

Au Savim, plaisirs festifs et gourmands entre amis

Pour sa 30^e édition automnale, le Salon des vigneronns et de la gastronomie investit les halls 1 et 2 de Chanot pour cinq jours. Ouverture demain matin

Trente ans de découvertes, de nouveaux plaisirs gustatifs et une formule unique en France ! Pour fêter dignement cet anniversaire gourmand, le Salon des vigneronns et de la gastronomie passe à la vitesse supérieure. Plus quatre mais désormais cinq jours d'ouverture, c'est la grande nouveauté de cette 30^e édition automnale. Les 435 exposants investissent non plus le vendredi mais dès le jeudi, les halls 1 et 2 du parc Chanot. Dès demain matin (jour du beaujolais nouveau), mille et une saveurs viendront titiller les narines et réveiller les papilles des gastronomes avertis.

Avec 132 000 visiteurs (44 000 en mars et 88 000 en novembre), Philippe Colonna, l'heureux patron du Savim, es-

Le Savim, c'est cinq jours d'ouverture, 435 exposants et 100 000 visiteurs escomptés.



Au Savim, on croise toutes les générations : on y vient petit avec ses parents, on y retourne plus grand avec ses amis mais toujours le même plaisir de découverte de nouvelles saveurs. / PHOTO VALÉRIE VIREL

père dépasser la barre des 95 000 voire des 100 000 passionnés. "Avec un cinquième jour d'ouverture, nous espérons mieux répartir la fréquentation.

PRACTIQUE

■ **30^e Savim automne** : du jeudi 15 au lundi 19 novembre, de 10 h à 20 h (18 h le lundi), halls 1 et 2 du parc Chanot, rond-point du Prado (8^e). Entrée 8 € avec verre de dégustation gravé, gratuit pour les moins de 18 ans accompagnés. Possibilité de télécharger votre invitation gratuite sur www.salons-savim.fr, parking à l'intérieur du parc Chanot (5 € la journée).

■ **Cours d'initiation à la dégustation de vins** : allez, on retourne sur les bancs de l'école pour profiter des cours dispensés par des maîtres sommeliers. À l'affiche, trois séances d'une heure vendredi, samedi et dimanche : 13 h, 15 h et 17 h. Tarif : 5 € le cours, inscription sur place à l'accueil.

C'est pour nous un gros challenge et un investissement important pour les producteurs et les vignerons. Le vendredi était devenu un jour de week-end

avec une très forte affluente. Le jeudi permettra aux seniors de faire leurs emplettes plus sereinement."

Si le Savim s'impose désormais comme le premier salon de la gastronomie dans l'Hexagone, il s'affiche également comme le premier salon bio du Sud-Est avec 80 producteurs présents du 15 au 19 novembre. Parmi les nouveautés cette année, les exposants italiens qui débarquent en force avec de belles surprises, telles la pistache verte de Bronte AOP et ses produits dérivés, considérée comme la meilleure du monde, les pinnets de Ligurie ou encore la noisette du Picmont IGP. Parmi les autres saveurs, on pourra découvrir la

viande de Bisons d'Auvergne, les corails d'oursins de Mammie Monnier, la véritable andouille de Guéméné et de Vire, la charcuterie corse de Pascal Flori (Murato) sans oublier le foie de Bretagne.

Le Savim, c'est aussi les vins d'ici et d'ailleurs, à commencer par le Domaine de Fredavelle AOP coteau d'aix, situé à Éguilles. Un grand vin à petit prix!

Mais il y en aura pour tous les goûts et toutes les couleurs sans compter les champagnes. Ce salon marseillais propose aux visiteurs un tour de France et d'Europe, des vins, des saveurs et des douceurs, pour préparer les fêtes de fin d'année.

Geneviève VAN LEDE

Exclusion des jeunes, débat pour des solutions



Des événements "Up pro" sont déjà organisés régulièrement ailleurs. À Marseille, c'est une première. / PHOTO DR

"Jeunes en situation d'exclusion". Derrière ce vocable, se cachent des profils divers et variés, mais tous en situation de souffrance. Ils sont mineurs ou jeunes majeurs, ils ont décroché scolairement, subi des ruptures familiales plus ou moins sévères, adopté des pratiques addictives ou succombé à la délinquance... Difficile à quantifier autant qu'à qualifier tant le champ est large.

