



LE SNACKING A TOUJOURS LE VENT EN POUPE !

15 & 16 mars 2017, Porte de Versailles, Paris



Les rendez-vous leader des professionnels du snacking et de la consommation nomade, restauration italienne et japonaise, **Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food Show**, confirment la dynamique forte et durable d'un marché qui ne s'est jamais aussi bien porté avec plus de 11 000 visiteurs professionnels venus découvrir près de 200 innovations de 400 marques présentes !

« Cette édition se démarque par son énergie soutenue par de nouveaux événements résolument porteurs qui ont fait vibrer les salons. La Coupe de France du Burger by Socopa comme le Championnat de France du Sushi ou la nouvelle épreuve Pizza a Due ont illustré de manière ludique les tendances fortes qui portent le business du snacking » explique **Sylvie Gaudy, Directrice des salons**.

LES GRANDES TENDANCES

- **2,35 milliards** de sandwiches consommés en 2016, soit +3,98% vs 2015 dont 51% sont des jambon-beurre, soit 1,199 unités consommées en 2016 soit une baisse de 2,92%
- Un chiffre d'affaires du marché du sandwich qui a **triplé en 15 ans** pour atteindre **8,25 milliards** d'euros
- Une hausse des prix généralisée pour le **marché du sandwich : + 2,03%** pour le sandwich, +2,97 % pour le jambon-beurre qui atteint un prix unitaire moyen de 2,93 euros.
- Une premiumisation de l'offre avec des ingrédients, des recettes et des concepts résolument plus sophistiqués
- Une vague forte du NO : « **no gluten** », « **no lactose** », « **no meat** »...
- Une forte empreinte de la **cuisine du monde** qui influence les offres des acteurs du marché, burger en tête.
- Des **concepts snacking** à l'honneur qui valorisent le monoproduit : **Mersea** (fruits de mer, Paris), **Mardi Crêpe Club** (crêpes, Paris), **Céréaliste** (bar à céréales, Paris) ou **Arsène** (omelette, Paris).

DES RENDEZ-VOUS ET ANIMATIONS BOOSTERS DE BUSINESS !

Au cœur de l'ADN du **Sandwich & Snack Show, de Parizza et du Japan Food Show** : accompagner les visiteurs professionnels dans la valorisation ou la création de leur business. Particulièrement appréciés, les 6 parcours thématiques (Innovation, Développement durable / recyclage, Halal, Casher, Bio, Sans Gluten et Vegan) ont permis aux entrepreneurs du snacking de repérer les offres et des services adaptés à leur activité.

Les conférences du plateau du Zapping du Snacking ont attiré un nombre croissant de personnes grâce à des thématiques en lien avec les grands enjeux du snacking et de la consommation nomade, digitalisation du marché en tête. Les représentants des enseignes phares du segment ont également apporté un témoignage précieux sur leur activité parmi lesquelles **Columbus Café, Starbucks Coffee, KFC France, Subway et Five Guys**. Sans oublier, les nouveaux concepts tendance qui font bouger le snacking : **Picto, Persillé, Feuillette, Ma Bento...**

Nouveauté cette année, un carnet de **voyage grandeur nature** signé Cate Marketing dédié aux spécialités snacking emblématiques du monde comme les **Tiasbanine**, des boulettes de semoule en sauce originaires d'Afrique, le **Biltong**, de la viande séchée sucrée et épicée à manger en chips originaire d'Afrique du Sud, les **Tamales**, des chaussons à base de maïs fourrés originaires du Pérou, les **Dosa**, des crêpes de farine de lentilles ou pois chiche à garnir originaire d'Inde ou les **Crescentine** italiens, des petits beignets de pâte frite. Autant d'**inspirations gourmandes pour les visiteurs**, à transposer ou à adapter dans un contexte où les saveurs du monde explosent en consommation hors domicile.

LES CONCOURS 2017

Cette année, pas moins de 3 concours dédiés aux spécialités emblématiques du snacking : la pizza, le burger et le sushi !

