

# LE ZAPPING DU SNACKING

# PROGRAMME

## MERCREDI 15 MARS

<b>10h00</b>	<b>Conférence d'ouverture - MUTATION DE LA RESTAURATION RAPIDE</b> Les grandes tendances d'un marché porteur, par <b>Bernard Boutboul</b> (Gira Conseil)
<b>10h30</b>	<b>Édition Spéciale - LE JAPON SE MET A TABLE</b>
<b>3 questions à...</b>	<b>Mathieu Gentil</b> , barista au Matcha Café (Paris)
<b>Enquête</b>	<b>Le matcha : thé de cérémonie et ingrédient tendance</b> par <b>Laurent Feneau</b> (France Sushi) et <b>Laure Beguin</b> (Matcha Café)
<b>Focus sur...</b>	<b>Le marché des corners et kiosques à sushi</b> Invités : <b>Bernard Boutboul</b> (Gira Conseil), <b>François Château</b> (Sushi Daily), <b>Jacques Attal</b> (Sushi Gourmet), <b>Esther Miquel</b> (Koedo)
<b>À la Une</b>	<b>Japon et tendances</b> par <b>Rémy Lucas</b> (Cate Marketing)
<b>Démo</b>	<b>Réalisation/démonstration autour du thé Matcha</b> par <b>Mathieu Gentil</b> (Matcha Café)
<b>11h30</b>	<b>Édition Spéciale - LA DIGITALISATION DES POINTS DE VENTE</b>
<b>3 questions à...</b>	<b>Jean-Luc Breleur</b> , co-fondateur de Cashpad
<b>Enquête</b>	<b>La digitalisation de la vente au comptoir</b> par <b>Bernard Boutboul</b> (Gira Conseil)
<b>Focus sur...</b>	<b>Commandes en ligne, click &amp; collect</b> Invités : <b>Janaina Wittner</b> (Live Pepper), <b>Mamadou Diouf</b> (Sens Digital) et <b>Justin Waneck</b> (Pylot)
<b>Zoom Concept</b>	<b>La digitalisation des points de vente à travers le monde</b> , par <b>Cristian Thomas</b> (Fastandfood)
<b>12h30</b>	<b>Édition Spéciale - BIO, SANS GLUTEN, VEGAN...</b>
<b>3 questions à...</b>	<b>Louis Frack</b> , co-fondateur de Bioburger
<b>Enquête</b>	<b>Quel courant choisir ? Comment optimiser ses chances de succès ?</b> Par <b>Anne-Claire Paré</b> (Bento)
<b>Focus sur...</b>	<b>Quelle place pour le bio, les produits « healthy »</b> Invités : <b>Robin Blondel</b> (EXKI), <b>Cécile Van Lith</b> (Betty Nu Food)
<b>Démo</b>	<b>Gros plan sur une recette de Betty Nu Food</b> , par <b>Cécile Van Lith</b>
<b>Zoom Concept</b>	<b>Qui est le plus à la pointe sur ces marchés ?</b> par <b>Cristian Thomas</b> (Fastandfood)
<b>13h30</b>	<b>Édition spéciale - SNACKING DU MONDE</b>
<b>3 questions à...</b>	<b>Julien Gantheret</b> , Gallika, sur le choix de la cuisine grecque pour son concept
<b>À la Une</b>	<b>Le snacking du monde</b> vu par <b>Rémy Lucas</b> (Cate Marketing)
<b>Enquête</b>	<b>Les Français s'ouvrent-ils vraiment à la world food ?</b> Par <b>Bernard Boutboul</b> (Gira Conseil)
