

## Le Snacking des Chefs sur le Sandwich & Snack Show :

### 8 idées à emporter !

Lancé sur Equip'Hôtel en 2006, et après deux éditions plébiscitées par les visiteurs du salon, le **Snacking des Chefs**, parrainé par **Jacques Pourcel**, investit en 2010 le Sandwich & Snack Show, du 10 au 11 février prochains, Porte de Versailles à Paris.

A l'heure où la restauration rapide affiche toujours un taux de croissance notable, et avec un ticket moyen de restauration « déjeuner » autour de 10 € TTC, le **Snacking des Chefs** a pour objectif cette année **d'inspirer les restaurateurs avec des formules déjeuner dédiées à l'offre snacking, ou à la vente à emporter.**

**Objectif : proposer un menu à moins de 10 € prix de vente TTC, tout en restant qualitatif, innovant et surprenant !**

Les chefs les plus en vogue, connus et reconnus pour leur avant-gardisme, se mobiliseront autour de **Jacques Pourcel** pour illustrer cette tendance lourde du marché, et prouver que qualité et bas prix peuvent faire bon ménage. Les exposants investiront également les lieux pour mettre en avant leur savoir-faire.

### 8 exemples d'idées snacking à emporter !

#### ◆ Idée Diététique

Comment calculer la valeur énergétique des aliments, comment allier produits recommandés et déconseillés, quelles sont les astuces pour réguler l'appétit et faire du snacking équilibré ? Tout pour apprendre à manger sur le pouce sans prendre de poids !

*Idée développée par **François Gagnaire**, restaurant François Gagnaire – le Puy en Velay*

#### ◆ Idée Ethnique

Produits d'ailleurs, préparations inspirées de traditions culinaires locales et de cultures différentes : un bon moyen d'ouvrir les horizons du snacking !

*Idée développée par **Gilles Choukroun**, Chef et patron du restaurant MBC à Paris, président fondateur de générations.C.*

#### ◆ Idée Hors de prix

L'art du snacking d'exception conjuguant grands chefs et produits rares. Parce que le snacking peut aussi être servi sur de grandes tables !

*Idée développée par **Jacques Pourcel**, Jardin des sens – Montpellier*

#### ◆ Idée Tendances

Quoi de neuf : concepts, produits, packaging ? Une nouvelle façon d'aborder le snacking.

*Idée développée par **Thierry Marx**, qui compose une cuisine à l'avant-garde des textures et des saveurs et de tradition réinventée - Château Cordeillan-Bages-Pauillac*

#### 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

◆ **Idée Bio**

Le Bio dans tous ses états : réglementation, coût, tendances actuelles et futures. Des produits entièrement Bio, du pain à la garniture en passant par le packaging !

*Idée développée par **Laurence Salomon**, chef de cuisine et naturopathe passionnée par l'art culinaire, restaurant Nature & Saveur - Annecy.*

◆ **Idée Etoilée**

Le snacking des grands chefs étoilés : comment se porte le snacking de luxe ?

*Idée développée par l'équipe de **Paul Bocuse**.*

◆ **Idée Enfants**

Les bonnes idées pour répondre à la demande des plus petits, sans tomber dans le piège des grands classiques.

*Idée développée par **Philippe Gauvreau** – Chef du restaurant La Rotonde-Paris- cours de cuisine pour les enfants le mercredi.*

◆ **Idée Sucrée**

Recettes sucrées pour sandwichs originaux : pour découvrir une gamme décalée et surprenante de desserts snacking.

Le **Snacking des Chefs** bénéficie également de l'appui de partenaires comme **METRO** et **Gourmet Consultants**, qui mettront en avant leur **savoir-faire**, et présenteront leurs **innovations** de façon originale et pragmatique.

## A propos de Reed Expositions

Le Sandwich & Snack Show est un événement organisé par Reed Expositions, **leader dans l'organisation de salons professionnels**. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont : **Equip' hôtel Paris, Equip' hôtel Abou Dhabi, Vending Paris, Sandwich & Snack Show...** Elles rassemblent plus de 2000 exposants et 120 000 visiteurs.

Retrouvez l'intégralité du programme du Snacking des Chefs  
sur [www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com)

### Informations pratiques

11<sup>e</sup> Sandwich & Snack Show - 10 & 11 février 2010

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

**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](mailto:jpotts@capetcime.fr) - T. 01 55 35 08 16

#### Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration

[anne-sophie.vallois@reedexpo.fr](mailto:anne-sophie.vallois@reedexpo.fr) - T. 01 47 56 24 81

Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration

[myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr](mailto:myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr) – T.01 47 56 50 53