

RESTO GRATUIT PROS

MISE EN DISTRIBUTION CERTIFIEE
DJD
PRESSE GRATUITE
2008
104 995
exemplaires

LE MENSUEL GRATUIT VRAIMENT PRO

MARS 2011 - N°24

ACTUALITÉS 6



Tous au restaurant transforme l'essai

SRC 12



NutriRenfor de Sodexo contre la dénutrition

CHAÎNES 16



Groupe Frères Blanc : le Grand B prend l'air

INDÉPENDANTS 18



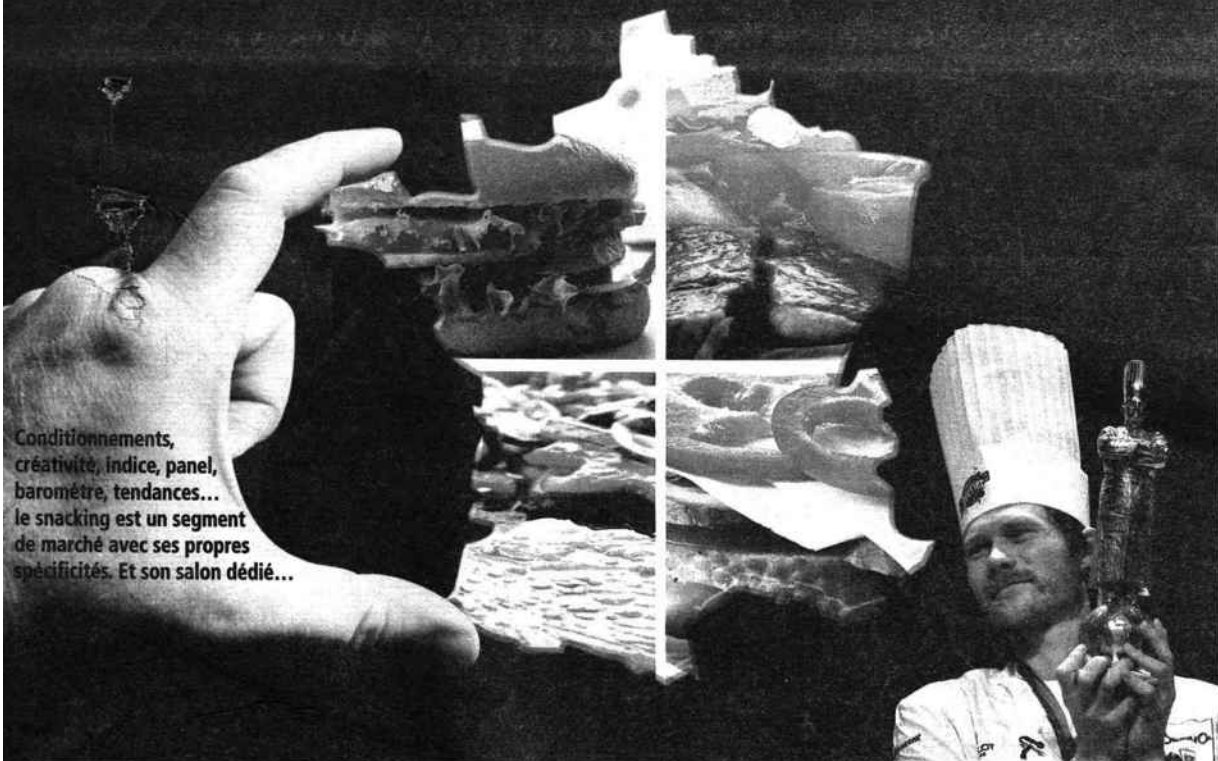
Le Little B passe en mode self-service

BARS & BISTROTS 20



Lifting gagnant pour le Lindbergh Bar

SNACKING UN MONDE... À PARTS



Conditionnements, créativité, indice, panel, baromètre, tendances... le snacking est un segment de marché avec ses propres spécificités. Et son salon dédié...

