

À TABLE AVEC FOOD IN SUD

En 2022, MPG investit à nouveau, le salon de la gastronomie et de l'hôtellerie **Food'in Sud***, du **23 au 25 janvier prochains**, au Parc des Expositions et Congrès, Marseille Chanot.

Durant ces trois journées dédiées aux rencontres entre professionnels de la restauration et de l'hôtellerie de la zone Grand Sud et Méditerranée, Marseille Provence Gastronomie fera vivre un espace de plus de 70 m² entièrement orienté vers les valeurs de partage et de convivialité. Reflet du patrimoine gastronomique départemental, l'espace MPG invitera les publics et professionnels de la filière gastronomie, à des échanges, des dégustations et autres découvertes des savoir-faire en Provence. La vitalité de MPG se concrétisera par la présence de différentes zones dédiées aux artisans et producteurs locaux (gastronomie salée & sucrée), aux viticulteurs, brasseurs et créateurs de spiritueux du département, sans oublier, une scénographie propice aux rencontres entre les professionnels et les publics.

L'espace MPG se prêtera également au jeu de la **conférence de presse**, en recevant, **le dimanche 23 janvier, à 11h**, la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône.

Acteur majeur du développement économique du territoire et pilier d'accompagnement des agriculteurs et des collectivités, la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône valorise l'agritourisme et les circuits courts sur l'ensemble du territoire. À l'occasion du salon Food'in Sud, ses représentants présenteront le futur Salon des Agricultures de Provence qui se déroulera du 3 au 5 juin au Domaine du Merle, Salon-de-Provence.

Parmi les 300 exposants attendus au salon Food'in Sud, ayant pour parrain et marraine en 2022, le chef Alexandre Mazzia, AM, Marseille et la cheffe Chiara Pavan, Venissa, Venise, MPG prouve sa fidélité envers ses partenaires et ancre son soutien aux acteurs traditionnels ou émergents de la filière pour une gastronomie durable, frugale et méditerranéenne.

L'ESPACE MPG :

DIMANCHE 23 JANVIER, DE 9H30 À 18H :

Aperovençal – Artisan tapenadier proposant des déclinaisons autour de la tapenade et des légumes cuits, dans la tradition provençale et le respect des saisons. La Roque d'Anthéron. Facebook Philartistetapenadier

Camargue Coquillages – Producteur de coquillages bio de qualité supérieure dans le respect de la biodiversité marine. Port Saint-Louis-du-Rhône. www.camarguecoquillages.fr

Château des Trois Sautets – Nouveau domaine de l'AOC Palette avec pour particularité de produire également des fromages de chèvre et Brousse en AOP Brousse du Rove. Meyreuil. www.chateaudestroissautets.com

Côté Fish - Première plateforme française de vente de poisson extra-frais de Méditerranée, inscrite dans une démarche de développement durable et de pêche artisanale en circuit-court. Grau du Roi www.cotefish.fr

GAEC Plaine Terre – Producteur de fleurs comestibles, jeunes pousses et mini-légumes. Châteauneuf-les-Martigues.

Gaston fait des boissons – Gaston propose un concept original, le tout aménagé dans sa petite Renault 4L au look vintage des années 80, pour goûter à ses boissons healthy. Home made limonade, detox water, Chai latte... Marseille. www.gastonfaitdesboissons.com

Le Cabanon de Panisse – Panisses traditionnelles et artisanales de l'Estaque. Marseille. Facebook/ Le-Cabanon-de-Panisse

Domaine Attilon – Vignerons en agriculture biologique depuis 1983 sur les IGP Méditerranée, Bouches-du-Rhône et Bouches-du-Rhône Terre de Camargue. Port Saint-Louis-du-Rhône. www.attilon.fr

Provence 13 – Confitures insolites, biscuits et pâtisseries... Le tout fait maison ! Facebook/Provence 13

LUNDI 24 JANVIER, DE 9H30 À 18H :

Alazard & Roux – Transformateur et distributeur de viande locale. Tarascon. Facebook / alazardroux

Au royaume des Abeilles – Nougatier et confiseur depuis 1937, l'entreprise familiale fabrique des chiques, nougats, sucrés miel et pain d'épices. Allauch. www.au-royaume-des-abeilles.fr

Brasserie du Sulauze – Des bières provençales de caractère, avec des gammes permanentes ou éphémères. Miramas. www.brasseriesdulauze.com

Café Corto – Torréfaction artisanale marseillaise, travaillant une gamme de cafés fins issus de récoltes fraîches et de l'agriculture biologique. Marseille. www.cafe-corto.com

Cave Victor – Situé dans le centre de la cité phocéenne depuis fin 2016, la Cave & Bistrot Victor est un temple dédié à la bière artisanale et au vin nature. Marseille. www.victor-biere.com

Château de Beaupré – Domaine viticole pionnier de la vinification et de l'élevage des vins de Provence en barriques, converti depuis 2013 à l'agriculture biologique. Saint-Cannat. www.beaupre.fr

Confiserie du Roy René – Des classiques de la confiserie provençale, calissons, nougats... issus du savoir-faire perpétué depuis près de 100 ans. Aix-en-Provence. www.calisson.com

Délices de Mamie Monnier – Caviar, corail d'oursins, tarama maison et produits truffés. Port-de-Bouc. Facebook/ Momonelechef.

