



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Marseille, jeudi 16 décembre 2021

23-25 JANVIER 2022 MARSEILLE  
PARC CHANOT

**3 jours d'animation  
et de rencontres autour  
des trésors de la cuisine  
méditerranéenne sur  
Food'In Sud**

Amoureux de leur cuisine et de leur terroir, les chefs du Sud ont répondu présent à l'invitation pour cette 5e édition du salon. L'échange et les rencontres entre professionnels sont un des marqueurs forts de l'évènement. Chaque édition a permis à ces chefs passionnés de

transmettre avec enthousiasme la richesse incomparable de la cuisine méditerranéenne avec pour chacun l'histoire, la tradition, la culture et les ingrédients propres à son pays.

**Le Trophée des Apprentis  
par Gourméditerranée,  
la valeur de la transmission**

Partenaire historique de Food'In Sud, l'association Gourméditerranée, qui fédère 80 chefs, restaurateurs et artisans du goût de la région Sud, proposera sur la Place des Chefs une journée autour de la transmission du savoir-faire. L'Association culinaire va en effet accompagner **la future génération de cuisinières et cuisiniers** lors de battles, disputées en 3 manches.

Les 8 apprentis en lice seront coachés par leur chef Gourméditerranée pour mettre en avant la transmission des chefs /maîtres d'apprentissage vers les futurs professionnels.

Les candidats devront réaliser une recette à partir d'un panier méditerranéen composé de produits de saison.

## LES ÉQUIPES

### GOURMÉDITERRANÉE / APPRENTI

**Adel DAKAR**  
*Hôtel Nhow*

**Fabien TORRENTE**  
*Restaurant Bubo*

**Coline FAULQUIER**  
*Restaurant Signature  
par Coline Faulquier*

**Flávio**

**Pierre**

**Rémi**

**Gérard HABIB**  
*Restaurant Living Art's*

**Vanessa ROBUSCHI**  
*Restaurant Question  
de Goût*

**Camille GANDOLFO**  
*Hôtel Les Bords de Mer*



<b>Bâcha</b>	<b>Kyriane</b>	<b>Noa</b>
<b>Eric RABAZZANI</b>		<b>Matthieu ROCHE</b>
<i>Restaurant Rowing Club</i>		<i>Ourea</i>
<b>Clara</b>		<b>Seydou</b>



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

**Patrimoine culinaire d'exception**, la diète méditerranéenne doit être préservée pour les générations futures. Ainsi, les recettes traditionnelles qui relèvent des répertoires alimentaires locaux, les gestes et la façon des les réaliser, les ingrédients et les produits du terroir indispensables pour les préparer tout autant que la manière de les consommer, relèvent-ils d'un système alimentaire respectant **le développement durable**.

**Les femmes cheffes méditerranéennes** mettent la main à la pâte et font de leur cuisine un lieu privilégié pour des gestes éco-durables et des actions écoresponsables. Elles participeront aux show-cooking de trois ateliers portants sur les thématiques suivantes :

**Cuisine méditerranéenne et produits de terroir**

**Recettes méditerranéennes traditionnelles oubliées**

**Cuisine méditerranéenne et plantes sauvages**

*Ces ateliers seront animés par l'experte en patrimoine culinaire méditerranéen*  
**Sonia**

**Mlayah Hamzaoui** qui parlera diète méditerranéenne, cuisine du soleil, durabilité, alimentation saine et équilibrée.

**Parmi les femmes cheffes annoncées :**

*Nour MILAN (LB), Ilham MOUDNIB (DZ), Vanessa ROBUSCHI (FR), Ahlmen NGUILI (TN), Marie-José ORDENER (FR).*





## Pleins feux sur la cuisine tunisienne, entre tradition et modernité

La cuisine tunisienne, qui reflète ses héritages culturels successifs (berbères, puniques, arabes, juifs, turcs, grecs), est une cuisine dans laquelle les épices et les herbes aromatiques sont omniprésentes. C'est aussi une cuisine aux nombreuses spécialités variant selon la région (nord, sud, littoral, oasis, etc.).

Food'in Sud a le plaisir d'accueillir **5 chefs de l'équipe tunisienne du Bocuse d'Or**, qui, entre tradition et modernité, présenteront différentes recettes sur 4 variétés de cuisine :

✓  
**Berbère**

✓  
**Des îles**

✓  
**Du désert**

✓  
**Du Cap bon**

### **Seront présents :**

**Moncef Ben Amara**, Team Bocuse d'Or Tunisie, **Saïf Dine Chaabani**, Team Bocuse d'Or Tunisie, **Wafik Belaid**, Président de la Team Bocuse d'Or Tunisie, **Haykel Ben Zaida** Chef de département à L'institut des Hautes Études Touristiques : Restauration et Gastronomie et **Marwen Younsi** Team Bocuse d'Or Tunisie.



### **Atelier phyllo par les Disciples d'escoffier Méditerranée**

Fidèle partenaire de Food'In Sud, l'Association des Disciples d'Escoffier proposent aux visiteurs de découvrir la richesse infinie d'utilisation de la fameuse pâte phyllo (fillo).

Symbole fort de la cuisine du bassin méditerranéen, la pâte phyllo (fillo) 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. Son épaisseur peut varier de celle d'une feuille de papier à plusieurs millimètres.

Les visiteurs pourront assister à des démonstrations de haut vol en compagnie de chefs arméniens et français qui mettront à l'honneur cet ingrédient majeur de la cuisine méditerranéenne !

Au programme en autres, préparation de tartelettes mariant le Sud et le Nord (pistache orientale et fruits rouges) par Karen Achoughatoian et son équipe.

**ZOOM SUR...**

**KAREN ACHOUGHATOIAN**

Karen ACHOUGHATOIAN a été formé à la prestigieuse Ecole nationale de pâtisserie d'Alain Ducasse. Il s'est aussi essayé aux techniques internationales, notamment en Uruguay ou encore à Los Angeles dans la fameuse école Ruben Cake. A Marseille, c'est auprès de Pierre Zeppini que, durant cinq ans, il a peaufiné son savoir. Ses origines arméniennes l'ont aussi poussé à se pencher sur les spécialités ancestrales de sa terre d'origine. Son savoir-faire lui a permis de rejoindre la confrérie des disciples d'Auguste Escoffier.

**Ils participeront également :**

**Deborah CUFFARO, Gaëlle GAUTIER, Vera OVANESSIAN**

## **FOCUS**

Créé par la SAFIM, Food'In Sud est devenu depuis 2014 le rendez-vous biennal incontournable pour les professionnels du Food service et de l'hôtellerie du Grand Sud. Avec cette 5e édition, le salon réaffirme son positionnement fort qui conjugue offres et présentations de concepts et produits en phase avec les attentes du secteur

et valorisation du patrimoine culinaire et des produits méditerranéens. Cette édition est placée sous le signe de la relance via, notamment, des rendez-vous d'affaires et des solutions digitales pour un secteur éprouvé par la crise sanitaire.



[JE FAIS MA DEMANDE D'ACCRÉDITATION](#)  
[PRESSE](#)

