

SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

PARIZZA

30 & 31 mars

2022

Paris  
Porte de Versailles  
Pavillon 7.1

Co  
unique  
de e e



## 6 Concepts de restauration rapide distingués par les Trophées B.R.A. Concepts Snacking 2022



Les Trophées B.R.A. Concepts Snacking sont de retour pour une 11e édition qui se tiendra le 31 mars sur le Sandwich & Snack Show. La Promotion 2022 comprend 6 lieux originaux et prometteurs à travers la France, dont les dirigeants seront sur scène.



### Des concepts inspirants et novateurs

Sélectionnés parmi ceux dont le magazine professionnel B.R.A. Tendances Restauration a récemment parlé dans ses colonnes, les établissements primés par les **Trophées B.R.A. Concepts Snacking** ont un autre point commun : ils participent à l'évolution du marché de la restauration rapide en France par l'originalité de leur positionnement, de leur offre, de leur décor et/ou de leur gestion. La créativité, l'audace, la transparence et la passion des fondateurs et dirigeants ont aussi été pris en considération.

Résultat : 6 restaurateurs venus de différentes régions recevront un prix sur le **Zapping du Snacking** [près du stand de B.R.A. n°B33], le **jeudi 31 mars de 13h10 à 14h**. Ils présenteront leur **concept**, dévoileront une partie de leur **stratégie** et **idées novatrices**, et participeront à une **table ronde** sur les **clés du succès** en restauration rapide. Le coach Laurent Pailhès partagera ses conseils avisés à la fin de cet événement, qui sera animé par Anthony Thiriet.

>Badge d'entrée offert avec le code SPFBRA sur [www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com)



« Malgré un contexte global incertain, les professionnels de la restauration rapide font preuve de courage et de résilience. La crise n'a pas bridé leur créativité loin de là ! Nous sommes toujours surpris par ces nouveaux concepts hyper créatifs qui cassent les codes de la restauration en proposant une offre totalement nouvelle. »

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



*« Les Trophées B.R.A. mettent en exergue les concepts les plus originaux et innovants du moment. Cette année, 6 établissements issus de 5 villes de France sont mis à l'honneur. »*

**Anthony Thiriet,**

Rédacteur en chef du magazine professionnel B.R.A. Tendances Restauration

## Les 6 lauréats 2022

### Doug Food à Aurillac

#### La cuisine d'Auvergne en VAE



Installé sur le parking de La Mangoune à Aurillac, Doug Food propose des salades, burgers et frites, mais aussi des plats de cette basserie auvergnate comme la truffade, le tout en VAE. Équipé d'une cuisine, ce module extérieur a été imaginé pendant la crise comme une alternative aux fast foods, avec un concept très identifiable et une mascotte. Ses fondateurs voulaient aussi que « l'emporté » ne soit pas un fardeau pour le restaurant, et qu'une distinction bien nette soit faite entre l'expérience sur place et la VAE. L'offre a été adaptée en portion et en prix, mais conserve la qualité, la générosité et le côté fait maison avec des ingrédients locaux et premium. Le goût et le rapport qualité/prix sont au cœur de ce concept, qui proposera prochainement ses produits via les opérateurs de livraison. Si les bons résultats se maintiennent, le concept pourrait être dupliqué près d'autres brasseries La Mangoune, et proposé à d'autres restaurateurs, en franchise ou en conseil.

Ouvert depuis août 2021. Prix remis à **Jean-François Roche**, fondateur et gérant-propriétaire.

### Krioya à Lyon

#### La street food péruvienne sublimée



Cantine dédiée à la street food péruvienne et toute sa diversité, Krioya propose des plats authentiques et d'autres plus originaux, avec une touche de fusion issue des expériences de la cheffe. Au menu notamment, une gamme de Ceviches de la mer, de Chifa woks, de Salades et de Tapas péruviens, avec des variantes végétariennes et/ou sans gluten. Maïs, citron vert, gingembre, avocat, quinoa et piments sont à l'honneur chez Krioya, qui a pour best-seller le Ceviche nikkei (thon cru mariné, leche de tigre nippon, 15 €) et l'assiette Piqueos de 5 tapas péruviens (18 € pour 2). Desserts et vins péruviens et Pisco sour sont aussi à déguster dans cet établissement au cadre unique et coloré. L'ambiance y est chaleureuse, avec un fond musical dépayçant. La clientèle est plus jeune et festive en soirée, et des événements permettent d'animer les lieux. Une 2e unité est déjà prévue à Lyon, avant un potentiel lancement en franchise.

Ouvert depuis janvier 2020. Prix remis à **Véronica Moreno**, cofondatrice, gérante et cheffe.

### Shake Eat Œuf à Bordeaux

#### L'œuf décliné et conceptualisé



Pour 10,50 € ou 15,90 € avec viande ou poisson, ce concept permet de composer son assiette, en cochant des ingrédients sur une fiche : œufs au choix (pochés, brouillés...), légumes, toppings, sauce, mouillettes et complément protéiné. Préparés dans une cuisine ouverte, avec un procédé spécifique, les plats sont servis en moins de 3 min. Des recettes originales sont suggérées par l'enseigne, qui s'inscrit dans la mouvance healthy et se veut écoresponsable : mouillettes d'un fournisseur local, 95 % d'œufs régionaux, contenants biodégradables, fontaine à eau... L'œuf s'impose aussi dans le logo et le cadre, épuré mais unique, entre chaises ovales, boîtes à œufs sur les tables et vaisselle ovoïde. Le côté ludique séduit beaucoup les étudiants et les enfants. Avec déjà un labo de production et 2 ouvertures prévues en 2023, Shake Eat Œuf pourrait devenir une franchise nationale... voire internationale.

