

mezzé



petits sujets à partager

©by Food'in sud

Du 28 au 30 janvier 2024, pour sa 6^e édition, [Food'in Sud](#) remet la gastronomie de la Méditerranée à l'honneur au cœur du Parc Chanot, à Marseille. À cette occasion, nous allons éditer une série de newsletters avec des « petits sujets à partager ». L'occasion de revenir sur l'ADN et les valeurs de cet événement unique dans le bassin méditerranéen.



**Le saviez-vous ?
La bouillabaisse veut entrer
à l'Unesco**



Après le couscous en 2020, plat emblématique d'Afrique du Nord, la bouillabaisse, incontournable du répertoire provençal, pourrait entrer au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Soutenu par **Gour Méditerranée**, le projet est notamment porté par **Yvan Vahanian** (La Calanque bleue à Sausset-les-Pins), **Alexandre Pinna** (Chez Fonfon à Marseille) l'ancien candidat de Top Chef, l'étoilé **Ludovic Turac** (Une Table, Au Sud à Marseille). Une association des "Spécialistes de la bouillabaisse" a même été lancée en avril dernier en présence de **Guillaume Gomez**, ancien chef de l'Élysée et représentant personnel du président de la République auprès des acteurs de la gastronomie et de l'alimentation.



**Une cuisine bien-être
déjà millénaire**





« Tout en ayant chacun leurs spécificités, les pays du bassin ont quelques points communs quand il s'agit de manger : se mettre autour d'une table pour partager un plat, proposer des recettes marquées par des goûts prononcés grâce aux herbes, agrumes et à l'huile d'olive, et faire de chaque repas une fête à célébrer », explique **Lionel Levy**, chef de l'**Intercontinental de Marseille** et président de **Gour Méditerranée**, partenaire historique du salon, qui ne manque pas non plus de souligner que c'est une gastronomie pionnière en matière de santé. « Aujourd'hui, tout le monde s'oriente vers plus de végétal avec des légumes relevés par des aromates, la mise en valeur de légumineuses. Mais ici, ce sont les bases de notre cuisine bien-être déjà millénaire ! »

« Ce n'est pas pour rien que l'on parle du régime méditerranéen ! »

À noter : [Gour Méditerranée](#), qui fédère 70 professionnels des métiers de bouche à travers la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, organisera une compétition sur la Place des Chefs où les cuisiniers deviendront pâtisseries et vice et versa !



5 concepts food qui racontent Marseille



Dans le sillon d'**Alexandre Mazzia**, parrain d'honneur de **Food'in Sud**, trois étoiles au Michelin, des cuisiniers apportent leur pierre à l'édifice pour renforcer la place de Marseille parmi les destinations gastronomiques européennes incontournables. Focus sur 5 enseignes :

Alivetu : oliveraie en langue corse, qui fait la part belle aux recettes de l'île de Beauté. alivetu-restaurant.fr

Ekume : innovante où la cuisine sud-américaine du chef **Edgard Bosquez** se révèle

dans le travail des produits méditerranéens. Fraîchement sélectionné par Gault & Millau. ekume-restaurant.com

La Femme du Boucher: pour retrouver le goût de la cuisine des abats, et notamment, les alibofis de Provence. lafemmeduboucher.fr

Poissonnerie Kennedy / Restaurant Onassis : près de Malmousque, un comptoir de la mer, mi-restaurant, mi-poissonnerie, avec un approvisionnement en direct de la Criée. onassismarseille.com

Sepia et Julis : pour picorer des gourmandises bistronomiques sur la colline Puget, les tapas de retour de pêche ou siroter les cocktails signatures de **Paul Langlère**. restaurant-sepia.fr



Rendez-vous du 28 au 30 janvier 2024, pour la 6e de Food'in Sud qui va remettre la gastronomie de la Méditerranée à l'honneur au cœur du Parc Chanot à Marseille.

[Je demande mon accréditation](#)

A pink banner for the Food'in Sud event. It features the event logo, dates, location, social media icons, and contact information for the press service.

food'in sud

28-30 JANVIER 2024
PARC CHANOT MARSEILLE

Faites rayonner la FOOD'inspiration

SERVICE PRESSE : Du bruit au balcon
Sébastien SECHAUD - +33 (0)4 37 92 04 07 - sebastien@dubruitau balcon.com

Icons for Facebook, X, Instagram, and LinkedIn.