

# SALON DU CHOCOLAT ET DES DOUCEURS

MEAUX - 21 ET 22 MARS 2026  
LE COLISÉE - 73, rue Henri-Dunant



**Samedi 21 - 10h/19h**  
**Dimanche 22 - 10h/18h**

Bénéfices reversés au profit  
d'associations meldoises

Animations  
Restauration  
Tombola toutes les heures  
Entrée 2 € / gratuit - 10 ans

ORGANISÉ PAR LE

**Rotary**  
Club de Meaux



Renseignements au  
06 21 97 11 00  
rotarymeaux@gmail.com



**Meaux**  
Fiers de notre histoire

## LES NOUVEAUX 2026

NOUVEAU



### LES RUCHERS DE FAUVILLE

Installé au coeur du Massif des Maures, dans le Var, notre petite exploitation au milieu des châtaigniers produit avec passion des produits de qualités dérivés de l'apiculture et de la castanéiculture. Pâtissier à l'origine, je mets un point d'honneur à promouvoir la qualité de nos terroirs et à en sublimer les fruits !

06.06.75.36.02

[emilienwallace@hotmail.fr](mailto:emilienwallace@hotmail.fr)

NOUVEAU



### LES DOUCEURS DE LOUIS

C'est l'histoire d'un petit Louis, né à l'heure du petit déjeuner et qui est immédiatement tombé amoureux du chocolat et du sucre. Son rêve depuis toujours ? Devenir Chevalier Chocolatier !

Alors depuis maintenant 5 ans Louis s'est battu pour créer une marque de gourmandises chocolatées. Chaque jour qui passe le rapproche de son rêve de petit garçon.

[Bio.surmesure@gmail.com](mailto:Bio.surmesure@gmail.com)

06.02.32.46.05

NOUVEAU



### DALISSIER Noémie - Pâtissier

Chez Dalissier, on allie modernité et gourmandise, aussi bien pour le sucré que pour le salé. Des propositions sans gluten et sans lactose vous sont aussi proposées. Tous nos produits sont fabriqués sur place avec des matières premières sélectionnées avec soin. Découvrez également notre gamme de chocolaterie et biscuiterie artisanale. Passage incontournable : notre brunch du dimanche, de 11h30 à 14h.

[contact@dalissier.com](mailto:contact@dalissier.com)

06.72.92.88.70

NOUVEAU



**LES FRUITS ETOILES**

*Fabricant et créateur de pâtes de fruits, gelées . Les pâtes de fruits sont cuites au chaudron. Riches en saveur et peu sucrées. Elles sont donc originales  
Peuvent être en harmonie avec vos plats. Salés ou Sucrés. Toujours avec l'ambition de surprendre vos convives.*

06.08.10.41.78

[lespatesdefruits@outlook.fr](mailto:lespatesdefruits@outlook.fr)



**NATHALIE'POT**

Producteur de certains fruits et avant tout confiturière dans le Berry, je vous propose plus de 50 variétés de confitures, gelées et confits confondus. Depuis cette année s'ajoute des fruits au sirop. Sans additif, colorant, arôme artificiel, conservateur chimique ou autre. Tous mes produits sont élaborés avec un taux de sucre très faible donc la teneur en fruits est dominante pour obtenir une authenticité importante afin d'éveiller un maximum nos papilles.

A vos petites cuillères et à très bientôt

[nathalie.spot18@gmail.com](mailto:nathalie.spot18@gmail.com)

06.77.74.30.10



**LES PRUNEAUX DE MONREDON**

Cécile Doumarès prunicultrice à St Aubin (47) ; sa ferme a fêté les 250ans de vie familiale ; elle propose différents calibres de Pruneaux ; à découvrir : L'Agénade, sauce salée pour viande et apéro ; les Délices de Candice, ensemble de fruits secs et épices.

Elle reçoit à la ferme

[pruneauxdemonredon@gmail.com](mailto:pruneauxdemonredon@gmail.com)

06.22.68.28.51



**TERRES DE VANILLE**

Nirina & Marc vous font partager les trésors de vanille, poivres, épices connues ou moins connues. Leurs recherches de producteurs locaux vous assurent des produits exceptionnels.

