



**food'in sud**  
Le salon méditerranéen  
de la restauration & de l'hôtellerie

**28-30 JANVIER 2024**  
**MARSEILLE CHANOT**

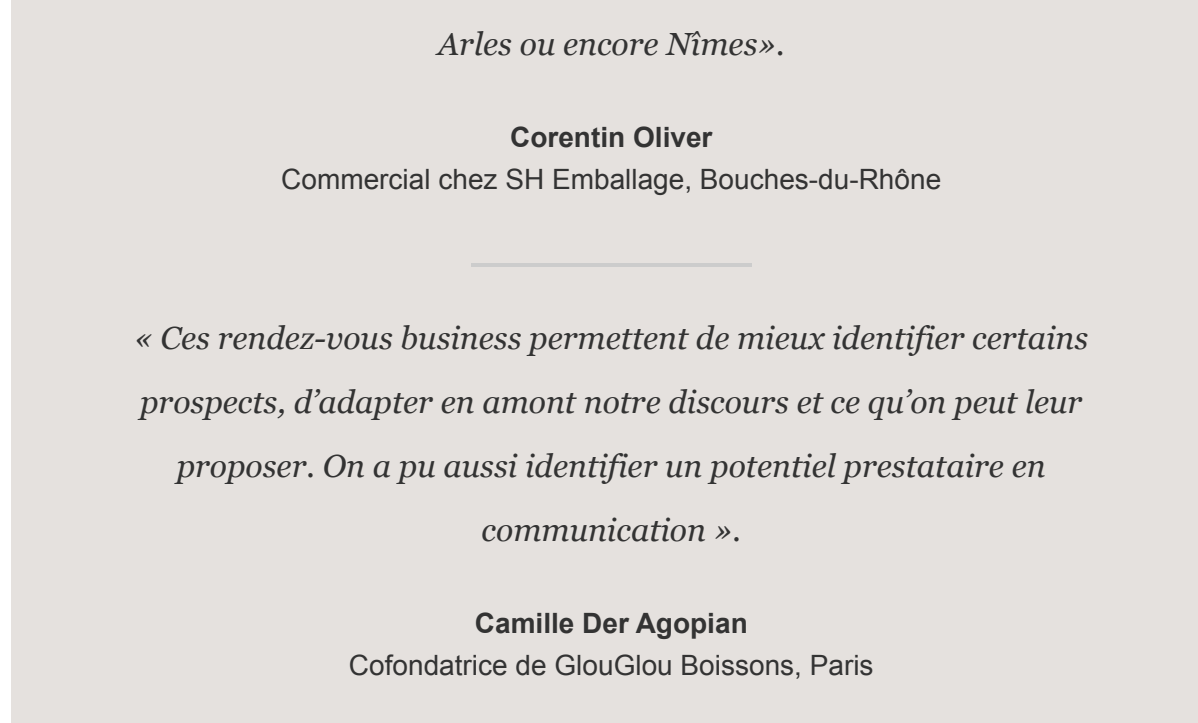
communiqué de presse  
Marseille, le 01 février 2023

# Food'in Sud, plus que jamais au service des professionnels des métiers de bouche !



**Food'in Sud a mis une nouvelle fois à l'honneur la gastronomie et les spécialités méditerranéennes. 160 exposants, deux scènes culinaires, un village des torréfacteurs où avaient lieu trois championnats de France du café et plusieurs compétitions de prestige ont rythmé ces trois jours de salon.**

Dans un contexte marqué par des mouvements nationaux de contestation bloquant notamment une partie des accès routiers du Grand Sud, et des Bouches-du-Rhône, la 6<sup>e</sup> édition de Food'in Sud s'est fièrement tenue au Parc Chanot à Marseille, du 28 au 30 janvier. L'événement porté par la SAFIM a une nouvelle fois été le rendez-vous privilégié des professionnels du secteur CHR du bassin méditerranéen. Plus de 6000 visiteurs ont pu découvrir produits, services et équipements dans cinq pôles - épicerie fine, pizza, snacking, café et tech -, bien représentés par les 160 exposants présents.



## 1 000 rendez-vous business qualifiés

Les 1 000 rendez-vous d'affaires programmés ont permis de favoriser les échanges commerciaux, démonstrations et présentations de tendances. Objectif : aider les professionnels des métiers de bouche à trouver les meilleures solutions pour leurs établissements et ainsi relever les nombreux challenges de leur quotidien.

