

SALON DU CHOCOLAT

MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO

ET DE LA PÂTISSERIE

Quel Salon du Chocolat & de la Pâtisserie 2025 pour quel profil de gourmand ?

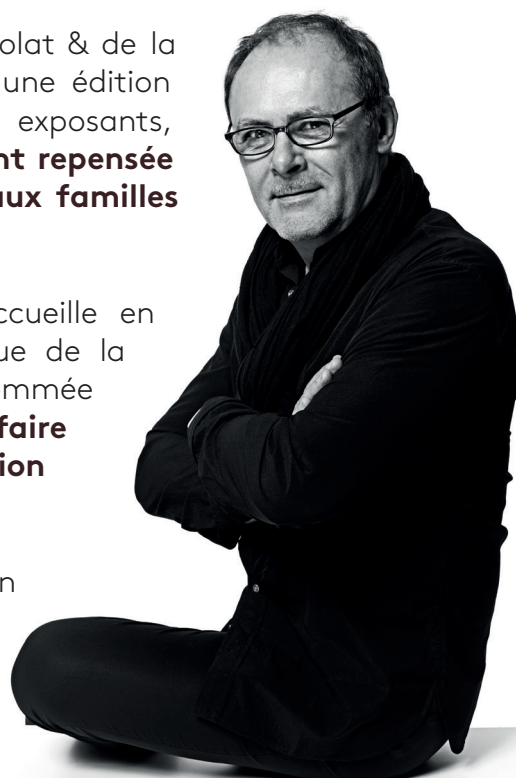
QUATRE ITINÉRAIRES POUR SAVOURER 30 ANS DE PASSION

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE ENTRE TRANSMISSION, INNOVATION ET ÉMOTIONS

Du **29 octobre au 2 novembre 2025**, le Salon du Chocolat & de la Pâtisserie revient à Paris Expo Porte de Versailles pour une édition exceptionnelle célébrant 30 ans de passion sucrée. 240 exposants, 30 pays représentés et **une programmation entièrement repensée pour accueillir tous les publics, du gourmet averti aux familles curieuses.**

Pour incarner cette ambition renouvelée, le Salon accueille en invité d'honneur **Jean-Paul Hévin**, figure emblématique de la scène chocolatière française. Maître chocolatier de renommée internationale, il incarne à lui seul **l'excellence du savoir-faire français et l'esprit d'innovation qui animent cette édition anniversaire.**

Conçue comme une véritable expérience immersive, l'édition 2025 s'articule autour de **quatre grands parcours thématiques**, véritables fils rouges à travers les allées, offrant une nouvelle manière de découvrir le Salon.



LE PARCOURS "PÉPITES", POUR LES CURIEUX À L'AFFÛT DE NOUVELLES SAVEURS

Créativité et découvertes, un itinéraire pour celles et ceux qui cherchent à dénicher la perle rare, découvrir des marques émergentes. Le parcours Pépites rassemble les nouveaux talents, les innovations gourmandes et les créations les plus inattendues du moment.

ZOOM SUR LES EXPOSANTS À NE PAS MANQUER :



Fleurs de Chocolat réinvente le chocolat en **œuvres florales originales**, alliant créativité et savoir-faire artisanal. Un passage incontournable pour découvrir des créations audacieuses où goût et esthétique se répondent avec audace.



Fuzco propose une nouvelle approche du cacao avec ses **infusions Bio**, imaginées Xavier Touche et Vincent Cluizel - 4^{ème} génération de la famille de chocolatiers Cluizel. Une manière inédite et raffinée de déguster le chocolat : intense, désaltérante, surprenante. Le chocolat comme on ne l'a jamais bu !



Cachoteries revisite la fortune cookie avec poésie et malice : **un biscuit croustillant garni d'un message secret et au design personnalisable**. Créée par une entrepreneure engagée, la marque propose une gourmandise ludique, respectueuse du corps et de la planète, parfaite pour marquer les petits et les grands moments de vie. Direction **l'espace ELLES** pour en savoir davantage.

ET AUSSI, DES ESPACES À VIVRE :

REMIX

LE spot incontournable des 30 ans du Salon, avec la présence inédite de **Jeffrey Cagnes**, **Yann Couvreur** et **Cedric Grolet**. Un casting cinq étoiles s'installe en plein cœur du Salon pour une expérience inédite, imaginée spécialement pour cet anniversaire. Créations sur-mesure, rencontres ultra-privilegiées et ambiance électrisante rythment ce nouvel espace où **la haute pâtisserie se vit comme un show**.





La Maison du Père Noël

L'animation éponyme transforme le Salon en conte enchanté grâce à un décor féérique signé **Maisons du Monde**, expert en mobilier et décoration. Animée par les comédiens des spectacles **Polaris**, elle dévoile une exposition exceptionnelle de calendriers de l'Avent et de bûches de Noël signées par les plus grands pâtissiers et chocolatiers.

