

en visite au Salon du sandwich 2013...





Un contraste saisissant entre l'enthousiasme des organisateurs du salon (lire la revue snacking N°22) et l'impression des visiteurs.

L'espace innovations présentait une sélection de produits «snacking d'or» mais rien de vraiment surprenant : chips de légumes, dés de cantal, sandwich wrap, sirop d'agave ou gourde de compote...

Il faudrait se mettre d'accord sur la définition du mot innovation !

Je vous invite à un petit tour dans les allées du salon....



Si vous appréciez ce travail de veille, si vous souhaitez échanger, ou simplement nous donner votre avis, je vous invite à me contacter par mail : alexandre.durand@hotshop.fr

Vous pouvez également poser vos questions et consulter d'autres comptes-rendus de visite sur : www.direction-marketing.fr

Granny's Secret



Très belle étiquette pour ces jus de fruits compotés au chaudron.
Le nombre mis en avant sur la petite étiquette indique le nombre de fruits nécessaire à la préparation de chaque produit (beaucoup plus important que pour un jus de fruit classique).

J'ai goûté au jus de framboises, très réussi !

Jus de fruits Innocent

Vous connaissez les smoothies innocent, voici des jus de fruit dans une belle bouteille en forme de carafe.



Président

Brique d'appareil à crème brûlée.



Les jardins de l'Orbrie



Un jus de pomme Bio présenté dans un verre en plastique (pas besoin de paille) entouré d'un cavalier carton.

L'intérieur du carton présente les engagements de la marque : un partenariat exclusif avec des producteurs de Juliet®, des vergers français, des pommes pressées en région Poitou-Charentes.... Un concept bien mené.



Le Frappé de Monin



Préparation en poudre pour réaliser frappés, smoothies et boissons givrées. Facile à préparer : un peu de glace, du lait et une dose de frappé : le tout mixé dans un blender ou un shaker.



Minute maid

Lemon & Nada devient Fruit & Nada
Abandon du jeu de mot pour étendre la gamme.

Rosella Flowers

Fleur d'hibiscus au sirop
pour apporter un
supplément de magie
au champagne.

ezzy

Magnésium, vitamines B6,
extrait de thé vert décaféiné
fines bulles et sucre de
betterave...

ezzy n'est pas une boisson
énergisante mais un soda
relaxant.





Sodebo

Fort du succès de la gamme « Salade & compagnie » (voir compte-rendu du Snackfood 2012), l'entreprise vendéenne se met en 4 pour animer la pause déjeuner.

La ligne directrice est toujours de proposer des ingrédients de qualité. Sodebo fabrique ses pains, ses pâtes, ses sauces et fait pousser ses salades à côté du lieu de production.



La gamme de soupe sortie cet hiver (oct. 2012) se renouvelle avec des soupes d'été...



En janvier, lancement d'une gamme de PastaBox « Collezione ». Des recettes italiennes avec des ingrédients de qualité supérieure.



Début février, arrivée de 3 recettes de Bagel



Prévu pour avril, Sodebo propose une gamme de sandwichs baguettes plus élaborée, avec des pains plus artisanaux (pavot, sésame...) et des garnitures plus typées (brie-noix, poulet mariné-crème balsamique...).

Mc cain food service

Mc Cain propose deux nouveaux produits :

- Le Potato Muffin avec deux recettes (Chèvre-épinard ou Jambon-fromage).



- Les « Potines », des cups de pomme de terre rissolées avec plusieurs recettes :

Poulet Cajun – Chicken Kebab – Double Cheese – Saumon Trapper – BTO (bœuf-tomate-oignons).

La recette Poulet Cajun que j'ai goûté à la « Patatomobile » ne me laissera pas un souvenir impérissable !



Les Crudettes

Cette année les Crudettes ont reçu un snacking d'Or pour Le Crud'wich (le sandwich sans pain), bien que son lancement ait eu lieu au salon du sandwich 2012*

*voir le compte rendu de la dernière édition sur : www.direction-marketing.fr



La marque continue à innover avec une gamme de plateaux/kits pour préparer au choix des sandwiches wraps ou des burgers. Un plateau cible également l'instant apéritif avec des crudités et des bouchées de poulet et du surimi (là où le plateau Florette ne propose que des crudités).



Charal

Le prochain hamburger Charal en série limitée : Le Spicy Paprika, fromage fondant, poivrons, steak haché et sauce tomate épicée.

Maitre Olivier

La marque belge Maitre Olivier (nikita.be) propose un kit gressin + tartina au rayon frais.



Heinz

Là encore un produit « sélection snacking d'or »

Paul & Louise

Avec la gamme « box du jour », le groupe Covi propose des plats préparés appertisés riches en viande.



Croustwich

Un concept simple : séparer le pain de la garniture pour éviter de détrempier le pain et proposer une offre personnalisée.

Le consommateur choisit son pain (3 choix) et sa garniture chaude ou froide.



Triangular concept

Déjà présent à Disney Village et au Puy du fou les appareils de la société Triangular concept permettent de créer des chaussons salés ou sucrés.

Le «Toastoo» étant fermé on évite que la garniture coule au moment de la consommation.



Tikitourtes

Inspiré par ses origines néo-zélandaise la société basée dans les Yvelines propose des tourtes artisanales à déguster dans des points snacks.



Sapresti



Après le croque et le panini, Sapresti propose un bagel micro-ondable.

Authentic Bagels



Décidément c'est l'année des Bagels !

