

Parizza
Gusto

Snack
Show

Smart
Lab

Save the date

Salon Snack Show 2026

le 1^{er} & 2 avril à Paris Porte de Versailles

Le Salon Snack Show revient les 1^{er} et 2 avril 2026 au Pavillon 7.2 de Paris Porte de Versailles pour célébrer l'innovation et la créativité dans l'univers du snacking.

Cette 26^e édition s'annonce riche en nouveautés, concours et découvertes, avec des zones thématiques élargies et des temps forts incontournables pour les professionnels du secteur.

Snack Show 2026 : deux nouvelles zones à découvrir

Cette année, le salon met en avant **deux nouveautés majeures**, en phase avec les attentes des consommateurs et les dynamiques du marché.

La zone Parizza devient **Parizza+Gusto**, élargissant son offre bien au-delà de la pizza pour couvrir **toutes les tendances du snacking italien** : pâtes, charcuterie, plats préparés, sucré, boissons et pinsa. Cette évolution répond à un **marché en pleine expansion** et à la demande croissante pour des alternatives italiennes variées et de qualité. Les visiteurs découvriront un univers complet avec masterclass, show-cooking et dégustations, ainsi que la présence de **I Love Italian Food** sur les deux jours avec plus de 30 producteurs italiens. Les grands noms du secteur seront présents pour présenter leurs dernières innovations.

Le café, consommé quotidiennement par 81 % des Français¹, est devenu un levier clé pour enrichir l'offre en restauration rapide et toucher de nouveaux consommateurs. Pour répondre à cette tendance, le salon inaugure **The Coffee Place**, un espace dédié aux torréfacteurs, leaders du marché et équipementiers. Les visiteurs pourront découvrir les dernières innovations en matière de recettes, formats et personnalisation.

Grande nouveauté 2026 : le salon accueillera **le Championnat de France de Barista**, organisé par la Specialty Coffee Association.



« *Parizza+Gusto et The Coffee Place incarnent notre volonté de refléter les grandes tendances du snacking. Nous proposons aux professionnels des univers inspirants, où découvrir les innovations qui répondent aux attentes des consommateurs et enrichissent leur offre.* »

explique Béatrice Gravier,
directrice du Salon
Snack Show



Le meilleur des tendances à suivre cette année sur le salon

Le Snack Show est bien plus qu'un salon : c'est un **véritable baromètre des évolutions** qui façonnent le snacking dans les années à venir. Cette édition met en lumière plusieurs signaux forts : **un snacking sucré** qui s'allège avec l'essor des recettes sans sucre, plus clean et adaptées à la consommation nomade, **une catégorie glace** en pleine accélération, portée à la fois par des marques iconiques et des artisans premium, la **montée en puissance du poulet**, protéine star du secteur, avec de nouvelles solutions prêtes-à-l'emploi, le retour en force de **la charcuterie premium**, notamment italienne, valorisée pour son authenticité, et enfin, un engouement renouvelé pour **les fruits et légumes**, avec des offres végétales plus fraîches, pratiques et faciles à intégrer.

Autant de tendances qui témoignent d'un marché en mouvement.

« Chaque édition du Snack Show reflète les grandes tendances du snacking et capte les évolutions du marché. Cette année encore, le snacking n'a jamais été aussi innovant et créatif. Notre ambition est que chaque visiteur reparte inspiré, avec des idées concrètes pour enrichir son offre et surprendre ses clients. »

ajoute Béatrice Gravier.

Les rendez-vous incontournables du Snack Show

Le Salon Snack Show 2026 restera fidèle à ses rendez-vous emblématiques, véritables révélateurs de tendances et de savoir-faire :

20^e édition du Championnat de France de la Pizza

11^e édition de la Coupe de France du Burger by Socopa Restauration

4^e édition du Trophée du Meilleur Sandwich 2026 by Gastronome Professionnels

4^e édition du Championnat de Pasta

4^e édition du Championnat de France de Donuts by Dawn Foods

4^e édition du Challenge Végétal sponsorisé par Bonduelle Foodservice

4^e édition du Championnat de France de la Planche Apéritive by Rovagnati

2^e édition de la Meilleure Brioche de France

18^e édition Championnat de France de Barista by Specialty Coffee Association

Sur la zone **Zapping du Snacking**, les professionnels pourront rencontrer des experts du secteur, comme **Mohamed Cheikh**, fondateur du concept Chick Chill, pour échanger sur les tendances émergentes et les opportunités du marché. Ces temps forts illustrent la diversité des solutions et des inspirations à disposition des professionnels pour répondre aux attentes actuelles des consommateurs, toujours plus exigeants et curieux.

Save The Date Snack Show

1^{er} & 2 avril 2026, Pavillon 7.2, Paris Porte de Versailles



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

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