



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Marseille, le 06 juin 2023

FOOD'IN SUD 2024

-

**Un rendez-vous
unique en PACA
pour multiplier les
opportunités d'affaires
dans le secteur CHR**

**LE SALON MÉDITERRANÉEN DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
REVIENT DU 28 AU 30 JANVIER 2024 AU PARC CHANOT, À MARSEILLE.**

**AVEC TOUJOURS LA VOLONTÉ AFFICHÉE DE PERMETTRE AUX
PROFESSIONNELS DU SECTEUR DE RÉSEAUTER MAIS AUSSI DE
DÉCOUVRIR DES PRODUITS ET OUTILS INNOVANTS POUR
MIEUX RÉPONDRE AUX ENJEUX ACTUELS DU SECTEUR CHR.**

La 6e édition de **Food'in Sud**, le salon méditerranéen de la restauration et de l'hôtellerie se déroulera du 28 au 30 janvier 2024 au Parc Chanot, le Palais des Congrès et des Expositions de Marseille. Un nouveau rendez-vous qui, grâce à son aura diffuse sur tout le territoire du sud de la France, fédère la profession, et rassemble les experts du secteur.





**Les exposants invités
à participer à la première édition
des Trophées de l'innovation**

Nouveauté pour cet événement leader des salons CHR en Méditerranée : les Trophées de l'innovation seront organisés pour la première fois afin de récompenser les exposants de **Food'in Sud** dans trois catégories : **alimentaire, non alimentaire et développement durable**. Il démontre la mission de **Food'in Sud** de valoriser l'ingéniosité des porteurs de solutions afin d'orienter les chefs, restaurateurs et directeurs d'hôtels dans leurs choix pour continuer à performer dans leurs établissements. Ces trophées vont aussi permettre de dénicher les meilleurs outils pour répondre aux enjeux de durabilité auxquels fait face la profession, comme la loi anti-gaspillage par exemple.

**Direction le Palais Phocéen
au sein du Parc Chanot
pour donner une nouvelle
envergure au salon**

Afin d'offrir les meilleures conditions de présentation de leurs produits et outils aux exposants, **Food'in Sud 2024** s'installe dans un nouvel écrin puisque le salon se déroulera dans le Palais Phocéen. Dans cet espace de 13 400 m², qui a la plus grande superficie couverte du Parc Chanot, les échanges et les déambulations dans les allées pourront être plus propices à la découverte de nouveautés. Les visiteurs, en amont de leur venue, pourront **prendre en ligne des rendez-vous qualifiés** auprès des nombreux exposants présents. Lors de la dernière édition, en 2022, plus de 1000 avaient été organisés, répondant aux attentes business des professionnels.



Alexandre Mazzia, un parrain d'honneur 3 étoiles

Les professionnels retrouveront de nombreux temps forts qui font le succès de **Food'in Sud** ! Seront mis à l'honneur plusieurs pôles sectoriels pour donner encore plus de visibilité aux exposants dont l'**espace l'épicerie fine by Food'in Sud**, ainsi que les pôles pizza, snacking ou encore tech.

Sous le regard bienveillant et averti de son parrain d'honneur **Alexandre Mazzia**, à la tête d'**AM**, une table 3 étoiles dans le 8e arrondissement de Marseille, plusieurs animations et concours culinaires feront vibrer le Palais Phocéen. D'autres événements, qui seront prochainement dévoilés, viendront également compléter ce dispositif !

Dimanche 28 janvier

Concours **Pasta'in Sud** dédié aux artisans, vermicelliers et chefs de cuisine qui pourront concourir dans trois catégories : pâtes fraîches blanches, pâtes farcies, et pâtes créatives ;

Lundi 29 janvier

Sélection Grand Sud du **Trophée Masse** en présence de **Glenn Viel**, chef 3 étoiles de l'**Oustau de Baumanière** aux Baux-de-Provence, président du jury ; sans oublier la 2e édition du **Trophée Phocéen de la Pizza** où les concurrents professionnels seront jugés sur la réalisation de la pizza aux anchois, emblématique de Marseille ;

Mardi 30 janvier

Le **Classico de la Street Food**, un match attendu par l'**Association des Food Trucks à Marseille** qui doit prendre sa revanche face aux Parisiens de l'**Association Street Food en Mouvement**, vainqueur de l'édition 2022, sur le burger et un plat méditerranéen !

Autant d'événements qui vont continuer à propulser **Food'in Sud 2024** vers une nouvelle dynamique au service du succès des hôteliers, restaurateurs et de

l'ensemble des professionnels du secteur du CHR.

Visuels : <https://dbab.fromsmash.com/FoodInSudVisuels>

Contacts presse

Sébastien SECHAUD
sebastien@dubruitabalcon.com
+33 (0)4 12 05 04 05
+33 (0)6 20 66 23 72

Améni GHANDOURI
ameni@dubruitabalcon.com
+33 (0)4 12 05 04 08
+33 (0)7 62 59 35 68

