



## **Le Championnat du Monde de la Pizza fait étape sur Food' in Sud 2018 à Marseille**

**Du 28 au 30 janvier 2018 à Marseille Chanot, Food'in Sud le salon méditerranéen de l'hôtellerie & restauration offre à ses visiteurs un festival de nouveautés ! Plein feux sur la pizza, avec l'étape française de sélection du Championnat du monde de la Pizza, et sur le nouveau pôle dédié au snacking, le secteur de la**

**restauration en plein boom.**

**Mamma Mia ! Le lundi 29 janvier 2017 , Food'in Sud accueille les sélections françaises 2018 du prestigieux World Pizza Championship.**

Pour sa 3ème édition, Food'in Sud aura des airs napolitains : il sera en effet le théâtre de l'affrontement des meilleurs pizzaiolos français en lice pour la finale du World Pizza Championship en Italie courant 2018.

En parallèle à la compétition, des animations seront proposées autour de cet emblème de la gastronomie italienne, largement adopté par les cuisines du monde, les français en tête de liste, avec près de 820 millions de pizzas consommées en 2016 dans l'Hexagone !

## **La pizza fait son show sur Food'in Sud**

En seulement deux éditions, le salon a su séduire les plus prestigieuses compétitions de l'univers food et devenir une étape incontournable de grands concours (Trophée Masse, Championnat de France de Café, Gargantua).

Food'in Sud ajoute à son palmarès le World Pizza Championship, concours le plus couru des pizzaiolos de tous horizons. Une nouvelle page gourmande qui s'inscrit naturellement dans sa philosophie, toute entière tournée autour de la valorisation de la culture culinaire méditerranéenne.

**David Mandolin**, organisateur du Championnat en dit plus : «Pour les organisateurs du Championnat du Monde de la Pizza, la France est une nation très importante. Nous sommes en effet unis par l'amour et la culture de la bonne nourriture, par l'attention extrême portée à chaque détail, aussi bien que par la passion pour la pizza. Marseille est une ville vraiment symbolique pour accueillir cette étape de sélection car elle représente un pont entre les grandes cultures culinaires (française, italienne et méditerranéenne en général). De plus en plus de pizzaiolos de talent sont présents sur l'Hexagone, preuve en est avec le Champion du Monde 2016 **Ludovic Bichierrai**, originaire de la région marseillaise. Décidemment tout nous conduisait sur Food'in Sud ! Ce salon représente aussi pour nous une occasion unique d'entrer en contact avec tous les grands professionnels du Food Service en France. »



## Au programme



Black Pizza au charbon végétal crème citron, meringue © Sandrine Kauffer

Dès le dimanche 28 janvier les visiteurs pourront assister à une Master Class autour de la pizza à la Romaine sur le thème de la tradition et de l'innovation, organisée par les Maîtres Instructeurs de la « Scuola Italiana Pizzaioli ».

Le lundi 29 janvier place à la compétition avec la sélection World Pizza Championship 2018 autour de l'épreuve reine de la pizza classique.

### **Enfin le 30 janvier plein feu sur la pizza gastronomique : Pizza et grande cuisine ?**

Une tendance forte de l'univers de la restauration que n'a pas manqué de relever Food'in Sud.

Pizzaiolo et Chef forment un binôme de travail pour créer des recettes novatrices et gastronomiques prêtes à séduire de nouveaux consommateurs. Les visiteurs pourront aussi, durant ces 3 jours, rencontrer au cœur du pôle pizza des fournisseurs d'équipements, d'ingrédients et de produits, accessoires, emballages pour la préparation des pizzas ainsi que des fournisseurs de produits alimentaires italiens (pasta, antipasti, boissons...).

Plus d'infos [www.foodinsud.com/](http://www.foodinsud.com/)