

SALON SNACK SHOW 2025

25^{ème} édition

DOSSIER DE PRESSE

Parizza

Snack
Show

Smart
Lab

FOOD,
TECH &
MORE...

CONTACT PRESSE - AGENCE MATCH

Oanh Lecomte - 06 99 29 12 47 - oanh@agencematch.fr

Aline Didier - 06 52 96 94 77 - aline@agencematch.fr

Clémence Bodinier - 06 33 41 45 04 - clemence@agencematch.fr

Cassandra Gomes - 06 70 19 93 24 - cassandra@agencematch.fr

Préambule

À travers le Salon Snack Show, RX France propose un événement unique pour les professionnels de la restauration hors domicile. Porté par son succès grandissant, le salon se réinvente cette année avec un nouveau nom, le « Snack Show », et s'agrandit avec une zone dédiée à la Food Tech, le Smart Lab, pour explorer les dernières innovations technologiques dans la restauration rapide.

“ *Le Salon Snack Show continue de s'imposer comme un événement incontournable dans le secteur de la restauration hors domicile, en France et en Europe. Cette année, il s'agrandit pour offrir encore plus d'exposants et d'innovations, permettant aux professionnels de découvrir les dernières tendances, d'échanger avec les meilleurs experts et de développer leur réseau. Au programme des deux journées : des innovations, du show cooking, des conférences, et pas moins de 9 concours.* ”



Béatrice Gravier,
directrice du Salon Snack Show



9 concours

(Championnat de France de la Pizza, Championnat de France du Sushi, Coupe de France du Burger, Championnat de France de Pasta, Championnat de France de la Planche Apéritive, Championnat de France du Donut, Le Challenge Végétal, Meilleure Brioche de France et le Championnat de France du Tiramisù)



13 500 visiteurs professionnels



3 remises de prix

(Grands Prix du Snacking, Snacking d'Or et Pitch Franchise)



Tendances du marché

(Zapping du snacking, Smart Talks, 9 parcours thématiques)



2 jours



3 zones

(Snacking, Parizza et Smart Lab)



+ 90 experts et 20 chroniques sur le Zapping du Snacking et sur le Smart Lab



+ 400 innovations



+ 350 marques

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

Conférences et tendances

Le Snack Show propose des conférences animées par des experts pour décrypter les tendances et l'actualité de la restauration rapide. Un rendez-vous incontournable pour mieux comprendre les évolutions du marché et s'adapter aux nouvelles attentes du secteur.

Zapping du Snacking

Entièrement dédié aux tendances food et à la restauration italienne, le Zapping du Snacking offrira un regard expert sur l'évolution des produits, des concepts et des savoir-faire qui façonnent le marché.

Zapping
du Snacking.

Mercredi 2 avril

- 10h00 - 10h20 ● Snack Show : What's New ?
- 10h30 - 11h00 ● Étude Speak Snacking 2025
- 11h15 - 12h00 ● Boulangerie, se diversifier pour répondre à chaque instant
- 12h15 - 13h00 ● Quand la machine remplace l'homme en hôtellerie-restauration et hospitality
- 13h25 - 14h10 ● Slow Value, fast food, comment allier rapidité et conscience culinaire
Keynote avec Julien Sebbag
- 14h20 - 15h05 ● Emballages et réemploi : vers une mutation des modèles
- 15h15 - 15h45 ● Innover, tester, réinventer : le food court comme incubateur culinaire
Grand Témoin avec Grégory Cohen
- 15h55 - 16h40 ● Régimes spéciaux, comment répondre à tous les clients ?
- 16h50 - 17h45 ● Les Grands Prix du Snacking
- 17h50 - 18h05 ● Remise du Chèque Printemps Engagé
- 18h05 - 19h00 ● Cocktail Snack Hour

Jeudi 3 avril

- 10h00 - 10h20 ● Snack Show : What's New ?
- 10h30 - 11h00 ● Étude Speak Snacking 2025
- 11h15 - 12h00 ● Comment créer du business autour des boissons ?
- 12h10 - 12h55 ● Le coffee-shop, le nouveau terrain de jeu des boulangers-pâtisseries
Keynote avec Jean-François-Feuillette et Christophe Adam
- 13h05 - 13h50 ● Restauration rapide, entre accessibilité et plaisirs gourmets
- 14h00 - 14h45 ● Pitch Franchise
- 14h45 - 15h35 ● Innovation collaborative enseigne-fournisseur : la clé pour se réinventer et performer
- 15h45 - 16h30 ● Pourquoi l'Italie est-elle terre d'inspiration ?



Smart Talks

Le Smart Talks, nouvelle zone de conférences interactive sur le Salon Snack Show, se concentrera sur la Food Tech, un sujet de plus en plus crucial pour la restauration rapide. Ce format permettra des échanges directs entre le public, les conférenciers et les experts, pour une expérience dynamique et enrichissante.

Smart Talks.

Jeudi 3 avril

- 13h45 - 13h55 ● IA, Tap-to-pay, solutions connectées... L'innovation au cour de votre caisse !
Pitch exposant - Shop Caisse
- 14h25 - 14h55 ● Comment faire son trou dans la communication : Buzzman- Krispy Kreme. Le duo gagnant
- 15h05 - 15h35 ● Réseaux sociaux & qualité, les ingrédients pour installer une marque ! Black & White burger, un cas d'école !
- 15h15 - 15h45 ● Foodiz, précurseur de la livraison de produits frais en vélo cargo, où innovation rime avec fraîcheur, rapidité et écologie.
Pitch exposant - Foodiz
- 16h06 - 16h35 ● Merchandising : vendre plus, vendre mieux en exploitant le parcours client comme un levier de performance

Les chroniqueurs



Paul Fédèle
France Snacking



Nicolas Nouchi
Strateg'eat



Michel Tanguy
Thuriès



Lydie Anastassion
Restauration21



Marie-Pierre Membrives
Tastebuds

Les parcours de visite

Pour l'édition 2025, le salon propose 9 parcours de visite thématiques, dont un nouveau, pour ne manquer aucune innovation. Ces itinéraires guideront efficacement les visiteurs à travers les dernières tendances et solutions, optimisant ainsi leur expérience et leur participation au salon.



