



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, LE 7 NOVEMBRE 2017

PLACE DES CHEFS DU SUD COUP DE PROJECTEUR

28-30 JANVIER 2018 MARSEILLE CHANOT

Espace emblématique de Food'in Sud, la Place des Chefs du Sud sera le théâtre, 3 jours durant, de concours prestigieux sous l'œil averti de jurys d'exception mais aussi de démonstrations de chefs venus des 4 coins de l'Hexagone, et des pays du bassin méditerranéen. C'est une pluie d'étoiles qui est attendue et qui fera briller, au cœur même du salon, une constellation de talents, de savoir-faire et d'innovations au service de l'univers de la restauration.



DIMANCHE 28 JANVIER 2018 LEVER DE RIDEAU AUX ACCENTS MÉDITERRANÉENS

Inspirée par [Gérald PASSEDAT](#), chef triplement étoilé, Le Petit Nice à Marseille et parrain historique du Salon Food'in Sud, cette journée est dédiée à l'exploration de la vision de [l'Association Gourméditerranée](#). Cette cuisine méditerranéenne "du peu" est envisagée comme un lien possible de toutes les cuisines de la méditerranée. Singulière et plurielle à la fois, cet art culinaire prend des formes d'expressions différentes, que les chefs vont exprimer lors de leurs interventions. C'est un art intelligent et puissant, avec le goût comme point commun.

Eric Roux, journaliste culinaire, ancien chroniqueur sur Canal + et écrivain animera cette **journée de 10h à 17h sur la "Place des Chefs"** dans une dynamique d'échange, de partage entre les chefs de Gourméditerranée et ceux de tout le bassin méditerranéen. Les animations se veulent dynamiques, les démonstrations faisant ressortir l'essence de la cuisine méditerranéenne et du régime "crétois" cher à Gérard PASSEDAT. De multiples écritures culinaires vont se retrouver autour de **6 thèmes fédérateurs : les poissons, la conservation, les plaisirs alimentaires (sans gluten), la créativité, la cuisine méditerranéenne "cuisine du peu" et l'huile d'olive.** Côté sucré, **le club des Sud'Crés, de Gourméditerranée**, présidé par Clément HIGGINS, est convié à participer à cette journée festive, car la pâtisserie c'est pepsy !

Sont attendus le 28 janvier autour de l'Association Gourméditerranée de nombreux chefs venus de tout le bassin méditerranéen (Italie, Tunisie, Maroc, Turquie, Israël, Croatie, Grèce, Liban, Egypte), mais aussi d'autres régions françaises, même du Pays du Soleil Levant...



**ZOOM
SUR**

Gourméditerranée

Prenez le temps des mets...

C'est en janvier 2012 qu'est née l'association Gourméditerranée autour de Gérard Passadat (Le Petit Nice ***), Lionel Lévy (Hôtel Intercontinental - l'Alcyone *) et Guillaume Sourrieu (L'Epuisette *). Aujourd'hui, Gourméditerranée rassemble plus de 70 chefs, restaurateurs et artisans de bouche de Marseille et alentours, tous amoureux de la cuisine "made in Marseille-Provence-méditerranée", tous réunis afin de valoriser le territoire grâce à l'amour de la culture, du produit, et de la gastronomie de notre région. A l'automne 2015 se crée au sein de l'association le Club des Sud'Crés dans la continuité de Gourméditerranée pour promouvoir le savoir-faire des chefs pâtisseries boutiques, restaurants, glaciers et chocolatiers du pourtour méditerranéen.



LUNDI 29 JANVIER 2018 UN FESTIVAL D'ÉTOILES POUR UNE FINALE D'EXCEPTION 14^E TROPHÉE MASSE

Cette 14^e finale du Trophée Masse s'annonce particulièrement savoureuse : pour la première fois ce ne sont pas 7 mais 8 candidats qui s'affronteront pour remporter le prestigieux Trophée. Deux chefs sont en effet sortis *ex aequo* de la sélection rhônalpine, l'une des 7 étapes de sélection se déroulant en France, en Suisse et au Luxembourg. Les 8 compétiteurs auront 4 heures pour relever les défis lancés par les jurés avec, toujours, l'obligation d'utiliser des produits de saison et l'interdiction de toute préparation à l'avance.

Créé il y a 30 ans, à l'initiative de Christine Masse, de la maison éponyme, le concours n'a cessé de gagner en notoriété, grâce à l'implication de nombreux chefs. La précédente sélection a ainsi réuni 89 chefs dans un jury totalisant 76 étoiles et 17 titres de Meilleurs Ouvriers de France.

