

SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

PARIZZA



12 & 13 AVRIL 2023

Paris - Porte de Versailles - Pav. 7.1



# Save The Date

## Les salons incontournables de la restauration rapide et italienne sont de retour !

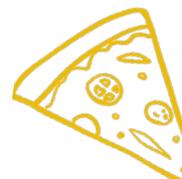
Après une édition hyper dynamique rassemblant près de **300 exposants** et **9 000 visiteurs**, les salons Sandwich & Snack Show / Parizza sont de retour les **12 & 13 avril**, sur le pavillon 7.1 de Porte de Versailles ! Un vent de fraîcheur souffle sur le salon avec une **salve de nouveautés** à destination des visiteurs toujours en quête d'innovations. Face aux grands bouleversements dont le secteur entier de la restauration fait face, les salons Sandwich & Snack Show & Parizza sont résolument une source d'inspiration pertinente et jouent un vrai rôle moteur au service des professionnels de restauration passionnés !

**Au programme des 2 journées : des innovations, des démonstrations, du show cooking, des conférences, et pas moins de... 6 concours !**

*La 8<sup>ème</sup> Coupe de France du Burger by Socopa, la 17<sup>ème</sup> édition du Championnat de France de la Pizza, la 6<sup>ème</sup> édition du Championnat de France du sushi... mais aussi le tout 1er Challenge Végétal, le 1<sup>er</sup> Championnat de France de Pasta et 1<sup>er</sup> Championnat de France de la planche apéritive by Rovagnati !*

« Je suis toujours impressionnée par la capacité de renouvellement et d'innovation du secteur de la restauration rapide ! C'est la 23<sup>ème</sup> édition du salon et le snacking continue sa folle ascension malgré un contexte compliqué. Nous continuerons à inspirer et aider les professionnels de la restauration à surfer sur cette vague qui fait bouger les lignes de la restauration et ce, bien au-delà de ses frontières....»

**Béatrice Gravier,**  
directrice des salons  
Sandwich & Snack Show / Parizza





## Zoom sur les nouveautés 2023



**Le 1<sup>er</sup> Championnat de France de Pasta** promeut les différentes pâtes et recettes typiques italiennes de diverses régions. 20 candidats seront sélectionnés pour cuisiner 3 catégories de pâtes sèches de la gamme Barilla Al Bronzo (Orecchiette, Trofie, Casarecce) mettant en valeur les 3 régions : Sicile, Les Pouilles, Ligurie. Le jury sera présidé par un ambassadeur de prestige : Gabriele Ravasio, chef du restaurant Gordon Ramsay au Trianon. Candidatures ouvertes jusqu'au 10 février 2023.

> **Mercredi 12 avril de 9h30 à 12h30**

**Le 1<sup>er</sup> Championnat de France de la planche apéritive by Rovagnati** : l'apéro a enfin son concours ! Nouveau rite de consommation en pleine expansion avec des planches qui se premiumisent, l'apéritif se met en scène. L'objectif est de valoriser cette offre de planches, qui peuvent être de véritables créations visuelles aussi belles que gourmandes. 5 candidats (restaurateur, traiteur, charcutier...) tenteront de séduire le jury de professionnels.

Ouverture des candidatures : 1<sup>er</sup> février 2023.

> **Mercredi 12 avril de 15h à 17h**



**Masterclass barista** : La Keynote et atelier 100% café !

Le salon propose aux visiteurs de découvrir un boosteur malin de chiffre d'affaires : le café !

La partie atelier proposera des techniques simples de pro pour twister son offre par un barista professionnel... Un échange avec des experts du secteur en début de session permettra d'apporter un éclairage axé business.

> **Judi 13 avril de 9h30 à 11h**

**Le 1<sup>er</sup> Challenge Végétal** : tout premier événement dédié au végétal dans l'univers du snacking ! 4 candidats sélectionnés sur dossier se challengeront pour valoriser et démocratiser l'utilisation des alternatives aux protéines animales en foodservice. Ouverture des candidatures : 13 février 2023.

> **jeudi 13 avril de 14h00 à 17h00**



SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

PARIZZA



12 & 13 AVRIL 2023

Paris - Porte de Versailles - Pav. 7.1



**Grands Prix du Snacking** : Le prix Snack Academy qui révèle les concepts snacking innovants se mue en une cérémonie à part entière pour célébrer les grandes initiatives et grands acteurs de l'année du secteur du snacking. Les concepts et initiatives seront dénichés par un jury de professionnels :

- Paul Fedèle, directeur de la rédaction France Snacking
- Nicolas Nouchi, directeur du département insights CHD Expert
- Esther Kalonji, Déléguée générale, SNARR
- Julien Gantheret, co-fondateur de Gallika
- Christophe Girardet, fondateur Victor et Compagnie
- Laurent Delafontaine, fondateur Axe réseaux

Grands  
Prix du  
**Snacking**  
by Sandwich & Snack Show

En plus du célèbre prix de la Snack Academy, récompensant les meilleurs concepts snacking créés dans l'année, 4 nouveaux prix seront remis : Franchise de l'année, Figure Snacking de l'année, Initiative Ecoresponsable (en partenariat avec Restauration21) et le Prix Digital (en partenariat avec le Prix du CHR digital de l'année).

