

M.A.D.E. 2017

Le succès au rendez-vous !

*M.A.D.E. = Marques Associées Distribution Event

Les 28 et 29 mars derniers, dans le hall 7.1 de Paris Expo, Porte de Versailles, la 1^{ère} édition du M.A.D.E. a remporté tous les suffrages : hausse de l'affluence et adhésion unanime à son concept inédit. En phase avec les tendances de consommation, le repositionnement premium du salon a été salué par les 4 140 visiteurs professionnels (+9 % vs. 2016).

Un repositionnement salué par tous les visiteurs

Une offre complémentaire (produits, ingrédients, packagings...) répondant aux attentes du marché en matière de bio, snacking, nutrition-santé, éthique, premium..., associée à un concept inédit axé autour de la co-création. Soutenu par ses 450 exposants (dont 35 % d'internationaux et 33 % de nouveaux), M.A.D.E. 2017 a officialisé la renaissance d'un salon qui se positionne désormais en agitateur de savoir-faire, provocateur de business et révélateur d'originalités, au plus près des besoins des professionnels et des attentes du marché.

Une transformation réussie avec 4 140 visiteurs conquis par ce concept inédit (+9 % vs. 2016, 15 % d'internationaux) et de nouveaux circuits de distribution répondant à l'appel avec notamment des enseignes de distribution spécialisée, de restauration, de grossistes, d'industriels en recherche de sous-traitance ou de produits bruts, de développeurs de marque...

Entendu dans les allées :

« Partenaire du Salon pour la 2^{ème} année, Coop de France se félicite de la transformation de ce rendez-vous annuel devenu le M.A.D.E.. Cette montée en gamme était palpable à travers les contenus riches et variés des conférences, une cérémonie très positive des M.A.D.E. Awards mettant en valeur de vraies innovations de rupture, des exposants valorisant leurs savoir-faire spécifiques et le parcours coopératif très apprécié par les visiteurs. »

Rachel BLUMEL Directeur Coop de France Agroalimentaire

L'innovation comme une évidence



Constamment à l'affût d'innovations, de nouveaux talents et savoir-faire, les visiteurs ont été séduits, à peine arrivés, par l'Allée des Découvertes qui offrait à leur regard averti un concentré du meilleur de chacun de chacun des exposants présents.

Couplant décryptage des tendances et rencontres avec les exposants, les Innovation Tours, visites guidées à travers le salon, ont été prises d'assaut à chacune des 5 sessions ! Un succès qui confirme tout l'intérêt porté par les visiteurs à l'innovation.

Une participation record (140 innovations soumises au jury), des innovations qualitatives, 24 produits nominés : les M.A.D.E. Awards ont donné lieu à une cérémonie en grande pompe le mardi soir, en présence de visiteurs et exposants du salon, un moment unique de récompense et de visibilité pour les 7 lauréats :



- Co-création : Sauce au fromage et à la truffe, par TRUFFIERE DE RABASSE
- Design : Concrète, huile de parfum solide, sans alcool (Mon Petit Paradis), par BLOOMUP ;
- Épicure : Foies gras sur lit de fruits, par LUCIEN GEORGELIN ;
- Naturalité : Marie-Amélie - Soupe de poissons MSC, par OLIVES & CO ;
- Nutrition : Fusilli aux pois chiches, spécialité alimentaire biologique, par DALLA COSTA ALIMENTARE ;
- Origine : Chorizo pur bœuf Charolais, par SALAISONS DIJONNAISES ;
- Usage : Gel douche à reconstituer, par LCC SARL.



Clou de ce moment riche en émotion, le prix Best of M.A.D.E., le meilleur du meilleur, remis aux SALAISONS DIJONNAISES pour leur chorizo pur bœuf Charolais.

Tous les produits sont à retrouver sur le site : www.madeparis.com/made-awards-info

Co-création, collaboration et partenariat ont été les maîtres mots de cette édition



Des visiteurs spectateurs qui se sont laissé tenter par les suggestions des chefs...

Chaque jour, sur l'espace M.A.D.E. your Idée, chefs et apprentis de l'EPMT (École de Paris des Métiers de la Table) et chefs du Centre Culinaire Contemporain (3C), donnaient vie, en direct, à l'esprit de co-création et de collaboration !

Course contre la montre, créativité et improvisation avec le Marché du Chef

Après être allé chercher l'inspiration dans les allées du salon, le chef devait relever le défi de créer en quelques minutes des recettes inédites, commentées en live, à partir des produits des exposants.

Innovation et dégustation avec les Speed Tasting

En continu pendant les deux jours du salon, les élèves de l'EPMT, sous la supervision de leur chef et d'un conseiller culinaire du 3C, ont préparé devant le public, des recettes imaginées en amont du salon, à partir des 24 produits nominés aux M.A.D.E. Awards.

Co-création et originalité avec le Barista Live

Enfin, 3 fois par jour, Luca CASADEI, double champion de France Barista, proposait des associations originales et inédites réalisées à partir de cafés et de produits d'exposants.

... ou aux commandes, afin de laisser libre cours à leur imagination

Acteurs de leur visite, les visiteurs avaient la possibilité, sur l'espace M.A.D.E. your Expérience, de tester, comparer ou goûter les différents produits qui avaient retenu leur attention au gré de leurs pérégrinations. En compagnie d'un conseiller culinaire du 3C, ils ont pu évaluer les produits dans un espace de cuisine ouvert, puis les décrypter et recevoir les conseils et recommandations d'un expert, en toute confidentialité dans un box privé.

Le business en ligne de mire

En rapprochant décideurs et spécialistes de la création de produits sur-mesure, dédiés aux marques et réseaux de distribution, le M.A.D.E. leur offre les meilleures conditions pour concrétiser leur business.

Dans cette optique, le service gratuit de rendez-vous d'affaires personnalisés organisés en amont ou spontanément sur le salon, et conduits au choix sur les stands des exposants ou sur l'espace VIP, ne se dément pas ! Cette année, 337 rendez-vous d'affaires ont été concrétisés sur le salon (soit + 25% vs 2016).

Entendu dans les allées :

« Des conférences au top, riches en contenu et en expertise ! »



Avec un format revu et une salle en mode plateau TV, le programme des conférences du M.A.D.E. a fait salle comble : plus de 700 auditeurs captivés par les études et retours d'expériences des intervenants et experts de qualité. Comportements, usages, tendances de consommation, modes de distribution, nouvelles expériences shopping... Autant d'informations et de données précieuses pour qui veut booster son activité. Séance de rattrapage possible grâce aux retransmissions en français et en anglais sur le site web du salon : www.madeparis.com.

En deux jours, le M.A.D.E. a démontré, chiffres et témoignages à l'appui, comment il avait réussi sa révolution, adoubi tant par ses visiteurs que ses exposants.

**Rendez-vous donc l'année prochaine pour le M.A.D.E. 2018,
les 20 et 21 mars 2018, hall 7.1, Paris Expo, Porte de Versailles**

WWW.MADEPARIS.COM

Contact Presse : AB3C
Bourlaye CISSÉ
Tél. 01 53 30 74 00
bourlaye@ab3c.com

Contact GL events Exhibitions :
Laure MENDES
Tél : 05 53 36 78 78
laure.mendes@gl-events.com