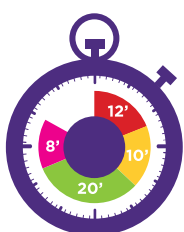


LE ZAPPING DU SNACKING

PROGRAMME
MERCREDI

4

AVRIL
2018



Quoi de neuf ?



Le grand témoin



A la une / Focus sur...



Enquête

10h10 - 10h25 CONFÉRENCE D'OUVERTURE

Marché de la Vente Au Comptoir en France 2017 et perspectives 2020. Animé par Bernard Boutboul (Gira Conseil)

10h30 - 11h30 JAPAN FOOD SHOW : LES DERNIÈRES TENDANCES DU SECTEUR



Lucas Felzine, Chef au **Restaurant Uma** (Paris 2ème)



Après la vague yuzu, de nouveaux agrumes japonais s'imposent et ouvrent de nouvelles voies aux cuisiniers japonais et occidentaux



Ikejime ou comment une technique d'abattage traditionnel du poisson sublime saveurs et textures

INVITÉS

Olivier Derenne (**Palmifrance SA**), Jean-Michel Thirion (**Sens Gourmet**), Lucas Felzine (**Uma**), Laurent Feneau (**France Sushi**), Romain Doyotte (**Kuroshio**), Stéphanie Woods (**France Ikejime**), Christophe Moret (**Shangri La Paris**)

11h30 - 12h00 BILAN 2017, ATTENTES 2018 : 1ERS RÉSULTATS DU « PANORAMA B.R.A DE LA RESTAURATION COMMERCIALE ». ANIMÉ PAR ANTHONY THIRIET, RÉDACTEUR EN CHEF

12h30 - 13h30 LA FOOD TECH AU SERVICE DES POINTS DE VENTE



Thomas Battistini, fondateur de **Jour**



Le digital au service du client ou du consommateur ? Par Bernard Boutboul (Gira Conseil)



Quand la technologie permet de gagner du temps et du business !

INVITÉS

Janaina Wittner (**Livepepper**), Justin Wanecq (**Innovorder**), Grégory Clément (**Bagel Corner**), Delphine Tusseau (**Memphis**), Alain Duquesne (**ANKKA**)



Communication digitale, quoi de nouveau ? Par Cristian Thomas (Fast & Food)

13h30 - 14h30 « LE BASIC CHIC » : COMMENT FAIRE TOURNER SON AFFAIRE AVEC UNE OFFRE DE PRODUITS BASIQUES ?



Stéphane Brescia, master-franchisé **Carl's Jr**



Les mono-produits de masse montent en gamme. Par Bernard Boutboul (Gira Conseil)



Les produits stars : burgers, crêpes et frites

INVITÉS

Steve Burggraf (**Big Fernand**), Axel Le Pomellec (**Crêp'eat**), Maxim-Alexandre Simon (**Mardi Crêpe Club**), Hugo Cerf (**Frite Alors !**)



De la simplicité à tout prix à l'expertise ultra-scénarisée, revue des concepts et techniques qui réinventent les bons vieux basiques... Par Anne-Claire Paré (**Bento**)

14h30 - 15h30 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET TRAÇABILITÉ. QUELLE EST LA RÉGLEMENTATION EN COURS ?



Dominique Bénézet, délégué général du **SNARR**



Contrôle des règles d'hygiène



Problématique des appellations, information du consommateur

INVITÉS

Frédérique Fusibay (**Bureau Veritas**), deux responsables d'enseignes et des représentants de la **DGAL** et de la **DGCCRF**



Nouveautés emballages et nouvelles solutions de packaging. Un tour d'horizon complet réalisé par Paul Fédèle (**France Snacking**)

15h30 - 16h30 COMMENT TRAVAILLER SON OFFRE SNACKING DANS UN COMMERCE DE BOUCHE ?



David Lebreton, co-fondateur **Persillé** (Paris 13ème)



Les métiers de bouche de proximité se lancent à l'assaut de l'énorme potentiel du snacking haut de gamme ! Par Bernard Boutboul (Gira Conseil)



Quand la boulangerie et l'épicerie fine se mettent au snacking : ça marche !

INVITÉS

Jean-François Bandet (**Boulangerie Bo&Mie**), Quentin Chapuis (**Fédération Française de l'Apéritif**), Laurent Remond (**Borea**)



Les produits de la mer en mode snacking : focus sur **Mersea**

16h30 - 17h30 SANDWICH SNACK ACADEMY 2018 : QUI SONT LES LAURÉATS ?



Michael Da Silva, **Mersea** (Paris 9ème) et Julien Gantheret, **Gallika** (Paris 9ème)



Positionnement produits, mode de distribution... Tendances de fond 2018



Présentation des nommés 2018

INVITÉS

Sandwicherie Premium Honoré 1875, Po-Boy Café, Mr. Zhao, Muffin Corner, Café Michalak, Franprix Noé, La Maison de la Poutine, Paleo Vingt et Un, Chiche, Brut Butcher, SmÅak Natural Food et Chicon Pressé



Le Prix du Public 2018 est...

Animé par Sébastien Ripari et Michel Tanguy

Programme arrêté au 08/03/2018

Nos partenaires :

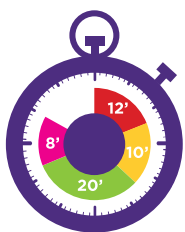


LE ZAPPING DU SNACKING

PROGRAMME
JEUDI

5

AVRIL
2018



Quoi de neuf ?



