



Sandwich
& Snack
Show

reinventing food moments

13-14 mars 2024
Paris - Porte de Versailles



Parizza

Communiqué de presse
Mars 2024

Sandwich & Snack Show et Parizza 2024 : l'édition de tous les records !

C'est une 24^e édition de haute volée qui vient de se dérouler à Paris, Porte de Versailles. Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza ont explosé les compteurs en accueillant sur les 2 jours de salon 13 600 professionnels, soit +26% par rapport à l'année dernière.

Sandwich & Snack Show et Parizza au premier rang des événements food

Ce sont résolument **LES salons leaders sur leurs segments de la restauration rapide et italienne**: Sandwich & Snack Show et Parizza ont rassemblé en masse les professionnels de la restauration et acteurs du food service ! Un succès conforté par la présence de près de 350 entreprises exposantes cette année.



“ Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza s'installent incontestablement au premier rang des événements food en France et Europe ! Les retours des exposants, visiteurs professionnels et experts de la food, sont ultra positifs et nous sommes portés par cet enthousiasme. En 2025, les salons changent d'envergure et se dérouleront au second étage du Hall 7. Doté d'une capacité de +30% nous pourrons accueillir les exposants qui étaient sur liste d'attente et développer de nouveaux événements et contenus originaux... ”

confie Béatrice Gravier, directrice des salons Sandwich & Snack Show et Parizza

Les temps forts

Challenge Végétal by Céréal Bio

Steeve Parriche, chef à Marmande (47) s'est démarqué en revisitant le burger avec le palet végétal de la marque Le Boucher Végétarien®, la pizza avec l'alternative végétale au fromage Nurishh® et un plat à base de boulettes fromagères Céréal Bio.



Championnat de France de Pasta en partenariat avec Barilla

Organisé par l'Association des Pizzerias Françaises et coordonné par Diego Accettulli maître pastaïo, le Championnat de France de Pasta 2024 a désigné **la cheffe Antonella Garcia** lauréate de l'épreuve **pasta sèche** et **la cheffe Antonietta Incolti** pour l'épreuve **pasta fraîche**.

Championnat de France de la planche apéritive by Rovagnati

Le phénomène des planches apéritives a rassemblé la foule sur le salon. Après 3 épreuves techniques et artistiques, c'est **Simon Faure**, fondateur de **Mazette traiteur** basé à **Bordeaux** qui a décroché le titre.



Masterclass Barista by Cafés Richard

Jean-Christophe Albaret (Cafés Richard), Jean-François Feuillette (Boulangeries Feuillette) et Marie-Hélène Kennedy (Mon petit Business) ont activement échangé durant ce **rendez-vous 100% dédié au café**. Données marchées, astuces techniques et informations clés pour **construire une carte complète** ont été **partagées auprès des visiteurs**.

Coupe de France du Burger by Socopa

Anthony Pautrat, chef de cuisine à **Montigny-le-Bretonneux (78)** remporte la coupe. Il a su séduire le jury avec son burger « Ruminez-moi ».



Keynotes et conférences

Eric Kayser et **Hugo Riboulet** ont partagé leur vision de la restauration avec le public lors de deux keynotes privilégiées. Les conférences du plateau du Zapping du Snacking ont également fait carton plein grâce à **des thématiques pertinentes et aux interventions d'acteurs phares du secteur** : Just eat, Bagelstein, Land & Monkeys, Eat Salad, BChef, La Mie Câlène, Coutume, Manhatt'n's Burgers...

Snacking d'Or by France Snacking

Ce prix référent pour les fournisseurs du secteur - TPE, PME et grands groupes - a présenté les **produits et équipements les mieux adaptés à l'univers de la restauration rapide et nomade**. Plus de 150 000 votes ont été enregistrés et ce sont **30 lauréats** qui intègrent cette année le club des produits Snacking d'Or by France Snacking 2024.



18^e Championnat de France de la pizza

Mélodie Siong, pizzaiola originaire du **Gard** est la nouvelle championne de France de Pizza ! Dégustez ses pizzas au restaurant Timelo à Saze près d'Avignon.

7^e Championnat de France de sushi

Tino Singharaj a été nommé grand lauréat de cette septième édition du Championnat de France de Sushi. Le chef basé à Sète devient l'ambassadeur de la France au Championnat d'Europe de Sushi.



Championnat de France du Donut by Dawn Foods

Meng-Sear Taing de **La Maison du Donut** à Lille a remporté le concours gourmand. Le candidat s'est distingué lors des 3 épreuves grâce à ses donuts gourmands et savoureux.

Trophées Tendances restauration

Les Trophées B.R.A. Concepts Snacking ont récompensé plusieurs concepts qui, par l'originalité de leur positionnement, de leur offre, de leur décor ou de leur management, participent à l'évolution du marché. Les concepts primés cette année : Les filous, Babka Zana, Asia Tuktuk, Disco Burgers et Teddy's hotdogs.



Grands prix du Snacking

La cérémonie a **récompensé les grandes initiatives et grands acteurs** de l'année du secteur du snacking ! **Le prix de la Snack Academy** récompensant le meilleur concept ouvert dans l'année a été attribué à Groot la Tourte (Paris). Bonchon (Paris) a décroché le prix coup de cœur du public, quant au prix du public, il a été remporté par Taco Mesa (Paris) **Le prix de la franchise de l'année** a été décerné au réseau Chicken Street. Le Moulin a remporté le prix de **l'initiative**

écoresponsable, un prix spécial coup de cœur a été décerné à Boom Boom Vilette. Land & Monkeys a reçu **le prix de l'initiative boulangère**. Nicolas Papageorgopoulos de Pomme de Pain s'est vu remettre le prix de la **Figure snacking de l'année**. Enfin la marque Bini a reçu **le prix innovation de l'année** pour son Bento Box biosourcé.

Pitch Franchise en partenariat avec l'Observatoire de la franchise

Nouveauté sur le salon, cinq jeunes réseaux de franchise ont pris la parole pour présenter leur concept afin de remporter un abonnement de six mois à L'Observatoire de la franchise et une campagne de relations presse. Parmi eux, **Crispy Soul a su se démarquer et convaincre le public.**

**À très vite pour la 25^e édition du Sandwich & Snack Show et 13^e édition de Parizza
Les 2 & 3 avril 2025 – Hall 7.2**

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

Contact presse - Agence Match
Oanh Lecomte - oanh@agencematch.fr
06.99.29.12.47