<b>Focus sur...</b>	<b>Les cuisines japonaises, thaïes, indiennes descendent dans la rue</b> Invités : <b>Vanessa Goulamhousen</b> (Delhibox), <b>Régis Halbert</b> (Pitaya), <b>Francis Fagel</b> (Ma Bento)
<b>Démo</b>	<b>Réalisation /démonstration autour du lassi, une boisson lactée traditionnelle indienne</b> , par <b>Vanessa Goulamhousen</b> (Delhibox)
<b>Zoom Concept</b>	<b>Desserts japonais, accords mets/sakés</b> par <b>Mathieu Okabe</b> (Société Foodex)
<b>14h30</b>	<b>Édition Spéciale - RÉUSSIR SON LANCEMENT</b>
<b>3 questions à...</b>	<b>Véronique Payet</b> et <b>Yohann Pflieger</b> , de la CCI Paris IDF sur le rôle de l'étude de marché
<b>À la Une</b>	<b>Retours d'expérience</b> avec <b>Emmanuel Tedesco</b> (Yogurt Factory), <b>Jonathan Jablonski</b> (Factory & Co, Blendy's), <b>Elodie Morgane</b> (Blendy's)
<b>Focus sur...</b>	<b>Bien réussir son lancement ? Quelles sont les étapes à ne pas oublier ?</b> Invités : <b>Sylvie Amar</b> (Sylvie Amar Studio) et <b>Bernard Boutboul</b> (Gira Conseil)
<b>3 questions à...</b>	<b>Mélodie Braka</b> (Action Gourmande) sur l'importance des réseaux sociaux
<b>Enquête</b>	<b>De la création à la duplication. Cap sur la franchise</b> par <b>Laurent Delafontaine</b> (Axe Réseaux)
<b>Zoom Concept</b>	<b>Réussir l'ouverture de son food-truck</b> , par <b>Olivier Lignon</b> , vice-président de Street Food en Mouvement
<b>15h30</b>	<b>Édition Spéciale - QUELLE OFFRE SNACKING EN BOULANGERIE ?</b>
<b>À la Une</b>	<b>Comment réinventer la boulangerie ?</b> par <b>Anne-Claire Paré</b> (Bento)
<b>3 questions à...</b>	<b>Rachel Moeller</b> de Rachel's Cakes
<b>Focus sur...</b>	<b>Comment dupliquer une affaire de boulangerie qui marche ?</b> Invités : <b>Jean-François Feuillette</b> (Feuillette), <b>Eric Teboul</b> (boulangeries Thierry Meunier) et <b>Bernard Boutboul</b> (Gira Conseil)
<b>Zoom Concept</b>	<b>Artisans, terminaux de cuisson, chaînes... Quelle offre pour quels circuits de distribution ?</b> Par <b>Laurent Estèbe</b> (Savours & Co, Honoré Le Mag)
<b>16h30</b>	<b>Édition Spéciale - LA SANDWICH SNACK SHOW ACADEMY 2017</b>
<b>3 questions à...</b>	<b>Bernard Boutboul</b> (Gira Conseil) et <b>Paul Fédèle</b> (France Snacking)
<b>Enquête</b>	<b>Retours d'expérience d'anciens lauréats</b> avec <b>Guillaume de Murad</b> (Picto) et <b>Maxence de Warren</b> (Persillé)
<b>Focus sur...</b>	<b>Annnonce des lauréats 2017</b> par <b>Laurent Delafontaine</b> (Axe Réseaux), <b>Stéphane Klein</b> (Snarr) et <b>Ziad Joumblat</b>
<b>Zoom Concept</b>	<b>Focus sur les lauréats 2017. Pitch des concepts en 5 minutes chrono</b>
<b>À la Une</b>	<b>Le Prix du public sur Facebook</b> , par <b>Mélodie Braka</b> (Action Gourmande)

