

Snack
Show

Challenge
végétal
by Snack Show

Sponsored by

Bonduelle
Food Service

Le Challenge Végétal revient pour une 4^{ème} édition !

Rendez-vous le 1er avril 2026, de 9h à 12h, pour célébrer l'audace et la gourmandise de la cuisine végétale

À l'heure où les alternatives végétales s'imposent comme une réponse incontournable aux enjeux alimentaires, environnementaux et culinaires, le Challenge Végétal fait son grand retour pour une 4^e édition sur le salon Snack Show 2026.

Véritable laboratoire d'idées et de talents, ce concours culinaire dédié aux professionnels de la restauration met à l'honneur une cuisine végétale moderne, technique et résolument gourmande. Objectif : démontrer que la créativité et le plaisir gustatif n'ont rien à envier à la cuisine carnée.

Un concours exigeant pour révéler le potentiel du végétal

Le 1er avril prochain, **4 candidats professionnels** s'affronteront autour de **trois épreuves techniques et créatives**, conçues pour explorer toute la richesse des alternatives aux ingrédients d'origine animale, tout en répondant aux contraintes et aux usages de la restauration contemporaine.

Épreuve 1

Sandwich du monde

Les candidats revisiteront un sandwich inspiré d'une cuisine du monde, en sublimant les alternatives végétales et l'équilibre des saveurs.

Produits imposés :

- Trio de légumes grillés Bonduelle Food Service
- Mélange d'épices à la coréenne Ducros Foodservice



Épreuve 2

Bouchée façon traiteur

Une épreuve placée sous le signe de la technicité et de la praticité, avec la création d'une bouchée végétale à déguster sans couverts.

Produits imposés :

- Bavette végétale Redefine Meat
- Oignons rôtis au paprika et thym Bonduelle Food Service

Épreuve 3

Création libre

Place à l'imagination : recette salée ou sucrée, 100% végétale, pour exprimer toute la créativité des candidats.

Produit imposé :

- Haricots noirs Bonduelle Food Service



Le Challenge Végétal s'appuie sur l'engagement de **partenaires majeurs**, acteurs référents du secteur végétal, qui partagent une même ambition : promouvoir une cuisine végétale créative, gourmande et accessible aux professionnels de la restauration. En accompagnant les candidats tout au long des épreuves, ils mettent leur expertise et des produits innovants **au service de la création culinaire**.

Pour cette 4ème édition, le concours est organisé en partenariat avec :



Sponsor premium



Un jury d'experts engagés

Les créations seront évaluées par un **jury d'experts** de la cuisine végétale, composé notamment de Frédéric Jaunault, MOF Primeur, Édouard Cuisine, chef et critique épicurien, et Jérôme Leniaud, responsable de l'équipe culinaire Bonduelle Food Service. Ensemble, ils jugeront la technicité, la créativité, la gourmandise et la pertinence des propositions.

Édouard Cuisine,
chef et critique
épicurien



Frédéric Jaunault,
MOF Primeur



Jérôme Leniaud,
responsable de
l'équipe culinaire
Bonduelle Food
Service



Une vision engagée de la restauration de demain

Plus qu'un concours, le Challenge Végétal est une **prise de parole forte** en faveur d'une cuisine plus durable, inventive et accessible. Il affirme que le végétal n'est pas une contrainte, mais un terrain de jeu infini pour les chefs et restaurateurs d'aujourd'hui et de demain.

« Arrivé à sa 4ème édition, le Challenge Végétal illustre parfaitement l'évolution profonde de notre secteur. Le végétal n'est plus une simple tendance : il est aujourd'hui un mode de consommation ancré, attendu par les clients et intégré aux pratiques des professionnels. Avec le Challenge Végétal, nous affirmons notre volonté d'accompagner cette transformation, de valoriser des chefs engagés et de montrer que la cuisine végétale peut être tout aussi créative, gourmande et inspirante que la cuisine traditionnelle. »

Béatrice Gravier, directrice du salon Snack Show

A vos candidatures !
Inscriptions [ici](#)
du 30 janvier au 2 mars 2026



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

À propos de Snack Show

Snack Show est le salon de référence des professionnels du snacking. Il réunit chaque année plus de 400 exposants et 14 500 professionnels autour de trois univers : Snacking (concepts alimentaires et packaging), Parizza+Gusto (snacking italien) et Smart Lab (foodtech et équipements). Avec près de 1000 nouveautés 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 26^e édition du Snack Show se tiendra les 1^{er} et 2^e avril 2026. www.snackshow.com