

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

Emballages : tour d'horizon des initiatives responsables

11h05 > 11h50

Animée par Lydie Anastassion (directrice de publication, Restauration21) avec Benjamin Peri (CEO, Pyxo) / Thomas Barenfeld (directeur de l'offre et du marketing, class'crouste) / Christos Kyriacou (directeur du réseau des boutiques, Mavrommatis) / Marie Tabetsing (directrice marketing, Foodles), Frédéric Leduc (dir. du développement produits et marchés, Gault & Frémont)
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) / Vincent Mondoloni (DG, Salad&Co) / Florimond Peureux (président, ONAV) / Maël Barth (PDG, Jour) / Laurence Vigné (secrétaire générale adjointe, GECO Food Service)

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

Animée par Sébastien Ripari avec Dimitri Dibie (responsable France & Benelux, Taster) / Charles Duprey (directeur des opérations, Uber Eats) / Nicolas Degeraud (directeur marketing, Pokaxa) / 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...



Épreuves Pizza

09h00 - 16h45 : Classique

11h00 - 16h45 : Dessert

17h15 - 19h00 : Large & Rapidité



09h45 - 15h45 :

Finales régionales

16h30 - 17h30 :

Finale nationale

17h30 : Remise de prix



9h30 - 12h30 : 4 épreuves « recette traditionnelle typique » et annonce des 5 finalistes

12h40 - 13h10 : Masterclass Diego Accettulli d'Oggi Pasta

13h20 - 14h00 : Epreuve créative libre

14h15 - 14h30 : Remise de prix



15h00 - 17h00 : 3 épreuves

- thème classique,

- thème « Tableau » imposée,

- thème libre

17h00 : Remise de prix

ZAPPING DU SNACKING*

by tabesto

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), Anthony Mazzone (co-fondateur, New School Tacos) / Julien Gantheret (co-fondateur, Gallika)

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) / David Marre (DG associé, Stora e Sapori) / Alba Pezone (auteure de livres de cuisine italienne 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) / Justine Laguigner (responsable d'exploitation, Maison Becam) / Carlos Marques (fondateur, Maison Marques)

ET LES CONCOURS...



reinventing food moments

ZAPPING DU SNACKING*

by tabesto

JEU
13
AVRIL

10h00 Sandwich & Snack Show 2023 : What's new ?

> 10h20 Présentation des tendances et ce qu'il ne faut pas louper sur le salon !

10h25 Étude Speak Snacking 2023 par CHD Expert

> 11h00 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 Énergie, matières premières, main d'œuvre... : comment faire face à la crise ?

> 11h55 Animée par Michel Tanguy avec Damien Walker (Directeur des Opérations et des Filières, CCI Paris IDF) / Tristan Cléménçon (co-fondateur, La Brigade) / Keyvan Badri (fondateur, Mersea) / Brice Konda (co-fondateur et CEO, Inpulse)

12h05 Keynote Chef : Jean-François Bandet, co-fondateur de Bo&Mie

> 12h50 Sa vision de la restauration, du snacking, du marché et tendances...

13h00 Panorama B.R.A. 2022 focus Snacking

> 13h30 Présentation de l'étude & analyse de Food Service Vision
Avec Pascale Benhaïem (rédactrice en chef adjointe, B.R.A. Tendances Restauration) / Michael Ballay (directeur associé, Food Service Vision) / Cécile Peskine (avocate à la Cour - Conseil en Réseaux, Linkea)

13h35 Trophées B.R.A. 2023 Concepts Snacking

> 14h05 Animés par Pascale Benhaïem (rédactrice en chef adjointe, B.R.A. Tendances Restauration)

14h15 Nouvelles offres boissons : tout pour booster son business

> 15h00 Animée par Michel Tanguy avec Pierre Stupfel (fondateur, French Coffee Shop) / Damien Amico (gérant, Beer's Corner) / Jonathan Jablonski (Bakery Chef et fondateur, Factory & Co) / Maxime Buhler (co-fondateur, Pokawa)
Quoi de neuf sur le salon ? avec Jonathan Douay de France Snacking

15h10 La chronique du SNARR par Esther Kalonji, déléguée générale du SNARR

> 15h20

15h30 Comment optimiser sa transformation digitale ?

> 16h30 Animée par Michel Tanguy avec Nicolas Samir (co-fondateur, Hey Pongo) / Thibault Desplats (co-fondateur & CEO, Flynt) / Pierre Jeannel (Responsable Marketing Produit, Libéo) / Emmanuel Grelaud (directeur, Mapal)

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
17h00 : Remise de prix



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