Cette année, pour départager les finalistes, seront notamment présents les chefs présidents des jurys de chacune des étapes des 18 mois de sélection :

Sous la Présidence de **Régis MARCON**, chef triplement étoilé du Restaurant Régis & Jacques Marcon à Saint Bonnet-le-Froid.

Direction technique **Alain LECOSSEC**, chef exécutif, Directeur des Arts Culinaires de l'Institut Paul Bocuse, Meilleur Ouvrier de France cuisine.



Renato FAVARO, Ristorante Favaro * au Luxembourg

Jean-Michel LORAIN, La Côte Saint Jacques ** à Joigny (71)

Pascal BASTIAN, Auberge Au Cheval Blanc ** à Lembach (67)

Michel ROTH, Conseiller culinaire et Chef exécutif, Président Wilson * Genève, Bocuse d'Or 1991, MOF

Franck PUTELAT, La Table de Franck Putelat ** à Carcassonne (11)

Christopher COUTANCEAU, Restaurant Christopher Coutanceau ** à la Rochelle (17)

D'autres chefs participant à Food'in Sud, dont la prestigieuse marraine du salon **Annie FEOLDE**, chef triplement étoilée du Ristorante Enoteca Pinchiorri à Florence (Italie), viendront compléter ce jury d'exception.

Comme l'explique **Sabine Masse** « Nous retrouverons le Salon Food'in Sud avec plaisir pour cette finale le 29 janvier 2018. Un choix dicté par une première expérience réussie en 2016 grâce à la mobilisation des équipes, l'irréprochable organisation et par le partage de valeurs fortes qui nous rassemblent. Ajoutez à cela la symbolique des origines du foie gras, met recherché dans l'Antiquité dans tout le bassin méditerranéen, un public nombreux et chaleureux, sans oublier de dire que les chefs jurés et amis du Trophée Masse ont plébiscité Food'in Sud et Marseille pour ce 14^e Trophée ! »



MARDI 30 JANVIER 2018 CLAP DE FIN AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE

Finale Auvergne Rhône-Alpes PACA Corse de la 16^e édition du Concours Gargantua

Maillon essentiel du secteur, la restauration collective souffre pourtant d'un vrai manque de reconnaissance : pourtant, c'est bien elle qui, au quotidien, nourrit les Français (**3,6 milliards de repas servis par an**) dans les établissements scolaires, les entreprises, les hôpitaux, les administrations, les maisons de retraite, les crèches...



Avec le Gargantua, concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe*, c'est ainsi toute une profession qui est mise à l'honneur.

Le mardi 30 janvier les candidats sélectionnés pour les régions Auvergne Rhône-Alpes, Corse et Paca se retrouveront sur Food'in Sud pour la 3^e étape des finales régionales du Gargantua, qui emmènera l'un d'entre eux sur la Finale de janvier 2019. Les candidats, assistés d'un commis, s'affrontent autour de la réalisation d'un plat chaud et d'un dessert.

Comme l'explique [Eric Delattre](#), nouveau Président du Gargantua, « C'est avec un grand plaisir que nous retrouvons pour cette Finale régionale le salon Food'in Sud qui nous avait accueilli en 2016. L'important visitorat permet une mise en lumière et une belle vitrine pour notre concours et la chaleur de l'accueil du Sud ajoutent une touche de convivialité. Nous serons de plus ravis d'être à Marseille où la référente Gargantua de ces régions est installée, facilitant ainsi l'organisation pratique de ce bel événement. »

* Gestion directe ou autogérée : la réalisation des repas est gérée en interne.



**ZOOM
SUR**

LE FORUM DES CUISINES MEDITERRANEENNES

by **food'
in sud**

**PLACE
DES
Chefs
DU
SUD**

l'Agora

L'espace Place des Chefs du Sud et ses nombreuses animations, mais aussi l'Agora, autre lieu de rencontres et de partages, s'inscrivent dans la démarche innovante initiée par Food'in Sud depuis 2016 :

Le Forum des Cuisines méditerranéennes.

Food'in Sud s'engage à travers ce Forum et avec les chefs participant à la préservation des cuisines méditerranéennes. De la saisonnalité des produits aux modes de conservation et de préparation, ces cuisines ont des pratiques ancestrales, déjà métissées par les nombreux mouvements de population. Face à la mondialisation, il s'agit de faire perdurer et de transmettre ces traditions culinaires aux richesses exceptionnelles. Les chefs sont ceux qui montrent le chemin aux jeunes générations pour préserver et réinventer ces cuisines, et faire reconnaître les identités régionales, sources de développement des territoires agricoles locaux.

**food'
in sud**

Le salon méditerranéen
de la restauration & de l'hôtellerie

WWW.FOODINSUD.COM



CONTACTS PRESSE

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

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



Food in Sud