



## Communiqué de presse

### BonExpo : c'est bon de bien manger !

Marseille, le 29 mai 2018

**Le salon BonExpo, dédié au Bien Manger, se tiendra en parallèle du salon professionnel Rapid Resto, les 19 & 20 septembre 2018, au Parc des Expos de Paris Porte de Versailles, Pavillon 2.2.**

**Ce salon mettra en lumière, au travers de stands et de tables rondes, les acteurs de l'alimentation durable (producteurs/ transformateurs / distributeurs / importateurs ...) en proposant le meilleur des offres et solutions du marché pour les chefs et restaurateurs responsables.**

### Des partenaires emblématiques

- **Un Président engagé**

François Pasteau, Chef propriétaire du restaurant bistrannique L'Epi Dupin et de son pendant "fastgood" L'Epi Malin, Président de l'association Bon pour le Climat et de l'ONG Ethic Ocean. François Pasteau propose une cuisine privilégiant les produits locaux, de saison et respectueuse de l'environnement. Sa devise : « La solution est dans l'assiette ! »

- **Le CERVIA, partenaire "locavore"**

Le CERVIA, organisme associé à la Région Ile-de-France, œuvre pour le maintien de l'agriculture francilienne et soutient la pérennisation des entreprises alimentaires sur le territoire. Devant la demande croissante de produits issus de l'approvisionnement local, la démarche "Mangeons local en Ile-de-France" mettra en avant les bons produits.

### Des réponses concrètes

- **Via les exposants**

Salon professionnel dédié au "bien manger", BonExpo apporte des réponses concrètes aux tendances lourdes du marché vers une amélioration de l'offre aux consommateurs, vers les bons produits Food&Beverage. Les acteurs de l'alimentation saine, qualitative, respectueuse de l'environnement, en circuit court, bio, sans allergènes, seront notamment au rendez-vous.

- **Via le cycle de tables rondes gratuites**

Fast food oui, mais fast good ! Afin de mieux comprendre et d'anticiper les tendances du marché, les tables rondes aborderont sur 2 jours les grandes problématiques telles que l'offre "sans", le Fast Good, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le sourcing locavore, l'agriculture urbaine...

## Lors de votre visite, ne manquez pas :

- **Rapid Resto**

Depuis 12 ans, Rapid Resto est LE salon dédié aux professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du commerce alimentaire dans le domaine de la Vente à Emporter, du Snacking et de la Street Food. C'est le rendez-vous incontournable pour les acheteurs à la recherche de réponses aux attentes et aux exigences des consommateurs.

- **Le SFIF (ouvert au grand public)**

Pour cette 6ème édition, les 15 Food Trucks participant au SFIF (Street Food International Festival) proposeront, sur les 2 jours, une cuisine inventive et qualitative pour papilles averties, mais aussi un voyage culinaire (cuisine d'horizons divers). Le jury professionnel présidé par François Pasteau élira les Trucks d'Or, d'Argent et de Bronze 2018. Remise des prix le jeudi 20 septembre à 16:30.

\*\*\*\*\*

## Plus d'informations :

[www.salonrapidresto.com](http://www.salonrapidresto.com)

[www.streetfoodinternationalfestival.com](http://www.streetfoodinternationalfestival.com)

## Contacts :

Directeur : Xavier Fiquemo  
[x.fiquemo@salonrapidresto.com](mailto:x.fiquemo@salonrapidresto.com)  
+33 621 380 410

Chargée de communication : Vanessa Spriet  
[vanessa.rapidetbon@outlook.com](mailto:vanessa.rapidetbon@outlook.com)  
+33 632 150 510