

Honneur à la cuisine nomade pour la 13^{ème} édition du Sandwich & Snack Show 2012

Le rendez-vous leader sur le marché du snacking
et de la consommation nomade !

15 et 16 février 2012 – Porte de Versailles - Pavillon 4



Véritable révélateur de tendances, le Sandwich & Snack Show est le plus grand rassemblement européen des fournisseurs de la restauration rapide et de la vente à emporter. Cette année encore, le salon apportera des réponses pragmatiques aux restaurateurs, distributeurs, gestionnaires ou industriels grâce à un contenu enrichi valorisant les dernières tendances et innovations produits, services et concepts.

Honneur à la mobilité et au nomadisme

Le nomadisme se développe repoussant toujours plus loin les frontières du snacking. Une multitude de camions « gourmets » ont vu le jour pour répondre à la demande croissante des consommateurs pour une cuisine innovante et pratique. Aux Etats-Unis, le phénomène Food Truck est déjà bien installé et a même ses propres oscars : les « Vandy Awards » ! Le Sandwich & Snack show proposera différentes animations pour illustrer cette tendance croissante :

- « **La Baraque à Snack** » : à l'extérieur même du salon, un véritable **Food Truck** proposera une offre snacking inventive à savourer sur le pouce. Pilotée par **Thierry Marx**, « La Baraque à Snack » sera animée par des apprentis cuisiniers en réinsertion. en partenariat avec Tecknobox et l'Ecole de Blanquefort

Mercredi 15 et jeudi 16 février – au coin du Pavillon 4.

- **Le Snacking mobile** parrainé par **Thierry Marx**. Des étudiants de Strate College, école supérieure de design industriel, présenteront des projets sur la thématique de la cuisine de rue.

Mercredi 15 février à 14h30 sur le Laboratoire de Tendances.

- **L'Idée Street Food** mise en œuvre par le chef **Claudio Aguirre**, gagnant de la Coupe du Sandwich en Espagne.

Mercredi 15 février à 15h30 sur le Snacking des Chefs.

- **La « Tendance Snackable »** sera également illustrée dans le **Carnet de Tendances** de Cate Marketing à travers des exemples concrets de nouveautés alimentaires, mais aussi packaging, matériel et équipement, aménagement et concepts.

- **La conférence « Restauration livrée et ambulante : le succès livré sur un plateau »** avec les interventions de **Jean-Marc Sonolet** (Président de Class'Croûte) et **Sébastien Forest** (Fondateur d' Allo Resto).

Mercredi 15 février à 16h45 sur l'Espace Conférences.



Contact Presse

Agence Cap & Cime PR

agence@capetcimepr.fr - T. 01 44 50 50 57

Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration

myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53

A retrouver également sur le Sandwich&snack show 2012 :

- **Le Snacking des chefs** : parrainé par Jacques Pourcel, 8 idées à emporter seront réalisées en Live par les plus grands chefs avec un focus particulier sur **l'emballage**.
- **Le Laboratoire des Tendances** : focus sur **les métiers de bouche** avec des MOF fromagers, pâtisseries confiseurs, boulangers et cuisiniers et primeurs qui donneront leur vision du snacking dans une formule à 10 euros incluant la boisson !
- **Le Carnet de Tendances** : les dernières tendances alimentaires, mais aussi packaging, matériel et équipement, aménagement et concepts décryptés par Cate Marketing. **Focus spécial Boissons**.
- **Les innovations** : les innovations des exposants seront identifiées dans un parcours dédié. Nouveauté cette année : **un espace Nouveautés à l'entrée du salon** avec une mise en scène originale du scénographe Thierry Virvaire.
- **La Sandwich & Snack Show Academy** récompensant les **4 concepts de restauration rapide** qui ont le plus d'avenir.
- **Le Pôle Franchise** : pour illustrer l'essor des concepts de restauration développés en franchise, un pôle Franchise est créé cette année sur le stand de l'Observatoire de la Franchise avec un programme d'ateliers dédié. *En partenariat avec Franchise Expo.*
- **Le Pôle Nutrition**, animé par Nutritionnellement et la 3^{ème} édition du **Baromètre Nutritionnel**.
- **Les nombreuses conférences**, en présence des meilleurs experts du marché : les grands chiffres du marché du sandwich et du snacking en France, l'Indice Jambon-Beurre®, les concepts de demain, le snacking dans les commerces non alimentaires...

300 exposants

5 secteurs d'activités

14 conférences

25 démonstrations Snacking des chefs

12 000 visiteurs attendus



A propos de Reed Expositions

Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza sont organisés 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, Marocotel by Equip'Hôtel, et Cuisinez avec M6. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 160 000 visiteurs.

Informations et programme complet sur : www.sandwichshows.com

**Rendez-vous mercredi 15 février de 9h30 - 19h00 et jeudi 16 février 9h30 - 18h00
Paris Porte de Versailles - Pavillon 4**

Contact Presse

Agence Cap & Cime PR

agence@capettimepr.fr - T. 01 44 50 50 57

Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration

myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53