

# food in sud

Le salon méditerranéen  
de la restauration & de l'hôtellerie



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, 27 JUIN 2017

## LES FEMMES CHEFS DU BASSIN MÉDITERRANÉEN À L'HONNEUR SUR FOOD'IN SUD

28-30 JANVIER 2018 MARSEILLE CHANOT

**MARRAINE ET INVITÉES D'HONNEUR :**  
zoom sur des grands noms féminins  
de la cuisine méditerranéenne de l'édition 2018.

### UNE MARRAINE DE CHOIX AUX CÔTÉS DE GÉRALD PASSEDAT



**Annie Féolde**, la grande dame de la cuisine italienne, chef triplement étoilée, Ristorante Enoteca Pinchiorri à Florence, a accepté l'invitation de Food'in sud et de **Gérald Passadat**, parrain historique du salon, chef triplement étoilé, Le Petit Nice à Marseille. Elle portera haut les couleurs de la rencontre et du partage des cultures culinaires de la Méditerranée en tant que marraine de l'édition 2018.

Cette édition 2017 accueille celle qui illustre parfaitement la richesse du patrimoine culinaire méditerranéen : **la niçoise d'origine et l'italienne de cœur Annie Féolde**.

Annie Féolde découvre l'Italie lors de ses pérégrinations estudiantines. Tombée sous le charme du pays et de celui qui deviendra son époux, elle n'en repartira pas, y fera ses premières armes culinaires et gravira tous les échelons de la gastronomie jusqu'à son sommet : son restaurant florentin fera d'elle la première femme triplement étoilée du pays. Modeste, autodidacte, généreuse, voilà maintenant 45 ans qu'elle se passionne pour les recettes et traditions italiennes, qu'elle recueille et partage dans une cuisine basée sur des produits locaux, utilisant les techniques modernes, afin d'obtenir les meilleurs résultats gustatifs et émotionnels.

# COUP DE PROJECTEUR

## LES FEMMES CHEFS DU BASSIN MÉDITERRANÉEN INVITÉES D'HONNEUR DU SALON : LES PREMIERS NOMS

Du 28 au 30 janvier 2018, ce sont les grands noms féminins de cette cuisine subtile, savoureuse, empreinte de naturalité et d'authenticité qui seront mis en lumière. Longtemps restées dans l'ombre, ce sont pourtant bien les femmes qui sont, depuis la nuit des temps, à la fois les créatrices et les gardiennes de cette cuisine exceptionnelle et généreuse de Marseille à Beyrouth, en passant par Rome, Madrid, Athènes, Istanbul... mais aussi dans tout le Maghreb...

Toute une nouvelle génération de chefs talentueuses et aguerries est désormais aux fourneaux des établissements qui font la réputation de la cuisine méditerranéenne. Elles seront à Marseille sur Food'in Sud, dans le cadre du Forum des cuisines méditerranéennes, pour partager leur savoir-faire et leur talent.

## ELLES SONT ATTENDUES SUR FOOD'IN SUD



### MERYEM CHERKAOUI - MAROC

#### Une véritable invitation à l'expérience culinaire marocaine

Formée à L'Institut Paul Bocuse, passée par les plus prestigieux palaces français, Meryem Cherkaoui choisit le Maroc pour ouvrir, en 2002, son restaurant "La Maison du Gourmet" où elle impose sa vision de la cuisine gastronomie marocaine contemporaine. Ambassadrice emblématique de cette cuisine, Meryem Cherkaoui participe aussi activement à de nombreuses manifestations culinaires à travers le monde et développe ses activités de consulting. En 2011, elle signe son premier restaurant au Mandarin Oriental, Marrakech "Mes'lalla Meryem Cherkaoui".



### DINA NIKOLAOU - GRÈCE

#### L'ambassadrice de la cuisine grecque

Son diplôme de marketing en poche, Dina Nikolaou s'engage dans des études d'arts culinaires professionnels ("Le Cordon Bleu, Ritz Escoffier", Alain Ducasse et "Lenôtre" à Paris). À Paris, avec sa sœur Maria, elle crée le restaurant Evi Evane salué en 2017 par le fameux Guide Pudlo comme « *Meilleure Table Etrangère de l'année* ». En parallèle, en Grèce, Dina mène une brillante carrière à la télévision où, depuis 2006, elle anime de très nombreuses émissions de cuisine. Hyper active, elle prend aussi le temps d'enseigner et d'écrire.



### AYLIN YAZICIOGLU - TURQUIE

#### La nouvelle génération de la scène gastronomique turque

Née à Istanbul, Aylin Yazicioglu a rejoint le monde de la cuisine pendant sa troisième année de doctorat en philosophie à Cambridge. Elle part alors à Paris pour suivre une formation au "Cordon Bleu". Voyageant et travaillant aux quatre coins du monde, elle apprend dans des maisons étoilées. La Chef signe une cuisine contemporaine turque travaillée avec des techniques à la française, sublimant les produits du terroir méditerranéen. En 2013, de retour dans sa ville natale, Aylin ouvre son premier restaurant nommée "Nicole".

food  
in sud

Le salon méditerranéen  
de la restauration & de l'hôtellerie

WWW.FOODINSUD.COM



#### CONTACTS PRESSE

Sébastien SECHAUD  
sebastien@dubruitubalcon.com  
+33 (0) 6 20 66 23 72

Véronique VALTY  
vero.valty@wanadoo.fr  
+33 (0) 6 08 84 27 09



# FoodInSud