

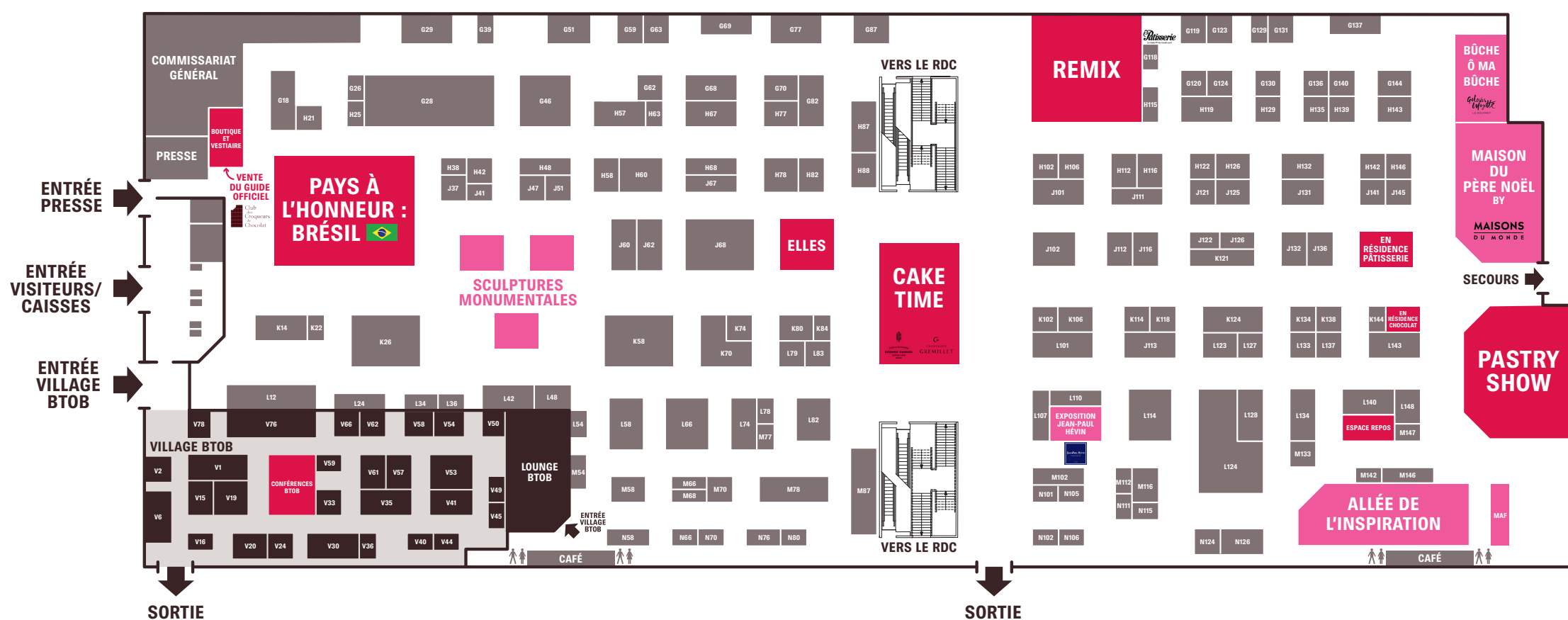
REZ-DE-CHAUSSÉE

PAVILLON 5.1



1^{ER} ÉTAGE

PAVILLONS 5.2 & 5.3



EXPOSANTS

PAVILLON 5.1

ACAoyer	..D51
ANCESTRAL / AROMAZ / FINCARICA (ÉQUATEUR)	..A37
ASSOCIATION MAX HAVELAAR FRANCE	..C36
BASSAN CHOCOLAT (CANADA)	..Pavillon DESTINATIONS INTERNATIONALES
BEAN & CO / RAW BOTANICALS TRADING (ÉQUATEUR)	..A34
CACAO D'HAÏTI (HAÏTI)	..B46
CHOCOBIO	..D36
CHOCOLATE IN A BOTTLE CANADA (CANADA)	..Pavillon DESTINATIONS INTERNATIONALES
COCOA FUSION AND FOOD (CANADA)	..Pavillon DESTINATIONS INTERNATIONALES
COCOTOWN (ÉTATS-UNIS)	..E22
COMPAGNIE DU MIEL (MADAGASCAR)	..D41
CONSULAT DE SAO TOMÉ-ET-PRINCE (SAO TOMÉ-ET-PRINCE)	..A67
COOPERATIVA AGRARIA ALLIMA (PEROU)	..Pavillon DESTINATIONS INTERNATIONALES
DIKITE COCOA PRODUCTS (CÔTE D'IVOIRE)	..B33
EDEM BIO	..A32
ENDER CİKOLATA (TURQUIE)	..C46
EQUATEUR CONGOPE (ÉQUATEUR)	..D60
FARINE & CACAO (CANADA)	..Pavillon DESTINATIONS INTERNATIONALES
FRIIS-HOLM CHOKOLADE (DANEMARK)	..E35
GAULT&MILLAU	..E74
GHANA EXPORT PROMOTION AUTHORITY (GHANA)	..E34
GINGER FLAME	..D40
ITC	..E25
KALEOS / AVITKA / KAUNA (HAÏTI)	..D70
