

**Carton plein pour le snacking en 2014 :  
visite record pour les 4 salons avec plus de 16 200 visiteurs !  
5 & 6 février 2014, Paris, Porte de Versailles**

Pour la première fois, les salons SANDWICH & SNACK SHOW, PARIZZA, VENDING PARIS et PARIS HALAL SUMMIT se sont déroulés en même temps offrant une plateforme business inédite à la croisée des univers de la restauration rapide, de la restauration italienne, de la distribution automatique et du halal. Une synergie bienvenue avec des exposants convaincus et une affluence record.

A retenir pour cette 15<sup>ème</sup> édition :

- Un focus sur le **snacking chaud** porté par un burger qui vient challenger le traditionnel sandwich.
- L'arrivée massive des **produits « d'ailleurs »** sur un marché en pleine **diversification**.
- Une **montée en gamme** du snacking avec des produits populaires revisités.
- 3 tendances fortes : **le Gourmet, le VegEthic et l'ExoStreet**.
- Le snacking reste un secteur à fort potentiel business avec un chiffre d'affaires de **45.86 milliards d'€** en 2013 (+1,78% par rapport à 2012) et passe maintenant en 1<sup>ère</sup> place devant la restauration traditionnelle.

**Plus de 60 intervenants sur le Zapping du Snacking**

Avec un format innovant inspiré d'un plateau TV, les interventions d'experts ont livré de manière encore plus pertinente les clés du marché du snacking et de la consommation nomade : décryptage économique avec le **6<sup>ème</sup> Indice Jambon-Beurre** et le **1<sup>er</sup> Indice Pizza**, **point sur les dernières tendances** - produits nostalgie, folie burger, Street-Food etc, **témoignages de dirigeants d'enseignes** incontournables telles que Pizza Hut, Subway, Big Fernand, Le Camion qui fume, Marks & Spencer, Columbus Café ou Nabab Kebab.



**200 innovations présentées par modes de cuisson !**

Afin d'offrir un panorama le plus exhaustif possible des grandes nouveautés du snacking, **l'Espace Innovations** a privilégié une approche originale autour de la tendance du « chaud » et des modes de cuisson : vapeur, huile, ondes, eau et air.

**Des futurs entrepreneurs coachés en live**

Nouveauté 2014, le **Snacking Store** a permis à **plus de 70 porteurs de projets** souhaitant se lancer en restauration rapide de bénéficier de fiches pratiques et conseils gratuits et personnalisés d'experts du marketing, du design, de l'agencement, de la gestion des flux, du merchandising ou de la franchise (en partenariat avec Simone&Hug, Gira Conseil, Furnotel, Isotech, Sofraca, Easy Planet, Elior, Nutritionnellement, Saeco France et N&W Global Vending).





## 6 concepts distingués sur la Sandwich & Snack Show Academy 4<sup>ème</sup> édition

Rendez-vous phare du Sandwich & Snack Show, ce véritable tremplin des stars du snacking a distingué les meilleurs concepts de restauration rapide de l'année, duplicables en franchise :

### Catégorie « snacking » :

- **The Sunken Chip** (Paris), concept spécialisé dans le fish & chips.
- **Merci Jérôme** (Paris), enseigne positionnée sur le segment des plats de bistrot – Egalement **Prix Spécial du Public !**
- **M.O.B** (Paris) et son offre de burgers végétariens.

**Catégorie « pizza » :** **Slize** (Paris), pour son concept de pizza au mètre.

**Catégorie « Street Food » :** **Marguerite du Pré** (Paris et Province) et ses camions itinérants distribuant des yaourts glacés.

**Prix spécial du jury :** **Léon de B.** (Lyon), nouveau concept urbain de friterie à emporter, développé par l'enseigne Léon de Bruxelles.

Tous les lauréats s'accordent à dire que ce prix est une vraie marque de reconnaissance des professionnels du secteur et un tremplin business pour le développement de leur concept de snacking.