1. Collectivités (nouveau)
2. Boulangerie
3. GMS
4. Innovation
5. Végétal
6. Bio & éco-responsable
7. Sans gluten
8. Halal
9. Casher

FOOD, TECH & MORE...

Étude Speak Snacking

Le Snacking : toujours au cœur des habitudes alimentaires !

Le salon *Snack Show*, en partenariat avec le cabinet d'étude *Strateg'eat*, dévoile les résultats de l'édition 2025 de l'étude *Speak Snacking*. Entre nouvelles tendances, évolution des lieux de consommation et préférences alimentaires, le marché du snacking continue de se transformer. Cette analyse met en lumière le profil du *snackeur 2025* et les dynamiques qui façonnent un secteur toujours plus innovant et incontournable.

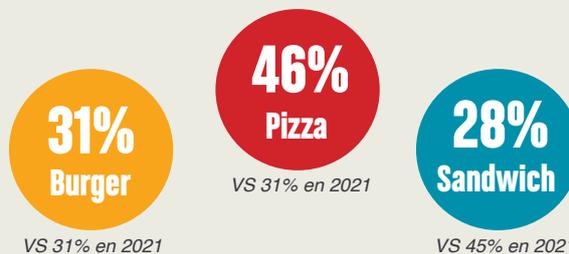
Présentation de l'étude par **Nicolas Nouchi**, espace Zapping du Snacking

Les chiffres du snacking : un secteur qui résiste et innove

En 2024, le marché du snacking confirme **son rôle de moteur de la restauration commerciale**, avec un chiffre d'affaires atteignant **22,3 milliards d'euros** et **2,1 milliards de repas servis**. Il représente désormais **38 % du chiffre d'affaires du secteur** et **45 % des prestations servies**¹. Alors que la restauration traditionnelle peine à retrouver son dynamisme, la restauration rapide, elle, se stabilise et continue d'attirer les consommateurs.

Parmi les incontournables du snacking, **la pizza** confirme son statut de star incontestée : **46 %** des Français la plébiscitent en 2024, contre seulement **31 %** en 2021. **Le burger**, lui, conserve sa popularité avec **31 %** d'adeptes, tandis que **le sandwich** marque un recul significatif, passant de **45 %** en 2021 à **28 %** aujourd'hui.

Top 3 des snacks salés



Côté budget, **l'inflation n'a pas freiné l'appétit des Français** pour la restauration rapide. En moyenne, ils dépensent **12,67 €** par repas pris sur place, soit **12 %** de plus qu'en 2019. **La livraison**, qui s'est fortement développée ces dernières années, reste une option prisée, avec un coût moyen de **14,15 €** par repas, en hausse par rapport aux **11,90 €** de 2019.

Toutefois, après des années de domination de la « vente à emporter », une tendance se dessine : **la consommation sur place regagne du terrain**. En 2025, **73 %** des consommateurs (vs **50%** en 2024) privilégient désormais cette option, tandis que la vente à emporter (**72 %** en 2024 vs **41%** en 2025) et la livraison (**23 %** en 2024 vs **11%** en 2025) connaissent un repli.

Ce que le consommateur paye



FOOD,
TECH &
MORE...

¹Source Circana/Foodservice

Autre tendance marquante : le budget hebdomadaire consacré aux repas hors domicile s'établit à **36,90 €** en moyenne, mais grimpe à **46 € en Île-de-France**, région où l'offre et la demande sont les plus dynamiques. Fait surprenant, **la Génération Z¹**, pourtant réputée pour son pouvoir d'achat plus limité, **dépense davantage pour ses repas hors domicile** (40,4 € par semaine) que la Génération Y² (38 €). Une preuve supplémentaire que le snacking s'inscrit pleinement dans **les modes de vie des jeunes générations**, toujours en quête de **flexibilité et d'expériences culinaires variées**.

Son budget

36,90€
hebdomadaire

40,40€
hebdomadaire
pour la Gen Z

46€
hebdomadaire en
Île-de-France

Enfin, dans ce paysage en mutation, **les grandes enseignes de restauration rapide** (plus de 3 enseignes) tirent leur épingle du jeu. Grâce à une **capacité d'adaptation rapide** et une **offre diversifiée**, elles ont enregistré une progression impressionnante, avec **une hausse de 50,4 %** du nombre d'unités entre 2019 et 2024.

La boulangerie : une révolution en marche

Longtemps cantonnée au pain et à la viennoiserie, **la boulangerie connaît aujourd'hui une transformation sans précédent**. Cinq des vingt plus grandes enseignes de restauration en France sont désormais des enseignes de boulangerie ou de coffee-shop. Désormais, ces établissements ne se limitent plus au petit-déjeuner ou au goûter : ils deviennent de **véritables lieux de restauration à toute heure de la journée**, avec une offre de snacking de plus en plus élaborée. Loin du simple sandwich, **l'offre s'élargit** avec des gammes traiteur enrichies, des burgers gourmets et des pizzas artisanales, soutenues par des **équipements toujours plus performants**.

