

Snack
Show

Snack Show 2025 : une nouvelle édition phare qui marque le succès du secteur du snacking !

Le Snack Show 2025 a confirmé son statut de rendez-vous incontournable pour les professionnels de la restauration rapide, attirant 14 650 visiteurs. Cette édition a marqué une évolution majeure avec un changement de hall, offrant une capacité d'accueil plus grande et un confort accru pour les visiteurs et les exposants. Plus que jamais, le salon a joué son rôle clé en rassemblant les acteurs du snacking pour échanger, découvrir les innovations et façonner l'avenir du secteur.



L'évènement incontournable du snacking

Le Snack Show continue de s'imposer comme **l'évènement incontournable pour les professionnels de la restauration rapide**. Avec **plus de 360 exposants cette année**, le salon a offert une occasion unique de découvrir les dernières tendances et innovations du secteur.

En 2025, de **nombreuses nouveautés ont enrichi l'expérience des visiteurs** : une nouvelle zone de conférences, l'évènement The Italian Show, un nouvel espace dédié à la tech, ainsi que de nouveaux concours. Deux jours particulièrement dynamiques, propices aux échanges et aux découvertes !

“ Avec cette nouvelle édition, nous avons franchi une nouvelle étape pour offrir aux professionnels du snacking un salon encore plus ambitieux et adapté à leurs besoins. Le changement de hall nous a permis d'améliorer le confort et l'expérience des visiteurs comme des exposants. Comme chaque année, le visitorat s'est distingué par sa qualité, réunissant des acteurs engagés et en recherche active d'innovations. ”



déclare Béatrice Gravier directrice du salon Snack Show.

FOOD,
TECH &
MORE...

Les temps forts

La Meilleure Brioche de France - 1^{ère} édition

Christophe Delporte (Boulangerie Rouget) remporte la première édition de la Meilleure Brioche de France, **un concours présidé par Jean-François Feuillette**. Il s'impose après avoir brillamment maîtrisé les trois épreuves : la brioche feuilletée en épreuve technique, la brioche végétale salée en épreuve imposée, et enfin, la brioche sucrée en épreuve créative.



Le Championnat de France du Donut by Dawn Foods - 3^{ème} édition

Florent Masgontyn (fondateur de Ô Donuts Toulouse) remporte le Championnat du Donut 2025, grâce à ses performances techniques et créatives sur les trois épreuves : donut technique, donut qui accompagne le mieux une boisson chaude et donut saveurs du monde.



Le Challenge Végétal by Flora Food Group - 3^{ème} édition

Camille Bury (employée du laboratoire Feuillette à Blois) est la grande gagnante du Challenge Végétal 2025. Elle a séduit le jury en proposant un sandwich veggie à base de Cheddar végétal Violife et de filet de poulet végétal Swapfood, en revisitant un bœuf bourguignon avec l'alternative au beurre Flora et le Steak végétal Planted, et en créant un dessert gourmand avec la crème végétale 31% mg Flora.



Le Championnat de France de la Pizza - 19^{ème} édition

La 19^{ème} édition du Championnat de France de la Pizza a vu la victoire de **Jimmy Pestel**, installé au Havre. Il a séduit les juges avec sa recette de pizza au saumon fumé sur velouté de butternut, créée en collaboration avec des chefs cuisiniers.



Le Championnat de France de la Planche Apéritive by Rovagnati - 3^{ème} édition

Mathieu Soulière, gérant de Soulière Traiteur à Chamalières (63), remporte le Championnat de France de la Planche Apéritive. Il a su séduire le jury par son exigence, sa créativité et la qualité de ses compositions.



Le Championnat de France de la Pasta - 3^{ème} édition

Le Championnat de France de Pasta 2025, **organisé par l'Association des Pizzerias Françaises** et dirigé par **Diego Accettulli**, maître pastaïo, a couronné cette année **Fabrizio Rubino** en tant que vainqueur de l'épreuve des pâtes sèches et **Joel Palmerio** pour l'épreuve des pâtes fraîches.



Championnat de France de Tiramisù by Galbani - 1^{ère} édition

Le Championnat de France de Tiramisù Galbani Professionnel est présidé par **Nabil Barina**, signe un podium 100 % féminin pour cette première édition. **Doris Albert**, pâtissière chez Ladurée à Morangis (91), décroche le titre avec ses créations Volcan et Spirale gourmande.