KUAPA KOKOO FARMERS UNION (GHANA)	..D26
KUYAY (PEROU)	..Pavillon DESTINATIONS INTERNATIONALES
LA GAZELLE D'OR (MAROC)	..D46
LA MINGA COMMERCE ÉQUITABLE (PEROU)	..A69
LABELL' MARTINIQUE (MARTINIQUE)	..E51
LE CHOCOLATIER IVOIRIEN (CÔTE D'IVOIRE)	..A31
MADAGASCAR - CONSEIL NATIONAL DU CACAO (MADAGASCAR)	..E66
MAISON BOTEH	..A36
MANOA CHOCOLATE HAWAII (HAWAÏ)	..A61
MARMITON	..C52
MELT	..D79
MINISTÈRE DU TOURISME DE CÔTE D'IVOIRE (CÔTE D'IVOIRE)	..B48
NAHU (ILES FALKLAND, MALVINAS)	..D73
PEACE BY CHOCOLATE (CANADA)	..Pavillon DESTINATIONS INTERNATIONALES
PERU - PROMPERU BUREAU COMMERCIAL (PEROU)	..C26
PREFECTURE DE PICHINCHA (ÉQUATEUR)	..B19
QAND (OUZBEKISTAN)	..A42
RAÏNE CARREE CHOCOLATERIE	..A20
RITUEL CAFÉ / SOCAMEA (CÔTE D'IVOIRE)	..A24
ROBERT MADAGASCAR - O'MADA (MADAGASCAR)	..C60
RON MILLONARIO (ITALIE)	..F34
SCINPA (CÔTE D'IVOIRE)	..A57
TERVE CHOCOLATE (INDONÉSIE)	..D80
THAI TRADE ASSOCIATION OF CACAO AND CHOCOLATE (THAÏLANDE)	..A50
THEOBROMA CACAO GUYANE (GUYANE)	..A38
THOMAS CAKES	..A19
VANILLA SAVA	..F21
VELVAD (COSTA RICA)	..A71
VENEZUELA (VENEZUELA)	..E28
YUMBOS / FINCA MANATALES / MUZE	..C74
ZOTO (BELGIQUE)	..A27

