



food' insud

Le salon méditerranéen
de la restauration
& de l'hôtellerie

26-28 JANVIER 2020 MARSEILLE CHANOT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, 6 DÉCEMBRE 2018

LE SALON FOOD'IN SUD DÉVOILE LES CONTOURS DE SA 4^{ÈME} ÉDITION

DU 26 AU 28 JANVIER 2020 À MARSEILLE

Le rendez-vous méditerranéen de la restauration et de l'hôtellerie

Parrainé par Alexandre Mazzia, AM par Alexandre Mazzia I*
Élu Cuisinier de l'année par Gault & Millau !

Food'in Sud fera à nouveau rayonner la Food'Inspiration durant 3 jours au Parc Chanot à Marseille du 26 au 28 janvier 2020. Son positionnement affirmé, conjuguant présentation d'offres et concepts en phase avec les attentes du secteur et valorisation du patrimoine culinaire et des produits méditerranéens, en fait un rendez-vous biennal incontournable pour les professionnels du Food service et de l'hôtellerie du Grand Sud.



UN NOUVEAU PARRAIN POUR FOOD'IN SUD

Alexandre Mazzia, installé depuis 10 ans à Marseille, élu Cuisinier de l'année, chef étoilé et parmi les 10 chefs les plus créatifs du monde a accepté de parrainer cette 4^{ème} édition. Il succède ainsi à Gérald Passédat, Le Petit Nice 3* parrain des 3 premières éditions.

« Je participe à Food'in Sud depuis sa création en 2014 et c'est avec grand plaisir que j'ai accepté de parrainer cette nouvelle édition en 2020. Le caractère méditerranéen et cette ouverture sur l'ensemble du bassin sont pour moi des atouts majeurs de ce rendez-vous. Né au Congo, passionné de voyages avec 2 tours du monde à mon actif, je suis sensible à cette volonté de Food'in Sud d'aller au-delà de nos frontières pour valoriser ce fabuleux patrimoine culinaire de la Méditerranée. J'ai pu ainsi au fil des 3 dernières éditions constater que ce brassage culturel autour de la cuisine méditerranéenne était un atout formidable pour les professionnels. Ces échanges avec nos amis chefs venus de tout le bassin sont une belle opportunité. J'ai bien sûr aussi apprécié en tant que professionnel la diversité et la richesse de l'offre du salon, le tout dans une atmosphère résolument conviviale. Enfin, clin d'œil personnel lié à mon amour des chiffres et de leur symbolique, parrainer l'édition 2020 me réjouit tout particulièrement ! »

UNE 4^{ÈME} ÉDITION AUX MULTIPLES ATOUTS

► Résolument Business ! Nouveautés 2020

Les rendez-vous d'affaires **TOP BUYERS**
L'organisation de **rendez-vous d'affaires avec des donneurs d'ordres ciblés ayant des projets d'achat** via une plateforme de prise de rendez-vous en ligne. Les exposants demandent des rendez-vous auprès des donneurs d'ordres inscrits et vice versa. Les rendez-vous se déroulent sur les stands.

Les rendez-vous d'affaires de **L'HÔTELLERIE INDÉPENDANTE HOST'IN SUD**

Food'in Sud organise une **mise en relation sur mesure entre les hôteliers indépendants, sélectionnés pour leurs projets d'achats, et des fournisseurs répondant à ces besoins**. Ces derniers recevront un agenda de rendez-vous pré-programmés sur une journée et seront reçus par les hôteliers dans un espace dédié sur le salon.



► Les grandes tendances du Food Service à l'honneur

► **L'Épicerie Fine by Food'in Sud** : ce pôle spécifique spécialement créé par Food'in Sud en 2018, avait remporté un grand succès. Il regroupera une centaine d'exposants sélectionnés autour de produits de label, de terroirs, et de produits rares. Des ateliers viennent en support pour informer/former les professionnels.

► **La Pizza** : un espace de mise en lumière de ce produit phare de la restauration. Food'in Sud **sera le lieu de sélection du Pizza World Tour**, l'étape française de l'incontournable Championnat du monde de la Pizza. Les pizzaiolos pourront aussi participer aux Master Class della Scuola Italiana della pizza animés par les meilleurs experts italiens.

► **Le Snacking**, toujours au top de la tendance (37 % des restaurants implantés en France). C'est donc tout naturellement que Food'in Sud lui consacre un espace.

► **Les Technologies** : incontournables pour les professionnels qui souhaitent pérenniser leur activité et améliorer leur rentabilité, elles disposent sur Food'in Sud d'un secteur à part entière mis en avant avec un **espace de conseil** autour de l'utilisation des solutions digitales.

► **L'Espace Café** : acteurs majeurs de ce marché aux enjeux économiques vertigineux, les principaux torréfacteurs et fournisseurs d'équipement participent à Food'in Sud sur un espace dédié.

► Un programme riche et intense d'animations de haut vol

Food'in Sud 2020 sera le théâtre d'évènements et de concours prestigieux qui mettent à l'honneur la cuisine méditerranéenne et le talent des chefs français et internationaux avec notamment :

► **Autour des chefs :** En collaboration avec l'Association Gourméditerranée.

Cette année au programme une journée événement autour de joutes culinaires entre plusieurs groupes et réseaux de chefs sur le thème de la cuisine méditerranéenne ! Food'in Sud mettra aussi à l'honneur des femmes Chefs venues de tout le bassin méditerranéen. Un banquet des Chefs du Sud clôturera l'évènement.

► **Les compétitions :**

- La Finale de la 15^{ème} édition du prestigieux Trophée Masse, autour du Foie Gras, organisé par la Maison Masse.
- La sélection Auvergne - Rhône-Alpes / PACA / Corse du Gargantua, le concours des chefs de la restauration collective organisé par Restau'Co.
- L'étape de sélection française de l'incontournable Championnat du monde de la Pizza.

POUR MÉMOIRE FOOD'IN SUD 2018



11 330
visiteurs +10 %



350
exposants et marques



100
chefs et intervenants



12
pays du bassin méditerranéen dont la France



4
espaces d'animations



LA SAFIM

Gestionnaire du Palais des Congrès et des Expositions Marseille Chanot, elle organise et reçoit des manifestations de grande envergure tout au long de l'année. De part son savoir-faire et son expertise reconnus dans l'organisation de salons, la SAFIM a hissé Marseille Chanot dans le top 5 des sites événementiels français.

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