

30^e SALON DES VIGNERONS

ET DE LA GASTRONOMIE

Savim :
5 jours
pour préparer
Noël

Photo Nicolas Vallauri

PLUS 4, MAIS DÉSORMAIS 5 JOURS D'OUVERTURE, C'EST LA GRANDE NOUVEAUTÉ DE LA 30^e ÉDITION DU SAVIM (SALON DES VIGNERONS ET DE LA GASTRONOMIE) QUI INVESTIT LES HALLS 1 ET 2 DU PARC CHANOT DE MARSEILLE JUSQU'AU 19 NOVEMBRE. À L'AFFICHE, 430 EXPOSANTS ET DE BELLES SURPRISES GOURMANDES À CINQ SEMAINES DE NOËL

Des odeurs qui titillent les narines, des vins qui réveillent les palais endormis, des dégustations qui sensibilisent tous les sens... A cinq semaines des fêtes de fin d'années, le salon des vigneron et de la gastronomie est l'étape incontournable des préparatifs gourmands de Noël. Avec 132 000 visiteurs (44 000 lors de l'édition de printemps 2018 et 88 000 lors de celle d'automne 2017), le Savim consolide sa place de premier salon de gastronomie en France et de deuxième en Europe, derrière le salon du Goût de Turin (200 000 entrées).

Fin Noël Gourmand à Paris, Philippe Colonna recentre ses activités sur ses deux salons marseillais. Pour répondre à une fréquentation toujours plus importante (8 000 visiteurs de plus en 2017), l'heureux organisateur, a choisi de passer de 4 à 5 jours d'ouverture. Désormais, le Savim Automne démarre le jour du Beaujolais nouveau et se termine le lundi 19 novembre.

Depuis sa création, ce salon n'a cessé de croître avec une progression constante de 5 à 10 % de visiteurs. « Ce 5^e jour d'ouverture se justifie, souligne Philippe Colonna. Cela va nous permettre de diluer le nombre de visiteurs. Vous savez, le vendredi est devenu un jour de week-end avec une forte affluence. Le jeudi permettra aux seniors de venir en toute sérénité. Mais c'est tout de même un pari risqué, pour nous comme pour les exposants. » Pour faire une pause détente, une salle de restauration supplémentaire de 300 places a été créée dans le hall 2. Avec plus de 80 producteurs en automne, le Savim est également devenu le premier salon bio du sud de la France. Et cela devrait prendre de l'ampleur dans les années qui viennent, tout comme la présence de producteurs italiens, venus particulièrement en force cette année. Côté nouveautés, ce salon gourmand et festif réserve encore de belles trouvailles!

Geneviève VAN LEDE

EN CHIFFRES

LE SAVIM
AUTOMNE C'EST
88 000 ENTRÉES,
44 000 POUR
LE SALON
DE PRINTEMPS

Nos coups de cœur



1- La pistache, l'or vert de l'Etna

Pour la première fois en France, les pistaches vertes de Bronte AOP et ses produits dérivés produits par Amante Verde dell'Etna, une entreprise spécialisée dans la production de ce fruit sec depuis plusieurs générations. La variété de pistachier, le terroir volcanique et le savoir-faire des agriculteurs siciliens, jouent un rôle dans le goût unique de la pistache de Bronte, considérée comme la meilleure du monde.

2- La véritable andouille de Guéméné et de Vire

C'est à la tranche qu'on distingue la normande de Vire et la bretonne de Guéméné. Créée en 1985, l'andouillerie du Château propose l'andouille de Guéméné, une gamme traditionnelle issue d'un savoir-faire typiquement breton et l'andouille de Vire, finement poivrée à la coupe marbrée.



3- Toute la saveur de la charcuterie corse

Coppa et lonzo fermiers, jambon porc noir, saucisson fermier à l'ancienne et figatelli... Eleveur-transformateur de porcs corses à Murato, Pascal Flori a consacré pas mal de temps à créer, élaborer et affiner sa gamme de charcuterie identitaire. Son cachet? Un savant mariage entre l'environnement naturel du Nebbiu et la technicité mise en place dans son atelier.



4- La viande de Bisons d'Auvergne

Créé en 2012, l'élevage de Bisons d'Auvergne, situé dans l'Allier, compte aujourd'hui 200 spécimens et 70 vaches allaitantes sur 225 hectares. En steak, rosbeef ou séchée, à la fois tendre et savoureuse, la viande de bison est reconnue pour ses qualités diététiques et nutritionnelles remarquables. et se rapproche gustativement de la viande de bœuf.

5- Le Domaine de Fredavelle AOP coteaux d'aix

Créé par deux copains de promo viticole en 1999 à Eguilles, le Domaine Fredavelle compte 32 hectares de vignes étendus sur l'aire d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) des coteaux d'aix. Si aujourd'hui, la direction a changé, le Domaine continue son expansion et produit 70 % de vin rosé, 20 % de rouge et 10 % de blanc. Domaine, Aromance, Inspiration ou Art de vignes, à chacun sa cuvée. On apprécie la simplicité d'un grand vin à prix doux!



