



**8-9 mai, 2019 – MiCo Milano Congressi- Milan**

**Communiqué de presse**  
**#MAPICfood**

**Le célèbre entrepreneur culinaire danois Claus MEYER,  
prendra la parole en ouverture du MAPIC FOOD 2019**

*Un food retail tour appétissant, un programme de 2 jours de conférences avec des témoignages d'experts & personnalités inspirantes, une zone d'exposition avec plus de 200 concepts food internationaux à découvrir.... Voici le fastueux menu du MAPIC FOOD 2019*



**Paris, le 9 avril 2019** – Il a redonné ses lettres de noblesse à la cuisine Nordique et a fait de la nourriture une véritable philosophie de vie. Le célèbre cuisinier Claus Meyer entrepreneur culinaire, co-fondateur du restaurant [noma](#) 2 étoiles au guide Michelin, professeur et instigateur de la philosophie New Nordic Cuisine, prononcera le keynote d'ouverture lors de la seconde édition du [MAPIC Food](#), le 8 mai prochain à 12h.

Organisé à Milan les 8 et 9 mai prochains, en parallèle de l'International Food Week, MAPIC FOOD mettra en exergue les dernières tendances du Food & Beverage qui construiront les

destinations shopping de demain. L'occasion également d'évoquer les défis que le secteur doit relever.

« *Dans un monde en pleine mutation, cuisine et nourriture sont un bon moyen pour rassembler et fédérer. Une cuisine inspirante peut générer des émotions, voire être considérée comme le 'nouveau ciment social' permettant aux personnes de se connecter autrement qu'en ligne. Cela peut même être un moyen de réduire la criminalité et de lutter contre la pauvreté* », commente **Claus Meyer, Chef et entrepreneur culinaire**. « *MAPIC FOOD est un événement très pertinent pour repenser la cuisine, les aliments et les boissons sous de nombreux aspects. Je suis plus qu'heureux de faire partie de cette dynamique de socialisation, d'expérimentation et de 'bouleversement' culinaire* ».

Au programme de cette seconde édition, un 'Food Retail Tour' appétissant, un programme de conférences sur deux jours avec des témoignages d'experts et des personnalités inspirantes, une zone d'exposition avec une multitude de 'concepts food' novateurs à découvrir. Ainsi, dès le matin du 7 mai, le 'Food Retail Tour' démarrera avec un circuit sur mesure à travers Milan, pour découvrir une sélection de plus de 10 enseignes et lieux de restauration authentiques, inspirants et disruptifs. Pour en savoir plus et s'inscrire rendez-vous sur [retail tour milan](#). (Attention nombre de places limité)

Puis s'en suivra un programme de deux jours de conférences (8 et 9 mai), intégrant keynotes, tables rondes, masterclass et présentations de concepts internationaux. Parmi les thématiques : une session intitulée '**Café : rush sur nouvel or noir**', le 8 mai à 10h. Comment le café est-il devenu une nouvelle source de revenus pour les enseignes, les marques et les investisseurs ? Comment les marques de café se réinventent-elles pour proposer de nouvelles expériences aux consommateurs ? Avec la participation **d'Olivier FELLOUS**, Directeur Général chez [Alainducasse Café](#).

De plus, l'impact du numérique sur les destinations culinaires et commerciales futures sera étudié au MAPIC FOOD. Des experts comme **Tim BROWN**, VP Global Sales & Consulting, **Oracle Food & Beverage**, viendront témoigner, le 9 mai à 14h lors du keynote intitulé '**Vision 2030 : comment le digital et le numérique vont transformer l'industrie du 'food'?**' L'expert interviendra sur l'impact du digital sur les enseignes de restauration et comment il permet d'optimiser le parcours client, notamment à travers les problématiques de commandes, de livraison et de paiement.

Autre sujet abordé, les points forts des enseignes de restauration pour renforcer l'attractivité commerciale des zones de commerce avec un témoignage de **Jack de Wet**, Directeur du développement de **Big mama Group** ainsi qu'**Andrew Angeli**, Directeur Recherche & Stratégie Europe, **CBRE Global Investor**.

MAPIC FOOD est un événement international dédié aux chaînes et aux opérateurs de la restauration commerciale. Quelques 2 000 participants venant de 50 pays sont attendus parmi lesquels des opérateurs de la restauration, propriétaires et gestionnaires de centres commerciaux et de zones de transit, master franchises, et plus de 400 enseignes de Food & Beverage internationales parmi lesquelles **Cigierre**, **Rinaldini** (IT), **Chicken Cottage** (UK), **Darden Restaurants** (USA), **Dean&David**, **l'Osteria** (ALL), **Avocado Show** (Pays-Bas) et les français, **la Croissanterie**, **Planet Sushi** et **O'Tacos**.

Pour en savoir plus sur ces deux jours et retrouver l'intégralité du programme de conférences, rendez-vous sur : [www.mapic-food.com](http://www.mapic-food.com)

**À propos de Reed MIDEM :**

Fondée en 1963, Reed MIDEM organise des marchés professionnels et internationaux qui se sont imposés comme des plateformes incontournables pour les acteurs-clés des secteurs concernés. Ce sont les MIPTV, MIPDOC, MIPCOM, MIPJUNIOR à Cannes, MIP China à Hangzhou et MIP Cancun au Mexique pour la télévision et les contenus audiovisuels et numériques ; MIDEM à Cannes pour les professionnels de la musique ; Esports BAR à Cannes et à Miami pour l'industrie du esports ; MIPIM à Cannes, MIPIM UK à Londres, MIPIM Asia Summit à Hong Kong, MIPIM PropTech à New York et MIPIM PropTech Europe à Paris pour le secteur de l'immobilier et de la PropTech ; MAPIC à Cannes, MAPIC Russia à Moscou, MAPIC Italy et MAPIC Food à Milan, et MAPIC India à Mumbai pour le secteur de l'implantation commerciale. [www.reedmidem.com](http://www.reedmidem.com)

**À propos de Reed Exhibitions :**

Reed MIDEM est une filiale de Reed Exhibitions, leader mondial dans l'organisation d'événements, avec plus de 500 événements dans 30 pays. En 2018, Reed Exhibitions a réuni plus de sept millions de professionnels actifs dans le monde entier, générant plusieurs milliards de dollars d'affaires. Aujourd'hui les événements de Reed Exhibitions ont lieu en Amérique, en Europe, au Moyen-Orient, en Asie Pacifique, en Afrique et sont organisés par 38 bureaux et agents implantés. Reed Exhibitions touche 43 secteurs industriels, au travers d'événements pour les professionnels et le grand public, et fait partie de RELX Group plc, leader mondial dans la diffusion d'informations. [www.reedexpo.com](http://www.reedexpo.com)

**Pour plus d'information sur MAPIC Food, merci de contacter :**

**My-Lan CAO - Press Director**

+33 1 79 71 95 44

[mylan.cao@reedmidem.com](mailto:mylan.cao@reedmidem.com)

**Odile HEITZ - Press Manager**

+33 1 79 71 94 50

[odile.heitz@reedmidem.com](mailto:odile.heitz@reedmidem.com)