EXPOSANTS

PAVILLONS 5.2 & 5.3

20° NORD 20° SUD	..L101
À LA REINE ASTRID	..J132
ABICAB - BRAZILIAN ASSOCIATION OF CHOCOLATE (BRÉSIL)	..H30
AKI BOULANGERIE	..N101
AO CACAO (NOUVELLE-ZÉLANDE)	..J131
ATELIER PAGES	..K118
A-TYPICA (MARTINIQUE)	..ELLES
AU BON CHOCOLAT	..EN RÉSIDENCE CHOCOLAT
AU PETIT PRINCE	..K121
AURÉLIEN COHEN PÂTISSERIE	..EN RÉSIDENCE PÂTISSERIE
BAILLARDRAN	..M68
BEAN TO BAR JAPAN (JAPON)	..M147
BERTRAND CHOCOLATIER	..J116
BILLE EN TÊTE	..L83
BON FICTION (INDE)	..G140
BRAZIL ORIGEM WEEK (BRÉSIL)	..H18
BROOKIE ME	..H82
BRÛLERIE CARON	..J101
BY CHRIS K	..H38
CACAO DO BRASIL (BRÉSIL)	..K17
CACHOTERIES	..ELLES
CAFFÈ PERTÉ (HONGRIE)	..G51
CALICO (HONGRIE)	..K144
CANELAS	..H126
CARRÉ CHOCOLAT - LES THERMES MARINS	..J111
CARRÉ DE CAFÉ	..M116
CEDRIC GROLET	..REMIX
CENTRE DE FORMATION ALAIN DUCASSE	..H112
CHAMPAGNE GREMILLET	..L107
CHEZ SHIBATA (JAPON)	..H129
CHEZ SYLVAIN	..H119
CHOCOLAT RENÉE (GUADELOUPE)	..H21
CHOCOLATE IN A BOTTLE (BELGIQUE)	..L74
CHOCOLATERIE DU RELAIS & CHÂTEAUX	..EN RÉSIDENCE CHOCOLAT
BERNARD LOISEAU	..L143
CHOCOLATERIE DE BEUSSANT-LACHELLE	..J41
CHOCOLATERIE DE L'EXCELLENCE	..G130
CHOCOLATERIE GAËL JACOB	..M112
CHOCOLATERIE ORIGINES	..L133
CHOCOLATERIE PÉPITES	..N115
CHOCOLATERIE TAKASU (JAPON)	..H115
CHOCOLATS GAUCHER	..H124
CHOCOME (HONGRIE)	..L79
COEUR DE CHOC	..J125
COFE (TAÏWAN)	..J67
COFFEE CHOC	..K106
COMPTOIR DU CACAO	..L114
CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATERS ET CONFISEURS	..J145
COPO CHOCOLAT	..L123
CRIOLLOS	..K26
CULTURES SUCRE	..J121
DAMIEN VETAILL	..L127
DELAVERAUX CHOCOLATIER	..G68

