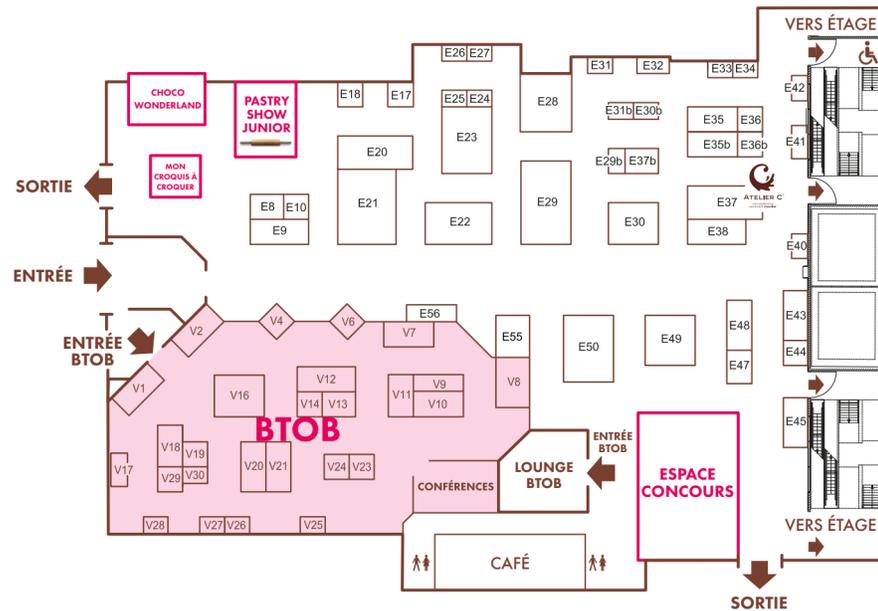


Rez-de-chaussée

PAVILLON 5.1



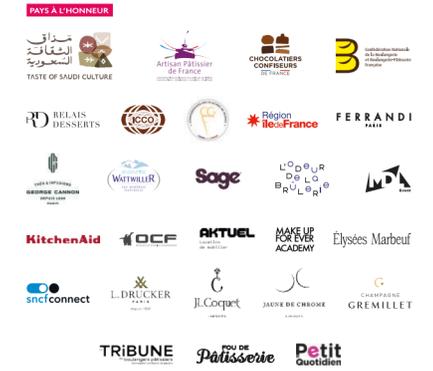
1er étage

PAVILLON 5.2 & 5.3



- EXPO 1 BÛCHE Ô MA BÛCHE !
- EXPO 2 LES CALENDRIERS DE L'AVENT
- EXPO 3 LES ROBES EN CHOCOLAT
- EXPO 4 LES SCULPTURES CHOCOLATÉES
- EXPO 5 « DU DESSIN À L'ASSIETTE »
- EXPO 6 EXPOSITION PHOTOS
- EXPO 7 EXPOSITION RSE

Remerciements aux partenaires du 29^{ème} Salon du Chocolat



* Plans arrêtés au 17 octobre 2024

LE VILLAGE BTOB

30 octobre au 1^{er} novembre 2024

Espace réservé exclusivement aux professionnels

Le Village BtoB présente une sélection de fabricants de matériels destinés aux chocolatiers, pâtisseries, chefs : équipement du laboratoire, ingrédients, chocolat de couverture, décors ou encore packaging.

Le Lounge vous permet d'organiser vos rendez-vous dans un espace mis à disposition.

