

food' in sud

Le salon méditerranéen
de la restauration & de l'hôtellerie



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, 21 SEPTEMBRE 2017

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA PIZZA FAIT ÉTAPE SUR FOOD' IN SUD

28-30 JANVIER 2018 MARSEILLE CHANOT

Food'in Sud le salon méditerranéen de l'hôtellerie & restauration offre à ses visiteurs un festival de nouveautés ! Plein feux sur la pizza, avec l'étape française de sélection du Championnat du monde de la Pizza, et sur le nouveau pôle dédié au snacking, le secteur de la restauration en plein boom.

**MAMMA MIA ! LE LUNDI 29 JANVIER, FOOD'IN SUD ACCUEILLE
LES SÉLECTIONS FRANÇAISES 2018 DU PRESTIGIEUX WORLD PIZZA CHAMPIONSHIP.**



Pour sa 3^e édition, Food'in Sud aura des airs transalpins : le salon sera en effet le théâtre de l'affrontement des meilleurs pizzaiolos français en lice pour la finale du World Pizza Championship en Italie courant 2018.

En parallèle à la compétition, des animations seront proposées autour de cet emblème de la gastronomie italienne, largement adopté par les cuisines du monde, les français en tête de liste, avec près de 820 millions de pizzas consommées en 2016 dans l'Hexagone !



LA PIZZA FAIT SON SHOW SUR FOOD'IN SUD

En seulement deux éditions, le salon a su séduire les plus prestigieuses compétitions de l'univers food et devenir une étape incontournable de grands concours (Trophée Masse, Championnat de France du Café, Gargantua...). Food'in Sud ajoute à son palmarès le World Pizza Championship, concours le plus couru des pizzaiolos de tous horizons. Une nouvelle page gourmande qui s'inscrit naturellement dans sa philosophie, toute entière tournée autour de la valorisation de la culture culinaire méditerranéenne.

David Mandolin, organisateur du Championnat en dit plus : « Pour les organisateurs du Championnat du Monde de la Pizza, la France est une nation très importante. Nous sommes en effet unis par l'amour et la culture de la bonne nourriture, par l'attention extrême portée à chaque détail, aussi bien que par la passion pour la pizza. Marseille est une ville vraiment symbolique pour accueillir cette étape de sélection car elle représente un pont entre les grandes cultures culinaires (française, italienne et méditerranéenne en général). De plus en plus de pizzaiolos de talent sont présents sur l'Hexagone, preuve en est avec le Champion du Monde 2016 Ludovic Bichierrai, originaire de la région marseillaise. Décidément tout nous conduisait sur Food'in Sud ! Ce salon représente aussi pour nous une occasion unique d'entrer en contact avec tous les grands professionnels du Food Service en France. »

AU PROGRAMME

► Dès le **dimanche 28 janvier** les visiteurs pourront assister à **une Master Class autour de la pizza à la Romaine** sur le thème de la tradition et de l'innovation, organisée par les Maîtres Instructeurs de la "Scuola Italiana Pizzaioli".

► Le **lundi 29 janvier** place à la compétition avec la sélection **World Pizza Championship 2018** autour de l'épreuve reine de la pizza classique.

► Enfin le **30 janvier** plein feu sur la pizza gastronomique : Pizza et grande cuisine ? Une tendance forte de l'univers de la restauration que n'a pas manqué de relever Food'in Sud. Pizzaiolo et Chef forment un binôme de travail pour créer des recettes novatrices et gastronomiques prêtes à séduire de nouveaux consommateurs.

Les visiteurs pourront aussi, durant ces 3 jours, rencontrer au cœur du pôle pizza des fournisseurs d'équipements, d'ingrédients et de produits, accessoires, emballages pour la préparation des pizzas ainsi que des fournisseurs de produits alimentaires italiens (pasta, antipasti, boissons...).



ZOOM SUR

Le **Championnat du Monde de la Pizza** avec ses 26 ans d'existence est la compétition internationale la plus importante dédiée à la pizza et aux pizzaiolos. Plus de 720 concurrents ont participé à l'édition 2017, avec 38 nations représentées. La France présentait 45 concurrents.

Le Championnat du Monde de Pizza est devenu au fil du temps une manifestation totalement internationale et donne lieu à un véritable Pizza World Tour qui se promène sur de nombreux continents et intéresse, outre l'Europe, de nombreux pays comme l'Australie, la Chine, la Nouvelle-Zélande...

Les présélections du Championnat du Monde de la Pizza sont organisées par "Pizza e Pasta Italiana" le magazine de référence en Italie et dans le monde pour les professionnels de la pizza et de la restauration – en collaboration avec le salon Food'in Sud.

Plus d'infos sur :

<http://campionatomondialede lapizza.it/pizza-world-tour>





ÉVÈNEMENT : SNACK'IN MED LE DIMANCHE 28 JANVIER SUR L'AGORA PAROLE D'EXPERTS ET DÉMONSTRATIONS AUTOUR DU SNACKING

Après un état des lieux de la restauration rapide en France et en Europe réalisé par le cabinet spécialisé CHD Expert avec un zoom sur un pays du bassin méditerranéen, le géographe de l'alimentation Gilles Fumey explorera les principales cuisines du grand sud, version street food. Puis les représentants de 4 concepts français de restauration "fast casual" (cantines chic) viendront évoquer leurs inspirations culinaires avant de réaliser, en live, l'une de leurs recettes signatures.

Animé par France Snacking

LE SNACKING : COUP DE PROJECTEUR SUR UN SECTEUR EN ÉBULLITION

Toujours en phase avec les grandes tendances de consommation et la demande des professionnels, la 3^e édition de Food'in Sud propose également un espace dédié au snacking, qui confirme sa bonne santé avec un chiffre d'affaires de 48,15 milliards d'euros en 2016 (source Gira Conseil).

Désormais, manger vite ne rime plus avec manger mal, bien au contraire : les consommateurs sont de plus en plus exigeants et attentifs à la qualité. Les concepts de restauration rapide ne jouent plus seulement sur le positionnement produit ou prix, mais proposent une véritable expérience client.

Food'in Sud donne rendez-vous à tous les acteurs du secteur : fournisseurs de produits alimentaires, prêts à consommer, mais aussi de snacks sucrés et salés, soupes, sandwiches, salades, ou encore de pains, viennoiseries, pâtisseries, glaces, sans oublier les emballages, consommables, vaisselle jetable, étiquetage, distribution automatique...



food' in sud

Le salon méditerranéen
de la restauration & de l'hôtellerie

WWW.FOODINSUD.COM



CONTACTS PRESSE

Sébastien SECHAUD

sebastien@dubruitau balcon.com
+33 (0) 6 20 66 23 72

Véronique VALTY

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



FoodInSud