

Communiqué de presse  
Marseille, le 19 janvier 2024

**FOOD'IN SUD 2024**

# Une marraine, deux parrains et six étoiles

## **Marielle et Dimitri Droisneau, un couple étoilé**

Marielle et Dimitri Droisneau, à la tête du restaurant La Villa Madie\*\*\* et de la Brasserie du Corton à Cassis, vont parrainer l'édition 2024 de Food'in Sud. Figure de la gastronomie méditerranéenne, le chef met à l'honneur une cuisine façonnée de saveurs fraîches et ensoleillées. En salle, Marielle incarne l'hospitalité iconique du sud de la France. Auréolé de 3 étoiles au Guide Michelin depuis 2022, l'établissement La Villa Madie met à l'honneur le terroir méditerranéen incarné notamment par un plat signature baptisé "Mon écosystème", une composition iodée rassemblant coquillages et crustacés des rivages de Cassis.

*« Nous sommes honorés d'avoir été nommés parrain et marraine de cette édition. Nous sommes dans le milieu depuis plus de 20 ans maintenant, et ce salon est une occasion parfaite pour aller à la rencontre de nos confrères, pour échanger avec eux quant aux mutations du secteur et ce vers quoi nous nous dirigeons. Entre l'inflation qui nous impacte tous et la pénurie de talents qui s'est amplifiée depuis la crise de la COVID, nous devons nous adapter à ces changements, en repensant d'un côté nos menus afin d'offrir à nos clients la même expérience, au prix juste ; mais aussi notre management interne et notre formation pour répondre aux attentes de nos équipes. La nouvelle génération aspire, et à raison, à appréhender le travail différemment, davantage orienté vers l'équilibre vie professionnelle et personnelle, l'accompagnement, la reconnaissance... Etoilé ou non, de nombreux restaurateurs font face à ces problématiques et ce salon est une opportunité pour nous de discuter avec d'autres professionnels ».*

## **Alexandre Mazzia, un fidèle parrain d'honneur**

Alexandre Mazzia à la tête d'AM\*\*\*, dans le 8e arrondissement de Marseille symbolise la diversité gastronomique et culturelle de la ville. Dans sa cuisine, il a à cœur de mettre en avant le terroir local et ses produits. Chef de l'année 2021 élu par ses pairs, Alexandre Mazzia trois étoiles au guide Michelin continue de surprendre par sa cuisine unique et expressive. Unique

chef au monde, à atteindre le graal des 3 étoiles Michelin, en seulement 6 ans ! À sa cuisine moderne, méditerranéenne par ses ingrédients, mais aussi métissée de sa jeunesse africaine s'ajoute l'attrait pour les herbes et les épices, pour les vinaigres et les fermentations, pour les textures et effets obtenus par les divers modes de cuisson, par la torréfaction, notamment.

Il est l'un des grands chefs à avoir été choisi pour nourrir les 15 000 athlètes qui participent aux Jeux olympiques 2024.

-----

**Lundi 29 janvier - 16h45 à 17h30 sur la place des Chefs**

**Prise de parole de Dimitri Droisneau, sur la thématique du personnel, comment améliorer les conditions de travail, fédérer et accompagner les équipes, ainsi que les enjeux de formation. Un thème majeur qui mobilise le secteur post Covid.**

**Cette prise de parole sera animée par Pierre PSALTIS.**

**[\(https://www.le-grand-pastis.com/\)](https://www.le-grand-pastis.com/)**