



Le Sandwich & Snack Show 2010 dévoile les dernières tendances Snacking !

Après le succès remporté par l'Espace Tendances & Concepts sur l'édition 2009 du Sandwich & Snack Show, le bureau de style Bento décrypte les principales tendances du secteur avec la présentation de 50 concepts internationaux innovants pour 2010.

Aujourd'hui, les consommateurs cherchent plus que jamais l'**innovation** et l'**évasion**, mais aussi le **réconfort**, le **retour aux sources**, les **produits locaux** ... Incontournable jambon beurre (mais AOC), pâtisserie déguisée en sandwich, alliance choc du « sur le pouce » et de la truffe, mini tendances ou maxi value, packagings délirants ou rassurants : le **Snacking fait sa révolution et se présente sous une multitude de formes**. Les chasseuses de tendances de l'équipe Bento ont fait leur enquête et présentent, **en exclusivité pour le Sandwich & Snack Show**, leur moisson de tendances à déguster sans modération à travers le **Cahier de tendances internationales** :

« **Inspiresto Picnic 2010[®], 100% restauration rapide** ».

4 grandes tendances à suivre pour comprendre et identifier les codes de cet univers en perpétuelle évolution et à découvrir en avant-première sur l'Espace Tendances & Concepts du Sandwich & Snack Show :

Tendance Rusti-Mythique

Toujours plus urbain, le citadin d'aujourd'hui continue à rêver de nature et de grands espaces... Barbecues, sensations « outdoor », décors et ingrédients rustiques pour les nouveaux bohémiens des villes, culte des produits de la ferme et de la saison... Le mythe de la cabane et du pique-nique chez bonne maman fait toujours rêver et crée de nouveaux concepts évocateurs : **Daylesford Organic** à Londres met la campagne à portée de rue, **Pique-Nique en ville** choisit un nom très suggestif, **Burgerville** aux Etats-Unis joue plus que jamais la carte du saisonnier et **Bert's** lance une nouvelle gamme de plats chauds très « grand-mère ».

- ◆ Suivez la tendance sur le salon avec en particulier les fruits séchés **Southern Alps**, le snacking beau & bon de **la Ferme de Jules** ou encore les soupes **Cully & Sully**.

Tendance Specialized

Face à un marché difficile et une concurrence de plus en plus vive, on peut noter une vraie tendance à la spécialisation des points de vente de restauration rapide :

- **Les points de vente spécialisés sur une proposition croissent**, plus faciles à développer, implanter et rentabiliser : **bars à jus, à glaces, à chocolat ou à pâtes**.
- **Les destinations « exotiques » sont toujours plus pointues** : on n'est plus italien mais toscan, sarde ou napolitain ; avec la redécouverte de la « street food » d'Asie du Sud-Est très riche et très inspirante, on n'est plus asiatique mais coréen (avec la nouvelle star **Kogi BBQ**) ou vietnamien (avec la mini chaîne de sandwiches new-yorkaise **Baquette**).

Contact Presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime
jpotts@capetcime.fr - T. 01 55 35 08 16

Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53

- ◆ Suivez la tendance sur le salon avec entre autres le concept de restauration **Subito** décliné en Pasta, Tartina, Verdura ou Frutta ou **Manhattan's Hot Dog**, le concept dédié au vrai hot-dog new-yorkais.

Tendance Sensorialité

Pause sensorielle et **préoccupation santé** s'allient pour inventer un nouveau déjeuner tout en légèreté et en subtilité. Plaisir des yeux, des papilles et des textures sont plus que jamais à l'ordre du jour. Focus sur les **concepts de bar à salades** forcément équilibrés qui misent sur des ingrédients de plus en plus gourmands et travaillés : oignons rouges caramélisés, poulet mariné, graines de sésame ou de potiron chez le très en vogue londonien **Chop'd**, ou alliance de concombre/wasabi/carottes/pois-chiches/coriandre chez l'allemand **Nat Bio Fine Foods** à Hambourg. **La sensorialité sera définitivement un des mots clés de l'année !**

- ◆ Suivez la tendance sur le salon avec les thés « Beauté » **Clipper Teas**, « natural, fair & delicious », les sandwiches Bio **Speedwich**, les yaourts aux céréales **Rumblers** ou les chips de soja **Crispo** !