Distillerie Garagai – Distillerie provençale autonome élaborant des spiritueux singuliers et des sirops aux plantes aromatiques, en accord intime avec le terroir provençal. Puylobier. @distillerie_garagai

Domaine des Diabes – Les vins du domaine sont devenus en moins de dix ans, une référence des vins des Côtes de Provence notamment avec le MIP pour Made in Provence. Puylobier. www.mip-provence.com

Domaine Mas de Rey – Domaine proposant une large gamme de vins monocépages rares et locaux qui expriment la typicité du terroir camarguais. Arles. www.domaine-masderey.com

La Brasserie de Provence – Brasseur de bières artisanales, bio et résolument provençales avec la production, entre autres, des bières Aquae Maltae. Aix-en-Provence. www.aquaemaltae.com

La Confiserie d'Antan – Fabriquant confiseur artisanal. Dragées, calissons, cubes de gingembre enrobés de chocolat... 100% bio. Aix-en-Provence. www.la-confiserie-dantan.fr

Le Santenaire – Fabricant de vins de noix et dérivés. Marseille. www.la-confiserie-dantan.fr

Les abeilles de la Lisette – Apicultrice, productrice de miels de lavande, de garrigue ou de montagne. Meyreuil. www.les-abeilles-de-la-lisette.fr

Les deux Font la bière – Brasserie artisanale proposant des bières 100% naturelles, dans une démarche de respect des circuits-courts. Aubagne. <https://lesdeuxfontlabiere.fr/>

Les Sablés Marseillais – Biscuiterie artisanale, familiale et originale « Made in Marseille » à l'engagement écoresponsable et solidaire. Marseille. www.lessablesmarseillais.com

Maison Craquelin – Biscuiterie fondée en 2021. Du pétrissage au façonnage jusqu'à la cuisson, les biscuits Maison Craquelin sont 100% artisanaux. La Ciotat. www.maison-craquelin.com

Maison Ferroni, – Créateur de spiritueux historiques à l'ancrage territorial fort. Aubagne. www.ferroni.com

Mas de Cadenet – Un domaine situé au pied de la Sainte-Victoire, une histoire familiale remontant à 1813, un vignoble à 250 m d'altitude et des vins rosés délicats, des vins blancs originaux et des vins rouges profonds. Trets. www.masdecadenet.fr

Navettes Orsoni – Fabrication artisanale de canistrelli, navettes, croquants, macarons et autres biscuits. Marseille. www.biscuiterie-orsoni.com

Serradimigni père et fils – Producteurs de légumes, agrumes et huile d'olive bio. Berre-L'Étang. Facebook/ serradimignipereetfils

Spiruline des oliviers – Agriculteurs depuis plusieurs générations et producteurs de spiruline de Provence et d'huile d'olive AOP. Des produits authentiques et artisanaux. Berre-L'Étang. www.spirulinedesoliviers.com/huile-olive

MARDI 25 JANVIER, DE 9H30 À 17H :

Biscuiterie Castellane – Un savoir unique au pied du Garlaban. Brioches, croquants, navettes... Aubagne. Facebook/ Biscuiterie-Castellane

Château La Coste – Domaine viticole et centre d'art reconnu. Le Puy-Sainte-Réparate. www.chateau-la-coste.com

Cristal Limiñana – La Maison Cristal produit des pastis et anisés depuis 1884, une aventure débutée à Alger et qui a traversé la Méditerranée. Marseille. www.cristal-liminana.com

Dragées Reynaud – Depuis 60 ans, l'entreprise familiale conçoit des dragées et des chocolats de haute qualité. Marseille. www.dragees-reynaud.com

Le Chaudron des fées – Ferme bio diversifiée, apiculture naturelle, fruitiers et confitures, plantes aromatiques, céréales, produits transformés au miel. Trets. @chaudrondesfees

Moulin de Castelas – Producteur et moulinier en Provence. Huiles d'Olive fruité vert, à l'ancienne ou aromatiques, olives de table et tapenades sont au rendez-vous d'une évasion gustative typique de Provence. Les Baux-de-Provence. www.castelas.com

* Le salon Food'In Sud est exclusivement réservé aux professionnels.

Entrée gratuite sur présentation du badge presse, à établir en suivant le lien joint à ce message.

Emplacement espace MPG 1 E23

Contact presse : Christelle Giudicelli - cjudicelli@myprovence.fr – 04 91 13 84 14