> **Mercredi 12 avril**

**Snacking Avenue** : Zone dédiée recrutement et networking

Nouvelle artère business du salon pour découvrir les nouveaux concepts et entrepreneurs clés de la restauration nomade. Véritable accélérateur business, ce nouvel outil de networking aide les professionnels porteurs de projets à cibler les enseignes et réseaux avec qui nouer des partenariats ou même intégrer !



**RDV le 12 et 13 avril 2023 – Paris, Porte de Versailles - Pavillon 7.1**

23<sup>ème</sup> édition du Sandwich & Snack Show

12<sup>ème</sup> édition de Parizza

300 marques présentes et plus de 9 000 visiteurs attendus



#### A propos de RX

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. [www.rxglobal.com](http://www.rxglobal.com)

#### Contact presse : Agence Versa RP

Oanh Lecomte | [oanh@versa-rp.fr](mailto:oanh@versa-rp.fr) | 01.39.53.00.02

Cassandra Gomes | [cassandra@versa-rp.fr](mailto:cassandra@versa-rp.fr)





SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

PARIZZA

12 & 13  
AVRIL  
2023

Paris  
Porte de Versailles  
Pav. 71

# SANDWICH & SNACK SHOW – PARIZZA 2023

*reinventing food moments*



## LE SALON EN CHIFFRES



9 000

participants



270

exposants



20 %

d'exposants internationaux



94%

satisfaction visiteur



93%

exposants recommandent  
le salon



91%

d'intention de visite en 2023



+200

innovations



20

conférences  
& 90 speakers



## Une audience qualifiée



# QUI VISITE LE SALON ?

## Top 3 objectifs de visite



CONNAITRE LES TENDANCES MARCHÉ



TROUVEZ DES FOURNISSEURS  
(nouveaux ou potentiels)



DÉVELOPPER SON RÉSEAU

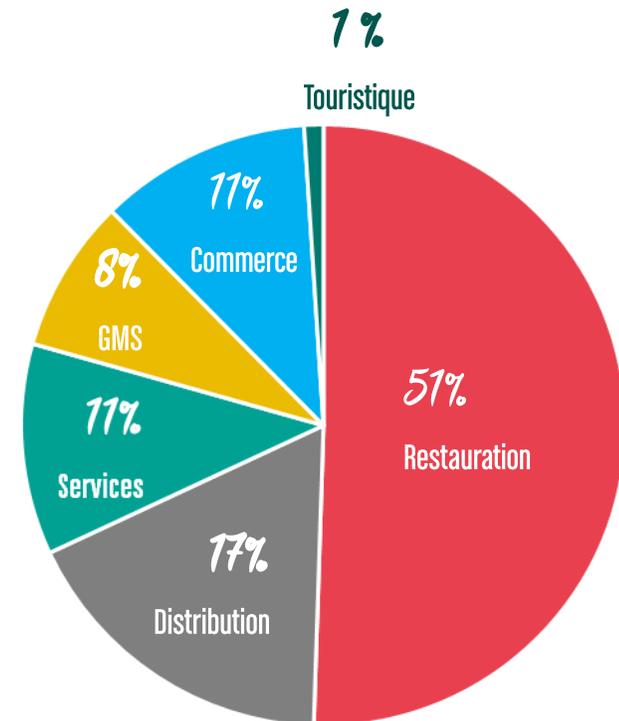
## Une diversité, les secteurs représentés



## Top 5 pays internationaux



1. Belgique
2. Italie
3. Pays-Bas
4. Espagne





SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

*reinventing food moments*

# Temps forts

# TEMPS FORTS SALON 2023

## Championnat de France de la pizza

17<sup>ème</sup> édition

En partenariat avec l'Association des Pizzerias Français - Le Championnat de France de la Pizza est devenu une référence au fil des années, accueillant toujours plus de candidats.

Les compétiteurs seront départagés par un jury d'experts entre épreuves techniques et épreuves créatives.

130 concurrents / 2 jours d'épreuves /  
1 Gagnant par catégorie

Nouvelle épreuve : Pizza dessert avec un jury dédié  
: Christophe Adam et Jean-François Feuillette  
+

Jamais eu autant d'inscrits aux étapes du France  
Pizza Tour : 400 pizzaiolos !



