



PRATIQUE

- Jusqu'au lundi 2 octobre, de 10 h à 19 h en semaine, de 9 h 30 à 19 h le week-end. Nocturne : vendredi 29 septembre jusqu'à 23 h.
- Tarif normal : 7,5 € sur place.
- Billetterie en ligne sur foiredemarseille.com : 5,5 €.
- Famille (2 adultes + 2 enfants de - de 18 ans) : 16 €.
- Enfant de - de 12 ans accompagné : gratuit
- Groupe : 4 €/personne. Étudiants et jeunes : 4 €.
- Demandeurs d'emploi : gratuit le lundi 2 octobre sur présentation d'un justificatif.



AUJOURD'HUI, GRATUIT POUR LES FEMMES

Initiée l'an dernier, la journée gratuite pour les femmes avait été très appréciée. Les organisateurs ont donc décidé de remettre ça cette année. Aujourd'hui, les femmes pourront donc rentrer sans payer. Rappelons aussi les after work : en semaine de 17 h à 19 h, l'entrée est gratuite pour tous les visiteurs.

Ça sent bon le terroir !

Cette année, la Safim a voulu mettre un accent particulier sur les produits locaux

Les circuits courts, le local, ce n'est pas juste un phénomène de mode, mais des habitudes de consommation de plus en plus prégnantes chez les consommateurs. Au village des terroirs, sur lesquels les organisateurs ont voulu mettre un coup de projecteur particulier cette année, il y a, certes, à boire et à manger, mais surtout quelques produits de qualité.

La Maison régionale de l'élevage y présente une sélection de produits issus de la région Paca, disposés autour d'une ferme avec chèvres, moutons... qui font la joie des plus petits.

Parmi les animations organisées pour la Foire, un food-truck pour faire la promotion - pas la vente - des viandes locales (boeuf des pré-Alpes, taureau de Camargue, agneau de la Crau) et même des produits tripiers (pieds et paquets marseillais).

"On est là pour aider les gens à consommer mieux et leur montrer comment cuisiner la viande selon le morceau", explique Louise Bonnet, de l'Interprofession bétail et viande. Les gens demandent de plus en plus de local et de régional, c'est une bonne chose.

Si le food-truck s'en retourne sillonner les routes de France, d'autres animations sont prévues. Aujourd'hui et demain, le chef Robert Le Bozec cuisinera et fera déguster ses plats à base de mouton et de porc. Pour les enfants, une fausse vache permettra de s'exercer à la traite. Et tous les jours des bouchers sur place pour des cuissons-dégustations minute et des conseils.



Au village des terroirs, une petite ferme, un food-truck pour promouvoir la viande locale, les macarons personnalisables de Christian et les condiments à tailler de Benoît et Tristan. /PHOTOS DAVID ROSSI ET C.L.

À l'intérieur du village des terroirs, deux découvertes. Des Ocni tout d'abord. Enfin, des Ocni plutôt, pour Objets comestibles non identifiés. Les sympathiques Tristan, Benoît et Nadia viennent d'Alès (Gard) présenter leur création : un crayon condiment à tailler (le taille-crayon est fourni) au-dessus de sa préparation culinaire. Originaux et très goûteux, aussi beaux que bons,

ces assaisonnements, disponibles en quatre saveurs (citron confit, piment et ail, sauce soja et cépe, basilic), sont uniquement composés de produits naturels et confectionnés selon une recette artisanale.

Autre fabrication artisanale, celle de Gilles Chrismann qui réalise des macarons personnalisables. Que ce soit pour un anniversaire ou un mariage, pour un

événement associatif ou d'entreprise, il peut tout faire. Basé à Digne-les-Bains, il expédie dans l'Europe entière. Ce, pour une commande minimum de trois macarons. Là aussi, producteurs locaux et colorants naturels sont privilégiés par cet Alpin qui a travaillé dans un restaurant étoilé.

La boucle des circuits courts est bouclée.

