



Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food Show confirment leur leadership !

Malgré les mouvements sociaux qui ont bloqué les professionnels venus de province, plus de 10 300 professionnels se sont déplacés pour découvrir près de **250 innovations** (+25%) de plus **400 marques**. Prévoyants, ils ont été plus nombreux à pré commander leur badge (+12%). A noter, l'internationalisation du rendez-vous avec des visiteurs étrangers en hausse venus principalement de Belgique, Italie, Grande Bretagne, Espagne et Suisse. Des chiffres en hausse qui confirment la bonne santé du secteur de la restauration rapide qui enregistre une croissance de **5.9% de son chiffre d'affaires** pour atteindre **51 millions d'euros en 2017**.

// Nous avons encore offert cette année aux visiteurs un panorama pointu et pertinent du marché du snacking, de la restauration italienne et japonaise. Les professionnels ont ainsi pu repartir avec des **informations concrètes** pour dynamiser leur activité existante ou lancer un concept. D'ailleurs, suite à leur visite, **un tiers des visiteurs** compte ouvrir très prochainement leur premier établissement de restauration rapide » affirme **Sylvie Gaudy**, directrice du Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food Show.



TENDANCES ET CHIFFRES CLES

- Le marché du snacking continue sa forte croissance en volume et en valeur avec un CA de **51 millions d'euros de chiffre d'affaires** (+5.9%).
- **2,39 milliards de sandwichs consommés** en 2017 (+1,7%) dont **50.8% sont des jambon-beurre** avec 1,215 milliard d'unités consommées en 2017 (+1,33%)
- Une **hausse des prix généralisée** pour le marché du sandwich : + 3,1% pour le sandwich, +0,38% pour le jambon-beurre qui atteint un prix unitaire moyen de 2,94 euros.
- Une **premiumisation de l'offre** avec des ingrédients, des recettes et des concepts résolument plus sophistiqués
- Une **vague forte du végétal** : viande, glaces, pâtisseries, boissons... tout y passe !
- La **restauration ethnique et le fast good** percent dans les concepts snacking mis à l'honneur

DES RENDEZ-VOUS ET ANIMATIONS BOOSTERS DE BUSINESS !

Nouveauté cette année, le salon du Sandwich & Snack Show a réalisé un **focus sur les métiers de bouche** (Boulangers-Pâtisseries, Bouchers, Fromagers, Poissonniers, Primeurs et Charcutiers-Traiteurs).

Un programme dédié qui a su attirer les **artisans du goût** qui se sont déplacés en masse (+30% vs. 2017). L'idée était de donner à ces professionnels toutes les clés pour surfer sur la tendance du snacking avec des outils concrets et des décryptages de professionnels.

Artisans MOF, sur un air de snacking...

France Snacking, en partenariat avec Comatec a proposé à **7 Meilleurs Ouvriers de France** de réaliser une recette en lien avec leur métier en version snacking.



Jérôme Schwalbach
MOF Boulanger 2015
Burger coco poulet



Jauffrey Mauvigney
MOF Charcutier 2015
Burger bagnat au boudin blanc
et basilic



Arnaud Vanhamme
MOF Poissonnier 2011
Fish & Chips 2.0



Clothilde Jacoulot
MOF Primeur 2011
Salade de quinoa toute rose



Jérôme Chausse
MOF Pâtissier 2015
Ile flottante aux fruits rouges



Marc Janin
MOF Fromager 2015
La crevette en balade



Alexis Caquelard
MOF Boucher 2007
Burger de Veau Normand

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 **Big Fernand, Jour, Carl's Jr, O'Tacos, Bagel Corner, Sushi Shop, Bio Burger...** Sans oublier, les nouveaux concepts tendance qui font bouger le snacking : **Mersea, Persillé, Mardi Crêpes Club, Gallika, la Maison de la Poutine...**



LES CONCOURS 2018

Cette année, pas moins de **4 concours** dédiés aux spécialités emblématiques du snacking : la pizza, le sushi, le burger et le sandwich !

