

food in sud

Le salon méditerranéen
de la restauration & de l'hôtellerie



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, 1^{ER} FÉVRIER 2018

FOOD'IN SUD 3^{ÈME} ÉDITION LE RENDEZ-VOUS MÉDITERRANÉEN INCONTOURNABLE !

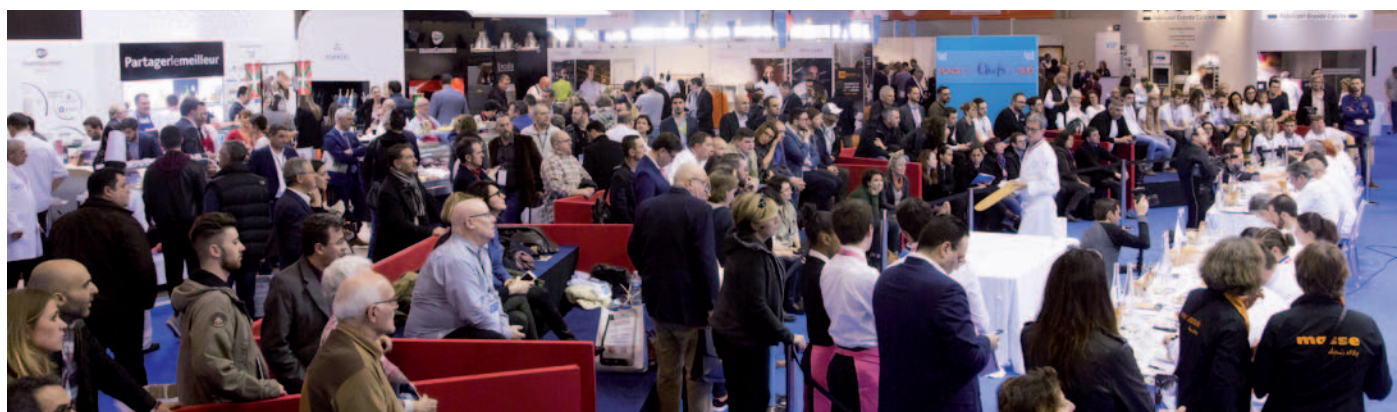
28-30 JANVIER 2018 MARSEILLE CHANOT

**Sous le parrainage de Gérald PASSEDAT le Petit Nice 3* à Marseille
et Annie FEOLDE Ristorante Enoteca Pinchiorri 3* à Florence.**

Pour cette 3^{ème} édition, Food'in Sud a accueilli 10% de visiteurs professionnels supplémentaires* qui ont parcouru, pendant 3 jours, les allées des 2 halls d'exposition. Ils ont pu aller à la rencontre de plus de 350 exposants et marques, et découvrir notamment le nouvel espace dédié à un secteur en plein essor : L'épicerie fine.

Des exposants satisfaits et déjà enthousiastes sur les perspectives de développement suite aux nombreux contacts pris sur le salon. Une centaine de chefs et intervenants étaient présents avec une participation internationale remarquée de 24 chefs venus de 13 pays (Liban, Turquie, Grèce, Espagne, Italie, Maroc...) en plus de la France. Une pluie d'étoilés, de MOF, de Maîtres Cuisiniers, de talents et de diversité qui ont largement contribué au succès de cette 3^{ème} édition ! Bilan très satisfaisant pour la SAFIM déclare [Anna GALLONE](#), directrice des manifestations adjointe, « 3 jours riches et intenses de rencontres, d'échange et de partage entre les chefs, les visiteurs et les exposants, venus de tout le grand sud. La gastronomie méditerranéenne rayonne dans tous les esprits, et nous nous réjouissons déjà de la 4^{ème} édition. Le rendez-vous est pris pour 2020. »

*Vs 10 300 en 2016)



FOOD'IN SUD : DES MOMENTS D'EXCEPTION

Cette 3^{ème} édition a été marquée par la tenue durant ces 3 jours, de concours de haut niveau et de renommée internationale, comme la 14^e Finale du très prisé Trophée Masse, la sélection Française du World Pizza Championship et les 11^e Championnats de France du Café.