## Coupe de France de burger by Socopa

8<sup>ème</sup> édition

Une compétition placée sous le signe de la gourmandise. Le thème Burger Trotter invite à la réalisation d'une recette aux saveurs du monde mais aussi emprunte de l'esprit nomade :

25 concurrents / 1 journée d'épreuves /  
1 vainqueur

**Thème 2023 : Rock'n Burger**



## Championnat de France de sushi

6<sup>ème</sup> édition

Créé à l'initiative du magazine professionnel France Sushi, le Championnat de France de Sushi a pour objectif de promouvoir l'art du sushi en France. Cette quatrième édition rassemblera les meilleurs spécialistes de la gastronomie japonaise :

10 concurrents / 1 journée d'épreuve /  
1 vainqueur



# TEMPS FORTS SALON 2023

## Zapping du Snacking

Sur le Zapping du Snacking, retrouvez toute l'actualité et les tendances du snacking.

Un décryptage pointu en compagnie d'intervenants et d'experts qui vous partagent leurs expériences & décryptent les nouvelles tendances du secteur :

Boissons

Emballages

L'influence

Végétal

Digital

Restauration  
boulangère

Financement



## Trophées B.R.A Concepts Snacking

Les trophées, CONCEPTS SNACKING de B.R.A. Tendances Restauration récompensent chaque année plusieurs **concepts uniques de restauration rapide** !

Ils permettent à leurs créateurs d'échanger sur les tendances et les problématiques du métier, et de partager leurs expériences et leurs conseils.



## Les Snacking d'Or by France Snacking

Les Snacking d'Or organisés par le magazine France Snacking récompensent chaque année **les produits et équipements les plus innovants** dans l'univers du snacking et de la restauration rapide et nomade.

Les produits lauréats primés par le jury sont présentés sur le salon, les must-have du snacking de demain !



## Snack Academy

Le concours qui déniche les **pépites de la restauration rapide**.

Un jury d'experts décèle les meilleurs concepts food ouverts dans l'année.





SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

*reinventing food moments*

# Nouveautés

# Championnat de France Pasta

Face à la montée en puissance du segment des pâtes premium, lancement d'un tout nouveau concours dédié aux pâtes !

**Mercredi 12 avril, 9h30-12h30**

La gastronomie italienne n'a jamais eu autant la cote auprès des Français ! L'Italie est LE pays de la Pasta, aux terroirs et à richesse gastronomique dont la renommée est mondiale.

Pour suivre cette tendance, Sandwich & Snack Show accueille le 1er Championnat de France de Pasta qui mettra à l'honneur 3 catégories de pâtes sèches de la gamme Barilla Al Bronzo (Orecchiette, Trofie, Casarecce).

Un jury d'experts 100% italien, dont le président est Gabriele Ravasio (Trianon Palace Versailles) sélectionnera 20 candidats qui s'affronteront lors de 4 épreuves de recettes typiques de la Sicile, des Pouilles, et de Ligurie puis d'une épreuve finale libre.

Le concours est organisé par L' Association des Pizzerias Françaises (APF).

## Modalités

Ouverture des inscriptions du **1<sup>er</sup> février jusqu'au 28 février**  
Candidatures à déposer sur [www.pizzerias.asso.fr](http://www.pizzerias.asso.fr) ou directement par mail [info@pizzerias.asso.fr](mailto:info@pizzerias.asso.fr)

Sélection sur dossier

20 candidats invités à Paris

4 épreuves « recette traditionnelle typique » de 20 min

1 épreuve finale « recette libre » de 40 min



1<sup>er</sup>  
CHAMPIONNAT  
DE FRANCE DE  
**PASTA**



12 AVRIL 2023, PARIS  
PORTE DE VERSAILLES  
SALON PARIZZA



En partenariat avec

**Barilla**

FOR PROFESSIONALS



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali

Concours coordonné par Diego Accetulli



Inscription et règlement à [info@pizzerias.asso.fr](mailto:info@pizzerias.asso.fr)

Un événement professionnel organisé par l'APF



### UNE COMPÉTITION EN ÉBULLITION

Monument de la gastronomie italienne, la Pasta a désormais son championnat !

Tout le savoir-faire autour de la Pâte Italienne, dans un concours mêlant

habileté et créativité... 3 types de pâtes, 3 régions, 3 recettes, 20 candidats !

Les finalistes, sélectionnés par un jury de professionnels de la gastronomie italienne, s'affronteront dans l'ultime épreuve créative libre.

