



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Marseille, jeudi 27 janvier 2022

—
FOOD'IN SUD 2022

Un salon sous le signe de la reprise

—

Unique salon professionnel du CHR à avoir maintenu ses dates en ce début d'année, Food'in Sud a fait le pari d'une édition resserrée, orientée digital et pleinement dédiée au business. Près de 1 000 rendez-vous qualifiés pris en amont se sont déroulés auprès des 150 exposants et marques présents sur cette 5e édition, qui a accueilli un visitorat proche de 4 000. Le choix de maintenir le salon a été fait, à la fois pour les exposants engagés pour la plupart depuis des années, mais aussi pour les visiteurs à l'affût et en demande de nouvelles idées, produits et technologies.

Les photos à télécharger par ici : <https://dbab.fromsmash.com/wzOcx2PcqO-ct>



Une édition en phase avec les nouvelles attentes des professionnels...

Durant ces 3 jours, Food'in Sud a accueilli un public en recherche de solutions, de produits et d'innovations pour répondre aux défis majeurs que devra relever la profession dans son ensemble. A la fois fragilisés par la crise sanitaire, mais aussi face à des consommateurs de plus en plus exigeants sur les grandes questions autour du développement durable, les professionnels doivent se réinventer. Sans oublier que ces derniers sont aussi confrontés à de vraies problématiques de recrutement, qui se sont encore accentuées depuis la crise sanitaire.

Food'in Sud a répondu par des actions concrètes à ces attentes :

- **Une stratégie importante** de rendez-vous d'affaires, organisés en amont, et qui a généré près de 1 000 prises de rdv. Un véritable atout pour les exposants qui ont pu rencontrer des visiteurs en demande de solutions.

- **Un axe digital renforcé** avec un espace Tech, composé d'exposants avec des innovations et solutions. En plus de la partie exposition, les visiteurs ont pu assister à la conférence de TheFORK sur les réservations et la mise en avant des établissements. Sur le site www.foodinsud.com, les restaurateurs pourront également accéder prochainement aux présentations de différentes solutions dans le cadre du "speed dating" du digital.

- **Un focus développement durable** via des actions

concrètes en faveur de la **Banque Alimentaire Bouches du Rhône**, avec notamment une collecte à la fin du salon des produits alimentaires des exposants, une intervention dédiée animée par **Les Alchimistes sur le thème du tri en restauration**, ou encore une conférence débat sur la loi Egalim (dédiée à la restauration collective). Nous pouvons également noter la présence du **Food Truck solidaire "Le goût des autres"**, créé par l'Institut Médico Éducatif de la Pinède (Hérault) permettant à des élèves en situation de handicap d'aller à la rencontre des clients.



MIN : LANCEMENT DES MARMITES SOLIDAIRES SUR LE SALON FOOD'IN SUD

Le Min Marché Marseille Méditerrané s'engage sur le développement durable aux côtés de la Banque alimentaire. On parle ici de valorisation alimentaire, en proposant des produits à consommer, des recettes élaborées avec des aliments sains invendus. Ils seront cuisinés dans l'atelier de production de l'Association Fruits et légumes solidarité (nouvelle entité associative créée par la Banque alimentaire 13 et le Min) qui collectera et cuisinera les fruits et légumes invendus du Min pour les réinjecter dans les circuits de distribution associatifs. Chaque année, ce sont presque 3 000 tonnes de produits alimentaires frais, autrefois invendus, qui rejoindront désormais le circuit traditionnel.



...avec un esprit toujours résolument méditerranéen

Dans un contexte sanitaire difficile, Food'In Sud a maintenu le cap et a réussi à préserver ce qui l'a façonné, soit la **convivialité, le partage, et la transmission** autour **de la culture culinaire méditerranéenne**. Nous avons pu retrouver tout cela sur les deux lieux emblématiques du salon : **Place des Chefs du Sud** et **Piazza della Pizza**.

Nouveauté de cette 5e édition, le lancement du **Trophée Phocéén de la pizza**, qui a remporté tous les suffrages avec **20 participants dès cette 1ère édition**. C'est **Franck NEDELKO**, de l'établissement **Saveur Pizza à Nice** qui a remporté le premier prix.



L'association Gour Méditerranée, complice depuis la création de Food'in Sud, a consacré la journée du **dimanche 23 janvier** à un Trophée des Apprentis autour de la réalisation



FLASH SPECIAL Place des Chefs

de plats avec des ingrédients méditerranéens.

**Vainqueur : Pierre BOURDON
CFA Pays d'Aix coaché par Fabien
TORRENTE, Restaurant Bubo à
Marseille.**



Pour conclure, nous avons assisté à une nouveauté détonante ce **mardi 25 janvier**, dernier jour du salon. En effet, c'était **Le Classico de la Street Food** : Marseille a rencontré Paris pour une battle Street Food aux saveurs du sud et ça a chauffé ! Étaient opposés, l'Association des Food Trucks à Marseille et Street Food en Mouvement de Paris fondé par Thierry Marx. Paris a gagné avec son burger au poulet qui a conquis tous les membres du jury.

dimanche à 15h ! Voyage intérieur par Alexandre MAZZIA ***, parrain du salon Food'in Sud. Une ode au voyage via une démonstration autour de la cuisine de ce chef d'exception.

Lundi 24 janvier, place à la culture culinaire, la transmission, le savoir-faire et le développement durable autour de la Méditerranée avec **les ateliers animés par 8 femmes cheffes** passionnées qui ont régalé papilles et pupilles. Puis **belle rencontre avec la Tunisie** et sa cuisine aux multiples influences représentée par la brillante **équipe tunisienne du Bocuse d'Or** qui a pu rejoindre Food'in Sud !



Ces 3 journées ont également été ponctuées par des **démonstrations, ateliers et conférences** qui ont séduit les visiteurs :

- Atelier pâte Phyllo par les Disciples d'Escoffier de Méditerranée
- Snacking, restaurant et bar : 3 univers pour 1 show cooking avec le magazine B.R.A
- Ateliers fromages par la Fédération des Fromagers de France
- Pasta'In Sud : concours et démonstrations



autour des pâtes

- Masterclass focaccia par le Centre National de Formation de Pizzaiolo
- Spritz à la française : démonstration/ dégustation par Pernod Ricard/Lillet
- Whisky - Food pairing par Pernod Ricard France

**Rendez-vous pour la 6e édition
en janvier 2024**

Contacts presse

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

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