Cette montée en puissance se reflète dans les préférences des Français en matière de snacking : **52 % choisissent une boulangerie**, devant les pizzerias (51 %) et les fast-foods (41 %).



“ *Le secteur de la boulangerie est en pleine transformation. Si le modèle traditionnel évolue, un nouveau format plus adapté aux rythmes de vie urbains émerge. Les boulangers qui développent le snacking et diversifient leur offre tout au long de la journée voient leur chiffre d'affaires progresser significativement. La nouvelle génération de boulangers mise sur une identité visuelle forte, jouant avec les couleurs et les volumes pour réinventer leur univers.* ”

déclare Béatrice Gravier directrice du salon Snack Show

Le boom des boissons gourmandes : la Gen Z redéfinit la pause-café

Le café reste l'incontournable du hors domicile, avec **1,9 tasse** consommée en moyenne par personne et par jour. **L'expresso** domine toujours les préférences (44 % des consommateurs de boissons chaudes), suivi du thé et autres boissons chaudes (32 %).

La boisson chaude devient le terrain de jeu de tous les circuits. 23% des consommateurs de boissons chaudes fréquentent les petites enseignes de coffee shops, 35% les grandes enseignes et 28% les torréfacteurs indépendants qui se développent de plus en plus en France. Mais **la restauration rapide** dans son ensemble se positionne également comme un acteur clé, **attirant 42% des consommateurs**. Ce résultat illustrent à la fois les efforts fournis par l'ensemble des circuits hors domicile dans la proposition et l'équipement en boissons chaudes mais aussi **le développement progressif d'une offre de plus en plus travaillée** à d'autres instants de la journée.

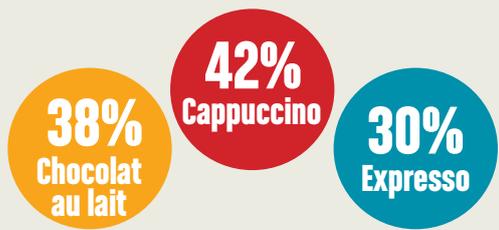
¹Génération Z : personnes nées entre 1997 et 2012

²Génération Y : personnes nées entre le début des années 1980 et le milieu des années 1990

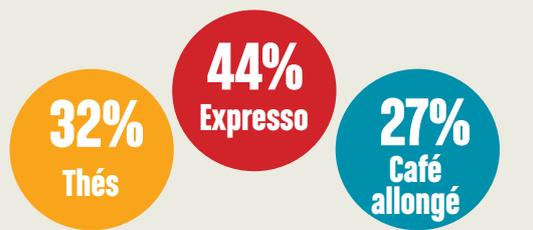
Ainsi les habitudes évoluent, notamment chez les plus jeunes particulièrement séduits par les boissons gourmandes : **l'heure est à la diversité et la personnalisation.**

Ainsi, chez la Gen Z, le trio de tête des boissons chaudes consommées hors domicile se compose du **cappuccino** (42 %), du chocolat au lait (38 %) et de l'expresso (30%), tandis que pour l'ensemble des consommateurs, l'expresso (44 %) reste en tête, suivi des thés/infusions (32 %) et du café allongé (27 %). C'est la **première fois qu'une boisson gourmande prend largement le pas** sur l'expresso pour une partie de la population. Une illustration potentielle du besoin de diversité, de la volonté de faire de **la consommation de boissons chaudes un acte à part entière.** Une tendance qui va persister pour les prochaines années.

Top 3 boissons chaudes chez la Gen Z



Top 3 boissons pour tous les consommateurs



Les **boulangeries**, quant à elles, deviennent **des acteurs majeurs du marché des boissons chaudes**, proposant cafés et chocolats gourmands accompagnés de pâtisseries américaines, en réponse à une demande croissante pour des expériences sucrées et réconfortantes.

“ Les boissons chaudes gourmandes, comme le matcha ou le chai latte, séduisent particulièrement la jeune génération, prête à payer pour des expériences plus premium et novatrices. La pause-café se réinvente, portée par une curiosité grandissante pour de nouvelles tendances, à l'image du succès du bubble tea depuis ces quatre dernières années. ”

ajoute Béatrice Gravier

Les restrictions et le lâcher prise se succèdent dans l'univers du snacking

Un tiers des consommateurs français déclarent faire attention à chaque repas et 38% à certains repas. À l'opposé, 14% déclarent se faire plaisir sans réfléchir à chaque repas et 68% à certains repas.

La surveillance repose en priorité sur **une attention sur les calories mais aussi sur de la transparence** (fait maison, origine des produits, plus de légumes). Le « lâcher-prise » repose d'abord sur **la consommation de recettes différentes de celles faites à la maison**, une pâtisserie ou viennoiserie qui nous « fait de l'œil », et une recette gourmande, même si elle est plus chère.

Cela conforte l'idée que **le snacking offre cette dualité** et dispose de nombreuses solutions pour s'adresser à tous les besoins. Mais il s'agit d'abord d'un **lieu de plaisir pour une expérience gourmande**, différenciante. Les résultats montrent aussi une certaine incohérence, potentiellement liée à l'acceptation de différents comportements de consommation. En effet, **23 % des Français déclarent faire attention à leur alimentation** tout en se faisant plaisir lors de certains repas.



