



Information Presse  
Paris, le 21 mars 2016

## Rien n'arrête la vague snacking !

14 & 15 mars 2016, Paris, Porte de Versailles

Rendez-vous référents de la restauration rapide, italienne et japonaise, les salons professionnels **Sandwich & Snack Show**, **Parizza** et le petit dernier de la famille **Japan Food Show**, confirment leur pertinence sur un marché en croissance. Cette plateforme business unique a attiré cette année plus de 12 500 visiteurs, soit 6% de plus que l'an passé et plus de 450 exposants.

### Les grandes tendances à retenir :

- Le snacking confirme sa bonne santé avec un chiffre d'affaires de 47.11 milliards d'€ en 2015 (+1,44% par rapport à 2014)
- 2,26 milliards de sandwiches, 1,19 milliards burgers et 819 millions pizzas consommés en 2015
- Manger vite ne signifie plus manger mal : les consommateurs sont au contraire de plus en plus exigeants concernant l'aspect qualitatif
- Le burger continue d'asseoir sa position de redoutable challenger : près d'un repas sur 3 consommé en restauration commerciale est un burger !
- Les concepts de restauration rapide ne jouent plus seulement sur le positionnement produit ou prix, mais proposent une véritable expérience client via le design, le mode de distribution, l'identité du restaurant ou le parcours client
- La grande distribution alimentaire s'engouffre de plus en plus dans la brèche du snacking : ce segment a représenté 8,35 milliards d'euros en 2015 pour la GMS.

### Le meilleur des concepts

#### [Sandwich & Snack Show Academy et Parizza Academy]

Animations phares, **la Sandwich & Snack Show Academy et la Parizza Academy** ont récompensé les meilleurs concepts de l'année duplicables en propre ou en franchise. Les grands gagnants 2016 sont : **Picto** (Paris) et ses sandwiches baguettes premium, **Oup's Café** (Boulogne-Billancourt) et son offre de produits à 1 euro et **Gallika** (Paris), le fastfood grec et ses kalamaki pita.

« Ces gagnants sont le reflet de trois segments de marché qui offrent de belles opportunités aux entrepreneurs du snacking : la cuisine d'ailleurs, les produits artisanaux/premium et les offres économiques » commente Bernard Boutboul, Directeur général de Gira Conseil et membre du jury.

Sur le marché de la pizza, c'est **Roco** (Paris), le néo-bistrot et ses pizzas soignées qui ont séduit le jury.

Mention spéciale à la crêperie nantaise **Ker Juliette** qui a obtenu le prix du public sur Facebook. Le jury a également décerné un prix spécial à **Mc Donald's France** pour ses innovations et un prix coup de cœur pour **Les Bols de Jean**, le concept de l'ex Top Chef Jean Imbert.

### [Snacking Concept]

Les concepts avaient pour la première fois leur espace dédié avec le « Snacking Concept ». Cet espace a permis aux responsables d'enseignes de présenter leurs business models à des personnalités influentes du secteur. Cet espace a également permis aux porteurs de projets d'appréhender les facteurs clés de succès pour le développement d'un concept en réseaux grâce à des masterclasses thématiques animées par Laurent Delafontaine, Axe Réseau.



« Exposer sur cet espace nous a permis de rencontrer des investisseurs, des promoteurs immobiliers, des candidats à la franchise et des journalistes. C'était aussi l'occasion de découvrir de nouveaux concepts innovants et d'échanger avec leurs fondateurs aussi passionnés que nous » témoigne Florence Aynié Brigant, à la tête de Poulet Poulette, le concept street food 100% poulet fermier Label Rouge.

### [Trophée B.R.A. Concepts Snacking]

**Les Trophées B.R.A. Concepts Snacking** ont quant à eux récompensé la créativité, l'audace et la volonté des concepts parisiens suivants : **Huabu** et sa restauration chinoise conceptualisée, **La Boucherie Végétarienne** et son offre végétale, **L'Improbable** et ses pistolets dans un hangar animé et le food truck **Epices & Love**. En Province, honneur aux enseignes **Giulietta** (la tielle totalement dépoussiérée à Sète), **Maison Nosh** (le fast good aux 100 recettes de hot dogs à Aix en Provence), **Sard'in** (la sardine source de créativité à Marseille) et **Suppli Factory** (les boulettes italiennes revisitées à Nantes).

### Le meilleur des innovations

**Plus de 200 innovations** étaient identifiées grâce à la signalétique «Stop Innovation» et le « Mur des Innovations ». **Les Snacking d'Or by France Snacking** ont également mis en lumière les offres les plus pertinentes des fournisseurs du secteur (TPE, PME et grands groupes innovants).

« Parmi les tendances fortes cette année, les offres toujours plus diversifiées autour du sacro-saint burger - pains, sauces et viandes - et les salades « tout en un » qui intègrent protéines, féculents et légumes pour en faire tout un plat ! » ajoute Paul Fedèle, rédacteur en chef de France Snacking.

