



**19 & 20 Septembre 2017**

Paris Porte de Versailles

---

**Le salon professionnel  
des bons produits pour les pros**

## Communiqué de presse

Marseille, le 30 Août 2017

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

Le salon BonExpo, dédié au Bien Manger, se tiendra en parallèle du salon professionnel Rapid Resto, les 19 & 20 Septembre 2017, 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 bistronomique *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 , un partenaire « Locavore »**

Le CERVIA, organisme associé à la Région île-de-France, oeuvre 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 île-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 suivantes : **l'offre « sans »** , **le Fast Good**, **la prémiumisation des boissons** , **la lutte contre le gaspillage alimentaire**, **le sourcing locavore**, **l'agriculture urbaine...**

**Lors de la visite, ne manquez pas :**

- **Rapid Resto**

Depuis 11 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 Public)**

**5ème édition** : 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, wrap, escargots, mais aussi un voyage culinaire : cuisines Africaine, Italienne, Péruvienne ...Le jury professionnel présidé par François Pasteau élira les Trucks d'Or, d'Argent et de Bronze 2017.  
Remise des prix le 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

Communication : Lola Larman

[lola.rapidresto@gmail.com](mailto:lola.rapidresto@gmail.com)

+33 683 038 134