[contact@terresdevanille.com](mailto:contact@terresdevanille.com)

06.75.06.71.40



### **LE COMPTOIR DE MON ENFANCE**

« le comptoir » est une histoire de famille depuis 2018 dans les Hauts de France ; Françoise crée des recettes uniques et traditionnelles, sans OGM, sans huile de palme et sans conservateur.

Pâte à tartiner, tuile, « Déesse Lilloise »

[comptoirdemonenfance@outlook.com](mailto:comptoirdemonenfance@outlook.com)

[lecomptoir-demonenfance.com](http://lecomptoir-demonenfance.com)

06.87.74.34.10



### **CHOCOLATERIE DU VAL D'IGNY**

Les sœurs de l'Abbaye Cistercienne du Val d'Igny partagent leur temps entre la prière et le travail partagé. Leurs spécialités sont entre autres : les bouchons d'Igny à base de champagne et chocolat et les spécialités champenoises. Ne pouvant être là, vue l'activité de l'Abbaye, elles nous ont demandé de les représenter

[commercial.igny@wanadoo.fr](mailto:commercial.igny@wanadoo.fr)

03.26.48.85.75



### **ALIX & SAKURA**

Compositeur de thé, de mélanges, de création de saveurs avec des produits frais, du sur mesure sur demande. Pour les amateurs !!!

[angelofavocchia@gmail.com](mailto:angelofavocchia@gmail.com)

06.80.48.54.86



### **CHOCOLAT CHAPON**

#### **A L'ATELIER DU CHOCOLAT**

on parle de cacao avant de parler de chocolat. D'une grande expérience dans le travail du triage à la torréfaction. Comme une dizaine de chocolatiers en France, il fait partie du cercle très fermé des faiseurs de chocolat.

[meaux@chapon.com](mailto:meaux@chapon.com)

**01 60 44 01 81**



### **ARNOLD Christian VIN d'ALSACE**

Depuis 1703, la passion du vin se perpétue de génération en génération au sein de la famille Arnold. Ainsi, c'est en 1994 que, accompagné de mon épouse Anne, j'ai repris l'exploitation familiale pour vivre et partager cette passion qui nous unit. Aujourd'hui, notre domaine est passé de 3 à 7 hectares et propose une large sélection de vins et Crémants d'Alsace, qui sauront éveiller vos sens. Nos parcelles sont situées, en grande partie, sur le banc communal de **Dambach-La-Ville**, plus grand village viticole d'Alsace, situé au cœur de la Route des Vins, et qui compte pas moins de 450 hectares de vignes. Nous possédons également **des parcelles de Pinot Noir au pied du Mont Saint Odile**, sur les hauteurs d'Obernai, qui apporte à ce cépage une grande richesse aromatique dû à son riche terroir.

[vins.arnold@free.fr](mailto:vins.arnold@free.fr) 06.75.13.58.31

## CAMPAGNE & CHOCOLAT

### **CAMPAGNE & CHOCOLAT**

Jeune fabricante, elle propose ses produits soigneusement travaillés, et élabore des pâtes à tartiner avec 45% de fruits secs. Elle favorise une démarche éco responsable

[laurence@campagne-et-chocolat.fr](mailto:laurence@campagne-et-chocolat.fr)

06.13.01.10.74



### **LA CREPERIE DE ODILE**

Sur place dans le Hall, des crêpes salées et sucrées. Le plaisir des papilles

[lacreperiedeodile@gmail.com](mailto:lacreperiedeodile@gmail.com)



### **BILLE EN TÊTE**

Bille en tête vous fait découvrir une nouvelle façon de manger du chocolat avec des saveurs quasi inédites. Je fabrique dans mon atelier, avec des produits de nos régions, issus de l'agriculture contrôlée et cultivés sur de petites parcelles. Nos épices sont, elles aussi, sélectionnées avec toute mon attention et mes exigences écologiques et humaines. Aujourd'hui, artisan chocolatier, j'explore toute la richesse du chocolat pour le plaisir de faire découvrir, non seulement une nouvelle manière de déguster du chocolat, mais aussi le travail de nos artisans.

