# PROGRAMME

LE FORUM DES CUISINES MEDITERRANEENNES BY food in sud

## PLACE DES Chefs DU SUD

### DIMANCHE 23 JANVIER

**10h00 - 18h00** **Le Trophée des apprentis**
*Par Gourméditerranée*

**15h00 - 16h00** **Le voyage intérieur**
*Par Alexandre MAZZIA***, parrain du salon*

### LUNDI 24 JANVIER

**09h30 - 12h30** **La cuisine des femmes cheffes méditerranéennes**

**12h30 - 13h00** **Intronisation des Disciples d'Escoffier**

**13h00 - 15h00** **La cuisine tunisienne, entre tradition et modernité** *// Partie 1*

**15h00 - 16h30** **Atelier Phyllo**
*Par les Disciples d'Escoffier de Méditerranée*

**16h30 - 18h00** **La cuisine tunisienne, entre tradition et modernité** *// Partie 2*

### MARDI 25 JANVIER

**10h30 - 13h00** **3 univers pour un cooking show**
*Par B.R.A Tendances Restauration*

**14h00 - 16h30** **Le Classico de la street food - Battles de Food Trucks parisiens contre marseillais**

## Piazza della PIZZA

### DIMANCHE 23 JANVIER

**10h30 - 12H00** **Atelier fromages : découpe, choix de l'assortiment, conservation**
*Par la Fédération des Fromagers de France*

**12h00 - 12h45** **Accords fromages et vins**
*Par la Fédération des Fromagers de France*

**14h00 - 17h30** **Pasta'in Sud : Concours et démonstrations**

### LUNDI 24 JANVIER

**10h00 - 17h00** **Le Trophée Phocéen de la pizza**

### MARDI 25 JANVIER

**10h00 – 11h00** **Masterclass focaccia**
*Par le Centre National de Formation de Pizzaiolo*

**11h00 -12h00** **Tri des déchets alimentaires en restauration : comment transformer ces déchets en ressources ?**
*Par Les Alchimistes*

**12h00 - 14h00** **Spritz à la française : démonstration / dégustation**
*Par Pernod Ricard France*

**14h00 - 15h30** **WHISKY - Food pairing**
*Par Pernod Ricard France*

## Espace CONFÉRENCES

### DIMANCHE 23 JANVIER

**15h00 - 17H00** **Le speed dating du digital**

### LUNDI 24 JANVIER

**14h30 - 15h20** **Une expérience 100% digitale**
*Avec TheFork*

**15h30 - 16h15** **Les recettes pour booster votre business sont ici !**
*Par la CCIAMP*

### MARDI 25 JANVIER

**10h00 - 12h00** **Restauration collective : comment atteindre les objectifs de la Loi Egalim, AGEC, climat et résilience ?**

**14h00 - 16h00** **Comment revaloriser les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et recréer du sens ? Pratiques et solutions pour le recrutement, la fidélisation la formation.**
*Par Méditéa Academy*