# Championnat de France de planche apéritive

## Le tout 1<sup>er</sup> concours dédié au moment de l'apéritif

L'apéritif, une tendance qui à la côte et qui se premiumise : 74% des Français déclarent prendre l'apéritif au moins une fois par mois. La charcuterie séduit plus de 51% des consommateurs<sup>1</sup>

**Mercredi 12 avril, 15h-17h**

Valorisation de l'apéritif : rite de consommation en pleine expansion avec des planches qui se premiumisent.

De véritables créations visuelles aussi belles que gourmandes avec des planches ressemblant à des tableaux d'artiste.

Organisé par Rovagnati, Maison de Charcuterie italienne

### Modalités

Ouverture des inscriptions le **1er février jusqu'au 24 mars**

sur [www.rovagnati.fr](http://www.rovagnati.fr)

Sélection sur dossier

5 candidats invités à Paris

3 épreuves : classique (que charcuterie), imposée (thème

Tableau), libre

1 prix final



# Grands Prix du Snacking

La nouvelle cérémonie pour célébrer les grandes initiatives et grands acteurs de l'année du secteur du snacking.  
Les concepts et initiatives seront dénichées par un jury de professionnels

**Mercredi 12 avril – Zapping du Snacking**

## Jury :

Paul Fedèle, directeur de la redaction France Snacking  
Nicolas Nouchi, directeur du département insights CHD Expert  
Esther Kalonji, Déléguée générale, SNARR  
Julien Gantheret, co-fondateur de Gallika  
Christophe Girardet, fondateur Victor et Compagnie  
Laurent Delafontaine, fondateur Axe réseaux

**5 grands prix !**



### Snack Academy

concours dénichéur de concepts snacking innovants



### Franchise de l'année

Désigne les réseaux franchisés les plus dynamiques de la restauration rapide !



### Initiative écoresponsable

mise en lumière des grandes initiatives qui font la restauration durable de demain, réalisé en partenariat avec Restauration21



### Figure snacking de l'année

la personnalité snacking de l'année sera élue par ses pairs et le grand public via le site snacking.fr



### Prix Digital

réalisé en partenariat avec le Prix du CHR digital de l'année. Ce prix vise à promouvoir les initiatives digitales dans les restaurants



# Masterclass Barista

Keynote et atelier 100% café !

**Jeudi 13 avril, 09h30-11h00**

Valoriser facilement son offre boissons chaudes qui peut être un boosteur malin de chiffre d'affaires !

Démo des techniques simples de pro pour twister son offre



## Déroulé

### Keynote de 45 minutes

animée par Jonathan Douay / France Snacking en présence de Frederic Emacora, Illy Café France

### Atelier démo par un barista Illy Café de 45 min

Présentation des différentes machines : simples + professionnelles

Démo de latte art

Ateliers avec spectateurs invités à monter sur scène

Offre de café glacé

# Challenge Végétal

1<sup>er</sup> évènement professionnel dédié au végétal

**Jeudi 13 avril, 14h00-17h00 – nouvelle scène concours**

Valorisation des alternatives aux protéines animales en foodservice.

Un nouveau concours pour inspirer les professionnels du snacking mais aussi restauration classique et collective.

Un chef se mesurera aux candidats pour proposer sa propre version en 100% vegan.

Le jury sera notamment composé de **Rodolphe Landemaine & Paul Fedèle**



Rodolphe Landemaine

## Modalités

Ouverture des candidatures du **13 février jusqu'au 31 mars** sur le site [www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com)

Sélection sur dossier

4 candidats sélectionnés

3 épreuves : spécialité snacking, classique revisitée, freestyle/fun

1 prix final et 1 prix coup de cœur

# Snacking Avenue

## Zone dédiée sur le salon sur 2 jours

Nouvelle artère business du salon pour découvrir les **nouveaux concepts** et **entrepreneurs clés** de la restauration nomade.

Véritable accélérateur business, ce nouvel outil de networking aide les professionnels porteurs de projets à cibler les enseignes et réseaux avec qui nouer des partenariats ou même intégrer !

Mise en place d'une **cuisine en back office**, pour présenter aux visiteurs leur offre food : séduire par le concept mais aussi par l'assiette !



# Speak Snacking

Etude dévoilée fin mars  
lors d'un petit dej  
presse

**Nouvelle étude 100% snacking !**

4 grands sujets développés dans l'étude 2023 par Nicolas Nouchi - CHD Expert

- L'impact de la **crise économique** sur les habitudes de consommation
- Revue 2023 complète des **indicateurs phares** du segment du snacking: lieux de consommation préférés, les instants de pause et les denrées le plus consommées...
- La perception des consommateurs sur la nouvelle **réglementation des emballages** (depuis 1er janvier)
- Restaurateurs : leur vision et perception du **digital pour soutenir la notoriété** de leur concept





SANDWICH  
& SNACK  
SHOW

PARIZZA

*reinventing food moments*

MERCI!