3GPACKAGING	V25
ALEXIS LEPERS CHEFS	V19
ALIMAT TREMBLAY	V9
AWEMA/BRUNNER	V10
BBPACK	V26
BENVENUTO S.N.C.	V17
BILAIT.SRL	V13
DIAMOND CUSTOM MACHINE CORP	V24
ELVICART	V4
EUROTEXTILE	V1
FBM SRL	V20
FORUM DESIGN	V14
HYDROPROCESS	V7
IDEO TECNICA SRL	V12
INARU	V6
KEVIPACK.AMBALAJ/IDEALPLAST	V11
LAREKA CHOCOLATE PACKAGING	V23
PACKINT-TECHNOCHOC	V18
SAVY GOISEAU	V16
SELMI CHOCOLATE MACHINERY	V8
WATERCUT	V21
WATERJET CORPORATION	V2

ABICAB	E22
ACAOYER	E56
ASSOCIATION DES PRODUCTEURS IVOIRIENS	E35b
AYITIKA	E47
BELCO	E42
CACAO MUSA	E29b
CACAU BRASIL	E21
CAFÉ LA MINGA	E26
CAISTAB GABON	E36
CHOCOLATE MOMOTOMBO - Q'UMA	E25
CHOCOLATIER IVOIRIEN	E18
CHOCOSVI	E24
CNC MADAGASCAR	E28
COCOTOWN	E45
BON-FICTION	E29
CONSEIL CAFE CACAO	E29
DIAKITE	E44
EQUATEUR - CONGOPE	E50
CACAO SPHÈRE	E48
FRIIS-HOLM CHOKOLADE	E43
GHANA	E23
INDONESIA CRAFT CHOCOLATE	E30b
KALEOS	E37b
CARRÉ CHOCOLAT - SDAHIREL - ST MALO	E2
CARRÉ DE CAFE BY PRALUS	E37
CARRÉ SUISSE	E12
CASA ECUADOR	E30b
CHAMPAGNE GREMILLET	E19
CHOCOLATE IN A BOTTLE	E31
CHOCOLATERIE DE BEUSSENT	E7
CHOCOLATERIE DE LA VALLÉE NOIRE	E41
CHOCOLATERIE GAËL JACOB	E17
CHOCOLATERIE JACQUES BOCKEL	E26
CHOCOLATERIE TAKASU	E47
CHOCOLATERIE VINCENT GUERLAIS	E16
CHOCOLATING	E35
CHOCOME ARTISAN CHOCOLATE	E31
CHOCOPASSION - ITALIE	E36
CHRIS K	E8
CLUB DES CROQUEURS DE CHOCOLAT	E46
COCO CANNELÉS	E10
CŒUR DE CHOC 100% BIO	E23
COMPTOIR DU CACAO	E1
CONFÉDÉRATION DES ARTISANS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS	E22
CONFRIERIE DU CANELÉ BORDEAUX	E41
CRIOLOS	E6
CULTURES SUCRE	E7
DAMIEN VEAUULT CHOCOLATS	E7
DE MARLIEU CHOCOLATIER	E13
DELAVEAUX CHOCOLATIER	E11
DES LIS CHOCOLAT	E21

@ UN RÊVE	D18
20°NORD 20°SUD	C33
2H PARTNERS	A28
A-TYPICA	C1
AKI	J1
ALAIN CHARTIER CHOCOLATIER	D6
AMEYA BY CLAIRE-LINE	C12
ANNE CARON LE CAFÉ DE SPÉCIALITÉ	C20
ATELIER PAGES	C28
AU PETIT PRINCE	C4
BAO ANH	A33b
BAUMANIERE CHOCOLATERIE	C17
BEAN TO BAR JAPAN	J3
BEJINHO	A23
BERTRAND CHOCOLATIER	B13
BILLE EN TÊTE	B18
BÔMIE	D24
BON-FICTION	D37
BONBON COLLECTION	A20
BOVETTI CHOCOLATS	B1
BROOKIE ME	B2
CACAO SPHÈRE	D29
CAFFÉ PERTE	A43
CANELAS	D12
CANELES BAILLARDRAN	B21
CAREXQUIS	A46
CARRÉ CHOCOLAT - SDAHIREL - ST MALO	D2
CARRÉ DE CAFE BY PRALUS	C37
CARRÉ SUISSE	A12
CASA ECUADOR	A30b
CHAMPAGNE GREMILLET	A19
CHOCOLATE IN A BOTTLE	B31
CHOCOLATERIE DE BEUSSENT	C7
CHOCOLATERIE DE LA VALLÉE NOIRE	A41
CHOCOLATERIE GAËL JACOB	B17
CHOCOLATERIE JACQUES BOCKEL	B26
CHOCOLATERIE TAKASU	D47
CHOCOLATERIE VINCENT GUERLAIS	C16
CHOCOLATING	D35
CHOCOME ARTISAN CHOCOLATE	C31
CHOCOPASSION - ITALIE	B36
CHRIS K	A8
CLUB DES CROQUEURS DE CHOCOLAT	C46
COCO CANNELÉS	A10
CŒUR DE CHOC 100% BIO	B23
COMPTOIR DU CACAO	D1
CONFÉDÉRATION DES ARTISANS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS	D22
CONFRIERIE DU CANELÉ BORDEAUX	D41
CRIOLOS	C6
CULTURES SUCRE	B7
DAMIEN VEAUULT CHOCOLATS	D7
DE MARLIEU CHOCOLATIER	D13
DELAVEAUX CHOCOLATIER	C11
DES LIS CHOCOLAT	D21

