



La tendance « Snackissime » : le snacking Plaisir ! A déguster sur le 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

Aujourd'hui, le snacking monte en gamme et met en avant la notion de plaisir. C'est une pause qui peut rimer avec gourmandise, sensorialité, variété, rêve...

« L'enseigne Cojean a inspiré un nombre surprenant de nouveaux opérateurs (chaînes et indépendants) qui se sont lancés sur le marché de la restauration rapide haut de gamme en suivant cette mouvance axée sur la naturalité. Citons, entre autres, les concepts Bert's (2002), EatMe et Naked (2005), l'arrivée d'Exki en France (2006) et plus récemment Equi'Wok, L'Aubrac Corner, Boco, Our - le concept du « chic Kebab »- Le Carré des gourmets - un concept de restauration rapide 100 % provençal - ou encore Cactus, Chaak et Torti'as pour le Tex-Mex. Rappelons aussi que plusieurs grands chefs se sont également lancés dans l'aventure : Alain Ducasse, Paul Bocuse, Guy Martin, Vincent Ferniot... » **Bernard Boutboul, Directeur Général Gira Conseil.**

Une tendance illustrée cette année sur le Sandwich & Snack Show :

Le Snacking des Chefs parrainé par Jacques Pourcel

« Le snacking, c'est une nouvelle façon de consommer, aller de plus en plus vers une nourriture plus saine, plus proche de notre santé et s'éloigner au maximum de la malbouffe. Une tendance d'aller vers des produits de qualité et des prix accessibles : l'association des deux n'est pas incompatible. » **Jacques Pourcel, Le Jardin des Sens.**

Comme chaque année, les chefs sont à l'honneur avec 9 idées réalisées en live sur le Snacking des chefs :

Mercredi 15 février

- ◆ 12h30 : **Idée « d'Ailleurs »** par Alain Caron, Masterchef Hollande
- ◆ 14h15 : **Idée « Le Chef fait son Marché »** par le duo Gilles Choukroun, chef du MBC, et Flora Mikula, chef de l'Auberge Flora
- ◆ 15h30 : **Idée « Street Food »** par Claudio Aguirre, gagnant de la coupe du monde de Sandwich en Espagne
- ◆ 16h45 : **Idée « Sucrée-Salée »** par Ilan Waiche, Danone

Judi 16 février

- ◆ 10h : **Idée « Restauration Collective »** par Anel Cussot, 3 CERP
- ◆ 11h15 : **Idée « Bio »** par Alain Alexanian, A Point Café
- ◆ 12h30 : **Idée « Pizza »** par Dorothee Leombruni, Championne du Monde de Pizza, Stellina Pizza
- ◆ 14h15 : **Idée « Le Chef fait son Marché »** par Jacques Pourcel, Le Jardin des Sens
- ◆ 15h30 : **Idée « Sucrée »** par Patrick Chevalot, Pâtisserie Chevalot
- ◆ 16h45 : **Idée « Traiteurs »** par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

Démonstrations animées par Eric Roux, journaliste culinaire.



Nouveau en 2012 ! Le Snacking des chefs accueille la 9^{ème} Coupe du Monde du Sandwich organisée par Délifrance : 8 pays participants : France, UK, Italie, Suisse, Belgique, Turquie, Malaisie, Japon !
Mercredi 15 février 10h-11h30

Le « Snackissime », une des 3 tendances décryptées dans le Carnet de Tendances 2^{ème} édition par Cate Marketing

« Manger vite, sain et nomade n'implique pas nécessairement de se nourrir d'aliments tristes, insipides et standardisés. C'est même plutôt l'inverse : la pause nourriture, parce qu'elle est synonyme de quotidien et de nécessité, appelle à de la variété, à des saveurs originales et délicieuses, à de la beauté ! Après une évolution fonctionnelle, puis éthique, le snacking s'intéresse désormais au plaisir. Plaisir de trouver des produits de qualité, voire de luxe, avec par exemple le foie gras, le parfum truffe ou le saumon fumé. Plaisir de manger d'élégantes pâtisseries ou des bouchées colorées conçues par des designers et mises en valeur dans des conditionnements précieux. Plaisir de « manger des histoires » en retrouvant des saveurs d'antan, des recettes de tradition adaptées aux contraintes du snacking ou des parfums rares. » **Rémy Lucas, Directeur Général Cate Marketing**

La sélection snacking de luxe Sandwich & Snack Show et Parizza : le What'up Star !

Pour faire un clin d'œil au segment du snacking de luxe et faire découvrir la créativité des chefs en la matière, le Sandwich & Snack Show et Parizza ont identifié 7 **snackings de luxe** :

- ◆ Sandwich au foie gras, chutney de mangue et légumes marinés par Guy Martin, MIYOU (Paris)
- ◆ Sandwich à la truffe fraîche, Michel Rostang, Michel Rostang (Paris)
- ◆ Mini pizza truffe noire et fontina, Jean-Georges Vongerichten, Market (Paris)
- ◆ Club Sandwich, Yannick Alléno, Meurice (Paris)
- ◆ Tartare de thon façon Rossini (tartare de thon, bloc de foie gras, marinade à la truffe noire, oignon), Sushi Shop (Paris et Province) - Jean-François Piège,
- ◆ Burger Tradi au pain cuit minute, Pascal Favre- D'Anne, VF (Angers)
- ◆ Pizza à la truffe, Altaglio (Paris)

Les produits du What'up Star : à découvrir de toute urgence !

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