[contactbilleentete@gmail.com](mailto:contactbilleentete@gmail.com)

06.98.01.21.52



**Dégustez la Bière !  
de Meaux !**

### **BRASSERIE DE MEAUX**

La Brasserie de Meaux créée en 2015 est une brasserie artisanale qui utilise des matières premières françaises et les plus locales possibles. Ludivine et Sébastien brassent et embouteillent sur place à Meaux.

Une gamme de 8 bières permanentes (Blanche, Blonde, Happy Blonde, IPA, Ambrée, Brune, Miel, Rouge) et 2 saisonnières (Hiver et Noël) conditionnées en bouteilles sont proposées ainsi que de la bière en pression. Ces bières valent de l'or, de l'argent ou du bronze au Concours Général Agricole de Paris ! La brasserie a reçu 12 médailles en 10 ans d'existence ! Ludivine conseille tout particulièrement la bière Ambrée pour déguster au mieux un chocolat au lait. Sébastien quant à lui préfère la bière Brune avec le chocolat noir.

[www.brasserie-demeaux.com](http://www.brasserie-demeaux.com)

06 51 38 33 01

	<p><b><u>JEROME LEPINAY CHOCOLATIER</u></b></p> <p>Jérôme Lépinay a été formé par Patrice Chapon et a fait ses preuves dans de prestigieuses maisons comme le Lac des Cygnes à Lyon, Pillon à Toulouse et Maiffret à Paris. En l’an 2000, il décide de se lancer et ouvre sa propre chocolaterie à Lagny-sur-Marne. Sans arrêt en recherche, il élabore ses recettes à base d’infusions ou pulpes de fruits et sans conservateurs. Sa spécialité : « <i>Les Pavés de Lagny</i> », de savoureux rochers au chocolat noir qui cachent un praliné à l’ancienne avec des éclats d’orange confite et une pointe de gingembre. Une partie de sa production est exportée au Japon.</p> <p>Depuis 2 ans, Arnaud Dupuis, ancien chef pâtissier de la maison Dalloyau à Paris, nous a rejoint et crée des pâtisseries fraîches ou des pâtisseries de voyage.</p> <p><a href="mailto:jeromelepinaychocolatier@gmail.com">jeromelepinaychocolatier@gmail.com</a> 06.60.24.43.25</p>
	<p><b><u>CHAMPAGNE DREMONT-MARROY</u></b></p> <p>Récemment certifié Bio, notre vignoble de Charly sur Marne (à 45km de Meaux) vous ouvre les portes de la Champagne. Authentique et passionné, notre exploitation familiale est fière de son terroir "la vallée de la Marne" et de son cépage emblématique "le Pinot Meunier".</p> <p><a href="mailto:champagne.dremontmarroy@gmail.com">champagne.dremontmarroy@gmail.com</a> 06.83.47.39.80</p>



### **LES 3 GIVREES**

Qui sont les 3 Givrées ? 3 familles d'agriculteurs, lancées fin 2017 dans la fabrication de glaces à la ferme, ayant à cœur de valoriser les produits de notre riche terroir. Nous produisons nos glaces et nos sorbets avec le lait de nos vaches, la crème produite à partir de ce lait, des ingrédients 100% naturels et des fruits locaux ou choisis avec soin. Nous proposons à ce jour plus d'une quarantaine de parfums dans notre boutique à la ferme sur le lieu de fabrication, et proposons également pour les fêtes des desserts glacés. Nous sommes situés à May-en-Multien, à 15 minutes de Meaux, et nous sommes ouverts le mercredi de 15h à 17h, le vendredi de 16h à 18h30 et le samedi de 10h à 12h. (de janvier à mars, ouverture uniquement le samedi matin de 10h à 12h) Nous avons également une trentaine de partenaires revendeurs en Seine et Marne, dans l'Aisne l'Oise et à Paris.

[www.les3givrees.fr](http://www.les3givrees.fr)

01.60.25.34.89



### **CŒUR DE CHOC**

Chocolatier proposant un produit 100% bio, Thé, tisane et infusion bio. Cœur de Choc est une société artisanale dont l'activité principale est la transformation du chocolat ... en merveilleuses et goûteuses tablettes !

Nous élaborons des recettes à base de chocolat et d'ingrédients 100% BIO, sans lécithine et naturellement sans gluten.

