La Provence .com

A table

Au Parc Chanot, le Noël gourmand du Savim

Vendredi 17/11/2017 à 05H01 Marseille

Deux halls, près de 430 exposants à l'affiche et 85 000 visiteurs attendus... Un mois avant les fêtes de fin d'année, le Salon des vignerons et de la gastronomie (23e Savim Automne) se décore déjà aux couleurs de Noël. Plus besoin de présenter cette institution, connue des amateurs de vins et des fins gourmets. L'occasion idéale pour effectuer ses emplettes et cadeaux gourmands de Noël.

Plus de vingt ans après la première édition, Philippe Colonna, l'heureux organisateur du Savim, a toujours le même plaisir à faire partager ses dernières trouvailles, les producteurs et vignerons qu'il a découverts au fil de ses pérégrinations, en France et à l'étranger. "*Vous savez, nous avons des visiteurs et des exposants qui nous suivent depuis le début,* explique ce passionné. *Alors, oui, cela reste une priorité de faire toujours découvrir des nouveautés."* À l'affiche, pas moins d'une quarantaine de nouveaux exposants. "*Avec plus de 80 producteurs bio, nous sommes le premier salon bio de la région,* poursuit l'organisateur. *Et ce chiffre devrait augmenter au fil des années. Je veux faire du salon de Marseille, la référence en Europe, avec la même philosophie."*

Alors, on pousse la porte de cette caverne d'Ali Baba de la gastronomie et on se laisse guider. Côté nouveautés, ne ratez pas le stand de Montale Rangone et son vinaigre balsamique de Modène, très prisé de Luciano Pavarotti. Autre originalité, L'Escargotière Bonvalot (Jura).

Les Salaisons du golfe de Bretagne fument l'ensemble de leur production au bois de chêne, ce qui lui donne un goût long en bouche. On apprécie, bien sûr, le saumon fumé mais aussi les noix de saint-jacques fumées. Le caviar d'Aquitaine est un mets d'exception, élaboré à partir d'esturgeons élevés dans les rivières et les étangs de la région.

Du foie gras, oui, mais d'oie : cette année, on mise sur la production de la famille Pysz (domaine d'Arneton dans le Gers), spécialisée dans la production de foie gras d'oie. Goûtez, puis regoûtez !

On ne présente plus Hugues Lataste, éleveur, transformateur et affineur à la ferme (Gironde). Il a retrouvé des recettes de fromages oubliés, que les paysans mangeaient, il y a plus d'un siècle. À (re) découvrir au salon.

Pas de fêtes de fin d'année sans champagne. Ceux que l'on trouve ici ne sont pas aussi connus que les Veuve Clicquot et autres Ruinart, et pourtant, ils sont aussi bons et à des prix plus attractifs. Pour le rosé, ce sera celui de la maison Salmon (Marne). Mention spéciale pour le brut de la maison Beaufort. Le Savim propose aussi des vins de qualité pour tous les goûts et toutes les bourses.

Côté douceurs, la Provence est bien représentée avec les croquants de Moustiers ou encore les calissons de Fruidoraix. Franchir le seuil de la Biscuiterie de Rognes, c'est découvrir un lieu qui a une âme et c'est renouer avec son enfance.

Au Savim, c'est sûr, on trouve son bonheur gourmand

De ce vendredi à lundi, de 10 h à 20 h (18 h le lundi), au Parc Chanot. Entrée : 8 € avec un verre. Cours d'initiation à la dégustation dispensés par des maîtres sommeliers, à 13 h, 15 h et 17 h sauf lundi (5 €).

Sandra Basso