

Sorties - Loisirs

## Marseille : au Savim, la gastronomie se savoure entre amis

Samedi 18/11/2017 à 10H58

 [Marseille](#)

**Le Salon des vignerons et des producteurs fermiers a posé jusqu'à lundi ses valises gourmandes et festives au parc Chanot**



On goûte, on savoure entre amis, toujours avec modération ! Le Savim, c'est toute une ambiance, un moment de plaisir.

PHOTOS VALÉRIE VREL

Allez, on oublie tout ! Les ralentissements, la longue file d'attente, les problèmes de stationnement, les enfants impatientes qui se chamaillent, et on pousse les portes du Savim (23e édition automnale) qui a investi les halls 1 et 2 du parc Chanot jusqu'à lundi.

Ici, couleurs, douceurs, et saveurs s'entremêlent... pour le plus grand plaisir des gastronomes avertis. Au fil des années, le Salon des vigneron et de la gastronomie de Marseille est devenu le rendez-vous des amoureux de vins délicats et du bien manger.

Philippe Colonna, l'heureux organisateur, a toujours le même plaisir à faire partager ses dernières trouvailles, les producteurs et vigneron qu'il a découverts au fil de ses pérégrinations, en France comme à l'étranger. " *L'édition 2017 s'annonce sous de meilleurs auspices, souligne-t-il. On a fait un très bon vendredi.*" À l'affiche, pas moins d'une quarantaine de nouveaux exposants pour ce 23e salon.



Les Jardins d'Eini proposent toute une variété de champignons cuisinés et séchés.

On commence par le brie de Meaux (appellation d'origine protégée) de la fromagerie Dongé : on goûtera le brie noir et ses 15 mois d'affinage. Intense ! Plus léger en goût le brie de 3,5c ou 9 mois. Pour rester dans l'univers du fromage, on appréciera les produits laitiers du Doubs (comté et cancoillotte AOC) de la ferme Chambon (hall 2) ou encore la fameuse tomme d'Arles du Mas du Trident (Vauvert, Gard) qu'on ne présente plus !

Côté foie gras, tout est une question là aussi de goût. La production traditionnelle de la ferme Gassiot (Lot-et-Garonne) est atypique tout comme celui de la ferme Descoubet. Difficile de résumer 430 exposants en quelques lignes. Si vous aimez les macarons, c'est sur le stand de la Confiserie azurée que'il faut se rendre. Pour les calissons, Fruidoraix vous fera découvrir ces douceurs et la biscuiterie de Rognes ses gâteaux provençaux.



La famille Terreno vous régale avec ses panettones frais "made in Italy".

Pour les vins, le domaine Lou Capellan et son bandol rouge 2015 "L'originel" (médaille d'or au concours des Vignerons indépendants) se laisse boire tout comme le château Sully, un bourgogne 2012 étonnant. Ou encore celui du domaine du Duc de Magenta (chassagne montrachet). L'avantage du Savim est de pouvoir goûter, apprécier et échanger avec les vignerons ou les fermiers avant de prendre la décision d'acheter, ou pas.

*Geneviève Vanlede*