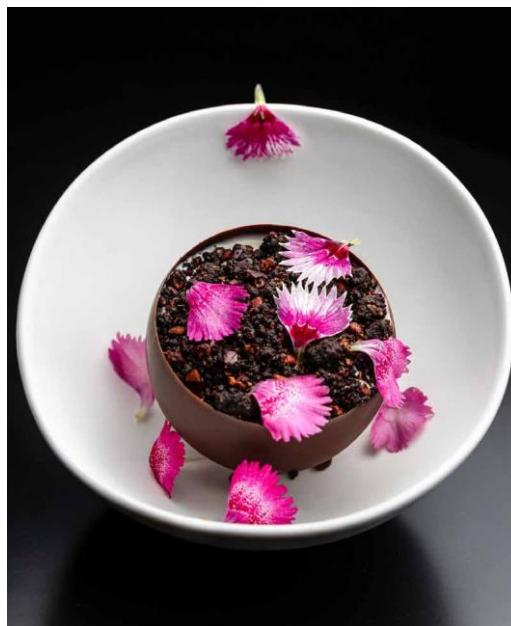




**LE SALON DU CHOCOLAT DE PARIS,  
LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE  
DE TOUS LES PASSIONNÉS DU CHOCOLAT ET DU CACAO,  
À NE MANQUER SOUS AUCUN PRÉTEXTE !**



© Brunet-Monié

**CET AUTOMNE, LE SALON DU CHOCOLAT FAIT FONDRE PARIS !**

**Épicuriens, gourmands ou gourmets, petits ou grands, amateurs ou professionnels, tous peuvent désormais inscrire dans leur agenda les dates de la prochaine édition du Salon du Chocolat.**

**Glorifiant l'art exquis de la chocolaterie et de la gastronomie sucrée, l'événement emblématique de l'automne ouvrira ses portes du 30 octobre au 03 novembre 2024, pour une expérience inoubliable.**

Pendant cinq jours, le hall 5 du Parc des Expositions de Porte de Versailles se transformera en **capitale du chocolat**, accueillant maîtres chocolatiers, chefs pâtisseries, glaciers de renom, jeunes talents et pays producteurs du monde entier sur plus de 20 000 m<sup>2</sup>. Répartis sur deux étages, 280 exposants rivaliseront d'inventivité pour ravir papilles et pupilles.

## LE CHOCOLAT AU FIL DU TEMPS

Parce que chaque fève de cacao doit suivre patiemment les différentes étapes de culture et de transformation qui permettront d'en tirer le meilleur ; parce que chaque chocolat, chaque pâtisserie, chaque confiserie est le fruit d'une réflexion créative et d'un travail minutieux qui demande expérience et préparation, le Salon du Chocolat a souhaité placer son édition sous le signe du « **Temps** ».

Un thème, qui à l'aube des 30 ans du Salon, prend tout son sens et rappelle à la fois sa longévité exceptionnelle et la fidélité sans faille dont le gratifient les chocolatiers, les chefs pâtisseries, les filières et bien sûr le grand public.

Un fil rouge qui s'égrainera tout au long des journées et des animations proposées : du **défilé** où le temps s'écoule à toute vitesse jusqu'aux **conférences** célébrant la formation et la transmission des traditions, en passant par le **Pastry Show** où le temps est géré avec une précision de métronome, les **concours** où le temps sera compté pour les participants, sans oublier le moment privilégié de la dégustation sur les stands des exposants.

## UNE PROGRAMMATION QUI MET EN LUMIÈRE LES SAVOIR-FAIRE DU MONDE ENTIER

À chaque édition, ce sont près de **40 pays** qui sont représentés, dont la moitié produit la fève tant recherchée. Effectivement, de plus en plus de pays producteurs s'efforcent de mettre en avant les qualités distinctives de leur cacao et tiennent aussi à fabriquer leur propre chocolat, pour mettre en lumière leur savoir-faire ancestral.

Cette année, un nouvel espace célébrera ainsi le travail de nos voisins : **la Grand'Place** où se retrouveront notamment suisses et belges, sous l'égide commune et gourmande qui les animent tous : le chocolat !

Les habitués de l'événement pourront également retrouver les temps forts qui ont fait le succès historique du salon. Au gré de leurs déambulations dans les allées, ils pourront rencontrer la crème de la crème des artisans et pâtisseries parmi lesquels des Meilleurs Ouvriers de France ; apprécier la maestria des chefs et les saveurs étonnantes de leurs créations sur les scènes de démonstrations du **Pastry Show**, du **Pastry Show Junior** (pour les petits gourmands) et de **l'Espace Japon** ; ou faire une pause au **Cake Time** en découvrant l'art du **tea time** revisité par de prestigieux établissements.

Enfin, parce que le chocolat se déguste aussi avec les yeux, les amateurs pourront s'émerveiller devant le fameux **défilé des robes en chocolat**, qui, à chaque édition, démontre la créativité la plus audacieuse qu'inspire ce produit captivant.

## LE RENDEZ-VOUS DE TOUTE UNE PROFESSION

Grâce à son **Village BtoB**, proposé du 30 octobre au 1<sup>er</sup> novembre, le salon souhaite favoriser les échanges et les réflexions autour d'une filière cacao soumise à des enjeux sociaux et environnementaux importants mais aussi fortement challengée en termes d'innovations tant sur le plan technologique que des matières premières. Cet espace reflète l'engagement du salon à devenir légitimement, le rendez-vous de toute la profession, proposant, offres et contenus dédiés.

En effet, si le Salon du Chocolat tend à rester un rendez-vous grand public, il n'en fédère pas moins tous les professionnels de la filière grâce à un espace dédié qui s'agrandit chaque année. Ainsi, producteurs de cacao, sourceurs, organismes professionnels, chocolatiers, pâtisseries, glaciers, confiseurs, couvreuriers, instituts de formation, équipementiers, packageurs, et bien d'autres pourront se retrouver sur place.

## DÉFINITIVEMENT LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS DE L'ANNÉE POUR LES AMOUREUX DU CHOCOLAT, DE LA PÂTISSERIE ET DE LA GASTRONOMIE SUCRÉE EN GÉNÉRAL !

### 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](http://www.comexposium.com)