

<p>Anecy</p> <p>dès 45€ /nuit</p> <p>></p>	<p>Menton</p> <p>dès 38€ /nuit</p> <p>></p>	<p>Grenoble</p> <p>dès 37€ /nuit</p> <p>></p>	<p>▶ ✕</p>
-----------------------------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------------------	------------

Édition Marseille

Marseille : le Savim dévoile ses mets et vins de printemps

Jeudi 16/03/2017 à 14H59

📍 [Marseille](#)

À partir de demain et jusqu'à lundi, le Salon des vignerons et de la gastronomie investit le hall 1 du parc Chanot



À l'affiche pour cette 15e édition du Savim printemps qui se tient de demain à lundi au parc Chanot, quelque 260 exposants et 40 000 visiteurs attendus.

PHOTO DAVID ROSSI

Avec ses 38 000 visiteurs, l'édition printanière du Salon des vignerons et de la gastronomie (Savim) ne rivalise pas encore avec sa grande soeur automnale. Mais à eux deux, ces rendez-vous totalisent plus de 118 000 entrées, soit la deuxième plus importante fréquentation du parc Chanot après la Foire internationale de Marseille. Si, en novembre, bon nombre de visiteurs viennent préparer les fêtes de fin d'année, avec les beaux jours, ce sont plutôt les vins fruités et les rosés que les amateurs viennent découvrir.

Parmi les nouveautés cette saison, le domaine Vouinière (côtes de provence) et ses vins biologiques. Coup de coeur pour son rosé AOP saint-victoire côtes de provence. On aime également le château La Dorgonne (côtes du luberon), un domaine viticole en bio-actif. Si ses rouges sont élégants, ses rosés méritent aussi le détour. Pour

agrémenter les apéros estivaux, les sardines fumées de grande qualité produites en Espagne par Ahunadas Sietemares.

En plus des vins, du chocolat et bien plus

À quelques semaines de Pâques, c'est l'occasion de redécouvrir les chocolats locaux tels ceux de la Chocolaterie de Marseille ou de L'Espérantine. On appréciera les chocolats haut de gamme sans sucre griffés Guy Roux (Tarn). Toujours côté douceurs, les glaces et caramels signés Caroline Mauzeau (Moulès, Bouches-du-Rhône) et fabriqués à base de lait de jument de Camargue.

On se laissera également tenter par les pâtes de fruits d'Isabelle (Meyreuil) ou encore la Madeleine de Proust revisitée par Maxime Beucher, créatrice de formation et Camille Lescep, élu meilleur pâtissier de France en 2010. Vous pourrez également tester les vins de noix millésimés du Santenaire, élaborés par l'artisan marseillais Bernard Largillier ou encore le Petit Chablis du domaine Eléonore Moreau.

Au rayon fromages, on ne présente plus le Mas du Trident et sa fameuse tomme d'Arles, sans oublier sa brousse. On goûtera également les courgettes qui se déclinent en poêlées et autres soupes de L'Oustalet (Mouriès). Des vins aux fromages, du foie gras au champagne, le Savim offre de multiples facettes de goût. Le plus simple est de pousser la porte et de savourer !

Savim printemps, de demain au lundi 20 mars, hall 1 du parc Chanot, de 10 h à 20 h (18 h le lundi). Entrée : 8 € avec un verre gravé

Initiation à la dégustation de vin

Oui, c'est vrai, on vient au salon pour "boire plaisir" et "manger bon", mais on peut le faire intelligemment en décidant de suivre 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 divers mets de votre table printanière. Allez, on retourne pendant une heure 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) : 13 h, 15 h et 17 h. Tarif : 5 €, inscription sur place

Geneviève Van Lede