La nouvelle génération de consommateurs ose, innove et exige

Le consommateur d'aujourd'hui **ne se contente plus d'une offre standardisée** : il recherche avant tout **la qualité, quitte à y mettre le prix**. Exigeant sur le produit, le cadre et l'expérience client, il privilégie les établissements qui allient **goût, ambiance et originalité**. Avant la crise sanitaire, les habitudes étaient plus routinières. Désormais, **place à la spontanéité et à la curiosité** : les envies du moment et les innovations dictent les choix.

“ *L'innovation est une clé essentielle dans le secteur du snacking. Même si le consommateur reste fidèle à ses classiques, il cherche toujours de la nouveauté sur la carte. C'est pourquoi le Salon Snack Show est un véritable tremplin pour découvrir les innovations des exposants, celles qui définiront les prochaines tendances dans l'assiette voire qui créeront le buzz sur les réseaux sociaux.* ”

souligne Béatrice Gravier



Cette évolution s'inscrit dans une tendance plus large, largement influencée par l'ère du «**sortir moins, mais mieux**». Les consommateurs osent davantage, **testent de nouvelles expériences** et prennent plus de risques lorsqu'ils sortent, privilégiant **des lieux qui offrent une véritable valeur ajoutée**.

Dans cette dynamique, **le digital est devenu incontournable**, facilitant les interactions et enrichissant le parcours client. Mais attention, **la technologie doit être un levier d'amélioration** sans pour autant déshumaniser l'expérience, l'émotion et le lien restant au cœur des attentes des consommateurs.

Méthodologie Strateg'eat

Etude Conso online sur au moins 1 000 consommateurs (représentatifs de la population française de plus de 18 ans) sur le parcours hebdomadaire du consommateur hors domicile.

Enquête Nationale représentative sur une base 12-13 minutes pour valider les lieux de consommation hors domicile dans le quotidien d'un utilisateur afin de faire ressortir le poids du snacking vs les autres espaces et la mesure des différentes alternatives d'instant snacking dans une journée au-delà du midi et du soir.

Sondage réalisé sur la semaine du 3 au 10 février 2025 et analysé la semaine du 27 janvier au 2 février 2025.

Présentation de l'étude par Nicolas Nouchi, espace Zapping du Snacking

Les nouveautés et tendances snacking de demain !

Boissons innovantes, pâtisseries audacieuses, substituts végétaux, saveurs d'ailleurs, solutions digitales... Cette année encore, le Snack Show bouscule les codes et met en avant les tendances qui façonneront l'avenir du snacking. Une édition marquée par des innovations toujours plus engagées, gourmandes et technologiques.

Du snacking gourmand aux technologies du futur : les nouveautés du Snack Show

Pour sa 25^{ème} édition, le Snack Show rassemble **une multitude d'innovations** couvrant **tous les segments du marché du snacking**.

Les boissons s'imposent comme les stars de cette édition, des énergisantes aux eaux aromatisées, sans oublier les eaux minérales. **Les emballages écoresponsables** font aussi parler d'eux, avec des solutions recyclables et réutilisables, tout comme les équipements de cuisine toujours plus performants. **Côté produits, les pains et fromages** se diversifient, tandis que des nouveautés aux **saveurs du monde** viennent enrichir l'offre. **Le snacking sucré et les alternatives végétariennes** occupent quant à eux une place croissante.

Mais l'élément phare de cette édition reste le **Smart Lab**, un nouvel espace dédié **aux nouvelles technologies** : robots de service, caisses digitales intégrant l'IA et bornes de commande sont autant d'innovations qui transforment l'expérience du snacking.

Les boissons font pétiller le Snack Show

Naturelles, désaltérantes et toujours plus innovantes, les boissons occupent une place de choix au Snack Show. Entre **nouvelles tendances et recettes rafraîchissantes**, elles illustrent le dynamisme du secteur du snacking.



DOSE **(stand N054)**

Eau vitaminée française sans sucre, sans édulcorant, sans conservateur, 100% recyclable à l'infini avec du goût. Un produit irréprochable avec un marketing fun.



Atelier Corse Fruits et Légumes **(stand R011)**

Premier soda insulaire à la Clémentine de Corse. Composé d'ingrédients endémiques, ce soda à la clémentine relevé d'une touche de népita (menthe sauvage locale) est finement pétillant et gorgé de soleil.



Bonneval Emergence **(stand S061)**

Eau pétillante aux extraits botaniques obtenue par hydrolat. Une eau de source de montagne, des fruits et des extraits botaniques. 0 calorie, 0 sucre, ni colorant, ni édulcorant, ni conservateur et 100% naturelle.



Goxoa **(stand R002)**

Un véritable boost pour votre immunité. Grâce à sa formule enrichie en vitamine D et en Achillée Millefeuille, reconnue pour ses propriétés anti-inflammatoires, cette IPA est spécialement conçue pour les sportifs et amateurs de bien-être.

Du veggie, créatif et irrésistible

Le végétal s'impose plus que jamais au Snack Show ! Alternatives gourmandes et recettes créatives, les **innovations véggie se multiplient** pour répondre à **une demande en pleine croissance**. Une **tendance qui confirme son ancrage** et ne cesse de se réinventer.



Sud & Sol
(stand S054)

Les GWAK! sont des Guacamoles de légumes sans avocat qui allient l'onctuosité d'une purée de légumes cuisinés "maison" à la gourmandise des oléagineux et le croquant des algues bretonnes.

Une alternative gourmande, écologique et innovante !



FOODIZ
(stand D058)

Freshmood la première box sushi à base d'une alternative végétale au saumon fumé : la Box Sushi Veggie. Cette innovation, à base de Solmon® fumé - par Ocean Kiss- répond à la demande croissante des flexitariens.



