



# food in sud

Le salon méditerranéen  
de la restauration  
& de l'hôtellerie

26-28 JANVIER 2020 MARSEILLE CHANOT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
FOODINSUD.COM

MARSEILLE, 28 MAI 2019

# PARTITION SUCRÉE SUR FOOD'IN SUD !

## 2 NOUVEAUTÉS GOURMANDES AU PROGRAMME

DU 26 AU 28 JANVIER 2020 À MARSEILLE

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

Pilier du patrimoine culinaire français, secteur économique porteur, véritable phénomène de société et de consommation, la pâtisserie est mise à l'honneur sur Food'in Sud.



### CRÉATION DU «TROPHÉE NOAILLES DU MEILLEUR APPRENTI PÂTISSIER» À L'OCCASION DE LA 4<sup>E</sup> ÉDITION DE FOOD'IN SUD

À l'initiative du groupe Henry Blanc, une nouvelle compétition inter-écoles verra le jour en janvier 2020 sur le salon. La célèbre Maison de café méditerranéenne a souhaité **mettre à l'honneur la pâtisserie** et a choisi pour ce Trophée, le nom de son réseau de boutiques Noailles.

Comme l'explique Jean-Luc Blanc, « *Je suis très heureux que nous soyons à l'initiative de ce 1<sup>er</sup> Trophée Noailles du meilleur apprenti pâtissier 2020. Les valeurs de la formation et de l'apprentissage sont dans notre ADN depuis plusieurs générations. C'est pour cela que nous avons à cœur de mettre à l'honneur les talents de demain.* »

**Lundi 27 janvier après-midi**, 5 binômes d'apprentis pâtissiers (étudiants de 2<sup>e</sup> année issus d'écoles professionnelles) s'affronteront autour de la **création d'un gâteau de voyage**. Ce challenge inter-écoles mettra **le café à l'honneur** dans la préparation de cette pâtisserie : un gâteau sans

crème sur la base d'un panier de 6 ingrédients.

Les 5 équipes en compétition auront 30 minutes pour réaliser leur préparation et disposeront de 30 minutes pour la cuisson. À l'issue de ce temps, chaque équipe devra proposer son gâteau en double : 1 pour la présentation et le 2<sup>e</sup> pour le découpage.

À nouveau dans la tendance, le **Gâteau de Voyage**, dont on ne connaît pas toujours l'appellation, accompagne la route des vacances lors de longs trajets en voiture, en train... où il se mange sur le pouce pour un encas gourmand.



## TOUT SAVOIR SUR LE GÂTEAU DE VOYAGE

Il s'agit d'une pâtisserie fabriquée à partir d'ingrédients naturels qui a la particularité de se conserver plusieurs jours à température ambiante et qui supporte les trajets mais aussi les conditions de transport et les différences de température. Parmi ces Gâteaux de Voyage, on peut trouver le cake, le pain d'épices, le marbré, le gâteau aux noix, les madeleines, les financiers, les palets bretons... En résumé un gâteau de voyage est moelleux et ne doit pas avoir de garnitures ni de fourrages de fruits frais, crème chantilly ou ganaches montées.

Il semblerait que le financier soit le premier gâteau de voyage, apparu dès le XVII<sup>e</sup> siècle. La Marquise de Sévigné l'évoquait déjà dans ses correspondances avec sa fille sous le nom de "Gâteau de Voyage". Pour d'autres historiens de la pâtisserie, ce gâteau de voyage serait le gâteau nantais fabriqué au XVIII<sup>e</sup> à partir d'ingrédients ramenés des Antilles, celui emporté par les marins pour les longues traversées ; un gâteau moelleux également à base d'amandes mais parfumé au rhum et habillé d'un glaçage citron vert.

Ce Trophée fait entrer la pâtisserie au cœur du salon avec le café comme ingrédient star. Food'in Sud conjugue ainsi des tendances fortes de l'univers Food :

- la pâtisserie, véritable phénomène depuis plusieurs années avec la multiplication des émissions télé sur cette thématique et l'émergence d'une génération de pâtisseries devenus, à l'instar des chefs, de véritables célébrités.
- le café, 2<sup>e</sup> boisson la plus consommée au monde, enjeu majeur pour les professionnels du CHR et de la distribution alimentaire.