Nouveauté 2025 : **Les Galeries Lafayette Le Gourmet** présentent en avant-première les créations exclusives de leurs artisans partenaires.



L'Allée de l'Inspiration

Fil conducteur artistique de cette édition anniversaire, ce nouvel espace propose un voyage sensoriel entre textures, formes et audace technique. **Jean-Paul Hévin**, **Vincent Guerlais** ou encore **Maxime Henry** se prêteront au jeu des sculptures en chocolat sur le thème de la célébration. Les costumes chocolatés emblématiques du show, et les pièces spectaculaires réalisées par les finalistes du concours du **Meilleur Apprenti de France** autour des grandes figures féminines de l'Histoire seront également exposées sur l'espace : une vitrine vibrante du savoir-faire artisanal et de la jeune génération.



La Comédie musicale chocolatée

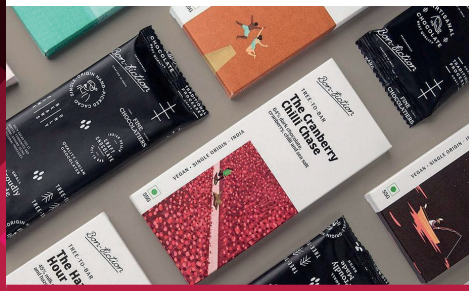
Grande nouveauté 2025, le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie réinvente son emblématique défilé de robes en chocolat pour laisser place à un spectacle musical immersif mêlant chant, danse et chocolat ! Une exclusivité imaginée avec **I'ACOM**, idéale à découvrir en famille chaque jour à 15h et 16h sur la scène du Cacao Show.

LE PARCOURS "ORIGINES & BEAN TO BAR", POUR LES ENGAGÉS ET FINS PALAIS

Un itinéraire conçu pour les amateurs éclairés, sensibles à l'histoire de chaque fève de cacao. Ce parcours met en lumière les artisans engagés dans une démarche de traçabilité, de durabilité et de respect des producteurs, de la fève à la tablette et parfois même de l'arbre à la tablette.

À DÉCOUVRIR :

Bon Fiction (tree to bar) met à l'honneur le goût brut et authentique du cacao, avec **des tablettes élaborées à partir d'ingrédients minimalistes et soigneusement sourcés**. Chaque création raconte l'histoire d'un terroir, d'une passion pour une expérience inoubliable !



Fu Wan incarne l'essor du bean to bar à Taïwan. Fondée par Warren Hsu, la Maison allie exigence artisanale, traçabilité et terroir, avec une production locale soignée à chaque étape. De la fève fraîchement récoltée jusqu'au chocolat, entre tradition familiale et innovation.



Manufacture Paysac transforme le cacao de spécialité en chocolat d'exception au cœur de Lyon. En lien direct avec les plantations partenaires, **cette maison familiale et artisanale maîtrise chaque étape, de la fève à la tablette**, pour proposer des chocolats engagés et accessibles à tous.



LES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER :

Les ateliers gourmands pour découvrir les coulisses du métier, apprendre à sublimer ses desserts et s'initier au cake design aux côtés de professionnels passionnés. **C'est l'une de grandes nouveautés du salon à ne pas manquer**. Pendant 5 jours des experts se relairont pour apprendre aux petits comme aux grands les techniques pâtisseries ou encore l'art de la dégustation du chocolat.

Ateliers payants, réservables sur le [site internet](#).



Tout au long du Salon, sur la scène du **Cacao Show**, des **débats** approfondis porteront sur les filières courtes, l'agroforesterie et les défis climatiques majeurs auxquels le secteur du cacao est confronté. **Ces échanges permettront de mieux comprendre les enjeux environnementaux et sociaux, tout en invitant le public à réfléchir aux solutions durables pour l'avenir du chocolat**.



LE PARCOURS "SECRETS DE CHEFS", POUR LES AMOUREUX DE LA GRANDE PÂTISSERIE (ET PAS QUE !), DE L'EXCELLENCE ET DE LA TRANSMISSION

Un rendez-vous dans les coulisses de la pâtisserie d'exception et une parenthèse salée sur le nouveau Village des Chefs by Gault&Millau. Ce parcours met à l'honneur les Meilleurs Ouvriers de France, les grands noms de la scène gastronomique et les jeunes talents qui feront le goût de demain.

À L'AFFICHE :



Sadaharu Aoki, chef pâtissier et chocolatier d'origine japonaise, revient au Salon avec son univers délicat et précis, empreint de culture franco-japonaise. **Figure incontournable de la scène sucrée contemporaine**, il avait marqué les esprits en 2011 avec une collection cosignée avec Anne-Sophie Pic.



Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France, portera haut les valeurs de rigueur, de transmission et de gourmandise à la française, à travers ses créations aussi techniques qu'élégantes.



Chez Shibata, l'excellence pâtissière à la japonaise sera représentée par **Takeshi Shibata**, dont le raffinement des textures et l'équilibre des goûts témoignent d'un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations.