Zalg
(stand P009)

Ces accras aux algues sont une spécialité vegan BIO à base d'algues, de légumes et herbes fraîches à déguster en apéritif, salade ou comme cœur de repas.



Hari&Co
(stand B040)

La 1ère lunch box 100% végétale, source de protéines, Nutri-Score A et ultra-gourmande ! Cette portion de 300g est inspirée des traditionnelles pâtes bolo. Prête en seulement 2'30 au micro-ondes.

Le goût du vrai Made in Italy

Pâtes, fromages, charcuteries... **L'Italie régale encore** avec des nouveautés qui allient tradition et créativité.



Galileo
(stand S052)

Véritable gâteau italien à partager, le tiramisu est à base de crème, de sirop de café, de biscuits à la cuillère et de cacao ! Une recette crémeuse élaborée dans le respect de la tradition italienne, pour une dégustation fraîche et gourmande !



Molino sul Clitunno S.p.A
(stand F058)

Farine conçue pour obtenir une pinsa légère et croustillante. Idéale pour les pâtes à forte hydratation nécessitant un temps de maturation moyennement long (24/72 heures). 100% blé tendre italien. Disponible dans le nouvel emballage de 12,5 kg.



MEDITERRANEAN FOOD SOLUTIONS
(stand F047)

Arancini 50g pièce à la texture fondante et filante irrésistible - Gamme 100% faite en Italie.



MEDITERRANEAN FOOD SOLUTIONS
(stand F047)

Focaccia aux tomates cerises 30x40CM - Pain moelleux au levain à l'huile d'olive garni de délicieuses tomates cerises, fait à la main en Italie. Prêt à l'emploi.

L'emballage se met au durable

Les emballages se réinventent pour **allier praticité et engagement écologique**. Réutilisables, éco-conçus ou innovants, ils accompagnent **la transition vers un snacking plus responsable**.



Bibaz
(stand L010)

La Bazket de Bibaz est un contenant à frites réemployable, avec des compartiments sauces intégrés robuste et écologique. Clipsable aux boîtes à burger lavable, micro-ondable et facile à stocker. Idéal pour une restauration responsable zéro déchet.



MOOM TABLEWARE
(stand P007)

MOOM TABLEWARE est une marque de couverts biosourcés issus de la canne à sucre. Fabriqués en France (Villeurbanne), ils sont lisses et agréables en bouche. Enfin une fourchette qui pique et un couteau qui coupe vraiment. Conditionnement par un ESAT.



Solia
(stand J020)

La gamme de verrines PASTA dessinées par Solia s'inspire de la cuisine italienne et des formes originales des célèbres pâtes. Fabriquée en PP, la verrine Spaghetti est réchauffable au micro-ondes, incassable et réutilisable.



Sipaldis
(stand S058)

Sipaldis propose la personnalisation en petite série sur des boîtes bois. Personnalisez vos emballages à partir de 100 pièces. Obtenez un emballage personnalisé sans engagement sur un grand volume à produire.

Du pep's dans l'assiette

Entre **recettes flashy et packagings créatifs**, difficile de passer à côté de ces tendances hautes en couleur !



Novepan
(stand S034)

Découvrez cette nouvelle gamme de pains sandwich colorés. Idéal pour diversifier votre offre quotidienne, optez pour ces pains sandwich rose et noir. Leur poids et longueur sont parfaits pour les pauses déjeuner de vos clients.



Mademoiselle Desserts
(stand F051)

Un mini beignet de couleur verte obtenue à partir d'ingrédients d'origine naturelle avec un fourrage pistache. Vendus surgelés, ils peuvent être conservés à température ambiante 3 jours après décongélation.



Starwell
(stand K013)

Le snack épicé le plus populaire du marché ! Avec leur forme unique de tube enroulé et leur saveur incroyablement piquante, ces chips sont parfaites pour tous les amateurs de sensations fortes. Des chips BLEU, aussi piquantes que savoureuses !



GRAAM
(stand M010)

Découvrez nos chips soufflées aux légumes, fabriquées en France, 70% moins grasses que les chips classiques et avec une liste d'ingrédients clean (et sans soja). Disponible en format individuel 20g et format à partager 60g

Révolutions technologiques

Les nouvelles technologies continuent de transformer l'industrie du snacking, avec des innovations qui **facilitent l'expérience client et améliorent l'efficacité des processus.**



Shopcaisse (stand E018)

Transformez votre menu en une caisse digitale avec AI Menu Import ! Photographiez votre menu et tous vos produits sont créés automatiquement dans votre caisse: nom, prix, famille, TVA... Plus de saisie manuelle, tout est prêt en un clin d'œil.



Cook-e (stand M005)

Le kiosque de restauration robotique Cook-e cuisine des plats chauds (pâtes, bowls, woks...) à partir d'ingrédients frais, en quelques minutes, à la demande, dans des woks. Autonome 24h sur 24. Les plats sont personnalisables et il n'occupe que 3m2.



Sushi Robots (stand B060)

Keenbot T5 se charge des livraisons répétitives de la cuisine à la table, libérant ainsi le personnel de service pour qu'il se concentre davantage sur le client et améliore l'expérience gastronomique.



Square (stand C019)

Grâce à Scan to Pay, les clients peuvent régler l'addition en scannant un code QR sur leur reçu, sans attendre un serveur. Les tables se libèrent plus vite, le personnel sert plus de clients permettant une expérience plus fluide pour tous.