### Le meilleur des spécialités

#### [Coupe du Monde Delifrance Sandwich]

En 2016, à chaque spécialité, son animation ! **La 11ème Coupe du Monde Delifrance du Sandwich** a distingué le sandwich aux accents péruviens **El Chimbombazo** à base de pain Ciabattina Quinoa Panitaly de la participante Ivalu Acurio de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

#### [Coupe de France de Burger by Socopa]

Honneur au burger gastronomique « **Burger comptoir** » du chef Brice Morvent (Majestic Barrière) pour **La Coupe de France du Burger** by Socopa, qui est arrivé en tête devant le burger locavore normand d'Alain Boubert (Côté Rive) et le burger ethnique façon ramen de Njhia Dang (W for Work).

#### [Championnat de France de la Pizza]

Du côté de la pizza, Nabil Berrahmane (Pantin, 93) est devenu **Champion de France de la Pizza** avec sa pizza méditerranéenne : une base tomate avec salade mâche, mozzarella di Bufala, chips de carotte, chips de betterave, copeaux de choux fleur et cheddar, tomates cerises marinées, crème balsamique et basilic.

« Sur le marché de la pizza, 3 grandes tendances se dégagent : la pizza santé (Bio, sans gluten...), les recettes qui revisitent des spécialités régionales et la premiumisation des recettes et des ingrédients » affirme Julien Panet, Président de l'Association des Pizzerias Françaises.

### Le meilleur des experts

**Plus de 60 intervenants** se sont succédés sur le **Zapping du Snacking** pour partager leur expérience et donner leurs conseils sur les leviers de CA en restauration rapide aux visiteurs présents. Parmi les temps forts, le décryptage économique du marché de la restauration rapide et de la restauration italienne avec le 8<sup>ème</sup> **Indice Jambon-Beurre** et le 3<sup>ème</sup> **Indice Pizza**.



« Un vent d'innovation a soufflé sur cette édition 2016. Tant au niveau des intervenants, des exposants que dans les produits et concepts présentés dans les allées du salon. C'est la confirmation que le segment du snacking et de la restauration rapide est en pleine ébullition » explique Bernard Boutboul, Directeur de Gira Conseil.

Du *Tacos de crevette et tourteau* par Lucas Felzine, chef du restaurant Uma aux *Choux réinventés en version street food sucrée et salée* par Mathieu Mandard et Lydie Mandard de Bulliz, une dizaine de chefs se sont prêtés au jeu des **démonstrations culinaires** sur le Zapping du Snacking. Les visiteurs ont pu observer en live la réalisation de spécialités autour du snacking, de la restauration japonaise et de la restauration italienne.

#### **Une première encourageante pour le Japan Food Show**

Pour la première fois, sur un espace dédié, les professionnels ont pu appréhender la restauration japonaise qui offre de belles opportunités business allant au-delà du simple sushi. « La restauration japonaise est une source d'inspiration intéressante pour ses saveurs nouvelles (wasabi, miso, vinaigre de riz, wakame, yuzu...), son image de nourriture saine (poisson, riz, bouillon, peu de gras...) et surtout son mode de consommation très pratique, sur place ou à emporter (bouchées, bol, brochettes, bento...) » ajoute Rémy Lucas, de Cate Marketing.

**Nomination : Sylvie Gaudy reprend pour cette nouvelle édition la direction du salon Vending Paris.** Elle dirige désormais les salons Vending Paris, Sandwich & Snack Show, Parizza, Franchise Expo Paris, Top Franchise Méditerranée et Bijorhca Paris.

L'ensemble des salons dirigés par Sylvie Gaudy font toujours partie du pôle de Corinne Menegaux, Directrice de pôle et membre du comité de direction de Reed Expositions.

### **Rendez-vous en 2017 !**

#### **les 15 & 16 mars, Pavillon 7.1**

##### **18<sup>ème</sup> édition du Sandwich & Snack Show**

Le rendez-vous référent de la restauration rapide et de la vente à emporter

##### **7<sup>ème</sup> édition de Parizza**

Le rendez-vous des professionnels de la pizza, pasta et de la restauration italienne

##### **2<sup>ème</sup> édition du Japan Food Show**

Le rendez-vous de la restauration japonaise

#### **Les 15, 16 & 17 mars, Pavillon 5.1**

##### **15<sup>ème</sup> édition de Vending PARIS**

Le rendez-vous international leader de la distribution automatique



**À propos de REED EXPOSITIONS - [www.reedexpo.fr](http://www.reedexpo.fr)**

Expert en organisation d'événements professionnels et grand public, Reed Expositions France, est présent sur 18 secteurs d'activités avec 50 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, Expoprotection, Fiac, Pollutec, Migest, Nautic... En 2014, 18 000 entreprises exposantes et 1,2 million acheteurs français et étrangers ont participé à ses salons. Reed Expositions fait partie du



groupe Reed Exhibitions, premier organisateur mondial de salons et leader sur le marché français avec plus de 60 manifestations et 2 filiales, Reed Expositions France et Reed-Midem.



**Contacts Presse : Agence Cap & Cime PR**

Oanh Lecomte – [olecomte@capetcimepr.fr](mailto:olecomte@capetcimepr.fr) – T. 01 44 50 50 23

Jennifer Potts - [jpotts@capetcimepr.fr](mailto:jpotts@capetcimepr.fr) - T. 01 55 35 08 16