

# food' in sud

Le salon méditerranéen  
de la restauration & de l'hôtellerie

28-30 JANVIER 2024  
MARSEILLE CHANOT



communiqué de presse  
Marseille, le 11 décembre 2023

FOOD'IN SUD 2024

## 3 championnats de France de café sur Food'in Sud 2024

Food'in Sud sera le théâtre de 3 championnats de France du café, organisés par la SCA, Speciality Coffee Association. L'occasion de rencontrer et de s'inspirer des professionnels de la scène café contemporaine à Marseille.



Les championnats de France 2024 **Cup Tasters**, **Brewers Cup** et **Cezve/Ibrik** organisés par la **Speciality Coffee Association** auront lieu du 28 au 30 janvier ! Trois grandes épreuves durant lesquelles les meilleurs spécialistes du café s'affronteront pour une place en championnat du monde qui aura lieu à Chicago, les 12 et 14 avril pour la Cup Tasters et la Brewers Cup et, à Copenhague en juin pour la Cezve/Ibrik. Un clin d'œil aussi car Marseille est un des grands ports français où arrivent les grains verts prêts à être torréfiés.

### Découvrir toutes les techniques du café

« Nous sommes ravis d'accueillir sur **Food'in Sud** les Championnats de France du café, organisés par la SCA France. Le café est la boisson indissociable de la restauration et de la gastronomie. Et dans le grand sud, peut-être plus qu'ailleurs, on aime se retrouver autour d'un bon café pour échanger, partager, prendre du plaisir ! », précise **Anna Gallone, directrice du développement de la SAFIM, organisatrice du salon**. "Ces championnats offrent la possibilité de découvrir un peu plus cette boisson et tout l'art et les techniques qui s'y rattachent. Une belle occasion pour les visiteurs de vivre une expérience sensorielle unique ! ».



L'ambiance promet d'être au rendez-vous notamment sur l'épreuve de la Cup Tasters où le but est de juger les meilleurs dégustateurs sur leur capacité à reconnaître les arômes similaires de deux tasses de café sur les trois présentées, sur huit sessions, laissant ainsi une grande place au suspens.



### 2<sup>e</sup> édition du championnat de France Cezve/Ibrik sur Food'in Sud

La **Brewers Cup** mettra en valeur l'artisanat du café filtre extrait à la main et l'excellence du service. Dans ce championnat, les concurrents vont préparer et servir trois boissons individuelles pour un jury, en mettant en avant leur connaissance des producteurs, des origines mais aussi des traitements comme la fermentation qui impacte le goût.

Pour la 2<sup>e</sup> édition du championnat de France **Cezve/Ibrik**, l'objectif est simple : mettre en valeur la préparation du café, telle qu'il est traditionnellement consommé en Europe de l'Est, au Moyen-Orient ou en Afrique du nord. Avec un focus sur le cezve ou ibrik, du nom du pot utilisé pour servir le café infusé, dont les matériaux de fabrication sont différents selon les pays dans lesquels il est utilisé. Dans cette épreuve, la capacité des candidats à faire le spectacle constitue également une partie de la notation du jury. Une édition marseillaise prometteuse puisqu'en grande ville méditerranéenne, la Cité Phocéenne se situe dans une région d'influence pour cette tendance millénaire. A noter que lors de la première édition, Pierre Chantérac de Terres de Café avait été sacré champion du monde. Reste à savoir si le salon **Food'in Sud** verra aussi un compatriote sur la première édition du podium ?

Le jury sera composé de grands noms de professionnels de la scène café à l'image de **Michael McCauley**, un des plus grands spécialistes mondiaux, à la fois juge international certifié **World Coffee Events**, et Directeur Qualité café aux **Cafés Richard**, mais aussi **Stavros Lamprinidis**, ancien champion du monde **Cezve/Ibrik** 2014 !

> Il est encore possible de réserver un stand dans l'espace café.

[foodinsud@safim.com](mailto:foodinsud@safim.com)

#### LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES pour devenir candidat, juge et bénévole

Une condition : être membre de la SCA.

> Pour s'inscrire comme candidat

> Pour s'inscrire comme juge

> Pour s'inscrire comme bénévole

[www.foodinsud.com](http://www.foodinsud.com)

> Je demande mon badge pour le salon

#### Contacts presse

Sébastien SECHAUD

[sebastien@dubruitaubalcon.com](mailto:sebastien@dubruitaubalcon.com)

+33 (0)4 12 05 04 05

+33 (0)6 20 66 23 72

Amélie REBAUD

[amelie@dubruitaubalcon.com](mailto:amelie@dubruitaubalcon.com)

+33 (0)4 12 05 04 18

food'  
in sud