Mohamed le Pâtissier, star du petit écran révélée par l'émission **Le Meilleur Pâtissier sur M6**, proposera des créations modernes, mariant avec audace des saveurs inédites et ultra-gourmandes.

LES EXPÉRIENCES À SAVOURER EN UNE BOUCHÉE :

L'iconique **Pastry Show**, orchestré par **Mercotte** : une programmation exceptionnelle avec plus de **50 démonstrations en live** des plus grands noms de la pâtisserie française et internationale (**Nina Métayer, Aurélien Cohen, Hélène Kerloeguen, David Boudinet, Grégory Masse, Claire Santos Lopes, Cedric Grolet, Yann Couvreur, Thierry Marx, Pierre Hermé** ou encore **Philippe Conticini**...)

Le Village des Chefs by Gault & Millau : pour la première fois, le Salon s'ouvre à la gastronomie salée ! Un espace animé par des chefs de renom tels que **Danny Khezzar, Mallory Gabsi, Pascal Barbot, Marco Sergiampietri** ou encore **Edouard Chouteau** pour **des démonstrations exclusives qui célèbrent l'excellence culinaire sous toutes ses formes**.

Cake Time : Une pause tout en douceur qui invite les visiteurs à s'installer dans une ambiance chaleureuse et conviviale. **Dégustations raffinées et rencontres avec des pâtissiers de prestige sont au programme** : **Nicolas Guercio** – Mandarin Oriental Lutetia Paris, **Julien Dugourd** et **Théo David** – Mandarin Oriental Paris, **Claire Santos Lopes** – Royal Champagne Hôtel & Spa, **Eddie Benghanem** – Le Trianon Palace Versailles... Le tout accompagné d'une sélection de thés de la Maison **George Cannon** ou, pour ceux qui le souhaitent, d'une coupe de **Champagne Gremillet***.

* en supplément

LE PARCOURS "TRÉSORS DU MONDE" POUR LES VOYAGEURS DU GOÛT

Un tour du globe à travers les terroirs cacaoyers et les traditions pâtisseries venues des cinq continents. Ce parcours invite à découvrir des savoir-faire singuliers, des influences culturelles fortes et des produits ancrés dans leur territoire.

Le Brésil, invité d'honneur

Le Salon met cette année à l'honneur **le Brésil**, pays cacao par excellence et territoire vibrant. Cette présence est un bel hommage à ce pays producteur, gardien de saveurs qui inspirent le chocolat d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

PARMI LES AUTRES ESCALES :

Le Pavillon international, véritable vitrine multiculturelle, célèbre la richesse des traditions cacaoyères et pâtisseries à travers le monde. Chocolatiers, pâtisseries, confiseurs et producteurs venus de pays comme le **Pérou, la Chine, le Canada** ou encore les **Émirats Arabes Unis** partageront leurs savoir-faire lors de démonstrations et rencontres, affirmant la portée mondiale du Salon et son engagement pour la diversité des origines et des talents.



Les grands pays producteurs sont également présents au 5.1 : **Ghana, Pérou, Côte d'Ivoire, Madagascar, Inde...** dévoilant la richesse aromatique de leur fève, pour des chocolats toujours plus exceptionnels.

Le Pavillon Marocain invite à un véritable **voyage des sens au cœur des traditions pâtisseries et culinaires marocaines**, dans un décor enchanteur inspiré des Mille et Une Nuits. Au rythme des **démonstrations en live**, les chefs franco-marocains prépareront cornes de gazelle fondantes, pastillas délicatement feuilletées, crêpes msemen ou encore pains traditionnels, pour faire découvrir la richesse et la générosité du savoir-faire oriental.

Le Ministère du Tourisme de Côte d'Ivoire proposera un espace dédié où les visiteurs pourront s'immerger dans la **richesse de ce grand terroir cacaoyer**. Entre patrimoine culturel vibrant et savoir-faire gourmand, ce lieu offrira de **belles découvertes et des échanges conviviaux** autour d'une terre essentielle au monde du chocolat.

À propos de comexposium

Le Groupe 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, le groupe 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

Photographies : @ Brunet – Monié Photographe

LES INFORMATIONS PRATIQUES

La soirée inaugurale aura lieu le 28 octobre à partir de 19h.

Le Salon sera ouvert du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2025,
tous les jours de 10h à 19h, Porte de Versailles – Pavillon 5.

Les Pass 1 journée : Adulte 17 € - Enfant 8 € - Professionnel : 17 €

Pass Soirée inaugurale : 30 €



POINTS DE RESTAURATION

HALL 5.1 : Café Joyeux + Food Court du Monde :
Kreol Bowl + Mamma Roma + Savane & Mousson

HALL 5.2 : Paul
HALL 5.3 : Linas

Toutes les informations & liste des exposants à jour sont à retrouver sur le site :

www.salon-du-chocolat.com

#SALONDUCHOCOLAT
SALON-DU-CHOCOLAT.COM