### Les Trophées Concepts by B.R.A Tendances Restauration

En parallèle, 6 établissements ont également été récompensés en tant que modèles du genre que ce soit dans l'offre, le décor, le marketing ou le management : **Le Canard Huppé**, « Le food truck dédié au canard » à Boulogne-Billancourt, **La Carriole**, « La gastronomie locale et nomade » à Aix-en-Provence, **L'Épicier Grand Cru**, « Le cheese bar spécialisé dans l'apéritif » à Strasbourg, **Gourmix**, « Le bar à sandwiches de terroir » à Lyon, **Monument Café**, « Les buffets chics dans les monuments » à Versailles et Angers et **Ô Bento Mio**, « Les bentos aux saveurs d'Italie » à Paris.

### Le Crois'duck, meilleur sandwich du monde !

Présidé cette année par le chef étoilé Michel Roth, la 10<sup>ème</sup> édition de la Coupe du Monde du Sandwich placée sous le signe de la French Touch a récompensé le turque **Hakan Özfirinci** et son **Crois'duck**, un sandwich au canard à l'orange dans un pain feuilleté.



### Yann Dayer, Champion de France de la Pizza !

Pour la première fois, le salon Parizza accueillait la finale du Championnat de France de la pizza. Plus de 100 pizzaiolos se sont affrontés devant un jury présidé par la star montante de la pizza en Australie, Johnny Di Francesco. Grand gagnant dans la catégorie de la pizza classique, **Yann Dayer de Nantes**. Le jury a également récompensé 4 autres finalistes dans les catégories : acrobatique (**Nabil Berrahmane**), pizza la plus large (**Damien Feroux**), pizza in teglia (**Jean-Michel Albin Guillaume**) et rapidité (**Ludovic Bicchierai**).

### Des synergies appréciées sur Vending Paris

La synergie de dates du salon Vending PARIS avec le Sandwich & Snack Show et Parizza a été fructueuse pour les exposants qui ont pu s'enrichir **d'un panel encore plus riche de solutions** sur un marché face à de nouveaux défis (paiement par titres restaurant, diversification de l'offre...)



## Un premier salon émergent pour le Paris Halal Summit

Pour la première fois, sur un espace dédié, les professionnels du marché du halal ont pu **faire le point sur ce marché en pleine croissance** qui représente aujourd'hui en France un chiffre d'affaires de 5,5 milliards d'€. Parmi les thématiques abordées par les différents experts : les comportements d'achat des consommateurs de halal, la certification ou la mise en place de linéaires spécifiques en GMS avec un focus sur le Ramadan, période phare du secteur.



Depuis 2010, le Sandwich & Snack Show est partenaire de l'association « Porteurs d'Espoir ». Cette association humanitaire régie par la loi 1901, apolitique et à but non lucratif, agit auprès des familles, enfants et adolescents en situation de précarité, vivant en région parisienne. 25 m<sup>3</sup>, soit l'équivalent de 3 utilitaires de denrées alimentaires, ont été remis à l'association le dernier jour du salon.

### Les chiffres du marché du snacking en 2013 :

CA : 45.86 milliards d'€ (+1.78% VS 2012)

6.34 € en moyenne par repas (-0.75% VS 2012)

Nombre de repas: 7.236 milliards (+ 2.56% VS 2012)

Nombre de sandwiches: 2,144 milliards (+ 1.85 % VS 2012)

Nombre de pizzas : 413 millions

Nombre de burgers : 970 millions

Source Gira Conseil

### Rendez-vous :

Les 25 et 26 mars 2015 - Paris, Porte de Versailles Hall 7.2,

16<sup>ème</sup> édition du Sandwich & Snack Show

5<sup>ème</sup> édition du salon Parizza

Du 25 au 27 mars 2015 - Paris, Porte de Versailles

14<sup>ème</sup> édition de Vending Paris

### A propos de Reed Expositions

Le Sandwich & Snack Show est organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont : Equip'Hotel Paris, Vending Paris, Sandwich & Snack Show, Parizza, Marocotel by Equip'Hotel, le LAB Equip'Hotel et Paris Halal Summit. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 160 000 visiteurs.

### Contacts Presse : Agence Cap & Cime PR

asleinot@capetcimepr.fr - T. 01 44 50 50 23- jpotts@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 16

pbarras@capetcimepr.fr T. 01 55 35 08 16

### Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet – myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53