



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Marseille, le 8 novembre 2023

FOOD'IN SUD 2024

-

Des compétitions
culinaires
qui célèbrent
la gastronomie
méditerranéenne
et la créativité des
professionnels

AVEC PAS MOINS DE 7 CONCOURS, LE SALON MÉDITERRANÉEN QUI AURA LIEU À MARSEILLE DU 28 AU 30 JANVIER 2024, SERA L'OCCASION POUR LES CHEFS CONFIRMÉS OU EN DEVENIR DE S'AFFRONTER SUR DE NOMBREUSES THÉMATIQUES FACE À DES JURYS PRESTIGIEUX. DES CONCOURS QUI POSITIONNENT UNE NOUVELLE FOIS FOOD'IN SUD COMME LE RENDEZVOUS INCONTOURNABLE OÙ DÉCOUVRIR TOUTE L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE.

Food'in Sud 2024 prépare une sixième édition riche en références à la gastronomie de la Méditerranée, fidèle à son ADN. Une scène culinaire où les artisans du goût pourront démontrer tous leurs talents lors de **nombreuses compétitions**, dont certaines donneront aux vainqueurs un ticket pour participer à des finales de concours nationaux.





Le Vice Versa de Gourméditerranée

Organisé par **Gourméditerranée**, qui rassemble 70 membres, professionnels des métiers de bouche de Provence. 14 ans après sa création, l'association culinaire de référence en Provence continue de montrer son attachement au salon. "Pour nous, **Food'in Sud** fait écho à nos valeurs et à notre raison d'être que ce soit dans la promotion et le développement du terroir ou de nos métiers. **"Food'in Sud c'est le rendezvous pour que nos entreprises puissent faire du business !"**, explique Lionel Lévy, le président de Gourméditerranée. Et cette année, **l'association innove en créant une épreuve Vice Versa !** *"Concrètement, les cuisiniers vont faire du sucré, les pâtisseries du salé, toujours aidés par un apprenti car la transmission est une valeur importante pour nous"*, résume Lionel Lévy. *"On voulait proposer une animation originale, challenger nos membres et que toutes les branches de notre métier soient représentées, c'est aussi un moyen pour nos spécialistes de démontrer l'étendue de leur talent et la maîtrise des différentes techniques !"* Les serveurs et sommeliers ne seront pas en reste, puisqu'ils devront marquer les esprits pour présenter les créations.

Le Trophée Phocéen, pour rendre hommage à la pizza aux anchois



Impossible d'être à Marseille sans faire référence à la pizza comme **icône de la gastronomie** locale ! Le lundi 29 janvier aura lieu la **seconde édition** du Trophée Phocéen ! Ouvert aux pizzaïolas et pizzaïolos exerçant dans un établissement, le concours porte sur la réalisation d'une des plus emblématiques recettes de la Cité Phocéenne : **la pizza aux anchois réalisée en dix minutes !** Les participants ne pourront utiliser que des ingrédients réglementaires, à savoir une base de sauce tomate, des filets d'anchois, de l'huile d'olive, des olives noires, de l'ail et des herbes aromatiques. La pizza devra aussi être ronde et d'un poids de pâte maximum de 300 g. A la clé, le gagnant du concours se verra offrir par la SAFIM un chèque de 300 euros et un stand dans le secteur « épicerie fine » lors de la prochaine édition du salon **Food'in Sud 2026**.

Clôture de la réception des candidatures le 10 décembre 2023.

[Infos et règlement](#)
JUGES DE TABLE
Farid Seghari

Champion de France 2018 (Paris)

Propriétaire de la pizzeria la Regina Di Napoli
(Aix & Cannes La Bocca)

Jérémie Piazza

Fondateur de la pizzeria la Bonne Mère à Marseille

Mickael Safrani « Le Muge »

Rappeur Marseillais

Julien Diaz

Chef étoilé du restaurant Saison à Marseille

Ludovic Bicchierai

Champion du monde 2016 (Parme)

Fondateur du CFNP, Centre de Formation National de la Pizza
et de la franchise Il Gusto Di Napoli



**Pasta'in Sud,
pour les vrais artisans de pâtes**

Avis à tous ceux qui fabriquent des pâtes, artisans et restaurateurs ! Pasta'in Sud revient pour la **3^e édition le dimanche 28 janvier** sur la Piazza della Pizza. Les personnes intéressées peuvent s'inscrire dans une des **trois catégories** de ce concours unique : pâtes blanches, servies sans sauces, pâtes farcies et pâtes créatives. **“Réaliser des pâtes est un savoirfaire qui revient sur le devant de la scène”**, souligne Daniel Luperini, un des fondateurs de cette épreuve et du foodtruck thématique l'Emporte Pâtes.