DELYS CHOCOLATES DUBAI (ÉMIRATS ARABES UNIS)	..G68
DES LIS CHOCOLAT	..M102
DETOXIMIX	..L24
DOMAINE MAS AMIEL	..H77
ÉPICES ET VANILLE	..N58
FERRANDI	..L148
FLANS GOURMANDS PAR S. GLACIER	..J136
FLEURS DE CHOCOLATS	..J141
FOIE GRAS GROLIERE	..H67
FONDOR (BELGIQUE)	..H132
FOU DE PÂTISSERIE	..G118
FU WAN CHOCOLATE (TAÏWAN)	..J126
FUSION GOURMET	..H143
FUZO	..K22
GABRIELE MAIOLANI (ITALIE)	..G124
GÔ (ROYAUME-UNI)	..EN RÉSIDENCE PÂTISSERIE
GUILLAUME BICHET (SUISSE)	..M133
HÉRITAGE SAINT LOUIS	..G144
JACKEL JOSEPH PÂTES DE FRUITS	..M54
JACQUES BOCKEL CHOCOLATIER CRÉATEUR	..K58
JANICE WONG SINGAPORE (SINGAPOUR)	..N126
JEFFREY CAGNES PARIS	..REMIX
KIYOSA	..L34
L'ATELIER DE GÉRALDINE / PÔ D'OUGE	..J37
LA CACAO SPHERE BIO ET ÉQUITABLE	..H139
LA CASE À VANILLE-CHAIX	..H68
LA CHOCOLATERIE GENTHOD (SUISSE)	..G124
LA CONFISERIE SAUNIER	..G46 / L66
LA MAISON DE KAREN CHOCOLAT	..J112
LA MEULE DE MONTELMAR	..G29
LA PETITE CHOCOLATIERE	..M58
LA ROUTE DES INDES	..M87
L'ARTISAN TARTINEUR	..K70
LE CHOCOLAT DE H (JAPON)	..J102
LE CHOCOLATIER SABLAI	..H60
LE COMPTOIR DE MATHILDE	..J68
LE CROQUET DE CHAROST	..H78
LE DAMAS (ÉMIRATS ARABES UNIS)	..G119
LE FONDANT BAULOIS	..H122
LE MAJESTUEUX	..N70
LE NOUVEAU FRANÇAIS	..H142
LE POMPON DE BREST	..H106
LES 3 CHOCOLATS PARIS	..K102
LES BELLES ENVIES	..H102
LES CHOCOLATS DU CŒUR	..J62
LES DOUCEURS DE LOUIS	..N106
LES GLACES DE NICOLAS	..L48
LES OURSONS DE MANON	..L137
LES THÉS GEORGE CANNON	..K84
LEYENDA Y OCAE ECUADOR (ÉQUATEUR)	..J47
L'INSTANT NOUGAT	..G120
MAISON CASATI	..N105
MAISON HENRY CHOCOLATIER	..M146
MAISON MIRET	..H87
MAISON MOINE	..K80
MAISON VALOT	..G59
MAÎTRE DATTIER	..N76
MANUFACTURE PAYSAC	..G129

MARLÈNE GLACES	..G62
MOHAMED LE PÂTISSIER	..L140
MONCHOCO (CÔTE D'IVOIRE)	..ELLES
MONI PASTEL	..H42
MORI YOSHIDA	..EN RÉSIDENCE CHOCOLAT
NATURVITALE	..G26
NELLA DELICE	..H57
NICOLAS BOTOMISY	..H146
NICOLAS PACIELLO PÂTISSERIE	..EN RÉSIDENCE PÂTISSERIE
NICOLAS PAIN D'ÉPICES	..G136 / J51
NOCCIOLANGHE (ITALIE)	..G70
NUTTY POP	..L78
O'BOMB	..M70
Ô GOURMANDISES D'ALICE	..G137
OKOCHOKO (BÉNIN)	..H63
OSMONT	..K138
PANADE	..EN RÉSIDENCE PÂTISSERIE
PAVILLON MAROCAIN (MAROC)	..G28
PRALUS	..L124
QANTU - ARA CHOCOLAT (CANADA)	..J122
QUATRE EPICE (JAPON)	..H88
REAL CHOCOLAT	..L58
RENOU GENEVE (SUISSE)	..K114
REVERSE (ITALIE)	..J60
RIZONUTS	..G69
RODY CHOCOLATERIE	..L82
ROMEO VIGANOTTI (ITALIE)	..H25
ROSITA CHOCOLAT	..ELLES
ROUGE CABOSSE	..K74
SADAHARU AOKI PARIS	..N111
SAUDADE LUSA (PORTUGAL)	..G77
SAVEURS MAROCAINES (MAROC)	..L54
SB CHOCOLATIER	..G82
SELMI (ITALIE)	..L12
SHOUKA	..J113
SILIKOMART (ITALIE)	..L42
SONGES ET CACAO	..M142
SOPHIA PÂTISSERIE	..G123
SUN AND GREEN (MADAGASCAR)	..H58
SWEET ALPES (SUISSE)	..M78
TANAT CAFÉ	..N102
TANG, HU & LU (CHINE)	..G63
TEATAP	..N80
TERRE DE FÈVES	..K134
THEOBROMA (JAPON)	..H135
TREASORS D'AILLEURS	..L36
UN PITIT BRETON	..M66
UNE BRETONNE	..N66
VALDICO	..M77
VANELLI (TURQUIE)	..K14
VINCENT GUERLAIS	..L134
VINCENT SALUR	..L128
WAFFLES ET GAUFRE DE LIÈGE	..G87 / G39
WONDERLAND PÂTISSERIE	..H116
YANN COUVREUR PÂTISSERIE	..REMIX

