



Communiqué de presse

Marseille, le 15 Septembre 2017

Rapid Resto : la parole aux experts !

La 11^{ème} édition du salon professionnel Rapid Resto se tiendra les 19 & 20 Septembre 2017 au Parc des Expos de Paris Porte de Versailles, Pavillon 2.2.

Qu'ils soient exposants ou intervenants externes, les experts auront la parole lors des tables rondes!

Un cycle de 15 tables rondes gratuites

Pendant 2 jours, les tables rondes délivreront les clés pour mieux comprendre les tendances du moment et répondre aux exigences des consommateurs: digital, livraison, offre bio, lutte contre le gaspillage alimentaire, sourcing locavore, environnement...

Notamment avec les témoignages de 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 et Président des salon Rapid Resto et BonExpo,

Programme à la carte !

- **Mardi 19 Septembre 2017**

10 : 00 - 11 : 00 Etat du marché de la restauration rapide, par Nicolas Nouchi, CHD Expert

11 : 00 - 12 : 00 La Livraison est-elle Win/Win ? avec UberEATS et Scootlib

12 : 00 - 13 : 00 Mieux cuisiner c'est moins gaspiller avec Byocycle et Pain Perdu

13 : 00 - 14 : 00 Restauration du midi : quelles nouvelles solutions pour l'entreprise avec Food Chéri et Captain Marcel

14 : 00 - 15 : 00 L'agriculture urbaine au service d'une restauration responsable avec Urban Cultivator et Tomato&Co et le chef François Pasteau

15 : 00 - 16 : 00 Fini les boissons sucrées ? Place aux boissons saines, premium... avec Cate Marketing, Nemeco, Deveurop

16 : 00 - 17 : 00 La vente à emporter s'engage pour le climat avec Vert Midi, Ladurée et Food Chéri, animé par Jean-Luc Fessard, Bon pour le climat

17 : 00 - 18 : 00 Encaissement : que se passera-t-il le 1er janvier 2018 ? avec Tiller Systems et JDC

- **Mercredi 20 Septembre 2017**

10 : 00 - 11:00 Valorisez vos invendus pour optimiser votre rentabilité avec Fresh me up, Optimiam et Une Fourmii verte , animé par Anne-Lise Briot, ZePros Snack

11 : 00 - 12 : 00 Le locavorisme pour mieux sourcer ses produits, avec François Pasteau et Yuman, animé par Anthony Thiriet, B.R.A Tendances Restauration

12 : 00 - 13 : 00 Nouveaux concepts de restauration rapide, avec Food in Progress, Cloud Cakes, Fuumi, animé par Anthony Thiriet, B.R.A Tendances Restauration

13 : 00 - 14 : 00 Après le fast food, place au Fast Good ! avec Gentle Gourmet, Père et Fish, animé par Anne-Lise Briot, ZePros Snack

14 : 00 - 15 : 00 Il faut sauver Willy et les autres ressources marines, avec Ethic Ocean, L'Appolo montparnasse, Brake et le Chef François Pasteau

15 : 00 - 16 : 00 Les atouts du digital pour booster votre CA, avec l'Addition, Innovorder et Exquis Factory, animé par Paul Fedele, France Snacking

16 : 00 - 17 : 00 Remise des Prix du SFIF 2017

Demande de badge gratuit donnât accès aux tables rondes et programme détaillé sur :

www.salonrapidresto.com

En parallèle des tables rondes, ne manquez pas les animations :

- **La Foodtech Avenue & La Tiller Arena**

Comme en 2016, la Foodtech Avenue sera un espace entièrement dédié permettant au x startupper de mettre en avant leurs solutions innovantes, présentées chaque jour sur l'Agora, (accès aux pitches sur réservation).

Le Mercredi 20 Septembre, entre 12:30 et 14:00 lors de la Tiller Arena, les startups de la Foodtech Avenue s'affronteront en 3 mns chrono devant un jury de professionnels de la restauration, du digital et du financement.

- **Le SFIF (ouvert au Public)**

Pour cette 5ème édition, les 15 Food Trucks participants au SFIF (Street Food International Festival) proposeront sur les 2 jours, une cuisine inventive et qualitative pour papilles averties : Crêpes, burgers, bagels, escargots, mais aussi un voyage culinaire : cuisines Africaine, Italienne, Péruvienne, Japon, Liban ... Au terme du festival, un jury professionnel, (Présidé par François Pasteau) élira les gagnants - Remise des prix le 20 Septembre à 16:00

www.streetfoodinternationalfestival.com

Contacts :

Directeur : Xavier Fiquemo
x.fiquemo@salonrapidresto.com
+33 621 380 410

Communication : Lola Larman
lola.rapidresto@gmail.com
+33 683 038 134