Concours

Le Salon Snack Show 2025 s'annonce exceptionnel, avec 9 concours, un véritable record ! Ces concours, révélateurs des personnalités du snacking de demain, mettent en avant les talents et les innovations qui façonneront l'avenir du secteur. Cette édition accueille deux nouveaux concours, venant compléter et enrichir une programmation déjà incontournable.

Championnat de France de la Pizza

Les 130 concurrents du Championnat de France de la Pizza 2025 se mesureront lors de deux journées intenses pour décrocher le titre tant convoité. Au programme, 6 épreuves (pizza classique, « pizza a due », pizza la plus large, rapidité, pizza dessert et pizza acrobatique), avec un gagnant par catégorie. Le championnat introduit également la catégorie « pizza responsable », qui récompensera le pizzaiolo ayant intégré des pratiques éco-responsables et des produits locaux dans sa création.



En partenariat avec :



Association des
Pizzerias Françaises



France Pizza



Metro



Galbani
Professionale

Déroulé du concours :

Mercredi 2 avril

- 09h30 - 16h30 ● Pizza Classique
- 12h30 - 16h00 ● Pizza Dessert
- 16h45 - 18h00 ● Pizza Rapidité
- 16h45 - 18h00 ● Pizza Large

Jeudi 3 avril

- 09h00 - 12h30 ● Pizza Classique
- 13h00 - 15h00 ● Pizza A Due
- 15h45 - 16h30 ● Pizza Acrobatique



Les épreuves auront lieu le 2 et 3 avril sur la Scène Pizza.
La remise des prix aura lieu le 3 avril à partir de 17h.

FOOD,
TECH &
MORE...

Coupe de France du Burger

Pour sa 10^e édition, la Coupe de France du Burger by Socopa voit les choses en grand avec une compétition sur deux jours sur le Salon Snack Show. Pour marquer cet anniversaire, deux nouveaux concours viendront enrichir l'événement : la Finale des Jeunes Talents, dédiée aux étudiants en école de restauration, et la Battle des Champions, réunissant les 10 vainqueurs des éditions précédentes, dont le champion 2025. Cette année, les candidats devront revisiter le burger bistrannique, en sublimant les classiques de la cuisine de bistro avec une touche gastronomique. Un défi d'exception, placé sous l'expertise du président du jury, Tom Mayer, chef doublement étoilé de La Chèvre d'Or.



Déroulé du concours :

Mercredi 2 avril

- 09h45 - 14h45 ● Finales régionales
- 16h30 - 17h30 ● Finale nationale

Jeudi 3 avril

- 10h00 - 12h45 ● Jeunes Talents
- 13h00 - 15h30 ● Battle des Champions



Les épreuves auront lieu le 2 et 3 avril sur la Scène Burger.

La remise des prix de la finale aura lieu le 2 avril à partir de 17h30.

La remise des prix Jeunes Talents aura lieu le 3 avril à partir de 12h45

La remise des prix Battles des Champions aura lieu le jeudi 3 avril à partir de 15h30

Championnat de France de Sushi

Le Championnat de France de Sushi revient pour sa 8^e édition, organisé par Sushi Robots pour la deuxième année consécutive. Les candidats s'affronteront lors de quatre épreuves techniques et créatives, mettant en avant leur dextérité et leur originalité.

L'objectif : décrocher le titre de meilleur Maître Sushi de France 2025.



Déroulé du concours :

Mercredi 2 avril

- 09h40 - 10h35 ● Épreuve préparatoire
- 10h20 - 12h30 ● Épreuve Edomae et Sashimi
- 13h20 - 15h35 ● Épreuve créative
- 14h15 - 15h45 ● Épreuve dégustation



Les épreuves auront lieu le 2 avril sur la Scène Concours.

La remise des prix aura lieu le 2 avril à partir de 16h30.

NEW

Championnat de France du Tiramisù

Le premier Championnat de France de Tiramisù professionnel fait son entrée sur le Salon Snack Show ! Organisé par Galbani Professionale, cet événement mettra à l'honneur l'iconique dessert italien à travers une compétition où tradition et créativité se rencontreront. Les candidats devront sublimer le tiramisù à travers deux créations, en respectant l'authenticité du savoir-faire tout en y apportant une touche d'innovation.



Déroulé du concours :

Mercredi 2 avril

- 10h15 - 16h15 ● Tiramisù Innovant
- 10h15 - 17h15 ● Tiramisù Traditionnel



Les épreuves auront lieu le 2 avril sur la Scène Tiramisù & Pasta.

La remise des prix aura lieu le 2 avril à partir de 18h.

Championnat de France de la Planche Apéritive

Le 2 avril 2025, la maison familiale de charcuterie italienne, Rovagnati organise la 3^e édition du Championnat de France de la Planche Apéritive sur le Salon Snack Show. Cinq candidats professionnels, sélectionnés pour leur expertise et leur créativité, s'affronteront sur trois épreuves : la Planche classique, la Planche thème Italie et la Planche freestyle régionale.



Déroulé du concours :

Mercredi 2 avril

- 14h25 - 14h40 ● Planche Classique
- 15h15 - 15h35 ● Planche Imposée
- 16h10 - 16h35 ● Freestyle des régions



Les épreuves auront lieu le 2 avril sur l'Arène du Snacking.

La remise des prix aura lieu le 2 avril à partir de 17h00.

Championnat de France de Pasta

Organisé par l'Association des Pizzerias Françaises et Oggi Pasta, le Championnat de France de Pasta valorise la cuisine italienne à travers deux catégories : pâtes fraîches et pâtes sèches. Les candidats devront séduire un jury d'experts, dont Simone Zanoni et Denny Imbroisi, en proposant des recettes innovantes. Cette année, l'épreuve des pâtes sèches célébrera la tomate, tandis que celle des pâtes fraîches explorera les saveurs sucrées-salées.



