

## Snack Show 2025 :

Un programme riche en nouveautés et temps forts  
qui vont faire vibrer le secteur du snacking !

2 & 3 avril 2025 - Paris, Porte de Versailles, Pavillon 7.2



*Véritable référence dans l'univers du snacking, le salon Snack Show 2025 s'impose comme un événement incontournable, placé sous le signe de l'innovation, des découvertes et de la créativité. Fort de son succès croissant, cette édition s'agrandit pour offrir aux professionnels du secteur une programmation riche en nouveautés, avec des concours inédits et un nouvel espace dédié à l'innovation technologique.*

*Un rendez-vous unique qui s'annonce d'ores et déjà comme un temps fort pour l'ensemble des acteurs du snacking.*



**Au programme : 2 journées d'innovations, des démonstrations, des conférences, des masterclass et 9 championnats (un record !)**

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

Les concours : La 10<sup>ème</sup> Coupe de France du Burger by Socopa, la 19<sup>ème</sup> édition du Championnat de France de la Pizza, la 8<sup>ème</sup> édition du Championnat de France du Sushi, la 3<sup>ème</sup> édition du Challenge Végétal, la 3<sup>ème</sup> édition du Championnat de France de Pasta, la 4<sup>ème</sup> édition Championnat de France de la Planche Apéritive by Rovagnati, la 3<sup>ème</sup> édition du Championnat de France du Donut by Dawn Foods, la 1<sup>ère</sup> édition de la Meilleure Brioche de France et la 1<sup>ère</sup> édition du Championnat de France de Tiramisù by Galbani.



“ Fort de son succès, le Snack Show continue de se réinventer et s’agrandit cette année pour accueillir encore plus d’exposants et répondre aux attentes des professionnels du secteur. L’édition 2025 sera marquée par l’arrivée de nouveaux temps forts, comme le concours de la Meilleure Brioche de France, et par la création d’un espace entièrement dédié à la technologie avec le Smart Lab. Ce salon s’affirme plus que jamais comme le rendez-vous incontournable pour découvrir les innovations et

déclare Béatrice Gaviers, directrice du salon Snack Show

## Zoom sur les nouveautés

### Smart Lab

La nouvelle zone Smart Lab, dédiée à l’**innovation technologique** dans la restauration rapide, mettra à l’honneur **les acteurs majeurs de la FoodTech**. Cet espace dévoilera des solutions digitales novatrices, allant de l’automatisation à la gestion intelligente des stocks. Véritable **vitrine des tendances et des technologies d’avenir**, le Smart Lab s’impose comme un rendez-vous incontournable pour les professionnels en quête d’outils concrets pour optimiser leur activité. À cela s’ajoute **Smart Talks**, un espace de conférences inédit, où des experts partageront leurs insights sur la révolution technologique en cours.



### La Meilleure Brioche de France

La brioche, **véritable icône de la boulangerie française** et étoile montante du snacking, sera au cœur d’une **nouvelle compétition aussi créative que savoureuse**. Ce concours mettra en lumière cette **viennoiserie intemporelle et résolument tendance**, capable de se réinventer sans limites : **en version sucrée, salée, ou même végétale**.

Jeudi 3 avril, 14h-17h

### Championnat de France du Tiramisù :

Le premier championnat de France de Tiramisu professionnel s’ouvre en 2025 ! Des chefs passionnés s’affronteront pour **revisiter ce dessert iconique**, mêlant tradition italienne et créativité culinaire.

Organisé par Galbani.

Mercredi 2 avril, 9h-18h



## Ils seront présents !

Le Salon Snack Show proposera **deux jours de conférences captivantes** pour explorer les grandes tendances du secteur. La zone **Zapping du Snacking** mettra en avant des sujets liés aux produits et concepts innovants, tandis que la **zone Smart Talks**, nouveauté de cette année, sera consacrée aux enjeux technologiques, avec des experts de la FoodTech au cœur du Smart Lab.

À ne pas rater, **deux keynotes passionnantes** seront au programme : Julien Sebbag, fondateur de Micho et co-fondateur de Café Shin, partagera sa vision unique de la restauration. Une autre sera dédiée à la **boulangerie-pâtisserie avec un duo d'exception**, Jean-François Feuillette et Bernard Blachère, qui reviendront sur leurs parcours et leur expertise. Enfin, **un témoignage captivant** avec Grégory Cohen, chef et fondateur de OnePLACE Rungis, viendra enrichir ces journées d'échanges.



**Grégory Cohen**  
OnePLACE Rungis



**Jean-François  
Feuillette**  
Feuillette



**Bernard Blachère**  
Marie Blachère



**Julien Sebbag**  
Café Shin

## Ils prendront aussi la parole :



**Apollonia Poilane**  
Poilane



**Edouard Hausseguy**  
Gruppomimo



**Frédéric Pastur**  
Columbus



**Alexandre Maizoué**  
Krispy Kreme

**Save The Date - Snack Show**  
**2 & 3 avril 2025**  
**Pavillon 7.2, Paris Porte de Versailles**

### 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](http://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](http://www.rxglobal.fr)

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