Masterclass Barista by De'Longhi - 2^{ème} édition

La Masterclass Barista, rendez-vous 100% dédié au café, a permis aux professionnels de la restauration de **découvrir des clés pour structurer leur offre et booster leur chiffre d'affaires**. Xavier Caro (De'Longhi), Maxime Lefevre (Mamatte) et Jean-Christophe Albaret (Cafés Richard) ont échangé lors de la table ronde, tandis que Théo Cherrier (De'Longhi) a animé des **démonstrations pratiques** pour les participants.



Coupe de France du Burger by Socopa - 10^{ème} édition

Pour cette édition anniversaire de la Coupe de France du Burger by Socopa, présidée par **Tom Meyer**, **Camille Loas** réalise un doublé en remportant la Finale nationale 2025 et la Battle des champions avec son burger Le Wellington. Le prix Jeune Talent revient à **Lucas Veith**.



Snacking d'Or

Les Snacking d'Or, organisés par le magazine **France Snacking**, ont décerné **plus de 40 trophées** pour récompenser les produits de l'année dans l'univers du snacking. Ce prix référent pour les fournisseurs du secteur – TPE, PME et grands groupes – met en lumière les produits et équipements les mieux adaptés à l'univers de la restauration rapide et nomade.



Le Championnat de France de Sushi - 8^{ème} édition

Pierre-Maël Belaïfa, originaire des Landes, remporte le Championnat de France de Sushi. Il représentera la France au prochain championnat d'Europe.



The Italian Show by I Love Italian Food - 1^{ère} édition

Grande nouveauté cette année, le Salon Snack Show – Parizza a accueilli **The Italian Show**, un événement dédié à la gastronomie italienne dans la restauration internationale. Organisé par l'association **I Love Italian Food**, cet événement a mis en lumière l'excellence des produits et savoir-faire italiens à travers des animations, masterclass et dégustations.



Les conférences

Cette année, le salon a inauguré **un nouvel espace de conférences, les Smart Talks**, dédié aux sujets tech, avec des intervenants tels que Julien Liberge (Buzzman), Djam (Black & White Burger) et Alexandre Maizoué (Krispy Kreme).

L'iconique **Zapping du Snacking** a également attiré un large public, accueillant des experts de la restauration rapide pendant les deux jours du salon. Les conférences ont couvert des thématiques cruciales pour le secteur, avec **des intervenants de renom** comme Columbus, Poilâne, Burger King, Blondie, Les Burgers de Papa... **Jean-François Feuillet** et **Christophe Adam** ont présenté une keynote en duo sur le rôle des coffee-shops dans l'univers des boulangers-pâtisseries, tandis que **Julien Sebbag** et **Grégory Cohen** ont partagé leur vision de la restauration lors de deux keynotes très suivies.



Les Grands Prix du Snacking

Lors de la cérémonie des Grands Prix du Snacking, les grandes initiatives et les acteurs majeurs du secteur ont été mis à l'honneur. Le prix de la **Snack Academy** a été attribué à **Compadre**, tandis que le **coup de cœur du jury** a été décerné à **Maurice Sfez Café** et le **coup de cœur du public** à **Le Café Feuillette**. **Black & White Burger** a remporté le **prix Franchise de l'année**, et **Krispy Kreme** a été récompensé par le **prix Master-Franchise**. Le **prix Éco-Responsable** a été remis à **Mûre**, tandis qu'**Oté** a été élu **Jeune Espoir**. Le **prix de l'Initiative Boulangère** a été attribué à **Mamatte**, et **Florent Mercier**, pour **Le Grand Feu**, a été sacré **Figure Snacking de l'année**.



Pitch Franchise - 2^{ème} édition

Lors de la deuxième édition des Pitches Franchise, **Lupo**, un concept snacking proposant des pizzas innovantes, a remporté le prix. Quatre jeunes réseaux de franchise ont eu l'opportunité de présenter leur concept afin de remporter **un abonnement de six mois à L'Observatoire de la franchise**.



**Rendez-vous le 1^{er} et 2 avril 2026
pour la 26^{ème} édition du Salon Snack Show**

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 sur 42 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 numériques. 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.

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, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM, Big Data & AI Paris, MIPCOM, 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

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