



SANDWICH
& SNACK
SHOW

**30 & 31 mars
2022**

Paris
Porte de Versailles
Pavillon 7.1



Snack Ac

Snack Academy: le concours révélateur de concepts snacking ! 12 nommés pour cette nouvelle édition

Le Sandwich & Snack Show, salon professionnel de référence dans la restauration rapide et de la vente à emporter qui se tiendra les 30 et 31 mars dévoile sa sélection de concepts snacking nommés à la Snack Academy. Le concours met en lumière chaque année les meilleurs concepts de la restauration rapide. Ces derniers ont été choisis par un jury composé de professionnels.

Les nouveaux concepts de la scène snacking !

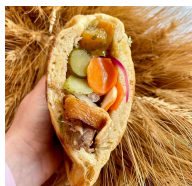
Parmi près de 50 concepts repérés à Paris et en province, le jury composé de spécialistes de la restauration et du snacking a retenu 12 enseignes finalistes. Ces concepts prometteurs, tous créés en 2021-2022 se démarquent par une offre et un positionnement audacieux.

Les experts du jury :

- Paul Fedèle, Rédacteur en chef chez France Snacking
- Julien Gantheret, co-fondateur de Gallika
- Nicolas Nouchi, Global Head of market research chez CHD Expert
- Esther Kalonji, Déléguée Générale chez SNARR

« Parmi les 50 enseignes repérées partout en France par le jury de la Snack Academy, nombreux sont les concepts très travaillés qui rendent la street food particulièrement attractive ! Cette année encore, on assiste à une montée en puissance des enseignes fast good et du veggie. Les amateurs de cuisines du monde pourront aussi noter la forte présence des spots d'inspirations méditerranéennes. Une manière de voyager aussi dans l'assiette » explique **Paul Fedèle**, France Snacking

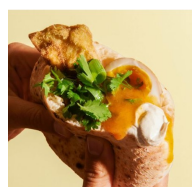
Les 12 concepts finalistes :



La Frairie, Paris 9^e

La rencontre entre pain et saveurs

Sandwicherie haut de gamme proposant des sandwiches et des bowls aux recettes originales et gourmandes.



Dizen, Paris 9^e

Nouvelle street food israélienne

Dizen propose un voyage culinaire en Israël avec ses sandwiches ultra-gourmands et son plat phare : le sabich.

SANDWICH
& SNACK
SHOW

30 & 31 mars
2022

Paris
Porte de Versailles
Pavillon 7.1

Snack Ac



Papo, Paris 11^e

La cuisine lusitanienne au cœur de Paris

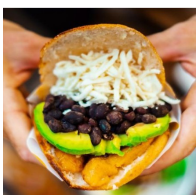
Papo met du soleil dans l'assiette avec ses spécialités portugaises revisitées et encore méconnues dans la capitale.



Qasti Bistrot, Paris 3^e

Le Liban dans l'assiette

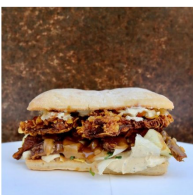
Qasti propose une cuisine libanaise mêlant authenticité et modernité, et reprenant les codes des bistrots français.



Totuma, Paris 11^e

Une immersion au Venezuela

Les traditions vénézuéliennes sont mises à l'honneur chez Totuma, qui propose notamment l'emblématique "arepa".



Plan D, Paris 10^e

Street Food 100% végétale

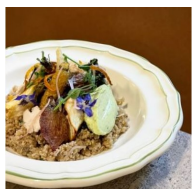
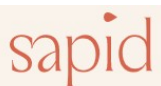
Plan D propose des sandwichs différents chaque mois composés de légumes de saison.



Jimmy's Street Food, Paris 9^e

Street Food généreux et vegan

Dans une ambiance de diner américain, Jimmy's Street Food propose une cuisine gourmande, faite maison et végétale.



Sapid, Paris 10^e

Une cuisine durable et saine

Limités en matières grasses, les plats de Sapid traduisent le goût authentique de la nature avec ses légumes de saison accompagnés de céréales et de protéines marines.

SANDWICH
& SNACK
SHOW

30 & 31 mars
2022

Paris
Porte de Versailles
Pavillon 7.1

Snack Ac

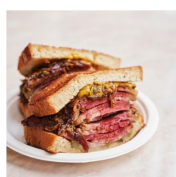
Chikin



Chikin, Paris 9^e

Du poulet à la coréenne

Chikin propose des plats à base de poulet, relevés par des inspirations asiatiques et notamment coréennes qui créent un mélange de saveurs surprenant.



JanetbyHomer, Paris 4^e

Nouveau temple du corned beef sandwich

Inspiré du savoir-faire des Jewish Deli des années 50, Janet propose des recettes à base de viande de bœuf fumée authentique américaine.



Pizz'Aria, Paris 2^e

Des pizzas authentiques et savoureuses

Pizz'Aria propose des pizzas de forme ovale et cuite au feu de bois, ce qui leur confèrent un croquant inimitable.



Zaza, Paris 2^e

Pour les amoureux de la cuisine méditerranéenne

Nouvelle adresse du chef Yona Saada, Zaza propose des spécialités libanaises faites maison.

RDV les 30 et 31 mars 2022 - Paris, Porte de Versailles

22^e édition du Sandwich & Snack Show

10^e édition de Parizza

300 marques, 200 innovations présentes et plus de 9 500 visiteurs attendus

5 concours à ne pas manquer : le Championnat de France de la Pizza, le Championnat de France de Sushi, le Championnat de France du Donut et la Coupe de France du Burger, le Classico de la Street Food - la revanche.

A propos de RX - 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.

SANDWICH
& SNACK
SHOW

Contact presse : Agence Versa RP

Oanh Lecomte | oanh@versa-rp.fr | 01.39.53.00.02



sandwichshows.com