Incroyable ambiance sur ces trois concours avec des supporters déchainés, des jurys concentrés, des visiteurs fascinés !



14^{ème} édition du Trophée Masse remportée par [Gilles LEININGER](#) de la sélection Grand Est, le Jardin Secret à la Wantzenau (67).

2^{ème} : [Freddy BRARD](#), la Rotonde Casino Lyon Vert à Charbonnières-les-Bains (69) sélection Rhône-Alpes
3^{ème} : [Guillaume LE BOZEC](#), l'Annexe à Vannes (56) sélection Grand Ouest



La sélection française du Championnat du Monde de Pizza avec les 3 sélectionnés pour participer à la Finale Mondiale à Parme en avril prochain :

1^{er} : [Leny RECROSIO](#)

(La Pizz Autrement, Chambéry 73)

2^{ème} : [Mathieu FRANCESCHI](#)

(Franceschi Pizza, Marseille 13)

3^{ème} : [Sébastien MAZZA](#) (MAZZA, Marseille 13)



Les 11^{èmes} Championnats de France du Café Barista

1^{er} : [Massimo SANTORO](#) (BBS - www.bb-solutions.fr)

2^{ème} : [Brice ROBIN](#) (Indépendant)

3^{ème} : [Joachim MORCEAU](#)

(Terres de Café - www.terresdecafe.com)

Coffee in Good Spirits

1^{er} : [Carlos JOSE RAMOS](#) (BBS - www.bb-solutions.fr)

2^{ème} : [Romain VERNOT](#) (Malongo - www.malongo.com)

3^{ème} : [Johanny FALVO](#) (Ti Liki P)

Brewers Cup

1^{er} : [Caroline NOIRBUSSON](#) (Coutume Café)

2^{ème} : [Sandra BOUCKENOOGHE](#)

(La Claque Café - www.laclaquecafe.com)

3^{ème} : [Tong ZHANG](#) (Indépendant)



Enfin la restauration collective a elle aussi brillé avec les conférences sur l'avenir de la restauration scolaire et des seniors, ainsi que la très attendue **sélection régionale Auvergne Rhône-Alpes Paca Corse de la 16^e édition du Gargantua** remportée par :
[James DUCANGE](#), lycée Amédée Gordini Seynod (74)
N°2 : [Pascal DELLE'AGOSTINO](#), Association des Papillons Blancs Aix les Bains (73)
N°3 : [Christophe GARCIA](#), lycée d'aménagement paysager Les Calanques 13008 Marseille



LA SIGNATURE RESOLUMENT MEDITERRANEEENNE DE FOOD'IN'SUD



Food'in Sud a initié dès sa création une démarche innovante dans l'univers des salons professionnels en se créant une identité forte via **le Forum des Cuisines Méditerranéennes**. Le salon s'est ainsi engagé à travers ce Forum et avec les chefs participants à la préservation des cuisines méditerranéennes. Concrètement, le Forum s'incarne sur le salon à travers deux espaces, **la Place des Chefs du Sud** et **l'Agora** qui offrent aux visiteurs professionnels de Food'in Sud une belle occasion de découvrir de façon conviviale, évenementialisée et pédagogique les trésors de cet art culinaire du bassin !

De beaux moments de partage de cette culture culinaire commune qui se sont déclinés sur cette 3^e édition avec notamment :

- la Rencontre des chefs méditerranéens par **Gour Méditerranée**, une journée dédiée à l'exploration de cette cuisine via 7 ateliers animés par des chefs du Sud de la France et des chefs étrangers sur des thèmes comme le poisson, l'huile d'olive...
- la mise en lumière des femmes chefs du bassin méditerranéen durant ces 3 jours via leur présence dans différents jury ou programmes.

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