12^{ÈME} CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA

Yoan Garcin du Puy-de-Dôme (63) a décroché le titre de Champion de France de la Pizza avec sa pizza « Italienne » composée de crème d'asperge, d'artichauts poêlés, de mocetta en chiffonnade, d'asperges marinées, de câpres frits... **Julien Antonioli** (Miribel, 01) et **Guillaume Garrabos** (Mérignac, 33) finissent respectivement avec les médailles d'argent et de bronze. Cette année, le Championnat inaugurerait une toute nouvelle épreuve à réaliser en duo (chef + pizzaiolo) : «pizza a due». Le binôme Ali Ghani, pizzaiolo à l'auberge Le Temps qu'il Faut (Piré-sur-Seiche, 35) et Jérôme Jouadé de la Table des Pères (Piré-sur-Seiche, 35) a remporté tous les suffrages avec une pizza à la fois sophistiquée et gourmande : la «Passegigiata».

1^{ER} CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SUSHI

Pour cette première édition, le chef **Wagner Spadacio** (Buddha Bar, Monte Carlo) remporte le titre après s'être démarqué lors des 3 épreuves : préparation, épreuve classique et épreuve créative. Son assiette créative composée d'un maki mosaïque, d'un Roll Saint-Jacques dry miso et un assortiment d'onigiri a séduit le jury. Wagner remporte un chèque de 2000 euros et une place pour le Championnat du Monde du Sushi !

2^{ÈME} COUPE DE FRANCE DU BURGER BY SOCOPA

Réservé aux professionnels, ce concours créé par Socopa Restauration et imaginé comme un véritable laboratoire de tendances a réuni cette année plus de 170 professionnels de toute la France (+60% vs 2016). Le lauréat cette année est **Vincent Boccara** avec son burger « Black OG » au pain noir au charbon végétal et sa sauce BBQ maison composée d'herbes japonaises et arrosée de Jack Daniel's. Egalement sur le podium : **Victor Garito** avec son burger « Mieux vaut tard que jamais » et à la 3^{ème} place **Jérôme Broux** avec son « Hambourgogne ».

LES CONCEPTS 2017

SANDWICH & SNACK SHOW ACADEMY

Le concours révélateur de concepts snacking a récompensé les meilleurs concepts de l'année duplicables en propre ou en franchise. Les grands gagnants 2017 sont **Mardi Crêpe Club**, concept basé à Paris proposant une nouvelle façon de concevoir les crêpes et **Mersea**, concept parisien street food de qualité entièrement dédié au poisson. Le jury a décerné un prix spécial à **La Tablee**, concept nantais de la célèbre marque de la conserverie la Belle-Iloise. Quant au prix du public, il a été décerné à **Fuumi** (Paris), enseigne proposant une combinaison des deux stars du snacking : le sushi et le burrito...

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 suivants : **Arsène** (concept qui décline l'omelette avec des ingrédients premium, Paris), **ASDOG** (la buvette dépoussiérée, Villeurbanne), **Céréaliste** (bar à céréales, Paris), **Le Bar à Crêpes** (Tarbes), **MIAM** (pour « Made in a Marmite », la viande mijotée à petits prix, Toulouse) et **Umami Matcha Café** (Coffee Shop japonais, Paris).

Plus d'informations sur www.sandwichshows.com et sur www.parizza.com



A PROPOS DE REED EXPOSITION FRANCE - WWW.REDEXPO.FR

Présent sur 20 secteurs d'activité, avec 52 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM-Top Résa, Expoprotection, Pollutec, Midest, SITL, Maison & Objet*, Fiac, Paris Photo... et 51 sites internet, Reed Expositions apporte à ses clients les contacts, les contenus et les réseaux pour accélérer leur développement. Plus de 24 400 entreprises et 1,58 million d'acheteurs français et étrangers sont clients de ses événements. 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.

*organisé par la SAFI, filiale de Reed Expositions et d'Ateliers d'Art de France

Contacts Presse : Agence Cap & Cime PR

Oanh Lecomte - olecomte@capetcimepr.fr - T. 01 44 50 50 23
Jennifer Potts - jpotts@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 16



Organisé par

 Reed Expositions