



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Marseille, lundi 10 janvier 2022

# Une 5<sup>e</sup> édition fidèle à son ADN méditerranéen pour les professionnels du Food service du Grand Sud

J-13  
du 23 au 25 janvier 2022 à Marseille-Chanot

Dans le strict respect des consignes sanitaires, ce sont près de 150 marques et exposants qui seront présents pour accueillir les visiteurs durant les 3 jours du salon.



Loïc FAUCHON, PDG de la SAFIM, explique: « Nous sommes heureux de pouvoir maintenir notre salon fin janvier, en accord avec les instructions gouvernementales, et bien évidemment, dans le strict respect des obligations sanitaires.

*L'événementiel*

*est important pour les professionnels, il leur permet de se retrouver et d'échanger pour construire la restauration de demain. Cette édition de Food'in Sud est placée sous le signe de rendez-vous économiques, en phase avec les attentes d'un secteur*

*éprouvé par la crise sanitaire. Notre programmation met donc l'accent sur les rencontres d'affaires et les solutions digitales. Bien sûr, nous n'oublions pas ce qui fait le succès de Food'in Sud, à savoir la rencontre autour des cultures culinaires méditerranéennes, dans une ambiance conviviale.»*

**Un rendez-vous business,**

## **l'occasion de se retrouver!**

Pour répondre aux attentes des professionnels en recherche d'innovations et de solutions afin d'améliorer l'offre, la gestion, ou le positionnement de leur établissement, Food'in Sud **mettra un accent tout particulier sur le digital.**

En effet, la crise sanitaire a accéléré une tendance déjà en marche dans l'univers du CHR et le besoin pour les professionnels d'être de plus en plus connectés. Ainsi, les

visiteurs pourront, sur un espace dédié à la Tech, découvrir des exposants offrant des solutions pour la réservation en ligne, le click&collect, les menus tactiles et QR codes, la gestion des stocks, l'E-réputation... Seront aussi proposés un speed dating

digital et des conférences avec, parmi d'autres, l'expertise de The FORK sur les réservations, la mise en avant des établissements etc...

Les visiteurs retrouveront aussi, parmi d'autres, des espaces thématiques en phase

avec les tendances du marché: le snacking, l'Epicerie Fine By Food'in Sud, la pizza.

Ils pourront également, grâce au système **des rendez-vous d'affaires** préprogrammés lors de leur inscription, optimiser leur journée et leurs rencontres avec les exposants.

## **LES 3 JOURS DE FOOD'IN SUD SERONT JALONNÉS D'ÉVÈNEMENTS GOURMANDS ET CONVIVIAUX**

**Place des Chefs :  
le lieu emblématique du salon**

### **DIMANCHE 23 JANVIER**

**Le Trophée des Apprentis par Gourméditerranée, la valeur de la transmission**  
avec des battles d'apprentis cuisiniers coachés par des chefs de l'association Gourméditerranée

### **LUNDI 24 JANVIER**

**La cuisine des cheffes méditerranéennes au service du développement durable**

Show-cooking et ateliers animés par des femmes cheffes

•

**La cuisine tunisienne, entre tradition et modernité**

Les chefs tunisiens à l'honneur pour présenter la grande richesse de la cuisine de leur pays

Sans oublier la présence des *Disciples d'Escoffier Méditerranée*, qui animeront un atelier autour de la célèbre pâte phyllo et introniseront de nouveaux disciples

### **MARDI 25 JANVIER**

**La 5<sup>e</sup> saveur - l'Umami - et la cuisine méditerranéenne**

Par le chef Ippei Uemura, un détonnant mélange entre culture culinaire nippone et saveurs méditerranéennes

•

**Le Classico de la Street Food**

Marseille rencontre Paris pour une battle Street Food aux saveurs du sud !



**Piazza della Pizza :**

## les saveurs d'italie au menu

2<sup>e</sup> édition du concours Pasta'in Sud qui réunit les artisans pastiers de la région

En prime: 2 ateliers proposés par la délégation PACA de la fédération des Fromagers de France

### LUNDI 24 JANVIER

**NOUVEAUTÉ : Le Trophée Phocéén de la pizza**, autour de la pizza aux anchois, emblématique de Marseille ! En collaboration avec Ludovic BICCHIERAI, Champion du monde de pizza 2016 à Parme

**Snacking, brasserie, chaîne et bar: 4 univers pour 1 show cooking unique** en partenariat avec B.R.A.

**Food pairing whiskies:** Les très nombreuses possibilités de Food Pairing à réaliser avec les différents types de whiskies



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