LE DANOIS RASMUS KOEFOD, CHERCHEUR D'OR !

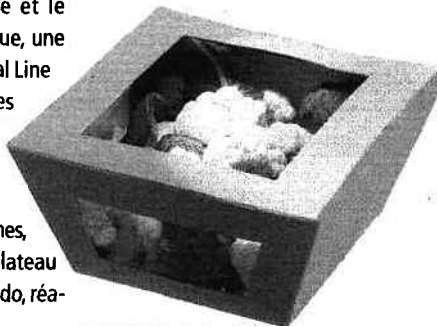
ACTUALITÉS • FRANCE

USAGE UNIQUE

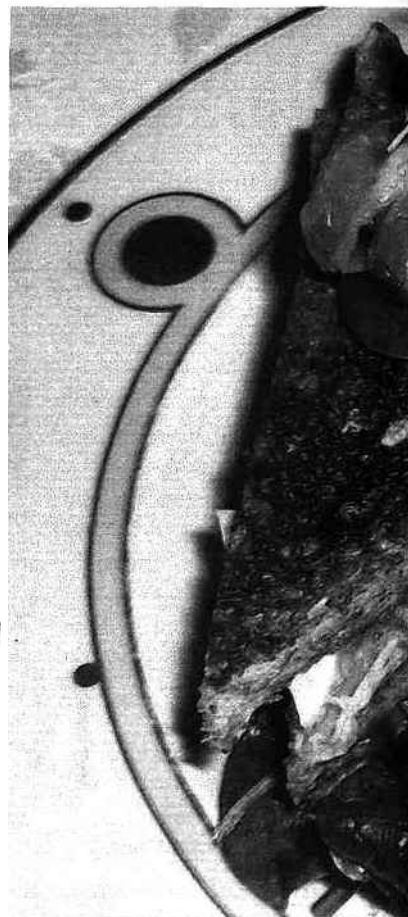
De l'écolo qui se montre

L'usage unique n'empêche pas d'être à la fois responsable, pratique et design ! C'est ce que cultive par exemple Comatec spécialiste français de la vaisselle haut de gamme à usage unique, qui, à l'occasion du salon Sandwich & Snack Show, dévoile plusieurs nouveautés de son catalogue 2011 à destination de la restauration rapide et livrée. Cette année, 2 tendances fortes : l'écologique et le snacking chic. Côté écologique, une gamme de contenants Natural Line (empilables et micro-ondables fabriqués dans des cartons issus de forêts écogérées), des barquettes en kraft recyclables, micro-ondables, étanches, de haute qualité, et aussi un plateau repas très design : Plato Komodo, réa-

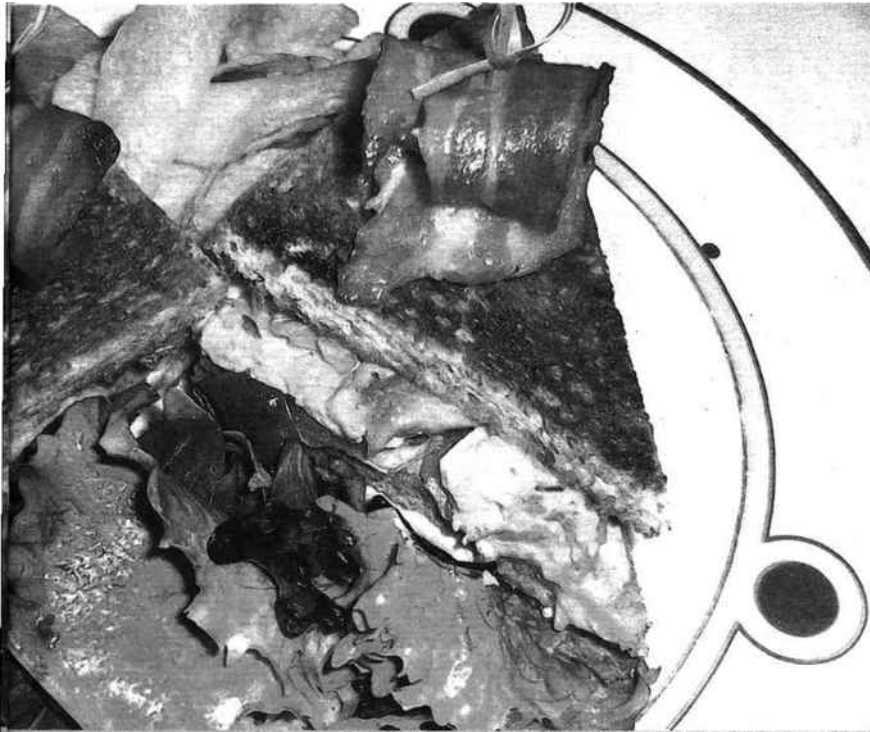
lisé dans des matériaux 100 % biodégradables. Côté snacking chic, le catalogue crée l'événement avec le coffret Macaron Kset, à la fois inédit, ludique et pratique pour protéger les macarons. Et aussi des lunch bags au design chic : Zenia, le japonisant, et Faubourg, le « couture ». Quand la présentation ouvre de nouveaux horizons à la consommation... ■