[www.coeurdechoc.fr](http://www.coeurdechoc.fr)

[contact@coeurdechoc.fr](mailto:contact@coeurdechoc.fr)

06.23.43.04.37



### **COUTELLERIE 13-5**

Artisan-Coutelier dans l'Aveyron. Je fabrique des couteaux de poche régionaux, en particulier, le « Laguiole » mais aussi, le mineur (ou ch-timi), l'Aurillac, le London, le Massu, le Tonneau, .... Je fabrique également des services de table, des services fromages, foie gras, à découper, couteaux à pain.....

[franck.lison@sfr.fr](mailto:franck.lison@sfr.fr)

06.76.25.91.65



### **COMPTOIR DU CACAO**

Chocolaterie artisanale familiale française ; Le Comptoir du Cacao élabore des chocolats fins pure origine, pur beurre de cacao, dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers. Le choix qualitatif des matières premières, la simplicité des produits guidés par l'excellence gustative et l'authenticité du concept sont la base de notre identité. De plus, nous attachons un soin particulier à sélectionner les matières premières les plus nobles chez des producteurs Français. Nos spécialités sont ainsi reconnues, notamment la gamme des pralinés feuilletés avec laquelle nous avons remporté plusieurs récompenses.

[expo@comptoircacao.com](mailto:expo@comptoircacao.com)

02.38.96.84.84



### **AUX DELICES DES PAPILLES**

Cette année *Sylvie Morvan* vous propose une recette que son mari avait élaborée LA TARTE DU SOLEIL , également elle présente les PETALES DE FLEURS (lavande, bleuet & rose) Toutes les créations sont faites dans leur laboratoire Fabricant de nougatine, nougat, fruits confits, pain d'épices

[Jcm46@wanadoo.fr](mailto:Jcm46@wanadoo.fr)

06.24.34.46.22



### **LES DOUCEURS PROVENCALES**

Mes pâtes de fruits sont sans colorants ni conservateurs, 100% fruits et non enrobées de sucre. Mes produits phares sont les pâtes qui s'accompagnent avec du fromage et les pâtes aux fruits rouge: Fraise poivre Timut, Cerise noire piment d'Espelette, myrtille, Cassis, Coing ...

[www.lesdouceursprovencales.fr](http://www.lesdouceursprovencales.fr)

06.85.17.32.55



### **DOMAINE DE LA CLOSERIE**

Le Domaine de la Closerie est un domaine familial du val de Loire, situé sur la commune de Beaulieu sur Layon à 20 Km au sud d'Angers. Domaine de 16 ha, en plein cœur des coteaux du layon. Ce nectar, fleuron de la vigne, sait saisir la générosité de la nature. Les raisins sur mûris sont récoltés à la main par tris successifs. Le microclimat et le sol composé de schiste et de grès, font la qualité du vignoble. Grâce à une diversité des sols le vignoble produit une large gamme de vins AOC et IGP: des blancs moelleux, des rouges, des secs, des rosés ainsi que des effervescents.

[usureau.lacloserie@orange.fr](mailto:usureau.lacloserie@orange.fr)

06.87.06.70.90



### **GRIVELET PERE & FILS**

La maison GRIVELET PERE ET FILS est implantée en Bourgogne depuis 1947 et propose à la vente des vins de production, soucieuse d'offrir le meilleur du terroir bourguignon

[f.chavanton@terroirs-nectars.fr](mailto:f.chavanton@terroirs-nectars.fr)

03.80.62.66.05



### **MACARONS DE VOULANGIS**

Fabrication artisanale locale de macarons, rochers noix de coco, tuiles, palets aux raisins, financiers...