Programme arrêté au 01/03/2017

Espace cuisine équipé par :



Nos partenaires :



Organisé par



# LE ZAPPING DU SNACKING

# PROGRAMME

## JEUDI 16 MARS

10h00	<b>Conférence d'ouverture - LA DIGITALISATION DE LA VENTE AU COMPTOIR</b> Par Bernard Boutboul (Gira Conseil)
10h30	<b>Édition Spéciale - LE JAPON SE MET A TABLE</b>
<b>3 questions à...</b>	Lucas Felzine, chef du restaurant Uma (Paris)
<b>À la Une</b>	Présentation d'une ou plusieurs tendances sur la restauration japonaise, par Rémy Lucas (Cate Marketing)
<b>Enquête</b>	A boire et à manger, saké et accords mets/sakés par Laurent Feneau (France Sushi) et Sylvain Huet (Salon du Saké)
<b>Focus sur...</b>	Peut-on produire japonais en Europe ? Invités : Lucas Felzine (Uma), Gwenaël Perhirin (Makurazaki), Romain Doyotte (Kuroshio), Stéphanie Woods, responsable de France, Ikejime
<b>Démo</b>	Réalisation /démonstration autour des accords mets/saké par Lucas Felzine
11h30	<b>Édition Spéciale - LE SNACKING S'IMPLANTE PARTOUT</b>
<b>3 questions à...</b>	Nicolas Riché, PDG de Columbus Café & Co
<b>À la Une</b>	Le snacking au cœur de la stratégie du commerce alimentaire, avec Sabine El Kasri, Directrice des Réseaux Convenience
<b>Enquête</b>	Bien se restaurer dans les gares, aéroports. Analyse d'Anne-Claire Paré (Bento)
<b>Focus sur...</b>	Quelles offres de snacking dans les zones de flux et les espaces éphémères ? Invités : Grégory Clément (Bagel Corner), Tom Wallis (Alto Café), Stéphane Gross (Gagao)
12h30	<b>Édition Spéciale - LA LIVRAISON : LA RÉVOLUTION S'ACCÉLÈRE</b>
<b>3 questions à...</b>	Nicolas Breuil, responsable marketing de STUART
<b>À la Une</b>	La livraison au cœur du business des enseignes Invités : Sébastien Chapalain (Pizza Hut), Arnaud Van Pul (Côté Sushi), Alain Duquesne (ANKKA Développement)
<b>Enquête</b>	Quoi de neuf en termes d'emballage et de packaging pour livrer ou se faire livrer ? Par Paul Fédèle (France Snacking)
<b>3 questions à...</b>	Fatema Hal, de La Mansouria. Quand le service à table se met à la livraison et que ça marche ?
<b>Zoom Concept</b>	Nouvel entrant, nouveaux services : la livraison vue par Rémi Chabanas (UberEATS)
13h30	<b>Édition Spéciale - LES TROPHÉES BRA, CONCEPTS SNACKING 2017</b>
<b>3 questions à...</b>	Anthony Thiriet, rédacteur en chef de B.R.A. Tendances Restauration
<b>À la Une</b>	Présentation des 6 concepts récompensés
<b>Zoom Concept</b>	Table ronde avec les dirigeants des concepts
<b>Démo</b>	Démonstration culinaire par l'un des lauréats des Trophées BRA
14h30	<b>Édition Spéciale - SNACKING ET CUISINE ITALIENNE</b>
<b>Zoom Inspiration</b>	Le best of des concepts qui jouent la carte italienne, par Anne-Claire Paré (Bento)
<b>3 questions à...</b>	Laurent Bassi, fondateur de Basilic & Co
<b>À la Une</b>	Quand le point de vente devient un vrai lieu de vie dédié à l'Italie Invités : Ignazio Messina (Les Amis de Messina), Raphaël Bembaron (Illy Caffè)
<b>Enquête</b>	L'art de la glace à l'italienne par Andrea Merenda (GROM)
<b>Démo</b>	Préparation d'un panino ou focaccia avec une émulsion salée à base de café, par Raphaël Bembaron (Illy Caffè)
<b>Zoom Concept</b>	Quand l'Italie pose ses casseroles outre-périph', par Virginie Senizergues (Plusonestdefoodplusonrit.com)
15h30	<b>Édition Spéciale - LES ENSEIGNES ÉTRANGÈRES EN FRANCE</b>
<b>3 questions à...</b>	Quirze Salomo, dirigeant de NOSTRUM
<b>Enquête</b>	Pourquoi la France plait-elle autant aux concepts étrangers, par Bernard Boutboul (Gira Conseil)
<b>Focus sur...</b>	La France, terre d'accueil privilégiée des enseignes américaines Invités : Christophe Borgnis (Starbucks Coffee), Gilles Boerhinger (KFC France), Cédric Giacinti (Subway)
<b>Zoom Concept</b>	Five Guys avec Maxime Lestringant, directeur Five Guys France
<b>Zoom Tendances</b>	Le snacking du monde, par Rémy Lucas (Cate Marketing)
16h30	<b>Édition Spéciale - SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET TRAÇABILITÉ</b>
<b>3 questions à...</b>	Dominique Bénézet (SNARR)
<b>Enquête</b>	Contrôle des règles d'hygiène, problématique des appellations, information du consommateur avec Laurence Delval (DGAL) et un représentant de la DGCCRF
<b>Zoom Concept</b>	avec 3 questions à John Sellam (TRAQ FOOD)
<b>À la Une</b>	Soigner ses sources d'approvisionnement Invités : Vincent Léopold (Flam's, Nooi, 231 East Street), Grégory Clément (Bagel Corner), Corine Dupuis (Lucien & la Cocotte)

Programme arrêté au 01/03/2017

Espace cuisine équipé par :



Nos partenaires :



Organisé par