DETOXIMIX	B16
ÉCOLE DUCASSE	D17
EDEM BIO	B36b
EN RÉSIDENCE	D3
ÉPICES & VANILLE	B22
FERRANDI	D8
FLANS GOURMANDS PAR S.GLACIER	D12
FOIE GRAS GROLIÈRE ET CHOCOLAT	A9
FORTWENGER	A24
FRÉDÉRIC CHAIX MAÎTRE VINAIGRIER	A34
FU WAN CHOCOLATE	D48
GEORGE CANNON	D20
GIARDINO PARIS	A10
GUILLAUME BICHET	C32
HIGÉA	C23
HUGO & VICTOR	C2
JACKEL PÂTE DE FRUITS	B38
KADZAMA	A37
KAREN CHOCOLAT	B24
KIYOSA	B29
L'ARTIGIANO PERUGINO	A33
L'ÉCLAIR DE GÉNIE	C19
LA BELLE LIÉGEOISE	B30
LA CHOCOLATERIE GENTHOD	C22
LA GAZELLE D'OR	B20
LA PETITE CHOCOLATIÈRE	A21
LA REINE ASTRID	D16
LA ROUTE DES INDES	B28
LAURENT DUCHÈNE	C3
LE BONBON AU PALAIS	B10
LE CHOCOLAT DE H	A6
LE CHOCOLATIER SABLAI	B37
LE COMPTOIR DE MATHILDE	B5
LE CROQUET DE CHAROST	A39
LE FONDANT BAULOIS	C30
LE MAJESTUEUX CHOCOLATERIE DES HAUTS DE FRANCE	C29
LE NOUNOURS FRANÇAIS	D26
LE PARISIEN	A42
LE POMPON DE BREST	C5b
LÉA POLIZZI	A10
LES BELLES ENVIES	C9
LES CHOCOLATS DU CŒUR	B11
LES OURSONS DE MANON	C1
LES PÂTISSERIES DU CHEF	A10
LES THÉS TEATAP	B41
LES TROIS CHOCOLATS PARIS	C49
M. SANDRO	D51
MACARONS & GOURMANDISES	A35
MAHA SUCRÉE	D44
MAISON DE LA FORESTINE	B39
MAISON HENRY	C27
MAISON MAXIME	A35
MAISON MAXIME	B3
MAISON MIRET	A17