LE VILLAGE BTOB

PAVILLON 5.2

ALIMAT TREMBLAY	..V61
AWEMA / HANS BRUNNER (SUISSE)	..V30
BENVENUTO (ITALIE)	..V62
BOGANA (ITALIE)	..V20
CADIXPRO	..V78
CONFÉDÉRATION DES PÂTISSIERS	..V24
DIAMOND CUSTOM MACHINES CORP. (ÉTATS-UNIS)	..V36
EUROTEXTILE	..V19
FACTIS STUDIO	..V44
FBM (ITALIE)	..V53
HUBERT CLOIX	..V57
HYDROPROCESS	..V6
IDEALPLAST (ITALIE)	..V54
IDEO TECNICA (ITALIE)	..V1
IMAGO PRINTER - IMPRIMANTES ALIMENTAIRES (POLOGNE)	..V59
KEVIPACK (TURQUIE)	..V58
LAREKA PACKAGING MACHINES (PAYS-BAS)	..V2
MANUFACTURE PAYSAC	..V40
METRONICS TECHNOLOGIES S.L.U. (ESPAGNE)	..V35
PACKINT CHOCOLATE MACHINES / TECNOCHOC (ITALIE)	..V66
PORTUGAL NUTS (PORTUGAL)	..V33
QUANZHOU XINBAIJIA MACHINERY (CHINE)	..V49
RAYAMA PACKAGING (JAPON)	..V16
SAPAL (SUISSE)	..V50
SAVY GOISEAU	..V41
SELMI (ITALIE)	..V76
TIPOMET PACKAGING (ROUMANIE)	..V45
WATERJET CORPORATION (ITALIE)	..V15

LES CONFÉRENCES BTOB

Assistez aux conférences animées par des experts de la filière.

TOUTE LA PROGRAMMATION



REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES DU 30^{ÈME} SALON DU CHOCOLAT



AICOM

De l'école à la scène

2ème édition

POLARIS PRÉSENTE

LA VÉRITABLE HISTOIRE DU PÈRE NOËL

déjà + de 40 000 visiteurs

DU 12 NOV. > 04 JANV.

Le Grand Hôtel des Réves PARIS V

VIVEZ UN SPECTACLE HORS DU COMMUN

Réervations www.legrandhoteldesreves.fr

30 ANS DE PASSION,
UNE ÉDITION
ANNIVERSAIRE

ADMIREZ LES EXPOSITIONS

Tous les jours - Pavillons 5.2 & 5.3

LA MAISON DU PÈRE NOËL BY MAISONS DU MONDE

Have de rêve et de gourmandise, la Maison du Père Noël s'installe au cœur du Salon, dans un décor féérique signé **Maisons du Monde**, sublimant les créations des fêtes des exposants. Laissez-vous surprendre par les lutins farceurs des spectacles **Polaris** et profitez de la présence du Père Noël chaque jour à 11h, 14h et 16h.

BÛCHE Ô MA BÛCHE !

Prolongez la magie en découvrant les plus belles bûches de Noël, véritables œuvres d'art éphémères imaginées par des chefs pâtisseries de renom. À travers une vitrine exclusive **Galeries Lafayette Le Gourmet**, découvrez également les bûches de Noël créées par leurs artisans partenaires.

ALLÉE DE L'INSPIRATION

Explorez un parcours artistique où costumes et sculptures en chocolat dévoilent toute leur singularité.

Votez pour vos créations préférées avant la remise des prix, le 2 novembre à 12h sur le podium Cacao Show.