Ouvert depuis juin 2021. Prix remis à **Cyrille Gallard**, gérant-fondateur.

### Totalement Gaufre à Paris

#### Des gaufres novatrices et mobiles



Avec 3 triporteurs à date, ce concept propose 16 recettes de gaufres en forme tubulaire, façon churros. Cuits dans une machine conçue pour l'enseigne, ces « gaufres » imaginés avec des chefs sont proposés en 12 versions sucrées... et 4 salées ! Évolutive, la carte a récemment intégré une recette au CBD. Avec une base en forme de mix pour éviter la perte et des garnitures pouvant être congelées, le concept réalise 80 % de marge et son personnel n'a pas besoin d'être qualifié. L'aspect mobile permet de proposer les produits dans tout Paris et au-delà, mais aussi dans des parcs d'attractions et sur des événements, avec des déclinaisons en petites bouchées. La livraison a aussi été lancée avec les agrégateurs. Des corners ou snacks plus classiques pourraient voir le jour, avec déjà des pistes pour des centres commerciaux à Paris, Lyon et Marseille.

Ouvert depuis nov. 2019. Prix remis à **Georges le Guerneve**, dirigeant-fondateur.

## Yo' Mac&Cheese à Paris 20e

### Un twist premium à la française

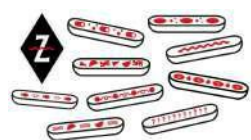


Yo' Mac&Cheese marie un produit de la street food américaine à la gastronomie française dans un univers hip-hop. Cette enseigne mono-produit, première en son genre, réinvente et décline les fameux Macaroni au fromage : la béchamel laisse place à une réduction de crème infusée aux herbes, des fromages français AOP garnissent les plats (Tomme de Savoie, Brie de Meaux ...), et des ingrédients bien choisis les complètent (champignons, noisettes, courgettes, poire...). 9 recettes sont proposées, dont une nouvelle chaque mois, mais les clients peuvent aussi composer leur propre mac & cheese, avec notamment de la viande. Le concept se veut écoresponsable, avec des meubles chinés et customisés, et des produits recyclés et recyclables/compostables. Chaque mois, un nouvel artiste expose ses œuvres et recustomise l'un des meubles, ensuite vendu au profit d'une association. Un déploiement du concept est déjà envisagé, porté par sa notoriété grandissante sur les réseaux sociaux.

Ouvert depuis février 2020. Prix remis à **Johann Demarre**, président.

## Zapie à Montpellier

### La street food polonaise revisitée



Ce concept revisite des produits de la street food polonaise, avec un positionnement bio. Son Zap est un pain spécial gratiné de 20 ou 40 cm avec des champignons, des oignons et du fromage, sur lequel sont ajoutées des garnitures comme du chorizo, du saumon fumé ou de la mozzarella. Une dizaine de tartines sont disponibles de 4,50 € à 8,90 €, ou de 6,50 € à 9,90 € en formule. L'établissement propose aussi les Pierogis, des raviolis polonais eux aussi twistés, et une sélection de desserts comme le Placek Z Rabarbarem à la rhubarbe. Soigné, le décor est très polonais, avec beaucoup de rouge et blanc, des lambris de pin et des photos du pays. La carte de fidélité imite même les tickets de rationnement de l'époque soviétique. Tout cela séduit une large clientèle, dont les jeunes et les femmes, en plus des ressortissants polonais. Une 2e adresse est envisagée à Montpellier, et des projets concernent Paris et Bordeaux.

Ouvert depuis juillet 2020. Prix remis à **Tomasz Szumski** et **Olivier Repellin**, cofondateurs et codirigeants.

Rendez-vous le **jeudi 31 mars de 13h10 à 14h** avec **B.R.A.** sur le **Zapping du Snacking**, pour assister à la remise des prix à une table ronde professionnelle entre les dirigeants récompensés. Ils échangeront sur les tendances et les problématiques du métier, et partageront leurs expériences et leurs conseils. Cet événement sera animé par **Anthony Thiriet**, Rédacteur en chef de **B.R.A. Tendances Restauration**.

### A propos de B.R.A. Tendances Restauration

B.R.A. Tendances Restauration est le magazine professionnel national de la modernité en restauration commerciale, des brasseries au snacking en passant par le monde de la nuit. Pour en savoir plus sur ces Trophées B.R.A. Concepts Snacking, contactez Anthony Thiriet, athiriet@lechef.com > [www.bra-tendances-restauration.com](http://www.bra-tendances-restauration.com)

### A propos de RX - [www.rxglobal.com](http://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, filiale française de RX, organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une vingtaine 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, FIAC, Paris Photo et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, en Chine, en Inde, en Italie, au Mexique, en Russie 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, fournisseur mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

# Reinventing food moments

[sandwichshows.com](http://sandwichshows.com)



SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

PARIZZA