MAISON MOINE	B19
MAISON PARIÉS	C15
MAISON RENAISSANCE DUBAI-PARIS	D45
MAISON SAUNIER	A29
MAISON SAUNIER	B34
MAÎTRE DATTIER	B42
MAZET CONFISEUR	C2
MENAKAO MADAGASCAR CHOCOLATE	C45
MERVEILLES DU MONDE	B15
MUSÉE DU CHOCOLAT THÉOBROMA	D38
NICOLAS BOTOMISY	D25
NICOLAS PAIN D'ÉPICES	A32
NOCCIOLANGHE NOISETTES	A36
NOLA CONFISERIE	D28
NOTRE PÂTISSERIE	D36
NOUG'ALPES	A30
NOUGATERIE DES FUMADES	B12
Ô GOURMANDISE D'ALICE	D49
O'BOMB CHOCOLAT	A31
OACAO	C14
OH OUI !	C1
OKOCHOKO	D27
PANACEA	D43
PÂTE À TARTINER	B25
PÂTISSERIE LAURENT LE DANIEL	D23
PIERRE & TIM COOKIES	D20b
PIERRE LEDENT	C21
PRALUS	C18
QANTU	D46
QUATRE ÉPICE	A16
REAL CHOCOLAT	B14
RICO KAGURAZAKA	D40
RODY CHOCOLATERIE	B27
SALON DU CHOCOLAT 2025	A47
SAMBIKA ARTISAN CHOCOLATIER	C38
SHOUKÀ	C10
SILAX PÂTISSERIE	C5
SILIKOMART	D34
SOIF DE MOUSSE	A44
SOPHIA PÂTISSERIE	C47
SUBLIME CÔTE D'IVOIRE N°1 CACAO	B9
SUN AND GREEN VANILLE BOURBON	A22
SWEET ALPES	B32
TASTE OF SAUDI CULTURE	A1
TEIXEIRA CHRISTIAN PATISSIER	A37
TERRE DE FÈVES	D15
TOUR ALL'ITALIANA TIRAMISU	D30
TREASORS D'AILLEURS	A18
VINCENT SALUR	D10
WI EUROPE	D33
WAFFLE SANDWICH	A40
YACON & CO	D14

Les partenaires du Salon du Chocolat Junior



HELLO MAESTRO!

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DE LA TABLETTE DE CHOCOLAT AVEC MAESTRO !

RENDEZ-VOUS!

Hello Maestro Academy
Master Class sur le chocolat pour les familles
Mer / Jeu / Ven / Sam à 16h30
Et Dim à 15h30

Parcours ludique & Chasse au trésor

Photos avec Maestro

RETROUVEZ LA SÉRIE IL ÉTAIT UNE FOIS... CES DRÔLES D'OBJETS
sur France 4 & JCOO

NEW

LES CONFÉRENCES BTOB

Assistez aux conférences animées par des experts de la filière.

TOUS LES HORAIRES →



PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES
30 OCT >
< 24 NOV



© Bruno-Thomas



Admirez

- LES EXPOSITIONS -

Tous les jours
📍 Pavillons 5.2 & 5.3, voir plan au dos

BÛCHE Ô MA BÛCHE !

Venez découvrir les plus belles bûches de Noël 2024, mettant en avant toute la créativité des maîtres chocolatiers pour nous faire patienter avec gourmandise jusqu'à Noël !

LES CALENDRIERS DE L'AVENT

Admirez les plus beaux calendriers de l'avent 2024, mettant en avant toute la créativité des maîtres chocolatiers pour nous faire patienter avec gourmandise jusqu'à Noël !

LES ROBES EN CHOCOLAT

En dehors des horaires du défilé, l'exposition des robes en chocolat met en lumière les créations des chocolatiers et stylistes.

LES SCULPTURES CHOCOLATÉES

Sur l'année centrale, vous ne pourrez pas rater la sculpture monumentale imaginée par le designer saoudienne Budour Al Aqidi et le maître chocolatier Jean-Luc Decluzeau, un dromadaire de plus de 2 mètres de haut réalisé avec plus de 100 kg de chocolat.

Toujours sur l'allée centrale, venez découvrir les sculptures réalisées par les finalistes du Concours du Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie.

Derrière l'exposition de calendriers de l'avent, admirez le Manoir en chocolat, réalisé par la Maison Henry.

« DU DESSIN À L'ASSIETTE »

Découvrez les créations en trompe-l'œil de Sasha Nogueira immortalisant les incontournables de la pâtisserie française.

EXPOSITION PHOTOS

Découvrez les plus beaux clichés de la photographe Géraldine Martens, retraçant tout le savoir-faire des plus grands chefs pâtisseries.