13^{ème} CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA

Farid Seghari originaire d'Aix-en-Provence est le nouveau champion de France de Pizza ! Farid a conquis le jury du championnat de France de la Pizza avec sa pizza « **Regina Di Napoli** ». Composée d'un tartare de crevettes bleues de Nouvelle-Zélande, de tomates, d'échalotes, câpres et mangues, la pizza s'est distinguée par le mariage de saveurs et sa recette équilibrée. **Franck Castelli** (Bruille-Saint-Armand, 59) et **Jean-Max Techer** (La Réunion, 97) finissent respectivement avec les médailles d'argent et de bronze.



2^{ème} CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SUSHI

C'est au terme de 10 heures de compétition que **Yann Rousselot** a été nommé lauréat de cette seconde édition de la Coupe de France de Sushi. Ancien charcutier basé à Versailles, Yann Rousselot s'est lancé dans l'aventure sushi il y a 12 ans. Pour participer au concours, il s'est particulièrement concentré sur le riz : son assaisonnement et sa cuisson. Grâce à cette victoire, Yann remporte son ticket d'entrée pour la Coupe du Monde de Sushi.



3^{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 275 professionnels de toute la France. Le lauréat cette année est **Nicolas Willaule** avec son burger « Childhood » aux champignons, noisettes et beaufort. Egalement sur le podium : **Jonathane Leroy** avec son burger « le Breiz'men bon » et à la 3^{ème} place **Siva Sivathas** avec son « Yellow Green Burger ».



12^{ème} COUPE DU MONDE DELIFRANCE DU SANDWICH

Les meilleurs étudiants en hôtellerie-restauration du monde se sont affrontés autour du sandwich. Les participants ont proposé des créations originales et inédites. C'est l'Hollandaise, **Audrey Biermans** qui a remporté le titre grâce à son sandwich à base d'algues « Vitamin Sea ».



LES CONCEPTS 2018

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 2018 sont **Brut Butcher**, concept mi boucherie mi restaurant, **Chiche**, cantine israélienne basée à Paris proposant du houmous fait minute et **Muffin Corner**, concept qui revisite l'English muffin en version sandwich.

Le jury a décerné un prix spécial à **SmAak Natural Food**, concept basé à Tours inspiré de la cuisine scandinave à base de produits frais et locaux. Quant au prix du public, il a été décerné à **Chicon Pressé** (Lille), restaurant au poids en mode fast food à base produits frais, locaux voire bio.

TROPHÉES 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 : **Better Primeur** (concept hybride qui allie une offre de restauration sur place ou à emporter à un supermarché, Villeneuve-d'Ascq), **Escrocs** (le croque-monsieur, au coeur de l'offre, se décline sous toutes ses formes, Limoges), **La Maison de la Poutine** (concept proposant de la poutine, plat populaire québécois décliné via diverses garnitures, Paris), **Le Bento Français** (concept où rien n'est cuit, Levallois Perret), **Liife** (concept proposant une cuisine adaptée aux besoins nutritionnels des sportifs de tous niveaux, Paris) et **Saucette** (concept 100% saucisse, Paris).



LES INNOVATIONS

SNACKING D'OR 2018

Ce prix référent pour les fournisseurs du secteur - TPE, PME et grands groupes a présenté les produits et équipements les mieux adaptés à l'univers de la restauration rapide et nomade. Une **trentaine de trophées** ont été remis, dans 3 catégories de produits identifiées : les "Solutions repas en libre-service", les "Produits d'assemblage ou Produits services" et les "Emballages et Equipements". Des prix spéciaux sont venus allonger la liste des récompenses, avec les Prix Spéciaux du Jury, le Coup de Coeur de la Rédaction, le Prix des Internauts ou encore le Prix Développement Durable.



**RENDEZ-VOUS LES
1 & 2 AVRIL 2019**

PLUS D'INFORMATIONS SUR

www.sandwichshows.com

www.parizza.com

www.sandwichshows.com/Japan-Food-Show



A propos de  Reed Expositions - www.reedexpo.fr

Présent sur 20 secteurs d'activité, avec 50 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM-Top Resa, Expoprotection, Pollutec, 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 24 000 entreprises et 1,43 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 Leconte ■ oleconte@capetecimepr.fr ■ T. 01 44 50 50 23

Jennifer Potts ■ jpotts@capetecimepr.fr ■ T. 01 55 35 08 16