



ACCUEIL

MES RECETTES

EN DIRECT DU MARCHÉ

VINS ROSÉS, VINS D'ÉTÉ

MAGAZINE

RESTAURANTS EN PROVENCE

ART DE VIVRE

LE BUREAU

CONTACT



Magazine

## Savim : le salon de la gastronomie de Noël est annoncé

🕒 10 novembre 2014 🗨️ Ajouter un commentaire

👤 le grand pastis

Lyon capitale de la gastronomie française ; Paris,



ville la plus célébrée par le guide Michelin. Et Marseille... la ville qui a donné naissance et abrite le plus gros salon gastronomique de l'Hexagone. A la tête de ce salon, deux hommes, le père et le fils, respectivement Philippe et Florent Colonna. Au premier, la sélection des exposants ; au second, l'organisation *stricto sensu* du salon. Il y a deux Savim par an (automne et printemps) et à chaque fois la même règle : « *Chez nous, il n'y a que des producteurs, pas de négociants ni de revendeurs* » martèle Philippe Colonna. De fait, quatre jours durant, du 20 au 24 novembre, le prochain salon se déroulera dans une ambiance conviviale où les experts, les amateurs et simplement ceux qui aiment les « bonnes choses », se croisent, découvrent et échantent. Pour les citadins, c'est l'occasion de rencontrer vignerons et producteurs fermiers, une garantie d'authenticité et de traçabilité.

C'est le Savim d'automne qui est le plus important



en termes de participants, visiteurs et chiffre d'affaires : la proximité des fêtes de fin d'année n'y est pas pour rien et nombreux sont ceux qui viennent y chercher foies gras, terrines, charcutailles, chocolats, truffes, vins et champagnes pour leurs réveillons (la liste des exposants en cliquant [ici](#)).

Côté vins, les « petites » appellations (côtes du Jura, picpoul de Pinet), côtoient les grands noms (saint-émilion, chassagne et puligny Montrachet) et les stars locales (cassis, cotes de Provence, corse). La liste des viticulteurs présents en cliquant [ici](#).

### **Le succès s'exporte... jusqu'au palais Brongniart**

Au fil des ans et des sessions, le succès du Savim est devenu tel que Philippe et Florent Colonna ont décidé d'exporter le modèle. Le Savim s'installe donc pour la deuxième année consécutive du 19 au 22 décembre au centre de Paris dans l'enceinte même de l'ancien palais de la bourse. « *Signe de son succès, il dure un jour de plus que l'an dernier* » souligne Philippe Colonna. Quelque 10 500 visiteurs l'ont parcouru l'an dernier et les Colonna espèrent faire mieux en 2014 avec 89 exposants, producteurs et de viticulteurs, parmi les meilleurs, dans la sélection opérée par Philippe Colonna. « *C'est un salon haut de gamme à la hauteur des attentes du public parisien* », reconnaît Colonna, qui croise les doigts

afin que le succès parisien se confirme cette année encore.

*Le Savim de Marseille au parc Chanot (halls 1 et 2) du 21 au 24 novembre de 10h à 20h.*

*Entrée : 8 € et 4 € avec un verre à dégustation gravé. Dégustation gratuite dans tous les stands de vin et de gastronomie.*

*Cours initiation à la dégustation de vin : 3 séances d'une heure (sauf le lundi) :*

*à 13h 15 et 17 heures ; tarif : 7 €, inscription à l'accueil auprès de nos hôtes. 25 personnes maxi par cours.*

*Restauration sur place : les visiteurs se servent dans les stands auprès des producteurs et se restaurent dans des espaces réservés à cet effet dans le hall 1 et le hall 2 /*

*restaurant gastronomique avec service à table ouvert de 11h à 19h sans interruption dans le hall 2.*

Vous aimerez aussi