Déroulé du concours :

Jeudi 3 avril

- 09h30 - 12h00 ● Pâtes Sèches
- 12h15 - 13h00 ● Masterclass by Diego Accettulli
- 13h30 - 16h00 ● Pâtes Fraîches



Les épreuves auront lieu le 3 avril sur la Scène Tiramisù & Pasta.

La remise des prix aura lieu le 3 avril à partir de 16h15.

Challenge Végétal

Le Challenge Végétal by Flora Food Group revient pour une nouvelle édition, affirmant plus que jamais la place du végétal dans l'univers du snacking. Trois épreuves mettront à l'honneur la créativité des candidats, qui revisiteront des incontournables du snacking avec des produits 100 % végétaux. Une compétition engagée qui prouve que gourmandise et alternatives végétales vont de pair !



Déroulé du concours :

Jeudi 3 avril

- 09h05 - 09h45 ● Sandwich végétal
- 10h00 - 10h40 ● Revisite boeuf bourguignon
- 10h55 - 11h35 ● Dessert végétal



Les épreuves auront lieu le 3 avril sur la Scène Concours.

La remise des prix aura lieu le 3 avril à partir de 11h50.

Championnat de France du Donut

Le Championnat de France du Donut célèbre sa troisième édition encore plus gourmande au Snack Show. Organisé par Dawn Foods France, cet événement célèbrera le talent et la créativité des professionnels à travers trois épreuves : le donut technique, le donut qui accompagne le mieux une boisson chaude et le donut saveurs du monde. Moelleux, gourmand, inventif... un donut frais et de qualité nécessite une technique et un savoir-faire bien plus pointu qu'il n'y paraît !



Déroulé du concours :

Jeudi 3 avril

- 09h30 - 11h10 ● Donut technique
- 11h20 - 11h45 ● Donut qui accompagne le mieux une boisson chaude
- 10h55 - 11h35 ● Donut saveurs du monde



Les épreuves auront lieu le 3 avril sur l'Arène du Snacking.

La remise des prix aura lieu le 3 avril à partir de 12h00.

NEW

Meilleure Brioche de France

La brioche, star montante du snacking et incontournable de la boulangerie française, sera mise à l'honneur lors du tout premier concours de la Meilleure Brioche de France sur le Salon Snack Show. Les candidats sélectionnés devront s'affronter dans une série de trois épreuves qui illustrent à la fois leur maîtrise technique et leur créativité.



Déroulé du concours :

Jeudi 3 avril

- 14h05 - 14h35 ● La brioche feuilletée
- 14h45 - 15h15 ● La brioche végétale salée
- 15h30 - 16h00 ● La brioche sucrée



Les épreuves auront lieu le 3 avril sur l'Arène du Snacking.

La remise des prix aura lieu le 3 avril à partir de 16h45.



The Italian Show by I love Italian Food

Grande nouveauté cette année, le Salon Snack Show – Parizza accueille un événement entièrement dédié à la gastronomie italienne dans la restauration internationale. L’objectif est de mettre en avant l’excellence des produits et savoir-faire italiens à travers des animations, des masterclass et des dégustations.



Déroulé des animations :

Mercredi 2 avril

- 11h50 - 12h25 ● Tasting Show : Quand l’oignon devient couture
Par Massimo Tringali
- 12h00 - 12h40 ● Pizza Show / Piccante Calabrese : histoire de la Pizza d’auteur
championne de France
Par Peppe Cutraro
- 12h00 - 13h00 ● Talks Stages / Alimentation et tourisme oenologique : nouvelles
tendances du marché français
- 13h25 - 14h10 ● Tasting Show : Bleu d’auteur
Par Agostino Coppola
- 12h50 - 13h30 ● Pizza Show / Ruato di carro : histoire d’un succès signé Da Michele
Par Antonio Falco
- 13h20 - 14h00 ● Tasting Show : Tomate, soleil et matière
Par Gennaro Esposito
- 13h40 - 14h20 ● Pizza Show : Pizza contemporaine, style Capuano
Par Vincenzo Capuano
- 13h50 - 14h50 ● Talks Stage / Les chaînes de restauration : modèles de réussite, défis et
perspectives d’avenir
- 14h10 - 14h45 ● Tasting Show : Composition à croquer
Par Daniele Reponi
- 14h30 - 15h10 ● Pizza Show : Mambo d’Orient
Par Diego Vitaglione
- 14h55 - 15h30 ● Tasting Show : La cuisine paysanne
- 15h10 - 16h10 ● Talks Stage / Italie à la carte : la nouvelle restauration Italienne en
France
- 15h20 - 16h00 ● Pizza Show / Foccacia Barese : le récit d’une évolution, entre racines et
recherches
Par Andrea de Michele
- 15h40 - 16h15 ● Tasting Show : Ail, huile et piment : le risotto
Par Alberto Suardi
- 16h10 - 16h50 ● Pizza Show / Pizza en pala : tradition revisitée pour la restauration
d’aujourd’hui
- 16h25 - 17h00 ● Tasting Show : Pâtes Alfredo, âme italienne
Par Julien Serri
- 16h30 - 17h30 ● Talks Stage / L’Art de la Pizza : comment la France s’est appropriée une
icône italienne

Remise de prix

Les Grands Prix du Snacking

Les Grands Prix du Snacking, l'événement incontournable pour tous les acteurs du secteur met à l'honneur les concepts les plus innovants et les personnalités les plus marquantes du monde de la restauration rapide. Un jury d'experts, composé de restaurateurs, journalistes, boulangers et spécialistes du secteur, sélectionne les acteurs les plus prometteurs et les récompense dans 6 catégories très attendues.

