COMMUNIQUÉ DE PRESSE WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, 3 FÉVRIER 2020

FOOD'IN SUD 4° ÉDITION

# LE SUCCÈS D'UNE ÉDITION PLEINE DE NOUVEAUTÉS!

# DU 26 AU 28 JANVIER 2020 À MARSEILLE CHANOT

Sous le parrainage de Alexandre MAZZIA AM par Alexandre Mazzia \*\* à Marseille et Meryem CHERKAOUI ambassadrice de la cuisine gastronomique marocaine contemporaine.



Pour cette 4° édition du salon méditerranéen, pas moins de 10 pays ont été mis à l'honneur grâce aux chefs venus d'Espagne, France, Grèce, Israël, Italie, Liban, Maroc, Tunisie et même de Chine et du Japon! Cette année, près de 11 000 professionnels qualifiés ont parcouru pendant 3 jours, les allées des 2 halls d'exposition. Ils ont pu rencontrer et découvrir plus de 350 exposants et marques.

Un bilan qui « confirme pour la SAFIM la valeur et l'intérêt de ce salon professionnel positionné sur l'une des régions touristiques majeures du tourisme mondial déclare Anna GALLONE, directrice du salon. Les professionnels du CHR et de la distribution alimentaire du Grand Sud et du bassin méditerranéen sont friands de nouveautés, de concepts qui peuvent les aider à développer leur business et Food'in Sud répond à ces attentes. Cette année a également été l'occasion pour eux de pouvoir participer aux rendez-vous d'affaires organisés directement sur les stands, et d'assister aux concours et événements nationaux et internationaux, riches d'enseignement et de créativité. »

#### FOOD'IN SUD : UN POSITIONNEMENT UNIQUE AVEC UN ADN MÉDITERRANÉEN ASSUMÉ

Food'in Sud a initié dès son lancement 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 une belle occasion de découvrir de façon conviviale, événementialisée et pédagogique les trésors de cet art culinaire du bassin!







De beaux moments de partage de cette culture commune qui se sont déclinés sur cette 4° édition avec notamment Le **"Prix Gourmediterranée, Les Arts culinaires en partage"**, orchestrée par l'association du même nom, qui fédère plus de 80 chefs, restaurateurs et autres artisans du goût. Le concours a réuni six associations :

- Acyre Madrid (Madrid)
- Bordeaux Food Club (Bordeaux)

C'est l'association **Mange, Lille!** qui a remporté cette
première édition du Prix
Gourméditerranée.

- Club des chefs marocains (Marrakech)
- Fish&Chef (Vérone)

- Gourméditerranée (Marseille)
- Mange, Lille! (Lille)



Bordeaux Food Club







Autre temps fort: "La Cuisine de cheffes méditerranéennes et plaisir de table" avec 3 ateliers animés par 13 cheffes venues des pays du bassin méditerranéen, qui se sont inspirées des richesses du patrimoine culinaire de leurs régions pour mettre en avant leurs talents d'innovation et de création.



## FOOD'IN SUD: LES NOUVEAUTÉS DE 2020

En parallèle, cette 4º édition a vu naître de nouveaux évènements :



#### Trophée Masse Méditerranée 1ère édition.

Ce concours d'exception autour du foie gras était entièrement tournée vers la Méditerranée. Se sont affrontés 6 candidats sélectionnés sur dossier et exerçant sur le bassin méditerranéen.

Le lauréat, **Mohamed BEN HAMMADI** (Royal Mansour, Marrakech, Maroc), rejoint les autres sélectionnés pour la finale de la **15° édition du Trophée Masse**.

2e: Candy YAGHI (ouverture en cours, Liban)

3º ex aequo: Brahim EL YOUSSOUFI (Hôtel Les Jardins de l'Agdal, Marrakech, Maroc) et Aingeru INZIARTE FERNANDEZ, (Altuna, San Sebastian, Espagne)





Pasta'in Sud et ses 3 battles dans les catégories suivantes :

- Pâtes fraiches blanches : qualité gustative et visuelle de la pâte pure, sans condiments
- Pâtes farcies : qualité de la farce et originalité gustative
- Pâtes créatives : création originale



#### Vainqueurs par catégorie :

Pâtes fraiches blanches : Magali CAMILLE, Made in Pasta

Pâtes farcies : Thierry PIGNATTA, Maison Mathy Pâtes créatives : Dhaker BEJAOUI, Halle Ternative



Le Trophées Noailles du meilleur apprenti pâtissier: 5 binômes d'apprentis pâtissiers (étudiants de 2° année issus d'écoles professionnelles) ont concouru autour de la création d'un gâteau de voyage. Ce challenge inter-écoles a mis le café à l'honneur dans la préparation de cette pâtisserie : un gâteau sans crème sur la base d'un panier de 6 ingrédients.

Prix remporté par Cassandra ROBERT et Romain RICARDO (CFA Corot à Marseille).

#### LES RENDEZ-YOUS INCONTOURNABLES:

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

1er: Jean Max TECHER 2e: Matthieu BOISSEAU 3e: Simone DESOGUS



# S RECEIVA Solita pieste di cisulari di francisto.

### La finale régionale Auvergne Rhône-Alpes Paca Corse de la 17e édition du Gargantua, concours dédié à la restauration collective, et

remportée par : Jérôme SAILLY (Gendarmerie Nationale, Antibes 06).

2°: Thibault CHARGNARD (Cercle Mixte BA 942, Lyon 69).

3e: Christophe MORAND (Crous, Lyon 69).







Ces 3 journées ont également été émaillées de **démonstrations**, ateliers et conférences qui ont séduit les visiteurs :

- Snack'in Med, par France Snacking
- Workshop Épicerie fine et Spiritueux, par Le Monde de l'Epicerie Fine
- Show chocolat, par Valrhona
- Les ateliers du digital par la CCIMP, LaFourchette et l'Addition
- Masters class pizza, par la Scuola Italiana pizzaioli
- Show-cooking de desserts italiens, par la CCIFM
- Mariage de produits méditerranéens et japonais
- Intronisation des Disciples d'Escoffier et présentation de la recette du "Petit méditerranéen", le biscuit de Food'in Sud 2020 conçu par Véronique Filippi
- Table ronde développement durable, par B.R.A Tendances restauration et Cuisine Collective
- Colloque Défis & Controverses, par l'Autre Cuisine et Cantines Responsables
- Présentation du projet Destination Vallée de la Gastronomie, par Provence Tourisme
- Les produits d'exception de notre région, par la Chambre d'Agriculture PACA
- Conférence loi Egalim, par Restau'Co

# RENDEZ-VOUS POUR LA 5<sup>E</sup> ÉDITION EN 2022



Le salon méditerranéen de la restauration & de l'hôtellerie

FOODINSUD.COM



### CONTACTS PRESSE

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

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