[pontelxavier@yahoo.com](mailto:pontelxavier@yahoo.com)

01.64.63.73.05

	<p><b><u>MONSIEUR CHOCOLAT</u></b></p> <p>Monsieur Chocolat a été créé en 2007 avec sa femme Keiko Orihara, ils présentent toute une gamme de chocolat, confiserie &amp; macarons, une truffe praline sésame noir caramélisée fleur de sel ou au sésame blanc caramélisée, fleur de sel</p> <p><a href="mailto:Monsieur.chocolat.paris@gmail.com">Monsieur.chocolat.paris@gmail.com</a> 01.43.06.06.76</p>
	<p><b><u>NICOLAS PAIN D'ÉPICES</u></b></p> <p>Fabricant depuis le siècle dernier, nous élaborons un pain d'épices à l'ancienne qui consiste à respecter un repos de pâte et une cuisson lente à faible température. Cela garantit un pain d'épices pâtissier et traditionnel, moelleux, frais, peu sucré, sans colorant ni conservateurs. Venez goûter les plusieurs parfums de la gamme dont le piment d'Espelette</p> <p><a href="mailto:charlottecarletto.cc@gmail.com">charlottecarletto.cc@gmail.com</a> 06.10.02.10.83</p>
	<p><b><u>PASSION DU FRUIT</u></b></p> <p>Spécialiste en fruits déshydratés et en fruits confits, nous vous proposons une large sélection de produits de grande qualité et aux nombreuses vertus. A venir découvrir et goûter sur notre stand.</p> <p><a href="mailto:nicolaspariscoat@gmail.com">nicolaspariscoat@gmail.com</a> 07.81.90.08.50</p>
	<p><b><u>PATES A TARTINER CHOCOLARTISAN</u></b></p> <p>Maître artisan Chocolatier dans la Loire nous sommes spécialisés dans l'élaboration de pâtes à tartiner sans huile de palme. Vous retrouverez un large choix de saveurs avec plus d'une dizaine de références différentes. Cette année une pâte à tartiner à la noix se cache dans notre gamme</p> <p><a href="mailto:ludovic.serraille@hocolartisan.fr">ludovic.serraille@hocolartisan.fr</a> 06.66.20.74.11</p>

	<p><b><u>REAUTE CHOCOLAT</u></b></p> <p>Implanté à Nanteuil les Meaux, ce chocolatier vous propose une large gamme de chocolat, macarons et délices chocolatés ATELIER ENFANTS</p> <p><a href="mailto:nanteuillesmeaux@reaute-chocolat.fr">nanteuillesmeaux@reaute-chocolat.fr</a></p> <p>01.60.44.04.52</p>
	<p><b><u>RODY CHOCOLATERIE</u></b></p> <p>La Chocolaterie est entièrement artisanale car aucun produit de revente ne figure sur le stand et les chocolats sont garantis 100 % pur beurre de cacao</p> <p><a href="mailto:rodychocolaterie@orange.fr">rodychocolaterie@orange.fr</a></p> <p>06.74.93.96.32</p>
	<p><b><u>SAVEURS CREOLES DE MAMANOU</u></b></p> <p>Originaire de Martinique, elle travaille en métropole et élabore ses punchs à différents parfums : coco, mangue, goyave.... Et son fameux schrub ; sans oublier ses confitures, épices et condiments. <b>Nouveautés</b> : Rhums arrangés Groseille/Fruit de la Passion et Café/Vanille</p> <p><a href="mailto:Guylaine1960@live.fr">Guylaine1960@live.fr</a></p> <p>06.52.19.89.33</p>
	<p><b><u>S.B. Stéphane BRONZINO</u></b></p> <p>Spécialité gourmande fabriqué à partir de guimauve et réalisé par nos soins avec un large choix de parfums qui va du parfum fruité (ex: fraise, framboise, citron...) au parfum plus gourmand (ex: vanille de Madagascar..). Chacun y trouvera son compte. Rien de plus simple que de savourer en famille ou entre amis, une large gamme de chocolats allant des plus classiques au plus raffinés.</p> <p><a href="mailto:sb.chocolatier@outlook.fr">sb.chocolatier@outlook.fr</a></p> <p>06.01.71.78.64</p>



### **PASTILLES DES SAVOIES TIMBERT**

Crée en 1950 par ses Grands-Parents, Natacha Timbert continue à fabriquer des tisanes à sucer au 5 plantes, produit unique, familiale, produit en France.