### Ils en parlent

« Cela apporte de la visite, et c'est toujours réjouissant de voir un stand plein, ça incite les gens dans les allées à s'arrêter sur notre stand où l'on présente les emballages que nous distribuons pour les professionnels de la boulangerie, les traiteurs, les restaurants ou les glaciers. Les rendez-vous business nous ont permis d'entrer en contact avec des profils à qui on ne se serait pas forcément adressé dans notre prospection initiale, mais aussi avec des marchés où l'on est moins présent comme Nice, Arles ou encore Nîmes ».

**Corentin Oliver**  
Commercial chez SH Emballage, Bouches-du-Rhône

« Ces rendez-vous business permettent de mieux identifier certains prospects, d'adapter en amont notre discours et ce qu'on peut leur proposer. On a pu aussi identifier un potentiel prestataire en communication ».

**Camille Der Agopian**  
Cofondatrice de GlouGlou Boissons, Paris

« Ces rendez-vous étaient parfaits car on a pu voir avant le salon qui s'intéressait aux produits de notre conserverie familiale et c'était qualitatif. Cet outil permet aussi de garder le contact avec les prospects pour développer notre base ».

**Peggy Cortazar**  
Commerciale chez Catrice Gourmet, Salernes, Var

## 3 lauréats aux premiers Trophées de l'innovation de Food'in Sud

Food'in Sud a lancé cette année les Trophées de l'innovation dans trois catégories. Nossa Fruits, a été primée dans la catégorie alimentaire, pour son sorbet 2 litres d'açaï bowl, Unox France a performé dans la catégorie non alimentaire pour son nouveau four mixte professionnel haute performance CHEFTOP-X Digital.ID tm. Dans la catégorie développement durable, c'est Carnet de Chef qui remporte le prix pour sa solution sur-mesure visant à simplifier la gestion quotidienne et à améliorer l'échange d'information sur les produits entre producteurs et restaurateurs. Les lauréats ont pu bénéficier d'une belle visibilité sur le salon.

« Je suis très content que Nossa Fruits ait remporté le Trophée de l'innovation qui reconnaît notre prise de risque pour développer ce produit. J'espère qu'il va nous permettre d'en faire plus nous faire connaître auprès des clients professionnels et va participer au travail de démocratisation de l'açaï, qui est un ingrédient vertueux »

**Damien Binois**  
Fondateur de Nossa Fruits

## Une marraine et un parrain trois étoiles

Food'in Sud a pu compter sur le soutien de Marielle et Dimitri Droisneau, figures de la gastronomie avec leur restaurant La Villa Madie\*\* de Cassis. Face aux défis du recrutement et des mutations que connaît la restauration, le chef et son épouse ont pu présenter les bonnes pratiques mises en place dans leurs deux établissements, lors d'un échange avec le journaliste Pierre Psaltis.



« Food'in Sud est un rendez-vous primordial car il permet une mise en avant du territoire. Il y a de très beaux exposants. Ce salon est une synthèse de notre profession dans la Cité Phocéenne. J'ai pu aborder des sujets qui m'étaient chers : cette mutation dans le métier, le management. Tout passe aussi par ça. »

**Dimitri Droisneau**

## Un tremplin culinaire pour de nombreux professionnels de la gastronomie

Fidèle à son ADN, Food'in Sud a également été le théâtre de nombreuses compétitions culinaires, offrant ainsi un vrai tremplin aux nombreux finalistes. Pas moins de sept concours ont eu lieu pour mettre à l'honneur à la fois la cuisine méditerranéenne, la street food, la restauration collective, les pâtes, la pizza et le répertoire de la gastronomie française.

### Les résultats des concours culinaires

#### Dimanche 28 janvier



#### Concours Vice et Versa par Gourméditerranée

**Médaille d'or**  
**Mathieu Roche et Tim**  
Restaurant Ourea  
Marseille (13)

**Médaille d'argent**  
**Theo Falciasecca et Milo**  
Restaurant Allivetu  
Marseille (13)



#### Battle Influenceurs

**1<sup>er</sup> groupe**  
Encadré par :  
**Jean Marie Merly et Sabrina Juch**  
Réalisation :  
Quenelle d'efflochée de maquereau « fumé minute » aux pignons et à la rouille, râpé d'orange, tuiles au pain à l'anis vert

**2<sup>ème</sup> groupe**  
Encadré par :  
**Lionel Guarnaccia et Gilles Caffero**  
Réalisation :  
Rouget snacké sur un sablé au thym, caviar de tomates confites et pétale d'olive taggiasche



