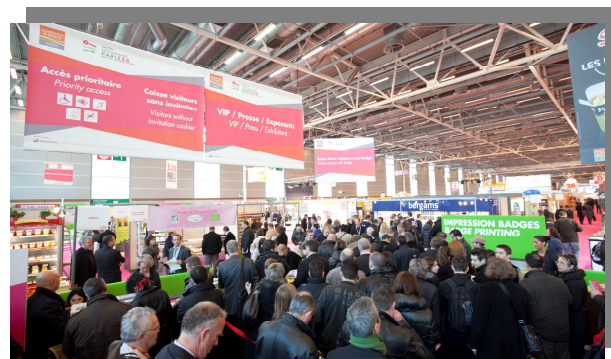


Sandwich & Snack Show 2011 : Le plein d'idées à emporter !

Le rendez-vous du snacking et de la restauration rapide affiche encore une réelle dynamique et annonce une importante progression de ce marché toujours plus innovant !



La 12^e édition du Sandwich & Snack Show a été durant 2 jours le carrefour de toutes les nouvelles tendances de la restauration rapide et de la consommation nomade. Avec plus de 175 innovations présentées, le rendez-vous a ainsi confirmé son rôle de « défricheur » et de levier de business exceptionnel !

Plus de 10 500 visiteurs (dont 57% de visiteurs de province) ont arpenté les allées du salon à la recherche de nouveaux concepts, d'idées de développement ou de produits innovants. Ils ont également profité des démonstrations de chefs reconnus et de l'expertise des acteurs majeurs du marché.

A retenir !

Les nombreux temps forts :

- La présentation de la 2^e édition de l'**Indice Jambon-Beurre© Sandwich & Snack Show et Gira Conseil** en conférence d'ouverture – élément révélateur du marché de la restauration rapide, avec les chiffres clés du secteur : **2,009 milliards de sandwiches consommés en 2010 pour un chiffre d'affaires de 6,39 milliards d'euros.**
- Le **Baromètre Nutritionnel de la restauration rapide** de l'agence *Nutritionnellement* qui a révélé l'enjeu majeur que représente la nutrition en snacking : le critère nutritionnel prioritaire, qui est l'intégration de fruits et légumes, se confirme en restauration rapide, mais 53 % des critères nutritionnels étudiés restent à améliorer.
- Les **Boulangers et Traiteurs** à l'honneur, avec une étude dédiée CHD Expert, et une nouvelle animation, le « **Laboratoire de Tendances** », qui a accueilli les démonstrations de traiteurs - **Fauchon, Riem Becker**, etc. - et de boulangers - **Eric Kayser, Maison Galloyer**, etc. - L'occasion de mieux découvrir leur savoir-faire et leur intérêt pour la vente à emporter.

- Le **Carnet de Tendances** : réalisé par Cate Marketing, ce carnet est un véritable outil d'aide pour comprendre les axes de développement du marché de la restauration rapide. Il présente une sélection de produits classés selon 5 tendances : **Nouveaux Territoires, Artisan Nourricier, Ultra Snack, Design Gourmand et Pensée Verte.**
- Le **Parcours Innovations** : les visiteurs ont pu découvrir sur le salon **plus de 175 innovations** grâce à une signalétique spécifique sur les espaces des exposants. Vinaigrettes aux fruits, mini portions ou box du terroir, burgers de poisson, boissons énergisantes bio, Tulip Muffins, Wok in box, barres au soja et aux fruits, pétales et chiffonnades de fromage, pains arc-en-ciel, chips de légumes racines et de soja... Toutes les nouveautés étaient classées selon les 5 tendances du Carnet de Tendances.

Les grands rendez-vous :



- **Le Snacking des Chefs** : William Ledeuil, Gilles Choukroun, Pascal Favre d'Anne, Federica Moncioppi, Mathieu Pawlak, Sakura Franck, Vincenzo Battafarano et Fabien Martin ont séduit leur public avec des démonstrations culinaires autour de 8 nouvelles idées « snacking ».
- Les **conférences et ateliers débats** ont permis aux professionnels du marché d'échanger sur les grands enjeux et tendances de la restauration rapide. Parmi les intervenants : **Nicolas Riché** (PDG de Columbus Café/ A la carte) et **Armand Taïeb** (Gérant de Fuxia, La Ferme, Razowski) qui ont partagé lors d'un atelier leur expertise du secteur.
- La sélection de concepts originaux par les professionnels avec **deux animations inédites** :
 - ✓ Les « **Trophées Concepts Tendances B.R.A.** » : remis par le magazine *B.R.A. Tendances Restauration*, ces trophées ont récompensé 9 enseignes originales de par leur décor, leur concept ou leur offre : Sum, Joosbayoo, Rutabaga, Wash Bar, Wine By One, Au Fût et A Mesure, Mojita & Bob, Our et Roule Galette.
 - ✓ La « **Sandwich & Snack Show Academy** » a récompensé 3 concepts Snacking émergents et duplicables : *Flam Flam* (Toulouse), *Fish Kiss* (Lyon) et *Carrefour Cité Café* (Bordeaux). Un Prix Spécial du Jury a également été décerné à un 4^e concept « coup de cœur » : *Joséphine à Paris*.



La restauration Italienne sur le Sandwich & Snack Show 2011... Pari gagné pour ce nouveau rendez-vous !

6 834 professionnels ont pu découvrir et apprécier l'univers de la restauration italienne lors de la **1^{ère} édition de Parizza, riche en animations et contenu spécifiques.**

En lançant ce nouvel événement dédié au monde de la Pizza, Pasta et Restauration Italienne, le Sandwich & Snack Show 2011 s'est positionné comme un acteur avec qui compter sur ce marché en perpétuel développement. Une expérience qui sera donc renouvelée en 2012.

Bilan en chiffres

- 10 520 visiteurs (dont 57% de visiteurs de province)
- 300 exposants
- 15 conférences / 20 intervenants
- 10 000 m² de surface

Rendez-vous les 15 et 16 février 2012 – Paris – Porte de Versailles !

Le Sandwich & Snack Show et Parizza sont organisés par Reed Expositions

Le Sandwich & Snack Show est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont : Equip'Hôtel Paris, Vending PARIS, Sandwich & Snack Show, Parizza et Cuisinez. Elles rassemblent plus de 2 000 exposants et plus de 120 000 visiteurs.

Contact Presse :

Agence CAP & CIME
8 rue Royale - 75008 Paris
Tél : 01 44 50 50 57
agence@capetcime.fr