

Un week-end en amoureux

Construisez votre voyage à Toulouse avec nos agents de voyage dédiés
unictour.com



Sorties - Loisirs

Marseille : on va au Savim faire le plein de bonnes choses

Vendredi 18/11/2016 à 08H51

 [Marseille](#)

Le salon des vignerons et de la gastronomie est de retour au parc Chanot, et ce pour quatre jours



Le salon des vignerons et de la gastronomie (Savim) de Marseille devrait accueillir pour sa 22e édition automnale son millionième visiteur dans la journée de dimanche.

PHOTOS PATRICK NOSETTO

Ce n'est pas encore les fêtes de fin d'année mais cela y ressemble ! De l'animation, des effluves de chocolat, de fromages et de vins... les gastronomes ont rendez-vous ce week-end au parc Chanot. Avec près de 420 exposants, le 22e salon des vigneron et de la gastronomie (Savim) prend possession des halls 1 et 2 du parc des expositions marseillais, à partir d'aujourd'hui et jusqu'à lundi inclus, bref quatre jours pour faire ses emplettes de Noël et autres cadeaux gourmands. Avec 70 000 entrées pour la version automnale et 38 000 pour le salon printanier, la machine Savim est désormais bien rôdée. Après Paris en 2013, le concept s'exporte cette année à Amiens avec la première édition du salon Vins et Saveurs du 2 au 4 décembre. Après cap sur le 4e Paris Gourmand au carrousel du Louvre du 16 au 19 décembre.

Quoi qu'il en soit, avec plus de 110 000 visiteurs, le Savim Marseille reste le salon phare. Pour le 25e anniversaire en 2019, avec 500 exposants, Philippe Colonna, l'heureux organisateur, espère dépasser la barre des 100 000 entrées et faire du salon de Marseille *"une référence en Europe"*. À découvrir, cette année encore de multiples nouveautés, à l'image des produits de la mer de La Maison Danoise, installée à Mirabeau dans le Luberon, et notamment son saumon sauvage de la Baltique. Original, les sirops de légumes Moneret, élaborés de façon artisanale, sans colorant ou conservateur. Au rayon douceurs, vous vous laisserez séduire par La fameuse Madeleine revisitée par Maxime Beucher, créatrice de formation et Camille Lesecq, élu meilleur pâtissier de France en 2010. Le pâtissier, chocolatier et confiseur aixois Philippe Segond, consacré Meilleur Ouvrier de France en 1990, présentera ses desserts haute couture, biscuits artisanaux et autres chocolats fins.

Cette 22e édition automnale va compter 52 producteurs bio et pas moins de 19 stands étrangers. À noter, la ferme San Lorenzo, des salaisons fermières bio du Piémont, la chocolaterie Fagiolo, des artisans-chocolatiers depuis 1893, Urigoitiko Txorizoak, éleveur et transformateur au Pays Basque espagnol (chorizo), ou encore Laimutei Sadauskiene, un artisan-pâtissier de Lituanie qui fabrique le fameux gâteau à la broche. Avec l'apiculteur Dainius Serksnas, il y aura donc deux producteurs qui se déplaceront de Lituanie. C'est tout cela le Savim, un mélange de saveurs et de douceurs, des exposants et des visiteurs venus de toute la France et d'ailleurs. Il y aura le même dispositif de sécurité qu'en novembre dernier. Fouilles aux deux entrées, doublement du service de sécurité et présence de la police nationale.

22e Savim automne du 18 au 21 novembre, de 10 à 20 h (18 h le lundi), hall 1 et 2 du parc Chanot, rond-point du Prado Marseille (8e). Entrée : 8 € avec un verre à dégustation gravé.

Geneviève Van Lède