustation dédiée aux accords subtils entre spiritueux et cacao, orchestrée par **L'Instant Cacao x Ron Millonario**.



UNE PREMIÈRE PARTICIPATION MARQUANTE

Pour la première fois, l'**Académie Française du Chocolat et de la Confiserie** participe au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris.

Sur son espace dédié, elle accueillera le public, les professionnels et les médias pour échanger autour des grands enjeux du secteur : **qualité des produits, durabilité, approvisionnement en cacao, innovation, transmission des savoir-faire et évolution des attentes des consommateurs.**



Des parcours de visite pour tous les goûts

Pour guider les visiteurs dans leur découverte du Salon, cinq parcours thématiques mettront à l'honneur la diversité des exposants et des savoir-faire. Chacun réunira une sélection d'exposants parmi lesquels :

PARCOURS PÉPITES : Les talents émergents à suivre de près, avec notamment **Panache**, à retrouver sur le pavillon **Jeunes Talents** et **Giace Paris**, dont les bouchées glacées seront à découvrir sur l'espace **ELLES**.

PARCOURS ORIGINES : Dédié aux chocolats d'origine et aux démarches responsables, ce parcours invite les visiteurs à découvrir des artisans engagés dans la valorisation des terroirs et la maîtrise de toute la chaîne de production. Parmi eux, **Rosita Chocolat** et sa manufacture *bean-to-bar*, ainsi que **Terve Chocolate**, maison indonésienne qui fait rayonner les saveurs du cacao d'Asie.

PARCOURS EXCELLENCE : Le meilleur du savoir-faire artisanal, illustré par **Vincent Guerlais** et son incontournable P'tit Beurre et le **Relais Bernard Loiseau**, à retrouver sur l'espace **En Résidence** le samedi et le dimanche, entre autres.



PARCOURS TRÉSORS DU MONDE : Une invitation au voyage à travers les terroirs du cacao avec, par exemple, **Keto Kartel** et ses recettes bien-être venues de Dubaï, ainsi que **Mon Choco**, chocolaterie d'origine implantée à Abidjan.

PARCOURS MADE IN FRANCE : Une sélection d'artisans qui font rayonner les savoir-faire régionaux, avec notamment la Chocolaterie aveyronnaise **Pépites** et **Un Bain au Chocolat** et son mythique P'tit Landais.

Les incontournables à ne pas manquer

LE SHOW MUSICAL

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 rendez-vous revient en 2026 avec une toute nouvelle création originale : « **Incandescence, le Cabaret Rock** ».

Danse, chant et costumes chocolatés inspirés de Moulin Rouge, Burlesque ou de La Cage aux Folles : un spectacle quotidien à 15h et 16h30, du mercredi au dimanche.

Une partie des bénéfices de la vente de billets de la soirée inaugurale sera reversée à **Mécénat Chirurgie Cardiaque**.

Parmi les binômes de créateurs présents :

Thierry Court, artisan créateur chocolatier
& **Anna Gerones**, responsable de l'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 costumière **Corinne Arnaud**
& la créatrice de bijoux **Stéphanie Soublin**
pour l'atelier **Enchanté Dyni**

Emma Obadina, cheffe synesthète olfactive et gustative
du restaurant **Nagori** à Cavaillon
& la créatrice de robes de mariée **Jessica Martin**

Le maître chocolatier **Viviane Kouamé**
& le styliste créateur **Roger Bango**

Le chef pâtissier **Christian Campos** pour **Farine & Cacao**
& **Carmen Popescu**, fondatrice et designer de **Nemrac**

*O'Bomb, Corinne Arnaud
et l'atelier Enchanté Dyni*

Manufacture Le Carré de 5



LE PASTRY SHOW ANIMÉ PAR MERCOTTE

Le rendez-vous des passionnés de pâtisserie réunira plus de cinquante grands chefs autour de démonstrations live exclusives, sous l'œil de **Mercotte**.



À ne surtout pas manquer :

Mercredi 28/10

12h : Angelo Musa & Damien Gibault
(Hôtel Plaza Athénée Paris)

16h : Camille Grâce
(Marsan par Hélène Darroze**)

Vendredi 30/10

11h : Sélection Gault & Millau
Eugénie Béziat & Olivier Lainé
(Restaurant Espadon 🍷🍷🍷, Ritz Paris)

12h : Maxence Barbot & Johan Giacchetti
(Le Bristol Paris)

Dimanche 01/11

12h : Christophe Hay & Clément Réauté
(Restaurant Christophe Hay**)

16h : Jordan Talbot
(Le Gabriel***, La Réserve Paris)

Jeudi 29/10

11h : Sélection Gault & Millau
David Galienne & Faustine Postel
(Le Jardin des Plumes 🍷🍷🍷)

13h : Baptiste Vial
(Le Corot**, Les Étangs de Corot)

Samedi 31/10

11h : Kévin Rabateaud
(Le Jules Verne**, Tour Eiffel)

17h : Coline Doussin
(St James Paris)



Les pays producteurs de cacao à portée de main



Au rez-de-chaussée, le Salon mettra une nouvelle fois à l'honneur les grands terroirs du cacao en réunissant producteurs, coopératives, institutions et artisans venus du monde entier : Côte d'Ivoire, Indonésie, Martinique, Madagascar, Equateur, Pérou, Brésil, Ghana, Hawaï...

L'Asie sera particulièrement mise en lumière à travers la présence d'acteurs majeurs de la filière venus de Thaïlande, Indonésie, Taiwan, illustrant le dynamisme croissant du continent dans la production et la transformation du cacao.

L'Équateur sera fortement représenté au Salon du Chocolat et de la Pâtisserie de Paris 2026 :

Plus de 30 producteurs et entreprises équatoriennes y participeront. Le gouvernement équatorien tiendra un stand dédié au Concours d'Innovation du Cacao - une véritable vitrine du savoir-faire national, des innovations les plus récentes jusqu'aux origines mêmes du cacao, cultivé en Équateur depuis plusieurs millénaires, comme l'attestent les découvertes archéologiques de Palanda. Une occasion privilégiée pour les professionnels français et internationaux de rencontrer les acteurs qui font l'excellence du cacao fin équatorien, reconnu comme l'un des meilleurs au monde.



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^{er} 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 € un jour, 50 € trois jours

Toutes les informations et la liste des exposants à jour sont à retrouver sur le site :
www.salon-du-chocolat.com

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.

Premier organisateur mondial de rendez-vous dédiés aux professionnels de l'alimentaire et des boissons, le Groupe déploie, au travers de sa Division Food & Beverage, des marques de référence dont SIAL, Vinexposium — avec les événements Vin & Spiritueux tel que Wine Paris, Vinexpo Asia and Vinexpo Americas, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, Gourmet Selection, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers et Djazagro, totalisant sur cette verticale près de 1,5 million de participants et 26 000 exposants sur plus de 35 rendez-vous annuels 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 les secteurs loisirs (Foire de Paris), retail (One to One Retail E-Commerce), sécurité (Les Assises), orientation (L'Étudiant), mode (Who's Next, Silmo...), transports et mobilités (Rétromobile, Jakarta Auto Week...).

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