Grands
Prix du
Snacking

Le jury 2025 : 6 spécialistes de la restauration et du snacking



Paul Fédèle
France Snacking



Nicolas Nouchi
Strateg'eat



Laurent Delafontaine
Axe Réseaux



Julien Gantheret
Gallika



Esther Kalonji
SNARR



Christophe Girardet
Victor & Compagnie

La promo 2025 de la Snack Ac :

**LE CAFÉ
FEUILLETTE**

Café Feuillette
Concept de café à la française par Jean-François Feuillette.
Tours



Compadre
Spot de street-food sud-américain avec ses « sanguches » péruviens (buns).
Paris

**DWICHERIA
DWICHERIA**

Dwicheria
Le must de la street-food italienne.
Lyon



Galettezen
Version street-food de la galette bretonne.
Paris

LA GRANGE
street-food paysanne

La Grange
Premier restaurant autour de la street-food paysanne.
Lyon

Los Pueblos
MEXICAN FOOD CARTEL

Los Pueblos
Burritos, tacos, bowls : Los Pueblos est un voyage gustatif au Mexique.
Échirolles

Mannie

Mannie
Street food végétarienne.
Paris



Maurice Sfez Café
Coffee shop aux influences new-yorkaises assumées, mêlées à des touches australiennes.
Paris

SLICE
PIZZA CLUB

Slice Pizza Club
Concept conçu par des Français, amoureux des slices, ces pizzas américaines fines XXL.
Paris

The Fat Broccoli
SINCE 2017 - VEGETARIAN

The Fat Broccoli
Première chaîne de restauration rapide 100% végé et sexy.
Paris



L'annonce des lauréats et la remise des prix auront lieu le mercredi 2 avril à 16h50 sur le Zapping du Snacking

Les Pitch Franchise

Fort du succès de sa première édition, le Pitch Franchise revient cette année. Quatre jeunes réseaux de franchise auront chacun cinq minutes pour défendre leur concept devant un public de professionnels avec à la clé : un coup de projecteur médiatique, avec un abonnement de six mois à L'Observatoire de la Franchise pour le grand gagnant.



Les quatre concurrents qui prendront la parole :

LUPO

Lupo
3 points de vente
Speaker : Julien
Antoniolli, fondateur



La Fabrique Cookies
22 boutiques
Speaker : Alexis de
Galembert, fondateur



Le Dodo Blanc
4 restaurants
Speaker : Vanessa
Zombori, directrice
générale



My Fluffy
3 points de vente
Speaker : Abdelwahab
Zahidi, fondateur



*La remise des prix aura lieu le jeudi 3 avril
de 14h à 14h45 sur le Zapping du Snacking.*

Masterclass Barista

Le rendez-vous incontournable des passionnés de café fait son grand retour au Snack Show ! Cette année, la Masterclass Barista, portée par Delonghi, accompagnera les professionnels de la restauration dans l'optimisation de leur offre café pour maximiser qualité et rentabilité.



*Les animations se dérouleront
le 2 avril sur l'Arène du Snacking de 9h30 à 11h30.*

La Snack Hour

La Snack Hour revient sur le salon Snack Show, le mercredi 2 avril dès 18h, offrant aux professionnels un moment privilégié de networking et de convivialité. Pendant une heure, le salon devient un véritable carrefour de rencontres, où cocktails et discussions informelles se partagent dans une ambiance détendue. Les exposants auront la possibilité de proposer des animations ou d'organiser des moments conviviaux sur leur stand, facilitant ainsi les échanges et renforçant les liens professionnels. Une occasion idéale pour se rencontrer, échanger et découvrir les dernières tendances du secteur.



*Les animations se dérouleront le 2 avril
Cocktail Grands Prix du Snacking sur le Zapping du Snacking*

Engagement

Pour le respect de l'environnement et la diminution de nos déchets et de l'empreinte écologique, le salon Snack Show s'engage dans un programme RSE structuré autour de 4 axes stratégiques :

- 1. Zéro Gaspillage** : Les marchandises pouvant être récupérées sont collectées par les associations Porteurs d'Espoir en fin de journée sur les 2 jours du salon. En 2024 : 3 utilitaires de denrées alimentaires ont été récoltés
- 2. Biodéchets** : Notre partenaire RE'UP travaille en collaboration avec les sociétés Tryon environnement et Quatra qui récupèrent les biodéchets dans le but de leur donner une seconde vie en les compostant. En 2024 c'est ainsi 0,8 tonnes de biodéchets et 80 litres d'huiles usagées qui ont pu être récoltés.
- 3. Recyclage et réutilisation** : Cette année, les moquettes des allées ont été réduites de 30%. Elles seront recyclées et les mobiliers et cloisons réutilisés.
- 4. Badges** : En 2024 nous avons arrêté les porte-badges en plastique. Les tours de cou ont été récupérés et les badges en papier recyclés.

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.

FOOD,
TECH &
MORE...



CONTACT PRESSE - AGENCE MATCH

Oanh Lecomte - 06 99 29 12 47 - oanh@agencematch.fr
Aline Didier - 06 52 96 94 77 - aline@agencematch.fr
Clémence Bodinier - 06 33 41 45 04 - clemence@agencematch.fr
Cassandra Gomes - 06 70 19 93 24 - cassandra@agencematch.fr