Christine LUCAS

LE COUP DE ♥



La burrata, la crème de l'Italie

Il est midi, le pavillon de l'Italie, situé dans le palais des congrès, aiguise l'appétit. Au stand de la Caseificio Santa Chiara, la crème des fromages italiens. Et parmi eux, la plus crémeuse des variétés, la burrata. Hier, les représentants de cette société de la région napolitaine livraient aux visiteurs les secrets de la fabrication de ce mélange délicat, né à Minervino Murge, dans la région des Pouilles en 1920. Si à l'origine, on utilisait le lait de bufflonne comme pour la savoureuse mozzarella di bufala, aujourd'hui, on utilise le lait de vache. C'est avec ce lait naturel sans pasteurisation que l'on fabrique la burrata. Filtré, réchauffé à 35 degrés, le lait devient caillé. La pâte sèche est déchirée et mélangée au caillé dans une machine. Il faut le tour de main napolitain pour former la boule de burrata, qui est ensuite ficelée et plongée dans l'eau froide, pour figer la matière. Une démonstration en forme d'avant-goût à la journée officielle de l'Italie, programmée ce jeudi 28 septembre, où une explosion de papilles en vert, blanc, rouge attend les visiteurs.

/TEXTE ET PHOTO C.L.

LA RÉVÉLATION

Étonnante Lituanie

La Lituanie à la Foire, c'est une première et on peut dire qu'elle est réussie. Hier, à l'occasion de l'inauguration officielle du pavillon du plus méridional des pays baltes, Daniel Sperling, adjoint au maire délégué à l'innovation et Richard Latière, directeur des manifestations de la Foire, ont fait le tour des stands au côté de Daiva Kirklaitė-Cheteuti, représentant l'ambassadeur de Lituanie et Jacques Gobert, consul honoraire de Lituanie à Marseille. Ils ont ainsi pu découvrir un artisanat d'une grande qualité - des vêtements et des sacs en lin notamment - et des produits de bouche, parmi lesquels du miel, des huiles et du chocolat, dont le noir au cannabis que tout le monde a eu la curiosité de goûter.



/TEXTE ET PHOTO C.L.

Mettre les bons déchets et les mauvaises habitudes à la poubelle

Aix-Marseille-Provence a engagé des actions pour changer les comportements en termes de recyclage des déchets. Hier, une conférence-débat sur cette thématique était proposée sur le stand de la Métropole où ont été évoqués la mise en place de la collecte latérale, les déchetteries mobiles, mais surtout comment et mieux trier avant de jeter.

Les classes de CM2 de l'école Raymond-Teisseire (8^e) ont été accueillies sur le stand pour une sensibilisation au tri sélectif à travers des animations ludiques et pé-

dagogiques. Pour marquer les esprits, les éco-ambassadeurs de la Métropole, Yvon et Shana, ont commencé par leur expliquer que les déchets produits en un an par les habitants de la Métropole pourraient remplir trois fois le stade Vélodrome. Un moyen efficace de leur faire prendre conscience de l'enjeu. "Parce que l'éducation dès le plus jeune âge en termes de tri des déchets, ça marche", rappelle Monique Cordier, élue chargée de la propreté et des déchets à la Métropole.

C.L.



Les ambassadeurs du tri de la Métropole ont proposé des jeux autour du recyclage. /PHOTO C.L.

AUJOURD'HUI

- À 11 h, journée de la culture au pavillon de l'Italie, palais des congrès, amphithéâtre Callegongue, rencontre avec l'auteur Stefania Nardini, présentation, vente et dédicace.
- À 15 h, 1^{er} étage du palais des congrès, stand n°1, découverte de l'avant-première de l'exposition de photos "Iles, frontières d'hiver" de Federica Di Giovanni, en collaboration avec le Studio Marangoni de Florence.
- Tout au long de la journée, animations à l'espace culture, esplanade 5 : notamment, magie d'Orient (11 h 30, 16 h 15), Be-bop salsa-club (15 h 30, 16 h 45), le Rire en commun (16 h 30, 17 h 45), Divin gospel music (11 h 45, 15 h 45)...



PLUS BLEU
QUE JAUNE ?

CHOISISSEZ

La Méridionale

la traversée que vous méritez

FOIRE DE MARSEILLE
GRANDE ALLÉE

TARIFS
ATTRACTIFS*
ET TRAVERSÉES
À GAGNER**

*valables sur un très grand nombre de traversées, pour tout achat sur le stand de La Méridionale durant la foire.

**par tirage au sort, jeu sans obligation d'achat, règlement disponible sur le stand de La Méridionale

MARSEILLE - CORSE

LEADER
DU
SERVICE
2017
Capital