Photo Renaud Alouche

6- On adore la poire Sarthe confite

On la trouve dans les montagnes des Alpes sous deux variétés : la blanche et la rouge. Appréciée pour sa maturité et ses valeurs gustatives, de septembre à fin mars, elle agrémentait les tables familiales. Depuis 1945, au GAEC L'Etoile du Berger, situé à Draix (Alpes-de-Haute Provence), trois générations se démènent pour conserver ce fruit emblématique de la confiserie. Elle se déguste confite, en sirop, au four ou en jus. Un pur délice!



A servir ou à s'offrir à Noël

LE
DU SALON ?
« Pouvoir goûter
et avoir
le choix »



Photo David Rossi

1- La noisette du Piémont IGP

L'entreprise familiale agricole Sacco transforme son produit phare, la noisette de Piémont IGP (Indication géographique protégée), la célèbre « Tonda Gentile delle Langhe », en excellents produits à base de noisettes. Le plus simple, c'est de goûter !

2- Foie gras oui mais de Bretagne

La Ferme du Luguen (Ille-et-Vilaine) renoue avec la tradition culinaire du foie gras de canard et en fait découvrir les délicates saveurs oubliées. Délicieuses variations autour du foie gras maison : roulé de magret fumé, marbré de cou de canard mais aussi terrines et rillettes de canard, ou encore, lasagnes, hachis parmentier, boudin noir, tournedos d'aiguillettes fourré... le tout à base de viande de canard.



3- Le corail d'oursins de Mamie Monnier

Christophe Monnier, artisan-conservier à Port de Bouc prépare du corail d'oursins d'Islande en verrine et du taramas d'oursins et de poissons. Un pur délice !



4- Champagne, s'il vous plaît !

C'est à Chigny les Roses, charmant village classé premier cru situé au cœur de la champagne entre Reims et Epernay, que la Maison André Tixier & Fils, plusieurs fois récompensée, est implantée. Mention spéciale pour son brut rosé, champagne issu des premières cuvées et des plus beaux raisins de Pinot Noir. Un bel équilibre !



Photo David Rossi

5- La tomme d'Arles

On ne présente plus le Mas du Trident, dirigé par Stéphane Lemerrier, éleveur et transformateur (Vauvert). On apprécie ses fromages fermiers de brebis et sa recette de la fameuse tomme d'Arles, sans oublier sa brousse.



6- Le pain artisanal de garde fabriqué au salon

C'est l'une des originalités du Savim. Depuis quelques années déjà, Olivier Lataste, artisan-boulangier

installé dans le Bordelais, fabrique sur place son pain artisanal de garde. Un pain qu'à l'époque on pouvait conserver une semaine. Et les visiteurs ne s'y trompent pas, ses fournées sont prises d'assaut !

7- Le nougat de Pierre Payan

Blanc ou noir, tendre ou croquant, le nougat élaboré par ce confiseur de Salerans (Hautes-Alpes) dans une farandole de saveurs. Avec des noisettes du Piémont IGP, des noix du Périgord AOP, ou aux fruits confits d'Apt, vous apprécierez les variantes gourmandes et fruitées.

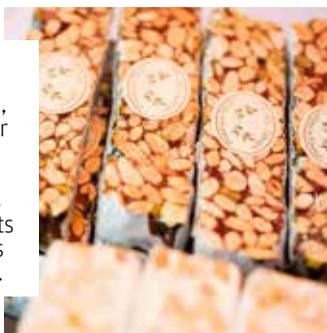


Photo Eric Barlet

INFOS PRATIQUES

30^e SAVIM AUTOMNE
jusqu'au lundi 19 novembre

De 10 h à 20 h (18 h le lundi), hall 1 et 2 du parc Chanot, rond-point du Prado, Marseille (8^e).
Entrée 8 € avec verre de dégustation gravé, gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés.
Possibilité de télécharger votre invitation sur www.salons-savim.fr Parking à l'intérieur du parc Chanot (5 € la journée)

A noter : l'édition du 17^e SAVIM Printemps se tiendra du vendredi 15 au lundi 18 mars 2019 au parc Chanot.

COURS D'INITIATION A LA DÉGUSTATION

On vient au salon pour boire plaisir et manger mais on peut aussi le faire intelligemment en suivant des cours d'initiation à la dégustation de vin. Vous apprendrez à reconnaître les cépages, à apprécier les différents tanins et avec quel vin accompagner les mets qui trôneront sur votre table de Noël. Allez, on retourne sur les bancs de l'école pour profiter des cours dispensés par des maîtres sommeliers.

Trois séances d'une heure par jour (sauf le lundi) : 13h, 15h et 17h. Tarif : 5 €. Inscription sur place à l'accueil.