La Barquette Kraft de Comatec, destinée à la restauration livrée et à la VAE, est micro-ondable, recyclable, et se décline en 3 capacités.



Le « meilleur club sandwich de Paris » est celui-ci



Manick Alléno, à l'hôtel Le Meurice, selon le Figaroscope de juin 2010.

AXES DE DÉVELOPPEMENT

Cinq tendances dans un labo

C'est l'une des nouveautés de l'édition 2011 du Sandwich & Snack Show. Réalisé par Cate Marketing, le Carnet de tendance est un outil destiné à aider les visiteurs à comprendre les axes de développement du marché de la restauration rapide et de la vente à emporter. Il présentera quelques produits sélectionnés pour illustrer 5 tendances : Nouveaux territoires (des idées pour se transporter et retrouver le goût du soleil et du bon temps) ; Artisan nourricier (pour retrouver la confiance et apprécier le goût de l'authentique) ; Ultrasnack (pour se simplifier la vie et se nourrir en toute efficacité) ; Design gourmand (pour embellir le quotidien et vivre un petit moment de luxe) ; et Pensée verte (pour une nourriture saine qui respecte la santé et la planète). Ces 5 tendances seront

illustrées sur un nouvel espace d'animations – Le laboratoire de tendances, réalisé par le Sandwich & Snack Show en partenariat avec Cate Marketing et France Snacking – par 5 traiteurs et 5 boulangers pendant les deux jours du salon. ■



Manhattan Hot Dog – Bagels, une illustration de la tendance Nouveaux Territoires.

SNACKING:

1 Trois temps forts pour le 1^{er} salon Parizza: une conférence dédiée à « la pizza: un marché à fort potentiel », une idée pizza lors du Snacking des chefs et la finale du France Pizza Tour.

2 Le 12^e Sandwich & Snack Show attend 300 exposants et 12 000 visiteurs.

3 Jus d'herbe: une belle idée de Pensée verte...



© d'aucy Foodservices

INDICE & PANEL

Le jambon-beurre allégé

Instauré en 2008 par Gira Conseil, l'indice Jambon-Beurre permet de suivre l'évolution de ce produit leader de la restauration rapide, de fournir des repères de prix et de positionnements pour les différents acteurs de la CAHD. On retiendra de cet indice que le prix du sandwich jambon-beurre France se situe à 2,52 € soit -1,95 % entre 2009 et 2010. Il a baissé de 2,3 % dans les

villes de plus de 50 000 habitants (2,55 €) et de 1,20 % dans les villes de moins de 50 000 habitants (2,50 €).

Sans surprise, c'est à Paris qu'il est le plus cher : 3,06 €. Et à Caen qu'il est le moins cher : 2,08 €. Ce sont les hyper et super qui s'avèrent les canaux de distribution les plus intéressants avec un prix moyen de 1,37 €, tandis que les stations-ser-

vice sont les réseaux de distribution qui vendent le jambon-beurre le plus élevé avec un prix moyen de 3,16 €.

