



## Communiqué de presse

### Rapid Resto vous mijote une bonne édition !

Marseille, le 5 juin 2018

La 12<sup>ème</sup> édition du salon professionnel Rapid Resto se tiendra les 19 & 20 septembre 2018 au Parc des Expos de Paris Porte de Versailles, Pavillon 2.2. Pour cette nouvelle édition, les acteurs du marché présenteront leurs solutions aux 4 000 visiteurs attendus... sans oublier les animations qui viendront rythmer les 2 jours.

#### Demandez le menu !

- **Des exposants de qualité**

Afin de répondre aussi bien aux dirigeants de restaurants, brasseries, snacks, food trucks... qu'aux porteurs de projets de nouveaux concepts, les exposants présenteront leurs dernières solutions digitales, leurs innovations packaging, leurs solutions & nouveautés les plus prometteuses en termes d'offre alimentaire, d'équipement, de franchises... Les visiteurs pourront échanger avec les nombreux exposants et assister sur les stands à des démonstrations et des dégustations.

- **Un cycle de tables rondes gratuites**

Comme chaque année, la parole sera donnée aux experts. Etat des lieux du marché de la restauration rapide. Puis se succéderont 15 tables rondes sur les deux jours, qui donneront les clés pour mieux anticiper les tendances et répondre aux exigences des consommateurs : healthy, franchise, locavore, concepts, livraison, digital...

- **La Foodtech Avenue & La Foodtech Pitch Arena**

Comme en 2017, la Foodtech Avenue sera un espace entièrement dédié permettant aux startupper de mettre en avant leurs solutions innovantes auprès de leurs futurs clients. Pendant les 2 jours, ils présenteront leurs offres sur la Pitching Agora aux clients à la recherche de solutions agiles. Le mercredi 19 septembre entre 12:00 et 14:00, lors de la Foodtech Pitch Arena, les exposants de la Foodtech Avenue s'affronteront en 3 mn chrono devant un jury de professionnels de la restauration, du digital et du financement.

- **La Bonne Brasserie**

Les bières artisanales se donnent rendez-vous pour le plus grand intérêt des professionnels qui souhaitent distribuer ou commercialiser de la Craft Beer dans leur affaire. Une réponse apportée par des spécialistes pour conseiller les entrepreneurs de l'Horeca et des nouveaux lieux de consommation... De nombreux brasseurs et distributeurs s'offriront à la dégustation dans une véritable brasserie !

- **La Bonne Franchise**

Cet Incubateur de la Franchise proposera des conseils aux investisseurs et entrepreneurs motivés sur les bons réflexes à avoir pour réussir en franchise. Avec l'accélération de l'engouement pour la Food Tech, de nombreux nouveaux concepts ont éclos et recherchent leurs nouveaux partenaires franchises... Ils seront présents à Rapid Resto 2018 !

**Rapid Resto, c'est aussi :**

- **BonExpo, vive la Smart Food**

Salon professionnel dédié au "bien manger", BonExpo développe une réponse aux tendances lourdes du marché vers les bons produits F&B : les acteurs de l'alimentation healthy, qualitative, respectueuse de l'environnement, en circuit court, bio, sans allergènes... seront notamment au rendez-vous.

- **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 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