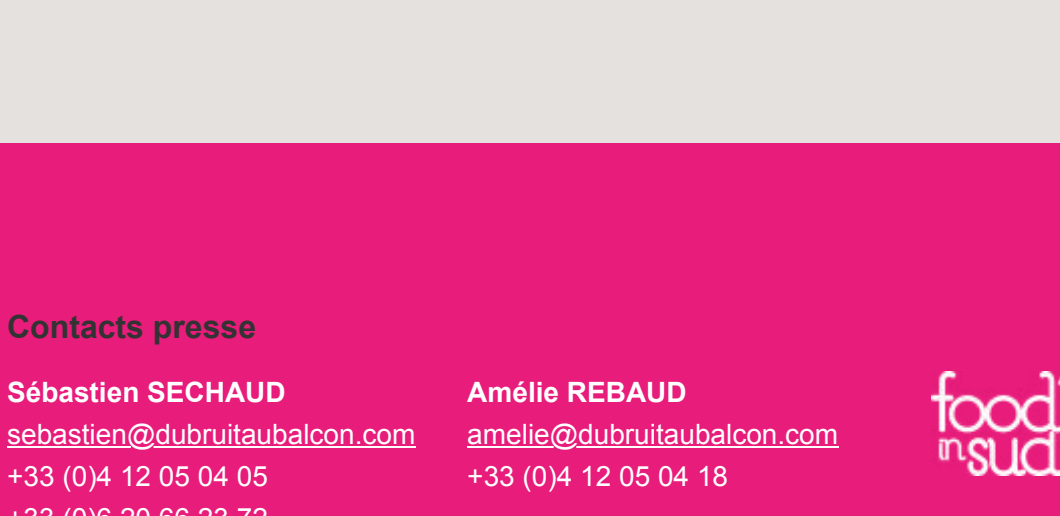
#### Pasta'In Sud

**1<sup>ère</sup> place**  
**Fatima LAOUICHI**  
catégorie Pâtes créatives

**2<sup>e</sup> place**  
**Riccardo INCERSI**  
catégorie Pâtes farcies

**3<sup>e</sup> place**  
**Mina DANSETTE**  
catégorie Pâtes blanches

#### Lundi 29 janvier



#### 16<sup>ème</sup> Trophée Masse Sélection Grand Sud

**1<sup>er</sup>**  
**Aurélien DUVACHER**  
Maison Pic (26)

**2<sup>ème</sup>**  
**Vo Phat MILTON**  
Restaurant Christian  
Tétédoie (69)

**3<sup>ème</sup>**  
**Pierre Jean CARTON**  
Le Bec fin (13)



#### Trophée Phocéen de la Pizza

**1<sup>er</sup>**  
**Christian LOPEZ**  
Pizzeria Luciano  
Saint-Cyr-sur-Mer (83)

**2<sup>ème</sup>**  
**Jean-Pierre GLEYZES**  
La casa di piu  
Vitrolles (13)

**3<sup>ème</sup>**  
**Salvatore DISALVO**  
Pizzeria Pulcinella  
(Monaco)

#### Mardi 30 janvier



#### Trophée Gargantua Sélection Grand Sud

**1<sup>er</sup>**  
**Anais FAVIER et David LAROSE**  
EAM Les Fontaines d'O  
Montpellier (34)

**2<sup>ème</sup>**  
**Grégory SAMPINO et Turkan CELIK**  
EHPAD Le Clos Rousselet  
Saint-Marcel Restauration  
Saint-Marcel-lès-Valence  
(26)

**3<sup>ème</sup>**  
**Damien BROUSSE et Julie CALVET**  
Centre hospitalier Henri  
Mondor  
Aurillac (15)



#### Classico de la Street Food 2<sup>ème</sup> édition

**1<sup>er</sup>**  
**Marseille**

**2<sup>ème</sup>**  
**Paris**

**3<sup>ème</sup>**  
**Bordeaux**



#### Championnats de France du café 2024 organisés par la SCA France, l'association française du café de spécialité

**Cup Tasters**  
**Champion de France**  
**Sébastien Maurer**  
Cafés Sati

**Brewers Cup**  
**Championne de France**  
**Charity Cheung**  
Moklair

**Ibrik**  
**Champion de France**  
**Jordan Tachnagian**  
Terres de Café

Le rendez-vous est d'ores et déjà pris pour 2026...

Télécharger les photos de l'édition

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

**Amélie REBAUD**  
amelie@dubruitauballoon.com  
+33 (0)4 12 05 04 18

