

C'EST PARTI POUR 3 JOURS ! BILAN JOUR 1

Retour en image de la journée par ici : <https://dbab.fromsmash.com/FIS22-jour1>

DIMANCHE 23 JANVIER

Le Trophée Des Apprentis « Know Your Future » By Gourméditerranée

Dès 10 heures les 8 candidats en lice ont commencé à s'installer pour **cette compétition qui met à l'honneur la valeur de la transmission**. Durant cette journée, ce sont 8 apprentis, venus de différentes écoles hôtelières de la région accompagnés de leurs chefs et d'un commis qui ont travaillé autour de plats créatifs grâce à un panier surprise aux accents méditerranéens qu'ils ont découvert 15 minutes avant le concours. Les 4 derniers candidats se sont affrontés autour de l'agneau.

Vainqueur : Pierre Bourdon CFA Pays d'Aix coaché par Fabien Torrente – Restaurant Bubo à Marseille.

Plat : Canon d'agneau condiment pâte de pistache et anchois avec garniture autour de la blette émulsion lait au thym.

2^{ème} : Adel Dakar – Hôtel Nhow / Flávio Augusto Lycée technique Bonneveine

Partenaire historique de Food'in Sud, l'association Gourméditerranée, qui fédère 80 chefs, restaurateurs et artisans du goût de la région Sud, accompagne la future génération de cuisinières et cuisiniers.

Les équipes Gourméditerranée/Apprenti :

Adel Dakar – **Hôtel Nhow / Flávio Augusto Lycée technique Bonneveine**
Fabien Torrente – Restaurant **Bubo** / Pierre Bourdon CFA Pays d'Aix Lopez Lycée technique Bonneveine
Coline Faulquier – Restaurant **Signature par Coline Faulquier** / Rémi Lopez Lycée technique

Bonneveine

Céline Bonniew **La boîte à sardines** / Florent Gouverne Lycée technique Bonneveine
Vanessa Robuschi – Restaurant **Question de Goût** / Kyriane Okalla Lycée technique
Bonneveine

Camille Gandolfo – Hôtel **Les Bords de Mer** / Noa Lacroix Lycée Anne Sophie Pic
Eric Rabazzani – Restaurant **Rowing Club** / Clara Debeir Lycée technique Bonneveine

Voyage intérieur par Alexandre MAZZIA *, parrain du salon Food'in Sud**

Merveilleux voyage avec le chef et de son équipe en une heure et 9 séquences...

Ouvrir la porte son univers et entamer une aventure aux mélanges détonants de produits et d'épices, traceurs de l'histoire personnelle d'Alexandre MAZZIA***, de Pointe Noire au Congo, en passant par son tour du monde puis son port d'attaché à Marseille... Chaque assiette délivre différents messages gustatifs et signent le parcours culinaire qui est le sien.

Les pâtes à l'honneur démonstrations et concours Pasta'in sud

Concours Pâtes créatives

Remporté par : **Eric Rabazzani**, chef du Rowing Club (Marseille) avec des fagottini persillés au ris de veau et châtaigne écume truffes.

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