À la fin de cette allée, découvrez les sculptures des finalistes du **Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Conifiserie**.

LES SCULPTURES MONUMENTALES

Sur l'allée centrale, admirez les trois sculptures monumentales de cette édition : « **30 ans, 30 chefs, 30 chefs-d'œuvre** » par la **Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries & Factis** • « **Canopée Kristaline** » par **Gaël Clavière & Benoît Doutour** • « **Gardiens de la Forêt** » par **Tati Benazzi & Léo Vilela** (Brésil : pays à l'honneur de cette édition).

EXPOSITION JEAN-PAUL HÉVIN

Invité d'honneur de cette édition anniversaire, laissez-vous transporter par l'exposition rétrospective du **Meilleur Ouvrier de France**.

VIBREZ LE SHOW MUSICAL

Tous les jours à 15h et 16h
Podium Cacao Show, Pavillon 5.1

L'emblématique défilé de robes en chocolat se réinvente en un show inédit sur le thème de la comédie musicale. Un spectacle multidimensionnel où mode, chocolat, chant et danse se mêlent ; en collaboration avec **l'AICOM**, l'Académie Internationale de Comédie Musicale.

AICOM

TOUS LES DUOS
CRÉATEURS



LES PARTENAIRES BEAUTÉ

MAKE UP
FOR EVER
ACADEMY

Élysées Marbeuf



CULTIVEZ L'EXCELLENCE LES MASTERCLASS

LE PASTRY SHOW

Tous les jours de 11h à 18h, Pavillon 5.3

Les plus grands chefs pâtisseries vous attendent pour des démonstrations de recettes chocolatées sur la scène du Pastry Show, co-animées par **Mercotte**.

TOUS LES HORAIRES ET LES RECETTES →



MERCREDI 29 OCTOBRE

Maëlig Georgelin (Au Petit Prince) • **Gregory Masse** (L'assiette champenoise**) • **Adrien Salavert** (Les Belles Perdrix*, Château Troplong Mondot) • **Nicolas Guercio** (Mandarin Oriental Lutetia, Paris) • **Hélène Kerloeguen** (Prince de Galles, a Luxury Collection Hotel, Paris) • **Anthony Chenoz** (La Grand Vigne**, Les sources de Caudalie) • **Alexandre Mornet** (Les Foudres*, Hôtel Chais Monnet & Spa)

JEUDI 30 OCTOBRE

Baptiste Vial (Le Corot*, Les étangs de Corot) • **Rosalie Boucher** (Restaurant le Parc**, Domaine Les Crayères) • **Elisabeth Hot & Angelo Musa** (Hôtel Plaza Athénée Paris) • **Julien Dugourd & Théo David** (Mandarin Oriental, Paris) • **Bruno Cigour** pour **VoilaChef** • **Philippe Conticini & Pierre Hermé**

VENDREDI 31 OCTOBRE

Yann Couvreur (Yann Couvreur Pâtisserie) • **Narae Kim** (Park Hyatt Paris Vendôme) • **Claire Santos Lopes** (Royal Champagne Hotel & Spa) • **Léandre Vivier** (Le Burgundy Paris) • **Maxence Barbot & Johan Giacchetti** (Le Bristol Paris) pour **VoilaChef** • **David Boudinet** (Maison Rostang**) • **Fabien Emery** (Brach Paris)

PRATIQUEZ LES ATELIERS GOURMANDS

Tous les jours de 10h30 à 18h, Pavillon 5.1



Créez vos propres douceurs, perfectionnez vos gestes ou dégustez le chocolat comme un expert... Animés par des chefs passionnés, ces **ateliers ludiques, pédagogiques et immersifs** s'adressent aux petits comme aux grands pour une parenthèse gourmande unique.

