



Sous le haut patronnage de Monsieur Emmanuel MACRON, Président de la République

Paris du 30 octobre au 3 novembre 2024

Salon du Chocolat de Paris 2024

5 jours sous le signe de l'émotion et du partage

Le Salon du Chocolat de Paris 2024 s'est clôturé le 3 novembre au soir, après avoir fait pétiller les sens de milliers d'amoureux de chocolat et de pâtisserie, du 30 octobre au 3 novembre. **Cette nouvelle édition a rassemblé 96 000 amateurs et professionnels du chocolat, du cacao et de la pâtisserie** qui ont arpenté les allées de la Porte de Versailles.

Avec 220 exposants, des Maîtres chocolatiers et Chefs pâtissiers d'exception, ce rendez-vous incontournable de la gastronomie sucrée a célébré l'art du chocolat sous toutes ses formes. Sous le thème du "Temps", chaque instant passé au salon était une invitation à se délecter, à (re)découvrir les richesses infinies du cacao et à savourer des créations aussi audacieuses que raffinées. Un événement où passion, partage, savoir-faire et créativité se sont subtilement mariés pour transporter les visiteurs dans un monde délicieux.



Crédit photos : Brunet-Monié Photographie

UN PUBLIC ÉMERVEILLÉ

Découverte de nouveaux goûts, dégustations de haut vol, ateliers enrichissants, rencontres de Chefs et d'artisans ou encore de pays producteurs, conférences captivantes mais aussi démonstrations ont rythmé les journées des visiteurs. **Un véritable voyage sensoriel pour explorer la richesse et la diversité que peut offrir la gastronomie sucrée.** Une expérience empreinte de passion et de convivialité.

LES MOMENTS FORTS DE CETTE ÉDITION : UN SAVOUREUX MÉLANGE DE TRADITION, D'INNOVATION ET DE CRÉATIVITÉ

DÉFILÉS ET ROBES EN CHOCOLAT

Rendez-vous phare du Salon, le défilé a enchanté le public avec 14 créations, alliant talent stylistique et savoir-faire chocolatier. Cette année, le thème du **“Voyage dans le Temps”** a permis aux duos de créateurs et chefs chocolatiers de transporter les visiteurs à travers les époques.

Les créations, exposées dans les allées du Salon entre chaque show, ont charmé les visiteurs par leur esthétique unique et leur originalité.



UN SAVOIR-FAIRE EN MOUVEMENT

Cette nouvelle édition a permis, une fois de plus, de **mettre en avant produits et créations pionnières pour redéfinir la gourmandise**. Associations et textures originales, emballages réutilisables et fusion des influences culturelles se sont invités sur la scène du Pastry Show ainsi que sur les différents stands pour revisiter les classiques et offrir toujours plus de nouvelles expériences gustatives aux visiteurs.

Une dynamique d'innovation qui fait partie intégrante du Salon du Chocolat, essentielle pour guider le public dans sa consommation de douceurs toujours plus savoureuses, pratiques et responsables.

UN SALON INTERGÉNÉRATIONNEL

Des visiteurs de tous âges se sont réunis pour partager leur passion pour le chocolat. Les animations variées, telles que le *Pastry Show Junior*, ont permis aux jeunes talents de découvrir les secrets des chefs pâtissiers et cheffes pâtissières de renom.

Les démonstrations ont attiré l'attention des familles, créant un espace d'échange où les plus jeunes pouvaient apprendre aux côtés des professionnels, en s'inspirant de leurs techniques. Une ambiance conviviale qui a favorisé les échanges et rassemblé gourmands et passionnés autour de leur amour commun pour le chocolat.





UN VÉRITABLE VOYAGE

Invité d'honneur de cette année, l'**Arabie Saoudite** était mis en avant notamment à l'entrée du Salon, avec sa **sculpture monumentale**, réalisée par le célèbre maître chocolatier **Jean-Luc Decluzeau** et la designer saoudienne **Budour Al Aqidi**. Ce somptueux dromadaire en chocolat et les différentes démonstrations orchestrées par les chefs saoudiens, ont attiré le public, permettant de faire découvrir l'esprit de la gastronomie sucrée locale.

Au rez-de-chaussée l'espace pays producteurs a aussi permis de faire rayonner les sublimes terroirs et le vaste éventail des origines du cacao.

CHIFFRES CLÉS

SALON DU CHOCOLAT PARIS 2024

- 96 000 amateurs et passionnés
- 220 exposants
- 30 pays représentés
- 17 000 m² dédiés au chocolat, au cacao et à la gastronomie sucrée

