

Quel est mon Poids Idéal ?

Je calcule



Édition Marseille

Toute la Provence gourmande s'invite au Savim à Marseille

Dimanche 19/11/2017 à 11H56

 [Marseille](#)

Jusqu'à lundi à Chanot, le Salon des vignerons et de la gastronomie propose mets, vins et douceurs pour préparer un Noël made in Provence



Les chocolats L'Espérantine, les fromages du Mas Trident ou bien encore les pains d'épices à l'ancienne de Nicolas & Co devraient en faire succomber plus d'un au Savim, organisé jusqu'à demain soir au parc Chanot.

PHOTOS VALÉRIE VREL ET G.V.-L.

Une longue file d'attente du hall 1 jusqu'à l'entrée du parc Chanot, un soleil de novembre radieux et déjà un chiffre de fréquentation en hausse de 10 % pour la seule journée d'hier. La 23e édition du Salon des vignerons et de la gastronomie, plus connu sous le nom de Savim, a démarré sur des chapeaux de roues, à tel point qu'il était difficile d'avancer dans les allées. Deux halls, 430 exposants à l'affiche : le salon des produits fermiers de Marseille vous offre encore deux jours pour faire vos emplettes de Noël. Les fêtes de fin d'année, c'est bien sûr le foie gras, le saumon fumé, les huîtres, le caviar et les truffes, sans oublier les vins de Bordeaux ou encore le champagne (coup de coeur pour le champagne rosé griffé Lorient) qui trôneront en bonne place sur votre table de fête. Bien sûr, le Savim vous permet de goûter tous ces mets et de vous ravitailler. Mais vous pouvez aussi faire le choix de privilégier des producteurs et

vignerons régionaux bien représentés. Côté vins, pourquoi pas un blanc du domaine de la Ferme blanche (cassis AOP) ou du Château de Meyreuil (palette AOC). Pour les rouges, les bandol, cassis et autres palette ne vous décevront pas.

Le 18:18 - Marseille : découvrez nos coups de cœur pour le SAVIM, le salon des vins et de la gastronomie

04:18

Le 18:18 - Marseille : découvrez nos coups de cœur pour le SAVIM, le salon des vins et de la gastronomie

La Provence



Passons aux choses sérieuses : les salaisons des Écrins (Hautes-Alpes) feront saliver vos papilles tout comme celles de la Maison du saucisson (Saint-André-les-Alpes). Les charcuteries préparées par Pierre Bondil, artisan installé à Moustiers-Sainte-Marie (Alpes de Haute Provence) ne vous laisseront pas indifférents tout comme celles de Patrick Gaymard (Sanglier de Provence) basé à Venelles. Pour les amateurs de produits de la mer, tentez la poutargue de Cos Bleue (Port-de-Bouc) ou encore le corail ou les verrines d'oursins de Mamie Monnier (artisan transformateur) de Port-de-Bouc. Au rayon fromages, on savoure la tomme d'Arles du Mas du Trident (Vauvert) mais également sa brousse et ses yaourts. Un pur délice ! On ne rechigne pas sur les fromages fermiers de brebis bio de la Ferme de l'Espérance (Puy Saint-André dans les Hautes-Alpes). Côté huiles d'olive, le choix est large : AOC Les Baux, huile du pays d'Arles, huile de Provence AOC et AOC Alpes-de-Haute-Provence. Mais le Moulin Oltremonti (huile d'olive corse AOC) propose une huile d'olive vierge bio. Un délice !

Et aussi Marseille : au Savim, la gastronomie se savoure entre amis

Les chocolats provençaux sont aussi arrivés en force au Savim. À commencer par L'Espérantine de Marseille et son fameux chocolat à base d'huile d'olive, histoire de marier les saveurs et la tradition ! On aime aussi les chocolats revisités de Mathieu Taborcia (Avignon) ou ceux gourmands et raffinés de Yannick Jaume (L'Étoile du Délice à Cavailon).

Côté terroir sucré, on ne repart pas du Savim sans les croquants de la Biscuiterie de Moustiers, les calissons de Fruidoraix (AOC Aix), les pains d'épices à l'ancienne de Nicolas & Co (Mormoiron dans les Vaucluse) et les pâtes de fruits d'Isa (Meyreuil). Et pour digérer tout cela, un génépi de l'Ubaye bio s'impose (distillerie artisanale Lachanenche à Méolans Revel).

Un mois avant les fêtes de fin d'année, le salon des vignerons et de la gastronomie est le temple de la gourmandise, bref un Noël gastronome avant l'heure.

** 23e Savim Automne jusqu'à demain, de 10 à 20 h (18 h demain), hall 1 et 2 du parc Chanot (8e). Entrée : 8 euros avec verre de dégustation.*



Photos Valérie Vrel et G.V.-L.

Geneviève Vanlede