PROGRAMMATION
& BILLETTERIE ATELIERS



SAMEDI 1^{ER} NOVEMBRE

Cedric Grolet (Maison Cedric Grolet) • **Aurélien Cohen** (Aurélien Cohen Pâtisserie et Chocolaterie) • **Matthieu Carlin** (Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel) • **Thierry Marx, Ricardo Silva, Dorian Weibel** (Onor*) & **Raphaël Haumont** (CFIC) • **Nina Métayer** (Délicatissérie) • **Eddie Benghanem** (Waldorf Astoria Versailles-Trianon Palace) • **Coline Doussin** (St James Paris)

DIMANCHE 2 NOVEMBRE

Paul Hing et les élèves de **FERRANDI Paris** • **Christophe Hay & Clément Réauté** (Restaurant Christophe Hay**) • **Jeffrey Cagnes** (Maison Jeffrey Cagnes Paris) • **Clément Réauté & Lucie Billon** (Champions de France du Dessert 2025) • **Nicolas Paciello** (Nicolas Paciello Pâtisserie) • **Jordan Talbot** (La Réserve Paris) • **Emilie Gerardi** (Le Mirazur**)

LE VILLAGE DES CHEFS BY GAULT&MILLAU

Tous les jours de 11h à 18h, Pavillon 5.1

Dix-neuf grands talents réunis pour offrir des démonstrations gourmandes inédites : pour la première fois, l'univers salé s'invite au Salon, en parfaite cohérence avec l'esprit de la haute gastronomie déjà insufflée par l'événement et révélée par **Gault&Millau**.

DÉTAILS DE LA
PROGRAMMATION



Gault&Millau

CÉLÉBREZ LES REMISES DE PRIX

Podium Cacao Show, Pavillon 5.1

MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE CHOCOLATERIE CONFISERIE

Mercredi 29 octobre à 11h

Organisée par la **Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France**, cette cérémonie distinguera le meilleur jeune talent, récompensé pour son travail autour du thème « *Femmes de l'Histoire* ».

« CHOCOLATS ÉLABORÉS À L'ORIGINE », AVPA-PARIS

Mercredi 29 octobre à 12h

Près de 200 échantillons venus de plus de 20 pays d'Afrique, d'Amérique et d'Asie ont été présentés et 108 médailles décernées, récompensant l'excellence et la passion des producteurs.

AWARDS DU CLUB DES CROQUEURS DE CHOCOLAT

Mercredi 29 octobre à 14h

Célèbre remise des prix en faveur d'artisans d'excellence.

MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

Jeudi 30 octobre à 14h

Le Master du Pain au Chocolat organisé par la **Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française** remettra un trophée à la viennoiserie chocolatée ayant fait l'unanimité auprès du jury. À partir de 11h, assistez aux dégustations.

PRIX DU TROPHÉE DES ESPOIRS DE LA CHOCOLATERIE

Vendredi 31 octobre à 14h

Organisé par les **Chocolatiers et Confiseurs de France, Chocolatiers Engagés, & le Club des Croqueurs de Chocolat**, le concours mettra en lumière les talents émergents dans le domaine de la chocolaterie.

LES ÉCLATS DU CHOCOLAT

Dimanche 2 novembre à 12h

Organisé en partenariat avec les **Galeries Lafayette Le Gourmet**, le concours récompensera les créations des exposants 2025 qui incarnent avec justesse le goût, l'éthique et la singularité.

PRIX DU LIVRE DE PÂTISSERIE

Dimanche 2 novembre à 17h

Organisé par l'association **Cultures Sucre**, le concours récompensera un ouvrage de recettes sucrées.

RENCONTREZ & DÉGUSTEZ

LES ESPACES EPHÉMÈRES

CAKE TIME

Tous les jours, Pavillon 5.3

Inspiré du prestigieux Tea Time des palaces, cet espace élégant et intimiste recrée une atmosphère chaleureuse, où la pâtisserie devient un véritable art de vivre.

Chaque jour, laissez-vous séduire par les créations signatures de chefs pâtisseries de renom, délicatement accompagnées d'une sélection de thés d'origine signée **George Cannon**, ou de fines bulles de **Champagne Gremillet*** (en supplément).