Par ailleurs, le panel Boulangerie-Pâtisserie de CHD Expert révèle de son côté que la quiche constitue le produit salé le plus proposé en vente à emporter sur le circuit boulangerie-pâtisserie, devant le sandwich baguette et la pizza. ■

un monde... à parts



LE SNACKING DES CHEFS

Sept idées pour vivre le déjeuner autrement

Lancé l'an dernier, sur une idée de Jacques Pourcel, l'animation Le Snacking des chefs est rééditée cette année, parrainée par William Le Deuil (Ze Kitchen Galerie, KGB). L'événement mettra à l'honneur la présentation des produits, le packaging et la formule à emporter. Au total, 7 idées de snacking, autour de formules déjeuner « qualitatives, innovantes et accessibles », seront proposées : Bentobox par Sakura Franck (Sous les cerisiers), Restauration collective à emporter par Vincenzo Battafarano (3CERP), Pizza

par Fabien Martin (champion du monde de pizza), Idée Verte par Pascal Favre d'Anne (Le Favre d'Anne), idée Halal par Mathieu Pawlak (Le Paris), Club sandwich par Federica Mancioffi (Caffè dei Cioppi) et Le Chef fait son marché par William le Deuil et Gilles Choukroun (MBC). Cette dernière idée-animation permettra aux visiteurs de suivre en direct la réalisation d'une recette à partir de produits exposés sur le salon. Les chefs feront leur shopping, puis effectueront une démonstration à partir de leurs trouvailles. ■

BAROMÈTRE NUTRITIONNEL

Pour une restauration rapide saine et gourmande

La 2^e édition du baromètre nutritionnel de la restauration rapide sera présentée le mercredi 2 mars lors d'une conférence, par Audrey Aveaux, directrice de l'agence Nutritionnelle, qui établit ce baromètre. Les résultats seront analysés et comparés au précédent qui exposait 50 critères nutritionnels relatifs au

positionnement, à l'offre, aux menus et à la communication mis en place dans les enseignes de restauration rapide. L'enquête portait sur 20 enseignes indépendantes et 20 enseignes de chaînes, puis une extrapolation à l'ensemble du pays était réalisée. L'objectif de ce 2^e baromètre est de mesurer l'évolution de

l'implication des restaurateurs sur ces 4 axes nutritionnels. L'accent sera mis sur les efforts à poursuivre en matière de nutrition dans ce secteur pour répondre aux attentes des consommateurs et leur laisser la possibilité de se restaurer de manière à la fois saine et gourmande en restauration rapide. ■



Le Snacking des chefs, sur une idée de Jacques Pourcel et réédité cette année, s'enrichit de l'animation « Le Chef fait son marché ».

Créativité, conditionnements, indice, panel, baromètre nutritionnel, décryptage de tendances... le snacking dans l'Hexagone a instauré un segment de marché avec ses propres spécificités. Et, bien sûr, son salon dédié

FOCUS

CHIFFRES CLÉS

31,2 c'est le CA HT en Md€ de la restauration rapide (+ 58,4 % entre 2004 et 2010).

38 C'est la part en % de la restauration rapide dans la consommation alimentaire hors domicile (CAHD).

6,4 c'est le CA HT en Md€ du sandwich.

(Chiffres 2010 – Gira Conseil)

RAPPEL

La 12^e édition du Sandwich & Snack Show se tiendra à Paris Porte de Versailles, les 2 et 3 mars (www.sandwichshows.com). La 1^{re} édition de Parizza (nouveau rendez-vous dédié au monde de la pizza, pasta et restauration italienne) s'y déroulera simultanément.



« On peut faire du snacking à la fois chic et goûteux ! »

Corinne Menegaux, directrice de la division Hôtellerie-Restauration de Reed Expositions France et du Sandwich & Snack Show.