



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Marseille, lundi 29 novembre 2021

VENISE ET MARSEILLE RÉUNIES

POUR SYMBOLISER LA GASTRONOMIE DU SUD

Duo de talents

pour parrainer Food'in Sud,

le salon méditerranéen
de la restauration et de l'hôtellerie

ALEXANDRE MAZZIA 3*** et CHIARA PAVAN 1*
ambassadeurs des cuisines méditerranéennes
feront rayonner la 5^e édition de Food'in Sud
23 au 25 janvier 2022 Marseille Chanot

Pour la seconde fois, Alexandre MAZZIA sera le parrain de cette nouvelle édition, et sera accompagné de la jeune et talentueuse cheffe italienne Chiara PAVAN.



Ces deux personnalités semblent faites pour œuvrer ensemble, tant leurs parcours atypiques, leurs centres d'intérêts variés en font des cuisinier·ères hors normes !

ZOOM SUR...

CHIARA PAVAN

Originaire de Vérone, née en 1985, Chiara Pavan est l'une des cheffes italiennes les plus reconnues, élue "meilleure cheffe italienne" en 2018. Avec son partenaire Francesco Brutto, elle est à la tête du restaurant Venissa 1* situé dans le domaine de Venissa, sur l'île de Mazzorbo, dans la lagune de



Venise. Chiara a suivi une formation à l'ALMA puis a travaillé dans des restaurants étoilés avant de rejoindre Undicesimo Vineria, où elle a rencontré Francesco avec qui elle a créé un partenariat les conduisant à Venissa en 2017. Étonnant parcours que celui de Chiara Pavan, titulaire d'une maîtrise en philosophie et d'une maîtrise en sociologie et histoire des sciences ! La cheffe souhaite transmettre l'essence d'un lieu à travers ses plats, tout en adoptant des pratiques durables telles que l'approvisionnement local, l'autoproduction, la réduction des protéines animales et la préservation de l'environnement. Elle aime ainsi particulièrement travailler les produits du terroir et de la lagune. Fortement inspirée de la riche histoire gastronomique du Veneto, elle œuvre avec sa cuisine sur la conservation et la valorisation des herbes autochtones, des poissons et des légumes à sa disposition sur le domaine dans lequel se trouve Venissa : un vignoble qui domine l'île de Mazzorbo au cœur de la lagune.



ZOOM SUR...

ALEXANDRE MAZZIA

Alexandre Mazzia symbolise la diversité gastronomique et culturelle de Marseille.

« *La ville a un vivier incroyable de maraîchers, de producteurs, d'artisans qui sont de vrais joailliers dans leurs domaines respectifs.* »*

Dans sa cuisine audacieuse, 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.

Né à Pointe-Noire au Congo, il a vécu 14 ans en Afrique face à la côte sauvage, avant d'arriver en France où il commence par une école d'horticulture, puis fait le tour de France et le tour du monde avant de s'installer à Marseille rue François Rocca.

Il est l'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.



*source : interview sur France Culture.



