

SANDWICH
& SNACK
SHOW

PARIZZA

reinventing food moments

10h00 > 10h20 **Sandwich Snack Show 2023 : What's new ?**

Présentation des tendances et ce qu'il ne faut pas louper sur le salon !

10h25 > 10h55 **Étude Speak Snacking 2023**

Présentée par Nicolas Nouchi (directeur du département Insights, CHD EXPERT)
Etat des lieux et perspectives du marché du snacking

11h05 > 11h50 **Emballages : tour d'horizon des initiatives responsables**

Animée par Lydie Anastassion (directrice de publication, Restauration21) avec Benjamin Peri (CEO, Pyxo) / Thomas Barenfeld (directeur de l'offre et du marketing, class'crouste) / Jérémy Chrétien (associé, Green 2 Green / Frédéric Leduc (dir. du développement produits et marchés, Gault & Frémont) / Mavromatis
Quoi de neuf sur le salon ? avec Paul Fedèle de France Snacking

12h00 > 12h45 **Circuits courts, végétal, durable... La restauration engagée, nouvel enjeu de demain**

Animée par Sébastien Ripari avec Nabil Sbaï (co-fondateur, Case à Pain) / Laurent Bassi (fondateur, Basilic & Co) / Vincent Mondolini (DG, Salad&Co) / Florimond Peureux (président, ONAV)

12h55 > 13h40 **Restauration digitale : les nouvelles tendances à ne pas louper**

Animée par Sébastien Ripari avec Raphael Roques (co-fondateur, Food'Lab) / Charles Duprey (directeur des opérations, Uber) / Adrien de Schompré (co-fondateur OFC/Groupe Bertrand), Guillaume Hourmant (co-fondateur, Tabesto)

13h50 > 14h20 **Keynote Chef : Guillaume Sanchez, chef étoilé du restaurant NE/SO**

Sa vision de la restauration, du snacking, du marché et tendances...

ZAPPING DU SNACKING*

by 

MER
12
AVRIL

Grands Prix du Snacking

Animé par Sébastien Ripari

14h30 > 15h30 **Jury :** Paul Fedèle (directeur de la rédaction, France Snacking) / Nicolas Nouchi (directeur du département Insights, CHD Expert) / Esther Kalonji (déléguée générale, SNARR) / Julien Gantheret (co-fondateur, Gallika) / Christophe Girardet (fondateur, Victor & Compagnie et vice-président, FEB) / Laurent Delafontaine (fondateur, AXE RESEAUX)

15h30 > 15h45  **Printemps Engagé :** remise du Chèque au profit de Restaurants sans frontières

15h55 > 16h40 **Le snacking se premiumise**
Animée par Sébastien Ripari avec Timothée Tronet (fondateur, Fresh Burritos) / Jérémy Cerceau (CEO, Bagel Corner)

16h50 > 17h35 **Restauration italienne : un engouement qui ne se dément pas !**
Animée par Sébastien Ripari avec Nicolas Maciocia (co-fondateur, Tribunali) / Julien Antonioli (fondateur, Lupo) / Alba Pezone (auteure et fondatrice, Ecole Parole in Cucina)

17h40 > 17h50 **La chronique du SNARR** par Esther Kalonji, déléguée générale du SNARR

18h00 > 18h45 **Comment les boulangers sont-ils devenus des acteurs snacking incontournables ?**
Animée par Sébastien Ripari avec Maxime Lefebvre (fondateur, Mamatte) / Paul Boivin (délégué général, FEB) / Nicolas Becam (fondateur, Maison Becam) / Carlos Marques (fondateur, Maison Marques)

ET LES CONCOURS...



09h45 - 15h45 : Finales régionales
16h30 - 17h30 : Finale nationale
& **Remise des prix**



9h30 - 14h00
4 épreuves de 30 minutes :
« recette traditionnelle typique »
puis 1 épreuve finale de 40 minutes
« recette créative libre »



15h00 - 17h00
3 épreuves :
- thème classique,
- thème « Tableau » imposée,
- thème libre



Épreuves Pizza
09h00 - 16h45 : Classique
11h00 - 16h45 : Dessert
17h15 - 19h00 : Large & Rapidité



ZAPPING DU SNACKING*

by tabesto

JEU
13
AVRIL

- 10h00 > 10h20** **Sandwich Snack Show 2023 : What's new ?**
Présentation des tendances et ce qu'il ne faut pas louper sur le salon !
- 10h25 > 11h00** **Étude Speak Snacking 2023 par CHD Expert**
Présenté par Nicolas Nouchi (directeur du département Insights, CHD EXPERT)
Tour d'horizon des tendances et points clé qui vont booster la restauration rapide
- 11h10 > 11h55** **Énergie, matières premières, main d'œuvre... : comment faire face à la crise ?**
Animée par Michel Tanguy avec la CCI Paris IDF / Tristan Cléménçon (co-fondateur, La Brigade) / Brice Konda (co-fondateur et CEO, Inpulse)
- 12h05 > 12h50** **Keynote Chef : Jean-François Bandet, co-fondateur de Bo&Mie**
Sa vision de la restauration, du snacking, du marché et tendances...
- 13h00 > 13h30** **Panorama B.R.A. 2022 focus Snacking**
Présentation de l'étude & analyse de Food Service Vision
Avec Pascale Benhaïem (rédactrice en chef adjointe, B.R.A. Tendances Restauration) / Michael Ballay ou Emmanuel Argoud (Food Service Vision) / Cécile Peskine (Linkea)

- 13h35 > 14h05** **Trophées B.R.A. 2023 Concepts Snacking**
Animés par Pascale Benhaïem (rédactrice en chef adjointe, B.R.A. Tendances Restauration)
- 14h15 > 15h00** **Nouvelles offres boissons : tout pour booster son business**
Animée par Michel Tanguy avec Pierre Stupfel (fondateur, French Coffee Shop) / Florian Dumoutier (gérant, Beer's Corner) / Jonathan Jablonski (Bakery Chef et fondateur, Factory & Co)
Quoi de neuf sur le salon ? avec Paul Fedèle (directeur de la rédaction, France Snacking)
- 15h10 > 15h20** **La chronique du SNARR** par Esther Kalonji, déléguée générale du SNARR
- 15h30 > 16h30** **Comment optimiser sa transformation digitale ?**
Animée par Michel Tanguy avec Ludwig Jamet (co-fondateur et CEO, Hey Pongo) / Thibault Desplats (co-fondateur & CEO, Flynt) / Libéo / Emmanuel Grelaud (directeur, Mapa)

ET LES CONCOURS...



09h00 - 13h00 : Épreuve Pizza classique
13h15 - 15h30 : Épreuve Pizza Due
15h45 - 16h45 : Épreuve Pizza acrobatique
17h00 : Remise des prix



09h30-10h15 : Épreuve de préparation
10h30-11h00 : Épreuve végétale
11h10-11h40 : Épreuve signature
12h45 : Annonce des demi-finalistes

13h00-13h40 : Épreuve Edomae
14h15 : Annonce des 3 finalistes
14h30-15h10 : Épreuve Freestyle
16h00 : Remise des prix



14h00 - 17h00 avec 3 épreuves :
- snacking,
- classique revisité,
- freestyle



09h30 - 10h15 : Keynote avec Jonathan Douay (France Snacking) et Frederic Emacora (Illy Café)
10h45 - 11h30 : Atelier démo par un barista Illy Café