Gageons que les becs sucrés vont être nombreux à venir encourager les jeunes compétiteurs qui vont proposer en live un festival de gourmandises !



## À PROPOS...

Lorsqu'il crée sa boutique "Torréfaction Noailles" en 1927, Julien Coquillat ne pensait certainement pas que l'enseigne perdurerait au point de fêter en 2019 son 92<sup>e</sup> anniversaire ! En 1988 Henry BLANC rachète l'entreprise à la famille du fondateur, l'histoire de cette grande Maison continue. Sous l'impulsion du Groupe Henry BLANC l'enseigne a su allier l'art et la manière dans la tradition et la modernité. Véritable temple du "Café et du Sucre", Torréfaction Noailles propose plus de 40 origines de café et de grands crus sélectionnés dans le monde entier. Pour cela Torréfaction Noailles et Henry Blanc maîtrisent toutes les étapes de la sélection du café vert, jusqu'au réglage des machines à café en passant par la torréfaction traditionnelle, le conditionnement et la distribution. Ce sont aussi plus de 100 sortes de thés, un choix infini de chocolats, des spécialités régionales, ainsi que des biscuits, bonbons, confiseries artisanales, toutes les variétés de confitures à l'ancienne et plein d'autres surprises gourmandes qui sont à découvrir dans les boutiques.

[noailles.com](http://noailles.com)



## PASSION, CRÉATIVITÉ ET SAVEURS MÉDITERRANÉENNES ; LES INGRÉDIENTS DU BISCUIT FOOD'IN SUD

C'est sous la houlette de la célèbre association des Disciples d'Escoffier que Food'in Sud aura, pour sa 4<sup>e</sup> édition, le plaisir de proposer aux visiteurs de découvrir et déguster **le Biscuit Food'in Sud**.

En amont du salon, un biscuit sera ainsi spécialement créé avec la gourmande complicité de différentes associations (Les Toques Blanches Internationales, L'Académie Culinaire de France, L'Académie de Cuisine, Les Cuisiniers de France, Disciples Escoffier International)...

Sa recette sera basée sur 2 critères : **un biscuit sec et aux saveurs et ingrédients méditerranéens** pour un hommage aux racines de Food'in Sud.

Le biscuit choisi et mis à l'honneur sera fabriqué pour les 3 jours du salon, où il pourra être dégusté sur le stand commun des associations, coordonné par les Disciples d'Escoffier. Naturalité, premium et santé sont au cœur des attentes des consommateurs en matière de biscuits. En moyenne, un Français consomme encore un peu plus de 5 kg de biscuits pas an\*. Mais la consommation des biscuits industriels stagne tandis que les offres plus haut de gamme, bio et régionales gagnent du terrain. Le biscuit Food'in Sud et ses saveurs méditerranéennes en seront l'illustration !

\*sources : IRI, LSA



## ZOOM DISCIPLES D'ESCOFFIER INTERNATIONAL

Créée en 1954, dans les Alpes-Maritimes, d'où est originaire Auguste Escoffier, l'association a pour but de transmettre aux nouvelles générations de cuisiniers et gastronomes l'esprit du travail de ce chef cuisinier, et donc de promouvoir le respect de la culture gastronomique, la recherche de l'amélioration de la discipline, la transmission des connaissances gastronomiques et culinaires. D'abord régionale, l'association croit au fil des années, se développe sur tout le territoire, et finit par dépasser les frontières. Lors du Conseil d'Administration et de l'Assemblée Générale du 3 février 2008, le nom de Disciples Escoffier International fut adopté et l'association fut ainsi bien définie : "Association pour la transmission, la culture et la modernité de la Cuisine".

food'  
in sud

Le salon méditerranéen  
de la restauration & de l'hôtellerie

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