MERCREDI 29 OCTOBRE : Nicolas Guercio
(Mandarin Oriental Lutetia, Paris)

JEUDI 30 OCTOBRE : Julien Dugourd & Théo David
(Mandarin Oriental, Paris)

VENDREDI 31 OCTOBRE : Claire Santos Lopes
(Royal Champagne Hotel & Spa)

SAMEDI 1^{ER} NOVEMBRE : Nina Métayer (Délicatissérie)

DIMANCHE 2 NOVEMBRE : Eddie Benghanem
(Waldorf Astoria Versailles-Trianon Palace)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

EN RÉSIDENCE

Découvrez les espaces En Résidence Chocolat et Pâtisserie, mettant en lumière un véritable carrousel de talents chaque jour.

En Résidence Chocolat, Pavillon 5.3

MERCREDI 29 OCTOBRE : Mori Yoshida

SAMEDI 1^{ER} NOVEMBRE : Lucile Vigilant
(Chocolaterie du Relais & Châteaux Bernard Loiseau)

DIMANCHE 2 NOVEMBRE : Adrien Le Roux
(Au Bon Chocolat)

En Résidence Pâtisserie, Pavillon 5.3

MERCREDI 29 OCTOBRE : Gü

JEUDI 30 OCTOBRE & VENDREDI 31 OCTOBRE : Merouan Bounekraf (Panade)

SAMEDI 1^{ER} NOVEMBRE : Aurélien Cohen
(Aurélien Cohen Pâtisserie & Chocolaterie)

DIMANCHE 2 NOVEMBRE : Nicolas Paciello
(Nicolas Paciello Pâtisserie)

ELLES

Tous les jours, Pavillon 5.3

Le Salon du Chocolat célèbre la créativité et l'entrepreneuriat féminin. Venez découvrir l'univers gourmand et passionné de ces femmes créatrices : **Rosita Chocolat, A-TYPICA, Cachoteries et MonChoco**.

REMIX

Tous les jours, Pavillon 5.3

Jeffrey Cagnes, Yann Couvreur et Cedric Grolet : un casting cinq étoiles prend ses quartiers en plein cœur de l'événement.

Des créations sur-mesure, des rencontres ultra privilégiées, une ambiance électrisante... Profitez d'une expérience unique et inédite !

LE GRAND MAGASIN PARISIEN*



RECEVEZ
UN CADEAU
VALRHONA à partir
de 50€ d'achats**

552 116 329 PICS PARIS

GALERIES LAFAYETTE PARIS HAUSMANN
40, BOULEVARD HAUSMANN - 75009 PARIS

HAUSMANN.GALERIESLAFAYETTE.COM
*THE PARISIEN DEPARTMENT STORE. **GET
A GIFT FROM FOX PURCHASES VALRHONA.
SEE CONDITIONS.

VOYAGEZ TOUR DU MONDE DU CACAO



BRÉSIL, PAYS À L'HONNEUR

Pavillon 5.2

Berceau historique du cacao, le Brésil demeure une référence incontournable grâce à la qualité unique de ses terroirs et à la diversité de ses fèves. Découvrez toute la richesse et l'authenticité de ce pays producteur en visitant leur espace.

PAVILLON DESTINATIONS INTERNATIONALES

Pavillon 5.1

Véritable vitrine multiculturelle, le pavillon réunit chocolatiers, pâtisseries, confiseurs et producteurs venus du monde entier. Entre dégustations gourmandes, démonstrations en direct et rencontres avec des artisans passionnés, embarquez pour un voyage sensoriel riche en découvertes.

LES PAYS PRODUCTEURS

Voir plan au dos, Pavillon 5.1

Parcourez le Salon à la recherche des exposants venus des pays producteurs de cacao, pour découvrir leurs fèves d'exception et leur savoir-faire artisanal.