

Sandwich & Snack Show et Parizza 2023 : l'édition de tous les records !

C'est une 23^e édition haute en couleurs et saveurs qui vient de se dérouler à Paris Porte de Versailles. Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza ont accueilli **10 800** visiteurs, soit **+20%** par rapport à l'année dernière. Les professionnels passionnés sont venus assister à pas moins de 6 concours (dont 3 nouveaux !), 3 remises de prix, rencontrer près de 340 exposants, plus de 400 marques...

Un salon en totale ébullition

Les professionnels de la restauration rapide et nomade s'étaient résolument donnés rendez-vous pour la Grand-Messe du snacking ! Le salon Sandwich & Snack Show était durant 2 jours **LE lieu pour découvrir, déguster, tester, échanger et s'inspirer.**

« On a senti un vrai dynamisme, ultra porteur, bien propre au segment de la restauration rapide. Exposants et visiteurs qui étaient massivement présents ont une fois de plus reflété cette résistance qui les caractérise tant... on peut dire que le salon a tenu son pari haut la main ! »,

Béatrice Gravier, Directrice des salons Sandwich & Snack Show – Parizza.



Une édition marquée par un florilège de nouveautés

Challenge Végétal en partenariat avec La Vie™

Séverine Figuls, du restaurant Chacha à Nantes, s'est démarquée lors de ce tout **nouveau rendez-vous culinaire 100% végétal**. Quatre candidats s'étaient mesurés face au Chef de La Vie™ pour **proposer des plats valorisant les alternatives aux protéines animales** en foodservice.



Championnat de France de Pasta en partenariat avec Barilla

20 candidats se sont affrontés lors de 4 épreuves mettant en scène les **recettes typiques de la Sicile, des Pouilles et de Ligurie**. Pietro Rabboni, chef de Gruppomimo, a su séduire le jury présidé par Gabriele Ravasio du Trianon Palace à Versailles.



Championnat de France de la planche apéritive by Rovagnati

Véritables créations visuelles aussi belles que gourmandes, le phénomène des planches apéritives a capté la foule sur le salon. Après **3 épreuves techniques et artistiques**, c'est Véronique Rume de Sucy en Brie (94) qui a remporté le titre de championne de France face à 4 candidats.



Les Grands Prix du Snacking

La toute nouvelle cérémonie pour **célébrer les grandes initiatives et grands acteurs de l'année du secteur du snacking** a fait son entrée sur le salon Sandwich & Snack Show !

Le prix de la **Snack Academy** récompensant le meilleur concept ouvert dans l'année a été attribué à Yoummah (Paris). Amoné (Paris) a décroché le prix coup de cœur du public, quant au prix du public, il a été remporté par Smoké & Fries (Lyon). Le **prix de la franchise** de l'année a été décerné à Julien Perret fondateur de BChef. Le **prix digital** a été remis à Julia Commandeur de Théory, le concept La Table Nous Anti Gaspi a reçu le **prix de l'initiative écoresponsable** et La Fabuleuse Cantine le coup de cœur du jury. Enfin Jean-François Feuillette s'est vu remettre le prix de la **Figure snacking de l'année**.



Masterclass Barista en partenariat avec Oatly

Les professionnels étaient nombreux à assister à ce format hybride keynote/atelier permettant de **développer un boosteur efficace de chiffres d'affaires** : le café ! Après de riches échanges réalisés avec les experts clés, le barista d'Illy Café a réalisé des **démonstrations interactives** avec le public de latte art et café glacé.



Keynotes et conférences

Le chef étoilé **Guillaume Sanchez** et **Jean-François Bandet**, fondateur de Bo & Mie ont partagé leur **vision de la restauration** avec le public lors de deux key notes privilégiées. Les **conférences du plateau du Zapping du Snacking** ont également fait carton plein grâce à des thématiques pertinentes et aux **interventions d'acteurs phares** : Jour, Mavrommatis, Salad&Co, Uber, Tabesto, Bagel Corner, New School Tacos, Impulse, Mersea, Pokawa, French Coffee Shop...



Les temps forts 2023

Snacking d'Or by France Snacking

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**. Plus de **154 000 votes** ont été enregistrés et ce sont **40 lauréats** qui intègrent cette année le club des produits **Snacking d'Or by France Snacking 2023**.

17^e Championnat de France de la pizza

Simone Desogus, originaire du Vaucluse est le nouveau **champion de France de Pizza** ! Les plus chanceux pourront déguster ses pizzas au restaurant Margherita 1889, à Pernes-les-Fontaines près d'Avignon.



6^e Championnat de France de sushi

Vincent Broggi a été nommé grand champion cette **sixième édition du Championnat de France de Sushi**. Actuellement installé au Village Gastronomique de Dijon, il intègre l'équipe de France de sushi et décroche son ticket d'entrée pour la prochaine **Coupe du monde** qui se déroulera à Tokyo.



Coupe de France du Burger by Socopa

Matthias Carre a su se démarquer sur la thématique **Rock'n burger** avec son burger Paint it Black. Originaire de Compiègne, il a conquis le **jury présidé par le chef Arnaud Baptiste** grâce à son burger en hommage au Rolling Stones.



Trophées B.R.A. Concepts Snacking

Les Trophées B.R.A. Concepts Snacking ont **récompensé plusieurs concepts** qui, par l'originalité de leur positionnement, de leur offre, de leur décor ou de leur management, **participent à l'évolution du marché**. Les concepts primés cette année : Baldoria (Paris), Bao Kitchen (Angers), Bien Roulé (Clermont-Ferrand), Boui-Boui Sando (Toulouse), Onolulu (Rennes, Caen et Cesson-Sevigné).

Un salon engagé dans une démarche éco-responsable

Dans une démarche globale et responsable, **nos salons s'engagent pour le respect de l'environnement et la diminution de nos déchets et de l'empreinte écologique**. Cette année, les bénévoles de l'association **Porteurs d'Espoir** ont récolté **6 500kg de denrées alimentaires** pour les plus démunis. Au total, **708 personnes** ont ainsi pu bénéficier de cette aide alimentaire. Lors de ce salon, une **sensibilisation quotidienne au tri sélectif** a également été faite en partenariat avec **Re'Up**. Les bacs de biodéchets présents ont permis de collecter 0,4 T de biodéchets et ainsi 17,5kg eq. CO2 évités.

**A très vite pour la
24^e édition du Sandwich & Snack Show et 12^e édition de Parizza**

A propos de RX - www.rxglobal.com

RX est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité. RX France organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie, au Mexique et aux États-Unis. La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs. RX fait partie de RELX, leader mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

www.rxglobal.com

* organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France

Contact presse
Agence Match
Oanh Lecomte
oanh@agencematch.fr
06 99 29 12 47