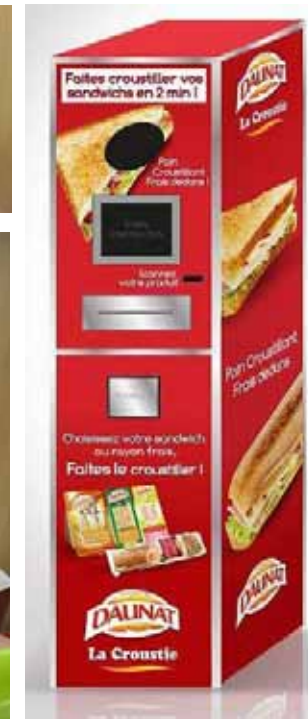
Voici un spécialiste basé en région parisienne.
Pour en savoir plus :
<http://authenticbagels.com>

Daunat

Véritable innovation du salon : La Croustie, une borne pour retrouver le plaisir d'un pain chaud et croustillant

Il suffit de scanner le code-barres du produit pour régler le bon temps de réchauffage, sortir le sandwich de son emballage et le placer dans le tiroir. En quelques secondes, le pain ressort chaud et croustillant à l'extérieur tout en restant frais à l'intérieur.

Fruit de 3 ans de recherches et de 3M€ d'investissement, l'appareil a été mis au point avec le fabricant de matériel breton Capic. On le trouve dans les stations services et des enseignes de grande distribution semblent intéressées



... et le nouveau venu : le sandwich sans croûte « Loves Mie »

A noter également la gamme Pic & nic qui avait été annoncée au salon du sandwich de 2012...



Michel et Avgvstin nous propose la recette authentique du yaourt grec.
Un procédé de fabrication spécifique : l'ULTRA filtration ! 3 fois plus de bon lait entier que pour un yaourt standard.

Ce yaourt est donc naturellement 2 fois plus riche en protéines sans RIEN ajouter (poudre de lait, protéines, crème) et seulement 5% de matières grasses.

2 recettes gourmandes : vanille de Madagascar infusée et miel d'oranger.

Pour goûter deux formats:

- 500g à partager en exclusivité chez Monoprix.
- 150g individuel chez Monop' et Daily Monop.

Pour découvrir cette épopée grecque:

<http://micheletaugustin.com/notregrandeepopeegrecque>





Gü

Le produit est une barre chocolatée découpée en bouchées, flocons d'avoine, nappée de caramel et enrobé de chocolat au lait.

Un visuel très gourmand, un peu surprometteur à mon goût (mais je suis amateur de chocolat noir).



La marque propose également une verrine de mousse de fruits. Recette à partir de crème de beurre frais, sucre, œufs et purée de fruits de la passion.



Too Good

Snack de céréales soufflées au caramel



**Street Food
en mouvement**

ACCUEIL PRESSE LIVRE BLANC ADHÉSION ASSOCIATION

“ La Street Food est une vraie alternative à la malbouffe, un puissant moteur d'intégration dans la société.
**LA STREET FOOD,
C'EST L'AVENIR !** ”

Thierry Marx

CONTACT FACEBOOK TWITTER MENTIONS LÉGALES



Streetfood en mouvement

1er mouvement collectif en direction de la défense de la « cuisine de rue de qualité », l'association présidée par le Chef Thierry Marx était présente sur le salon pour présenter son livre blanc lancé en octobre 2012.

www.streetfoodenmouvement.fr

Parizza

Le salon du sandwich et du snack abrite chaque année le salon de la pizza. Entre les fours à pizza et les « camions magasins » on pouvait assister à la finale du concours de 52 pizzeraiolos ! Et même des démonstrations de « Pizza Acrobatique » !





Handy

Pour finir, trois jeunes super héros avec slip apparent sur le collant (désolé je n'ai pas pris de photo) distribuait des capsules de gel pour se nettoyer les mains. Les capsules sont personnalisables, pour plus d'informations rendez-vous sur : <http://tradeparency.com>

Tradeparency, société portée par l'Incubateur INSEEC à Paris, a remporté le prix « triomphe de la création » dans la catégorie Innovation (concours Organisé par ACCEDE ISC).



Pour en savoir plus...



Sur le Salon du sandwich

- Le site officiel www.sandwichshows.com
- La revue Snacking propose un dossier spécial sur le salon avec notamment les concepts des étudiants de Strate Collège www.snacking.fr



Sur HOTSHOP Design Agency

- Découvrez nos réalisations sur www.hotshop.fr et www.le5ruedosne.fr (luxury and beauty by hotshop)
- Pour partager notre regard sur l'actualité : www.lebloghotshop-design.fr



Sur les questions marketing

Posez vos questions sur www.direction-marketing.fr, une communauté d'experts vous répondent sur les différents sujets qui intéressent les responsables marketing et communication.

Consultez également les autres compte-rendus de visite de salons dans la rubrique « source d'inspiration ».



HOTSHOP FRANCE

Paris : Alain Rousso - mail : alain.rousso@hotshop.fr

5, rue Dosne 75116 PARIS tél. : (33) 01 53 70 75 00

Nantes : Alexandre Durand - mail : alexandre.durand@hotshop.fr

12, rue Georges Bizot 44300 Nantes tél. : (33) 06 71 60 45 88

HOTSHOP ITALIE

Cristina Archinucci - mail : cristina.archinucci@hotshop.fr

Via della Massa, 9 - 50012 Bagno a Ripoli - FIRENZE tél. : (39) 055 632 905

www.hotshop.fr et www.le5ruedosne.fr

Document disponible sur :



direction-marketing.fr