<https://www.pastilles-des-savoies.com>  
[pastillesdessavoies@yahoo.fr](mailto:pastillesdessavoies@yahoo.fr)

06.63.72.79.94



### **CHOCOLATERIE TOSTAIN**

Formé à l'école Ferrandi de Paris pendant deux ans en boulangerie, puis à l'École des Boulangeries de Paris un an pour le CAP Pâtisserie et une année supplémentaire pour me spécialiser dans le chocolat. J'ai travaillé sur Paris chez un chocolatier jusqu'en 2013 en tant que chef de fabrication, avant d'ouvrir ma boutique à Claye-Souilly désireux de faire découvrir mes recettes dans la région dont je suis issu. Je fabrique des bonbons de chocolats avec des matières premières nobles tels que la menthe verte de mon jardin, des noisettes du Piémont réputées comme les meilleures du monde et du chocolat 100% pur beurre de cacao. Je fabrique aussi des pièces artistiques, sacs à main, montres, escarpins, pandas, voitures et plein d'autres encore qui font le plaisir des yeux et des papilles

[chocolaterietostain@hotmail.fr](mailto:chocolaterietostain@hotmail.fr)

06.80.24.24.65



### **MARCHAND DE DOUCEURS VALOT**

Artisan créateur de saveurs, Franck Valot a pensé pour vous la gelée de Mojito et le "Mojicello". Ancien chef pâtissier, c'est son côté créatif et son envie de s'amuser qui ont fait naître ces deux produits atypiques qu'il confectionne dans son atelier de Villecroze, aux portes des Gorges du Verdon.

[marchanddedouceurs@free.fr](mailto:marchanddedouceurs@free.fr)

06.51.95.01.83



### **VERON APICULTEUR**

Apiculteur en Seine & Marne, 1000 ruches réparties sur plusieurs sites, La gamme de miel produite est donc naturellement variée : crémeux ou liquide, clair ou foncé, doux et typé.

[veron.seb@wanadoo.fr](mailto:veron.seb@wanadoo.fr)

06 81 06 80 21



### **LE MAJESTUEUX**

Le chocolat est une passion que nous partageons avec nos maîtres chocolatiers de différents ateliers. Nous avons sélectionné le meilleur de chacun afin de vous faire partager des saveurs uniques. Le Majestueux vous propose toute une gamme de saveurs artisanales pour satisfaire les papilles des plus petits aux plus grands.

[contact@Lemajestueux.com](mailto:contact@Lemajestueux.com)

06 84 54 96 29



ferme héliicole d'Ormeaux



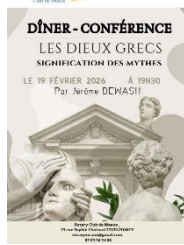
### **LA JOLY CAGOUILLE**

C'est à Ormeaux, au centre de la Seine-et-Marne que nous élevons nos Cagouilles.

Nous élevons des escargots appelés "gros gris" au sein de parcs dans un environnement naturel,ensemencé au printemps d'un mélange de plantes pour les nourrir (lotier, plantain, colza, navette, radis, etc...). En fin de saison lorsqu'il manque de végétation, nous complétons leur alimentation de céréales sans OGM riches en calcium.

[lajolycagouille@gmail.com](mailto:lajolycagouille@gmail.com)

06 15 24 87 13



Le ROTARACT (jeunes à partir de 18 ans)



CONFÉRENCES , ACTIONS, DONS...



Handi-basket :Don d'un camion (avec l'Auto Moto Club de Meaux) et d'un lance-ballons

*Le Rotary Club de Meaux vous  
remercie de votre visite*

**Rotary** 

**L'organisation:  
La plus solide financièrement  
La plus grande  
Un réseau de service**

Dont le drapeau est reconnu dans plus de  
pays que tout autre dans le monde.

**Chaque minute de chaque jour le Rotary:**

- \* Nourrit quelqu'un
- \* Abrite quelqu'un
- \* Vaccine quelqu'un
- \* Effectue une intervention chirurgicale sur quelqu'un
- \* Réconforte quelqu'un
- \* Fournit de l'eau potable à quelqu'un

**C'EST ÇA LE ROTARY!**

07 83 56 24 08

[rotarymeaux@gmail.com](mailto:rotarymeaux@gmail.com)

<https://www.rotary-club-de-meaux.e-monsite.com>

<https://www.facebook.com/rotary.club.de.meaux>