

BILAN JOUR 2

Retour en image de la journée par ici : <https://dbab.fromsmash.com/FIS22jour2>

LUNDI 24 JANVIER

PIAZZA DELLA PIZZA

LANCLEMENT DU 1er TROPHEE PHOCEEN DE LA PIZZA

Créé par la SAFIM, organisatrice du salon, le Trophée Phocéen de la Pizza a pour objectif de mettre à l'honneur la plus simple, la plus populaire, la plus authentique, la plus marseillaise des pizzas : la pizza aux anchois.

Les 21 pizzaïolos professionnels qui ont concouru devaient travailler sur une base de sauce tomate, filets d'anchois, huile d'olive, ail et herbes aromatiques.

Un jury de spécialistes

Ludovic BICCHIERAI – champion du monde Pizza 2016

Ludovic TURAC – chef LA TABLE AU SUD

Farid SEGHARI – champion de pizza France 2018

Jérôme FALCO – 2 fois champion France et 3 fois champion du monde de pizza acrobatique

Pascal Cassaro - Pizza chez Etienne

Sébastien ROGGERO - bloggeur culinaire

Et l'aimable complicité du rappeur épicurien marseillais le MUGE

Vainqueur : Franck Nedelko - **Etablissement** : Saveur Pizza à Nice

N° 2 : Jean L'Helgauach : La Corneille gourmande à Béziers

N°3 : Daniel Astier : Pizza du Luberon à Cabrières-d'Avignon

PLACE DES CHEFS DU SUD

LA CULTURE CULINAIRE DU BASSIN MEDITERRANEEN AU CŒUR DE CETTE JOURNÉE

8 femmes cheffes du bassin méditerranéen au service la préservation du patrimoine culinaire méditerranéen. Gestes éco-durables et actions écoresponsables !

Elles ont animé une superbe matinée d'échanges et de convivialité au travers de shows-cooking sur trois ateliers : cuisine méditerranéenne et produits de terroir-cuisine méditerranéenne et plantes sauvages- recettes méditerranéennes traditionnelles oubliées merci à :

Nour Milan (Liban) Sous-chef du restaurant Saisons à Lyon

Vanessa Robuschi, Cheffe du restaurant Question de goût à Marseille

Ahlem Nguilli (Tunisie), Consultante en France et à l'étranger

Desaky Savadasan (Inde), Fondatrice de Mama Spice à Marseille

Marie Josée Ordener, Co-fondatrice des Grande tables à Marseille
Nadjatie Bacar (Comores), Cheffe du restaurant Douceur piquante à Marseille
Ilham Moudnib, Cheffe pâtissière
Marine Crousnillon, Cheffe à Marseille

La Tunisie à l'honneur

Représentée par une équipe de choc, celle du Bocuse d'Or sous la houlette de Wafik Belaid, Président de la Team Bocuse d'Or Tunisie, Moncef Ben Amara, Saif Dine Chaabani, , Haykel Ben Zaida et Marwen Younsi, la cuisine tunisienne a brillé tout au long de la journée, Tradition et modernité au rendez-vous de cette cuisine aux multiples influences avec de belles réalisations qui ont mis l'eau à la bouche des visiteurs !

Atelier Phyllo (filo) avec les disciples d'Escoffier Méditerranée

Qui mieux que la pâte phyllo (filo) symbolise la cuisine du bassin méditerranéen, elle tiendrait ses origines de Grèce (phyllo signifie feuille en grec) et de Turquie. On la retrouve dans de très nombreuses cuisines (maghrébine, grecque, kurde, turques, arménienne, levantine, balkanique...), où elle est utilisée notamment pour la réalisation de feuilletés et de desserts typiques

Belle séance avec les chefs qui ont donné astuces et idées pour magnifier cet ingrédient en salé comme en sucré !

MOMENT BUSINESS : DES CONFERENCES ADAPTEES AUX ATTENTES DES PROFESSIONNELS

EXPÉRIENCE 100% DIGITALE AVEC THE FORK

Comment booster vos réservations, attirer de nouveaux clients, digitaliser et développer votre activité?

The Fork fournit aux restaurants une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus.

Les recettes pour booster le business sont ici ! Conférence organisée par la Chambre De Commerce Et D'industrie-Aix-Marseille-Provence

Les clés pour :

1. Bénéficier de la transition écologique comme levier de compétitivité
2. Assurer la pérennité de votre entreprise en anticipant les risques potentiels
3. Adapter votre stratégie au contexte de la crise
4. Booster votre visibilité et votre efficacité grâce au digital
5. Participer au développement de votre territoire et tirer un bénéfice de l'économie locale

Rendez-vous demain pour un programme jalonné de moments forts dont le Classico de la street food Marseille/Paris s'affrontent !

**Dimanche 23 et lundi 24 janvier : 9h30-18h,
Mardi 25 janvier : 9h30-17h**