



## Snack Show 2026 :

# le snacking plus dynamique que jamais

Les 1<sup>er</sup> et 2 avril 2026, le Snack Show a une nouvelle fois confirmé sa place de salon référent et leader pour les professionnels de la restauration rapide, réunissant les acheteurs clés de la restauration chaînée, indépendante, boulangère, collective et de la GMS. Avec 16 000 professionnels de la restauration et 450 exposants, cette 26<sup>e</sup> édition confirme plus que jamais la vitalité du secteur et son appétit pour l'innovation. Pendant deux jours, tendances, rencontres et nouveautés ont rythmé un salon en pleine effervescence.



## Le rendez-vous qui capte et décrypte les grandes tendances du snacking

Avec **1 800 nouveautés et innovations** présentées, le Snack Show 2026 s'impose comme un **véritable baromètre du marché** mettant notamment en lumière les **Jeunes Pousses** et leurs **nouveaux produits et solutions** qui dynamisent le secteur.

Cette édition a été marquée par des évolutions fortes, à commencer par **Parizza+Gusto**, qui franchit pour la première fois le cap des 100 exposants et élargit son positionnement à tout l'univers du snacking italien.

Autre temps fort : **le lancement de The Coffee Place**, un nouvel espace dédié au café, reflet des nouvelles attentes des consommateurs et des opportunités de croissance pour les professionnels.

La **boulangerie** confirme également sa montée en puissance sur le salon, avec une restauration boulangère devenue **un segment stratégique de la restauration rapide**, représentant désormais plus de **10 % du visitorat**. Des experts ont ainsi pris la parole sur les enjeux du snacking en boulangerie et son développement, notamment lors d'une keynote dédiée avec **Pascal Rigo**. Deux enseignes du secteur ont par ailleurs été distinguées : **Poulaillon**, lauréat du prix **Initiative boulangère des Grands Prix du Snacking**, et **Nicolas et Cécile Bécam** (Maison Bécam), sacrés **Figures Snacking de l'année**.

Entre concours, remises de prix et prises de parole d'experts, le salon a une nouvelle fois offert **deux jours intenses d'inspiration, de rencontres et de découvertes**.

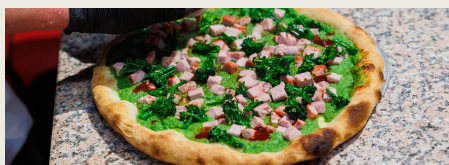


“ Avec cette édition, nous franchissons un nouveau cap pour offrir aux professionnels du snacking un salon toujours plus riche et inspirant. La présence d'acheteurs clés, la diversité des exposants et les nombreuses innovations présentées font de ce Snack Show 2026 un véritable reflet du dynamisme du secteur. ”

explique Béatrice Gravier,  
directrice du Salon  
Snack Show

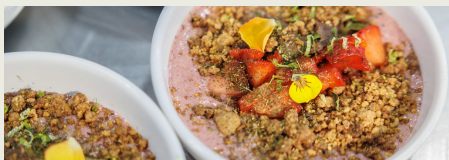
## Les temps forts

### Le Championnat de France de la Pizza 20<sup>ème</sup> édition



Le Championnat de France de la Pizza a couronné **Christopher Pacaud**. Pour sa septième participation et après plusieurs victoires aux épreuves régionales, le pizziolo a su allier technique et créativité pour décrocher le titre et confirmer sa place parmi les meilleurs de sa discipline.

### Challenge Végétal sponsorisé par Bonduelle Food Service - 4<sup>ème</sup> édition



**Elora Theobald** remporte le Challenge Végétal. Elle a séduit le jury sur les **trois épreuves** : le Sandwich du Monde avec le Trio de légumes grillés Bonduelle Food Service et les épices à la coréenne Ducros, la bouchée façon traiteur avec la bavette végétale Redefine Meat et les oignons rôtis Bonduelle Food Service, et la Création libre à base de Haricots noirs Bonduelle Food Service. Le prix **Coup de cœur** revient à **Hector Torres**.

### Trophée du Meilleur Sandwich by Gastronome Professionnels



Pour la première fois, le Salon Snack Show a accueilli le **Trophée du Meilleur Sandwich**, avec pour thème cette année le Crusty Challenge. Les finalistes devaient imaginer un sandwich alliant texture, goût et créativité pour sublimer la volaille française. C'est **Morgane Tellai** qui a su se démarquer et décrocher le titre.

### Championnat de France de Barista by Specialty Coffee Association France



Pour la première fois, le **Championnat de France de Barista organisé par la SCA France** s'est tenu sur le Salon Snack Show, pendant les deux jours de l'événement. **Brice Robin** a su se distinguer par sa technique et sa créativité, et remporte le titre de champion.

### Championnat de France de Planche Apéritive by Rovagnati - 4<sup>ème</sup> édition



La 4<sup>e</sup> édition du Championnat de France de la Planche Apéritive a couronné **Marie-Charlotte Hamon**, qui a séduit un jury de Meilleurs Ouvriers de France. Ses planches se sont démarquées par couleurs, textures et associations audacieuses. Originaire de Normandie et primeur fromagère, elle a mis en avant des producteurs locaux, notamment lors de l'épreuve « La Planche de vos régions ».

### Championnat de France du Donut by Dawn Foods - 4<sup>ème</sup> édition



**Lucie Etheve** remporte le Championnat de France du Donut 2026 ! Ancienne candidate en 2025 où elle avait décroché la 3<sup>e</sup> place, elle est revenue cette année plus déterminée que jamais. Sa créativité et sa maîtrise technique ont séduit le jury, lui permettant de s'imposer comme la grande gagnante de l'édition 2026.