Tendance Atmosfair

La restauration rapide se met à l'heure de la convivialité. Lieux tout en confort comme les nouveaux coffee shops, ambiances propres à l'échange et au ressourcement, « confort food » délicieusement régressive, « esprit salon » signent les nouveaux codes 2010. **L'équitable, le sens et le lien social deviennent des moteurs de consommation.** Les restaurants orientés encore hier « fonctionnalité » intègrent de nouvelles valeurs - chaleur, échange et collaboration : **offres saisonnières** comme les menus Noël ou Spécial fêtes, **essor des services « + »** comme la commande McPass sur Internet en test en Ile-de-France chez McDonald's, **propositions communautaires** comme le **halal**, esprit coopératif avec le recours aux clients pour élaborer de nouvelles recettes...

- ◆ Suivez la tendance sur le salon en découvrant les petits carrés de **Michel & Augustin**, la gamme Halal de **Solomon Food World**, et bien d'autres encore...

Autour du sujet :

Mercredi 10 février 2010 à 15h15 : présentation du 1^{er} baromètre nutritionnel de la restauration rapide

Ce premier **état des lieux de la place de la nutrition et de la diététique dans l'univers de la restauration rapide** donnera une base pour mesurer son évolution année par année. Ce baromètre permettra aux professionnels de repérer les nombreuses opportunités de développement dans ce domaine encore peu exploré, et d'avoir de nouvelles idées.

Par **Audrey Aveaux**, Diététicienne-Nutritionniste, Directrice de Nutritionnellement, avec l'intervention de **Dominique-Ph. Bénézet**, Délégué Général, SNARR.

Jedi 11 février 2010 à 15h15 : « La Place du Design dans la création de concepts de restauration rapide »

Atelier/débat avec les interventions de **Anne-Claire Paré**, Dirigeante du Bureau de Style Bento, **Thierry d'Istria** et **Sylvie Blanchet**, Directeurs Associés de l'Agence Blanchet d'Istria, et **Pierre Yves Bertrand**, Directeur du Développement, Ouest express.

Contact Presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime
jpotts@capetcime.fr - T. 01 55 35 08 16

Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53

Tout au long du salon : l'Espace « Nutritionnellement Vôtre »

Les priorités définies par les pouvoirs publics, les évolutions réglementaires, les préoccupations et attentes des consommateurs et des associations de consommateurs en terme de santé nécessitent de prendre de plus en plus en compte la thématique Nutrition. Loin d'être une contrainte, **la nutrition est aujourd'hui porteuse d'opportunités de développement et de différenciation**, que ce soit sous forme d'innovations produits, d'offres menus, de communication, etc.

L'espace Nutritionnellement Vôtre, animé par le cabinet de conseil et communication **Nutritionnellement**, proposera aux professionnels de la restauration rapide des **Nutri-datings**. Lors de ces consultations individuelles gratuites de 15 minutes, Nutritionnellement donnera des **conseils personnalisés en stratégie nutritionnelle** aux professionnels du snacking, quel que soit le stade d'évolution de leur projet, afin **concilier forme et gourmandise**.

Informations pratiques

11^e Sandwich & Snack Show - 10 & 11 février 2010

Paris Porte de Versailles – Pavillon 5.2 - 9 h – 19 h

www.sandwichshows.com

**Sandwich & Snack Show, le rendez-vous leader sur le
marché du snacking et de la consommation nomade**

Contact Presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime
jpotts@capetcime.fr - T. 01 55 35 08 16

Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53