Émerveillez-vous

- LE DÉFILÉ -

Tous les jours à 16h et 17h
📍 Podium Cacao Show, Pavillon 5.2

Ne manquez pas le défilé des créations chocolatées réalisées par les duos de chocolatiers et stylistes, sur la thématique du temps.



TOUS LES DUOS CRÉATEURS

En dehors des défilés, retrouvez les créations en exposition.



LES PARTENAIRES BEAUTÉ

Élysées Marbeuf

MAKE UP FOR EVER ACADEMY

Éveillez vos papilles

- LES PASTRY SHOW -

POUR LES PETITS...

Tous les jours suivant la programmation
📍 Espace Pastry Show Junior, Pavillon 5.1

Venez vivre en famille une aventure initiatrice dans l'univers magique du chocolat avec des expériences gustatives, ludiques et pédagogiques.



DÉTAILS DES ATELIERS & HORAIRES

MERCREDI 30 OCTOBRE
Le Comptoir de Mathilde • Maison Pariès • PatisCoach • Emma Obadina • Hello Maestro

JEUDI 31 OCTOBRE
Le Comptoir de Mathilde • Maison Pariès • Sarah Emtir • Emma Obadina • Hello Maestro

VENDREDI 1^{ER} NOVEMBRE
Le Comptoir de Mathilde • Silax Pâtisserie • Mme Gourmande • Frenchie Pastry • Hello Maestro

SAMEDI 2 NOVEMBRE
Le Comptoir de Mathilde • By Claire Verneil • Priscilla Lanzarotti & Rhéa • Cultures Sucre • Hello Maestro

DIMANCHE 3 NOVEMBRE
Le Comptoir de Mathilde • Lili & Clo • Maïssa Gourmandises • Hello Maestro • Moon and Sugar



...COMME LES GRANDS !

Tous les jours de 11h à 18h
📍 Espace Pastry Show, Pavillon 5.3



TOUS LES HORAIRES & LES RECETTES

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

MERCREDI 30 OCTOBRE
Naraé Kim (Park Hyatt Paris Vendôme) • Sultan Alarifi • Gregory Masse (L'Assiette Champenoise**) • Eddie Benghanem (Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace) • Brandon Dehan & Justine Berger (L'Oustau de Baumanière**) • Merouan Bounekraf (Panade) • Mitsuha Letuppe (JETRO)

JEUDI 31 OCTOBRE
Abdualltef Alrashedi (LÂM Bakery) • David Boudinet (Maison Rostang**) • Arnaud Larher (Maison Arnaud Larher) • Maëllig Georgelin (Au Petit Prince) • Hélène Kerloeguen (Prince de Galles) • Kévin Rabateaud (Le Jules Verne**) • Elisabeth Hot & Angelo Musu (Hôtel Plaza Athénée Paris)

VENDREDI 1^{ER} NOVEMBRE
Coline Doussin (Saint James Paris) • Adrien Salavert (Les Belles Perdrix*) • Maxence Barbot (Shangri-La Paris) • Aurélien Cohen (Aurélien Cohen Pâtisserie & Chocolaterie) • Nicolas Guercio (Lutetia Paris) • Hugues Pouget (Hugo & Victor) • Paul Rouire (Maison Paris)

SAMEDI 2 NOVEMBRE
Matthieu Carlin (Hôtel de Crillon) • Philippe Conticini (Maison Philippe Conticini Paris) • Nina Métayer (Délicatesserie) & Jeffrey Cagnes (Maison Jeffrey Cagnes Paris) • Cyril Gaidella (Boulangerie Zest) & Jérémie Del Val • Maxime Frédéric & Gaëtan Lucas (PleinCoeur) • Claire Santos Lopes (Royal Champagne Hotel & Spa) • Mitsuha Letuppe (JETRO)

DIMANCHE 3 NOVEMBRE
Paul Hing & ses élèves (Ferrandi) • Alexandre Legras (Hôtel Le Bristol Paris) & Marion Wickaert (Champions de France du Dessert 2024) • Mohamed Pâtissier (Food'Art) • Ricardo Silva (ONOR**) • Jordan Talbot (La Réserve Paris) • Germain Decreton & Iris Rouche (Neja Pâtisserie) • Emilie Gerardi (Restaurant David Toutain**)



Encouragez

- LES CONCOURS -

Chaque année, le Salon du Chocolat a l'immense plaisir d'accueillir des concours culinaires prestigieux.

TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA PÂTISSERIE CHOCOLATERIE FRANÇAISE

Du 30 oct. au 3 nov. 📍 Stand D22, Pavillon 5.3

Le Trophée National de la Pâtisserie Chocolaterie Française est un concours organisé par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries et des Chocolatiers Confiseurs de France. Cette année, assistez au concours des amateurs et à la sélection des professionnels pour la finale en 2025. Les candidats défendront leurs réalisations auprès du grand public et d'un jury d'experts.

ESPACE CONCOURS

Tous les jours suivant la programmation
📍 Espace Concours, Pavillon 5.1

MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT

Mercredi 30 octobre

Le Master du Pain au Chocolat organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française remettra un trophée à la viennoiserie chocolatée ayant fait l'unanimité auprès du jury. À partir de 10h, assistez aux dégustations et initiez-vous à l'art de la Boulangerie-Pâtisserie. Remise des prix à 15h sur l'espace Cacao Show (Pavillon 5.2).

CONCOURS ARABIE SAOUDITE

Vendredi 1^{er} novembre et samedi 2 novembre

Venez encourager les duos amateurs qui relèveront le défi du Family Cake, un concours organisé avec le pays mis à l'honneur cette année sur le Salon du Chocolat : l'Arabie Saoudite.

DÉMONSTRATIONS & ATELIERS

Judi 31 octobre et dimanche 3 novembre

Assistez à des démonstrations et des ateliers animés par une sélection d'exposants.



Rencontrez & dégustez

- LES ESPACES ÉPHÉMÈRES -

CAKE TIME

📍 Espace Cake Time, Pavillon 5.3

Retrouvez jour après jour les créations signatures de chefs pâtisseries de renom, assistez au dressage de ces magnifiques desserts et échangez avec les Chefs.

Dégustez ces pâtisseries à emporter ou sur place, au sein de la Place des Délices, accompagnées d'un thé proposé par notre partenaire George Cannon.

MERCREDI 30 OCTOBRE : Eddie Benghanem (Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace)

JEUDI 31 OCTOBRE : Julien Delhomme (Hôtel du Louvre in The Unbound Collection by Hyatt)

VENDREDI 1^{ER} NOVEMBRE : Nicolas Guercio (Lutetia Paris)

SAMEDI 2 NOVEMBRE : Nina Métayer (Délicatesserie)

DIMANCHE 3 NOVEMBRE : Léandre Vivier (Le Burgundy Paris)

EN RÉSIDENCE

📍 Stand D3, Pavillon 5.3

Découvrez l'espace En Résidence mettant en lumière un véritable carrousel de talents chaque jour.

MERCREDI 30 OCTOBRE : Merouan Bounekraf (Panade)

JEUDI 31 OCTOBRE : Merouan Bounekraf (Panade)

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

SAMEDI 2 NOVEMBRE : Boulangerie Zest

DIMANCHE 3 NOVEMBRE : Mohamed Pâtissier

ELLES

📍 Stand C1, 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 : Les Oursins de Manon, Oh Oui ! et A-TYPICA.

JEUNES TALENTS

📍 Stand A10, Pavillon 5.2

À l'initiative de la Région Île-de-France, l'espace Jeunes Talents met en lumière les chocolatiers et pâtisseries les plus prometteuses de la région : Giardino Paris, Coco Cannelés, Polizzi Léa et Les Pâtisseries du Chef.

Apprenez & échangez

- LES CONFÉRENCES -

Tous les jours de 11h à 18h
📍 Podium Cacao Show, Pavillon 5.2

Assistez aux conférences-dégustations animées par des experts, fins connaisseurs du cacao et des subtilités du chocolat, à des spectacles des pays producteurs de cacao et à des remises de prix.