### Coupe de France du Burger by Soccopa 11<sup>ème</sup> édition



**Kévin Buchailot**, originaire de Dole dans le Jura, a remporté la Coupe de France du Burger sur le thème du Burger du Futur avec sa création « **Maraîcher** ».

### Championnat de France de la Pasta 4<sup>ème</sup> édition



Le Championnat de France de la Pasta, organisé par l'Association des Pizzerias Françaises sous la direction du maître pastaïo Diego Accettulli, a sacré **Ivan Alliata pour les pâtes sèches** avec une recette réalisée dans une meule de Barilla et **Valerio Marroccu pour la catégorie pâtes fraîches** avec ses Culurgiones Mare & Terra typiques de sa région.

### Meilleure Brioche de France 2<sup>ème</sup> édition



Pour la deuxième édition du concours Meilleure Brioche de France, les candidats se sont affrontés autour de trois épreuves, conçues pour révéler toute la richesse et la modernité de la brioche. **Louis Hamel** a remporté le titre, tandis que **Raphaël Docq** a été désigné Coup de cœur du jury.

## Pitch Franchise sponsorisé par L'Express Franchise 3<sup>ème</sup> édition



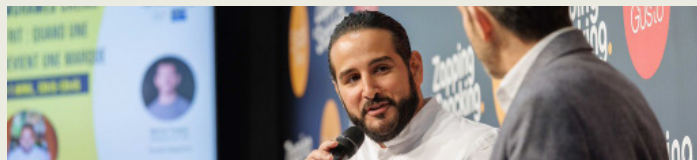
Lors de la 3<sup>ème</sup> édition des Pitch Franchise, 4 enseignes ont eu 5 minutes chacune pour présenter leur concept et convaincre le public. **Mister Garden** a remporté le prix du public, gagnant un passage sur le TV Show de l'Express Franchise et 2 mois d'abonnement offerts au média. **Tio Bigotes** a, quant à lui, été désigné coup de cœur de l'Express Franchise, saluant l'originalité et la créativité de son concept.

## Les Grands Prix du Snacking



Les Grands Prix du Snacking ont mis en lumière les talents qui dynamisent la restauration rapide. Le prix de la **Snack Academy** a été attribué à **Onigami**, le coup de cœur du jury à **Café Victorine**, et le coup de cœur du public au **Sandwich de Bâtard**. **Krousty Sabaidi** remporte le prix **Franchise de l'année**, le prix de l'**Initiative Boulangère** revient à **Poulaillon**, et **Nicolas et Cécile Becam**, pour les Boulangeries Maison Becam, sont sacrés **Figures Snacking de l'année**.

## Les conférences



Le Zapping du Snacking, espace conférences du salon, a accueilli plus de **15 conférences et 30 intervenants**, autour de thématiques variées et très attendues par les professionnels : boulangerie, emballages, régimes alimentaires, digitalisation, erreurs à éviter, développement... Parmi les temps forts, **Mohamed Cheikh** a animé une keynote très suivie sur le poulet frit, produit star du moment, tandis que **Pascal Rigo** a partagé son expertise lors d'une keynote sur le développement des boulangeries.

## The Italian Show par I Love Italian Food



Pour sa seconde édition sur le salon, **The Italian Show**, organisé par **I Love Italian Food**, a de nouveau séduit les professionnels du secteur. Plus d'une trentaine d'exposants étaient réunis pour présenter la richesse de l'offre snacking italien, autour de la pizza, des pâtes fraîche... Démonstrations, masterclass et show cookings ont permis de découvrir le savoir-faire de chefs emblématiques comme Denny Imbroisi, Peppe Cutraro ou Diego Accettulli, tandis que la cérémonie « **100 % Italiano** » a récompensé les acteurs engagés pour l'authenticité gastronomique italienne à l'international.

**Save The Date Snack Show - 27<sup>ème</sup> édition**  
**24 & 25 mars 2027, Pavillon 7.3, Paris Porte de Versailles**



### À propos de RX

RX est un leader mondial d'événements et de salons. RX s'appuie sur son expertise sectorielle, les données et la technologie pour le développement des entreprises, des collectivités et des individus. Présent dans 25 pays et couvrant 41 secteurs d'activité, RX organise près de 350 événements par an. RX s'engage à créer un environnement de travail inclusif pour tous ses collaborateurs et collaboratrices. RX permet aux entreprises de se développer grâce à la donnée et aux solutions digitales. RX fait partie de RELX, un fournisseur mondial de données, d'outils d'analyses et de décisions pour les professionnels et les entreprises. Pour plus d'informations, visitez le site [www.rxglobal.com](http://www.rxglobal.com). RX France est créateur de places de rencontres à forte valeur ajoutée, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MIPCOM, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM, Big Data & AI Paris, MAPIC, Paris Photo, Maison&Objet\* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie et au Mexique. Pour plus d'informations sur [www.rxglobal.fr](http://www.rxglobal.fr)

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



### À propos de Snack Show

Snack Show est le salon de référence des professionnels du snacking. Il réunit chaque année plus de 450 exposants et 16 000 professionnels autour de trois univers : Snacking (concepts alimentaires et packaging), Parizza+Gusto (snacking italien) et Smart Lab (foodtech et équipements). Avec près de 1 800 nouveautés et innovations présentées chaque année et plus de dix concours et remises de prix, le salon met en lumière les concepts, personnalités et produits les plus innovants du secteur. Conférences et interventions d'experts rythment également l'événement et dévoilent les tendances à suivre. La 27<sup>ème</sup> édition du Snack Show se tiendra les 24 et 25 mars 2027.

**FOOD,  
TECH &  
MORE...**