Clôture de la réception des candidatures le 10 décembre 2023.

[Infos et règlement](#)

**L'étape marseillaise
du Trophée Masse**





Après les sélections lyonnaise, parisienne et nantaise, la 16e édition du Trophée Masse posera ses valises le lundi 29 janvier sur le salon **Food'in Sud**. Les candidats de ce concours très technique soumettront leurs réalisations à un **jury présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel** (L'Oustau de Baumanière aux BauxdeProvence).

Alain Le Cossec, MOF, l'accompagnera en tant que **directeur technique** du trophée. Les candidats seront appelés à sublimer **la poulette des vignes d'un producteur tourangeau**. Élevées en plein air au milieu des vignes, ce qui assure l'entretien des terres sans actions mécaniques ou chimiques, ces volailles sont nourries au blé, maïs et avoine dont les rations sont préparées manuellement sur place pour correspondre au mieux à leurs besoins. C'est une race rustique à croissance lente qui nécessite 280 jours d'élevage. Dans l'assiette des candidats de cette étape marseillaise du Trophée Masse, **la poulette des vignes devra être accompagnée d'une raviole dont la base devra être un légume de saison ainsi que les abats et le foie gras**. La créativité des participants s'exprimera ensuite dans la réalisation d'**une trilogie de mises en bouche** valorisant le foie gras, une salaison d'Europe et un légume de saison, sujet qui devra mêler harmonie gustative et visuelle. **Le gagnant de cette sélection Grand Sud affrontera les finalistes des quatre autres sélections régionales en juin 2024, à Lyon.**



**La finale régionale Sud
pour Le Gargantua
by Restau'Co**

La restauration collective ne sera pas en reste puisque le **30 janvier**, le salon accueillera la **finale régionale du Gargantua by Restau'Co** pour la zone Sud. Elle rassemblera les meilleurs duos des régions AuvergneRhôneAlpes, NouvelleAquitaine, PACA, Occitanie et Corse. Deux coéquipiers – un cuisinier de collectivité accompagné d'un agent de la même structure ou d'un individu en formation (CAP, Bac pro, etc.) – disposeront de **trois heures pour élaborer un plat et un dessert à partir d'une liste d'ingrédients fournis pour l'épreuve**. Objectif : proposer des recettes réalisables pour un repas de collectivité (soit pour 100 personnes), utiliser des produits de saison et respecter un coût matière unitaire maximum de 2,50 euros HT pour le plat et 1 euro HT pour le dessert. Leur prestation sera alors évaluée par **8 experts répartis en 2 jurys** ; un jury technique (60% de la note) et un jury dégustation (40% de la note) qui notera également le travail d'équipe ou l'anti gaspillage, afin de déterminer laquelle de ces six équipes gagnera son ticket pour la finale nationale, parrainée par Guillaume Gomez, MOF 2004 et ancien chef de l'Elysée. A noter que les cuisiniers souhaitant déposer leur candidature pour la première finale régionale dédiée à la zone Sud sont invités à envoyer un mail à l'adresse suivante :

communication@restauco.fr



Les Trophées de l'innovation

Événement inédit cette année, la remise des prix des Trophées de l'innovation **Food'in Sud** aura pour vocation de récompenser les solutions et produits innovants alimentaires, nonalimentaires ou de développement durable des exposants du salon. Les participants devront donc choisir une de ces trois catégories pour proposer un produit ou un service nouveau, existant et commercialisé depuis moins de 12 mois à la date du dépôt du dossier. Le jury, composé de professionnels représentant la **SAFIM**, organisateur du salon **Food'in Sud**, ainsi que des associations, institutions, organismes professionnels spécialisés dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration notera le caractère innovant, la percée ou l'avantage technologique, l'originalité, la créativité, la fiabilité et l'avancée écologique.

Clôture de la réception des candidatures le 10 décembre 2023.

[Infos et règlement](#)

Contacts presse

Sébastien SECHAUD

sebastien@dubruitubalcon.com

+33 (0)4 12 05 04 05

+33 (0)6 20 66 23 72

Amélie REBAUD

amelie@dubruitubalcon.com

+33 (0)4 12 05 04 18

food'
insud