MERCREDI 30 OCTOBRE

11H Proclamation du Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie 2024

12H Conférence dégustation pour comprendre les enjeux de la fermentation et devenir consomm'acteur - Christophe Bertrand (La Reine Astrid)

13H Faut-il vraiment raisonner la gourmandise ? - Matteo Deiana (Maison Giardino), Sheryline Thavisouk (Papondu) & Priscilla Lanzarotti

14H Remise de prix « Les Chocolats élaborés à l'origine » - AVPA

15H Remise des prix du Master National du Meilleur Pain au Chocolat

JEUDI 31 OCTOBRE

11H Cacao, thé et café : les trésors de la vallée sacrée des Incas - Promperu

12H Un chocolat ? Des chocolats ! - Christophe Eberhart (Ethiquable)

13H Le végétal, au cœur de l'innovation - Claire Santos Lopes (Royal Champagne Hotel & Spa) & Priscilla Lanzarotti

14H Inspiration Chocolat - Stéphane Glacier

15H Remise des Awards du Club des Croqueurs de Chocolat

VENDREDI 1^{ER} NOVEMBRE

11H Révolution Bean to Bar : plongez au cœur du chocolat authentique - Association Bean to Bar France

12H Comment se former à l'art de la dégustation du chocolat ? - Victoire Finaz & Julien Dechenaud

13H L'impact du végétal sur la durabilité en pâtisserie et en chocolaterie : vers une révolution éco-responsable - Linda Vongdara, Jade Genin & Priscilla Lanzarotti

14H Le chocolat au fil du temps - Nicolas Botomisy

15H Cacao : l'héritage du Pérou au monde ; Origine et splendeur du cacao en Amazonie péruvienne - Victor Torres & Dr. Quirino Oliveira

SAMEDI 2 NOVEMBRE

11H Les super-aliments s'invitent dans votre assiette : comment allier gourmandise et santé ? - Diana Berkoutov (Panacea)

12H Un chocolat d'ingénieurs par Racine Carrée Chocolaterie - Matéo Cosnefroy & Jimmy Isminio Gonzales

13H Pâtisserie et biodiversité : concilier saisonnalité et croissance durable - Marius Dufoy (Restaurant Mirazur**), Tessa Ponzio (Le Chiberta* - Guy Savoy - Paris) & Priscilla Lanzarotti

14H Le rôle des collectivités territoriales décentralisées en tant qu'institutions de soutien dans la chaîne de production du cacao et du chocolat - Karina Torres, Alexandro Tonello & Ana Maria Larrea

15H Le sirop de Yacon, l'avenir du chocolat sans sucre ? - Clément Poyade (Yacon), Alain Chartier, Jade Genin & Priscilla Lanzarotti

17H45 Trophée Jeunes Espoirs Chocolatiers - Confédération Des Chocolatiers et Confiseurs de France, Chocolatiers Engagés & Club des Croqueurs de Chocolat

DIMANCHE 3 NOVEMBRE

11H Les défis des nouvelles marques de chocolat face aux géants : innover, s'engager et se différencier - Naïma Meralli Ballou (Sambika)

12H Comment pâtisser moins sucré quand on aime vraiment le sucre ? - Delphine Cousseau & Emma Belkacemi (Oh Oui !)

13H Le thé au naturel en pâtisserie : mariages subtils et techniques créatives - Lydia Gautier, Emilie Gerardi (David Toutain**) & Priscilla Lanzarotti

14H Spectacle America Andina-Amore

15H30 Remise de prix Trophée International de la Pâtisserie Chocolaterie Française - Sélection France

Voyagez

- L'ESPACE JAPON -

Tous les jours suivant la programmation
📍 Espace Japon, Pavillon 5.2

Les produits emblématiques de la gastronomie japonaise et ses associations surprenantes avec le chocolat vous seront présentés autour d'une scène de démonstration. Initiez-vous à l'art culinaire japonais !



L'ODEUR
DE LA
BRÛLURE