

Information Presse  
Paris, le 30 janvier 2015



**Le Sandwich & Snack Show 2015 présente le Snacking Store,  
la boîte à idées business dédiée aux dernières tendances et solutions concrètes  
de la restauration rapide !**

**A découvrir les 18 et 19 mars 2015 – Paris Porte de Versailles – Hall 7.2**

Animation phare lors de la dernière édition du Sandwich & Snack Show, le **Snacking Store** revient cette année avec une **formule optimisée** pour présenter les innovations et proposer des solutions business aux professionnels de la restauration rapide et de la vente à emporter. **Véritable boîte à idées** pour les porteurs de projets, **le Snacking Store** mettra en lumière les derniers concepts, les nouveaux produits et proposera des séances de coaching personnalisées par des experts du marché - une vraie mine d'or d'informations !



« Le Snacking Store sera « the place to be » du snacking avec, au même endroit, les innovations, les tendances et les expertises des professionnels du marché. Toutes les questions des porteurs de projet et des visiteurs trouveront des réponses concrètes. Incontournable ! » souligne Sébastien d'Evry - Architecte qui a conçu l'espace pour la seconde année consécutive.

**[Innovations] A découvrir en live sur le Snacking Store :**

- **Les dernières offres en alimentaire, packaging, technologie et équipement** dédiées aux professionnels du snacking et de la boulangerie, mais aussi aux restaurateurs indépendants, acheteurs GMS et collectivités.
- **Les lauréats des Snacking d'Or 2015**, le concours organisé par France Snacking qui récompense chaque année les meilleurs produits et équipements adaptés à l'univers de l'alimentation rapide et nomade.
- **Près de 200 innovations** produit, équipement, technologie et services déclarées par les exposants du Sandwich & Snack Show avec une sélection « Coup de cœur » d'un jury d'experts.
- **Les meilleures enseignes 2015 en live !** Nouveauté supplémentaire, le Snacking Store présentera les nominés de la **Sandwich & Snack Show Academy 2015**, sélectionnés par l'Observatoire de la Franchise et Gira Conseil, dans 3 catégories (Snacking, Pizza et Street Food).

## [Expertises] Le coaching en 5 étapes des meilleurs experts de la restauration rapide

Pour les porteurs de projet qui souhaitent ouvrir un établissement ou optimiser leur enseigne de restauration rapide, des **séances de coaching personnalisées** seront proposées par des experts pointus du snacking. S'inscrivant dans une démarche concrète, elles décrypteront les étapes fondamentales à suivre :

- 1- **Comment je crée mon concept de restauration rapide**, avec Bernard Boutboul (Gira Conseil)
- 2- **Comment j'agence mon concept**, avec Sébastien d'Evry (Architecte)
- 3- **Comment je développe mon enseigne en réseau**, avec Laurent Delafontaine (Axe Réseaux)
- 4- **Comment je protège ma marque et mon concept**, avec Jean Baptiste Gouache (Gouache Avocats)
- 5- **Comment j'optimise ma stratégie digitale**, avec Mélodie Braka (Action Gourmande)

## [Coachs] Les experts du marché de la restauration rapide et à emporter :



### **Bernard Boutboul – Directeur Général Gira Conseil**

Bernard Boutboul et son équipe ont fait de Gira Conseil le cabinet marketing spécialiste leader de la Consommation Alimentaire Hors Domicile en France et à l'international.



### **Sébastien d'Evry - Architecte**

Designer de formation, Sébastien d'Evry développe depuis 17 ans des concepts de magasins pour l'ensemble des réseaux de vente. Il a acquis ainsi une expertise pointue dans le monde de la restauration et du snacking. Il se fonde sur l'expérience client, créatrice de valeur et de chiffre d'affaires, pour élaborer une vraie histoire, celle d'une marque qui une fois mise en œuvre marquera la différence.



### **Laurent Delafontaine – Co-fondateur et dirigeant d'Axe Réseaux**

Membre du collège des experts la Fédération Française de la Franchise, Laurent Delafontaine est co-fondateur du cabinet Axe Réseaux. Auparavant, il a notamment dirigé la franchise de l'enseigne de restauration Del Arte.



### **Jean-Baptiste Gouache – Avocat Gouache Avocats**

Avocat au barreau de Paris et membre du Collège des experts de la Fédération Française de la Franchise, Jean-Baptiste Gouache a fondé Gouache Avocats début 2007, cabinet spécialisé en droit de la franchise auprès d'une clientèle d'enseignes nationales.



### **Mélodie Braka – Directrice Générale Action Gourmande**

C'est en travaillant pour les plus grands chefs que Mélodie Braka réalise que ces artisans perfectionnistes n'ont souvent ni le temps, ni les connaissances nécessaires pour communiquer de façon efficace. Elle crée Action Gourmande en 2013 pour répondre à cette problématique. L'agence compte plus d'une dizaine de clients : adresses à la mode, chefs talentueux, marques de l'agroalimentaire ou encore organisateurs de salons professionnels.

Séances de coaching sur inscription gratuite sur [www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com), page « Snacking Store ».  
Inscriptions dans la limite des places disponibles.



**3 salons pour 3 marchés complémentaires**  
**Rendez-vous les 18 et 19 mars 2015, Paris, Porte de Versailles, Hall 7.2**

Votre badge sur [www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com)

#### A propos de Reed Expositions

Le Sandwich & Snack Show, Vending Paris et Parizza sont organisés par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les autres manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont : Equip'hotel Paris et Marocotel by Equip'hotel. Ces manifestations rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 170 000 visiteurs.

---

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

Jennifer Potts - [jpotts@capetcimepr.fr](mailto:jpotts@capetcimepr.fr) - T. 01 55 35 08 16  
Pauline Barras - [pbarras@capetcimepr.fr](mailto:pbarras@capetcimepr.fr) - T. 01 55 35 08 14

#### Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration  
[myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr](mailto:myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr) – T.01 47 56 50 53