A la une / Focus sur...



Le grand témoin



Enquête

10h10 - 10h25 CONFÉRENCE D'OUVERTURE

Les 5 grandes tendances de la VAC à 5 ans. Par Bernard Boutboul (Gira Conseil)

10h30 - 11h30 NOUVEAUX HORIZONS DE LA RESTAURATION RAPIDE



Iheb Jebali, responsable développement de O'Tacos



Nouvelles destinations, nouveaux produits et nouveaux concepts... 10 best practices qui démontrent la vitalité en restauration. Par Anne-Claire Paré (Bento)



La cuisine du pourtour méditerranéen très appréciée. Par Bernard Boutboul (Gira Conseil)



Ces concepts qui cassent les codes du secteur

INVITÉS

Kader Janew (Afrik'N' Fusion), Samuel Carré et Maxime Buhler (Pokawa), Delphine Tusseau (Memphis), Benjamin Fetu (Phood)



Nouveaux concepts : quand la banlieue réinvente le restaurant japonais. Par Virginie Senizergues (plusonestdefoodplusonrit.com)

11h30 - 12h30 LA LIVRAISON, NERF DE LA GUERRE POUR TOUS LES OPÉRATEURS DU MARCHÉ



Jean-Adrien Monleau, responsable des opérations de Uber Eats



La livraison : comment se situe le marché français par rapport à ses voisins européens ? Une analyse de Maria Bertoch (NPD Group)



Les Français veulent tout se faire livrer à domicile !

INVITÉS

Sébastien Chapalain (Class'croute), Christophe San Miguel (King Marcel), Christophe Fliegans (La Frituur), Bruno Bourrigault (Speed Burger), un représentant de Scootlib



Midi ou soir : quels produits les Français acceptent de se faire livrer ? Par Bernard Boutboul (Gira Conseil)

12h30 - 13h30 COMMENT RÉUSSIR À LIMITER SES PERTES ? BEST PRACTICES POUR LIMITER CETTE CONTRAINTE



François Pasteau, Chef à L'Epi Dupin (Paris 6ème)



La food tech à la pointe de l'innovation. Témoignage de Camille Colbus (Too Good to Go)



Sourcing produits : les chaînes changent de modèle économique

INVITÉS

Vincent Viaud (Pur Etc), Alain Duquesne (ANKKA), Oriane Peillon (PeGast)



L'emballage responsable. Une chronique de Paul Fédèle (France Snacking)

13h30 - 14h30 LES TROPHÉES B.R.A. CONCEPTS SNACKING 2018. ANIMÉ PAR ANTHONY THIRIET, RÉDACTEUR EN CHEF DE B.R.A. TENDANCES RESTAURATION



Anthony Thiriet, rédacteur en chef de B.R.A. Tendances Restauration



Présentation des 6 concepts récompensés en 2018



Table ronde sur les tendances et les clés du succès en restauration rapide, avec les dirigeants des établissements récompensés

INVITÉS

Better Primeur (Villeneuve-d'Ascq), Escrocs (Limoges), Le Bento Français (Levallois-Perret), La Maison de la Poutine, Liife et Saucette (Paris)



Les tendances en restauration de 2018

14h30 - 15h30 BIO, VEGAN, SANS GLUTEN : COMMENT NE PAS PASSER À CÔTÉ DE CES CONSOMMATEURS ?



Louis Frack, co-fondateur de Bio Burger



Quel avenir pour le Bio dans nos assiettes ?



L'offre d'alternatives crédibles en restauration rapide

INVITÉS

Sonia Callier Taylor (Pancake Sisters), Olivier XOUAL (Cloud Cakes), Héroïse Chalvignac (Pur Etc)



Quelle offre de desserts avec des fruits de qualité ? Focus sur les nouveautés de Charles et Alice

15h30 - 16h30 MONTER SON AFFAIRE ET RÉUSSIR SON OUVERTURE



Jonathan Jablonski, fondateur de Factory & Co et Pepperico



Les 5 phases d'un lancement réussi. Par Bernard Boutboul (Gira Conseil)



Retour d'expérience de 5 créateurs d'entreprise : leur parcours du combattant !

INVITÉS

Timothée Tronet (Fresh Burritos), Nicolas Drouault et Grégoire de Scorbiac (Canard Street), Christophe Paredes (Electrico), Benjamin Fetu (Phood), Edouard Katz (La Brigade)



Bien communiquer lors de son lancement, la force des réseaux sociaux. Par Cristian Thomas (Fast & Food)

16h30 - 17h30 COMMENT TRAVAILLER SA CARTE DE BOISSONS ?



Serge Ahovery, patron de La Mangerie (restaurant à tapas, Paris 4ème)



Bières et micro-brasseries : l'engouement des Français. Par Samuel Burner (Observatoire de la Franchise)



En dehors des marques internationales, quelles sont les offres alternatives ?

INVITÉS

Loïck Le Brun (Pita Pit), Luca Gasparotti (Illy Caffè), Lionel Livet (ZUMO)



L'emballage spécial boissons. Une chronique de Paul Fédèle (France Snacking)

Animé par Sébastien Ripari et Michel Tanguy

Programme arrêté au 08/03/2018

Nos partenaires :