Hier soir, l'agence Grand-Pavois du Crédit agricole marseillais, avenue du Prado (8^e), a accueilli 150 professionnels au contact avec ces jeunes en rupture au quotidien : représentants des administrations comme l'Aide sociale à l'enfance, magistrats, avocats spécialisés, éducateurs, assistants sociaux, médecins... en première ligne pour aider ces jeunes à atteindre la résilience.

Une notion au cœur du débat, organisé par la branche en-

face-jeunesse du Groupe SOS, dans le cadre de sa première initiative "Up pro" marseillaise (voir encadré). "L'objet de cet événement, c'est de créer un espace de débat, pas de décision, a expliqué Maxime Zennou, directeur général de la branche en question. D'échanger des solutions qui peuvent servir dans nos métiers. Poser le constat de qui sont ces jeunes, des difficultés qu'ils rencontrent, de ce qui a échoué et de ce qui fonctionne."

Des solutions comme celle d'Acta Vista, structure qui fait partie du Groupe SOS, et qui pilote le dispositif de réinsertion par le travail "Tapa", donc Badra Anglo, est venu parler hier soir. À ses côtés, avaient également été conviés le journaliste et sociologue Philippe Pujol, la psychanalyste Michèle Benham, ainsi que Ibrahim Terrelli, directeur du Centre éducatif renforcé des Hautes-Alpes.

Marguerite DÉGÉZ

LE GROUPE SOS ET SES ACTIONS

Avec 17 000 salariés et 495 établissements et services sous tutelle, le Groupe SOS serait la première entreprise sociale et solidaire d'Europe. Des crèches aux structures accueillant les mineurs délinquants, toxicomanes... l'ambition de inventer des solutions pour répondre aux enjeux d'une société changeante, et notamment enrayer l'exclusion. Les événements "Up pro" rassemblent des professionnels de "l'innovation sociale" participant à cette dynamique. En Provence, le Groupe SOS gère notamment l'unité d'hébergement d'urgence de la Madrague à Marseille, ou encore le Centre éducatif renforcé des Hautes-Alpes.

DANS CE NUMÉRO

MA VIE

ÊTRE CHATELAIN(E) EN 2018

EN COUVERTURE

ENQUÊTE

REVOLUTION PROVENÇALE DANS LES ASSIETTES

« Gère du Sud - vous invite à la table des chefs provençaux qui font la gastronomie, une génération à la fois précise, turbulente et inventive. »

Le magazine **Gens du Sud** présente la vie de chefs provençaux du Sud-Est, à découvrir.

INTERVIEW EXCLUSIF ET REPORTAGE SUR PASCAL GARDIN

CHefs

les nouvelles stars

3€ 350

LE MAGAZINE À FORTES PERSONALITÉS

Chez votre marchand de journaux et sur laprovence.com

MARSEILLE LA LÉGENDE DES BUTEURS DE L'OM

CÔTE D'AZUR DANS LE PALAIS BULLES DE PIERRE GARDIN

Idées SERVICES

VIP MOTO
GRAND CHOIX DE SCOOTERS & MOTOS, NEUFS & D'OCCASION

VIP MOTO concessionnaire Honda

Entretien et réparations, atelier agréé assurance et mutuelles.

Ouvert 6j/7 du lundi au samedi
30, Cours Lieutaud - 13001 MARSEILLE
Tél 04.91.00.00.00
www.vipmoto.fr

KING MOTO
MOTOS ET SCOOTERS NEUFS ET OCCASIONS

CONCESSIONNAIRE : HONDA, YAMAHA, APRILIA, BILERA, SUZUKI
AGENT OF FICHEL HONDA
ATELIER, ACCESSOIRES, EQUIPEMENT

Ouvert du LUNDI AU VENDREDI
83 AVENUE DU CAP PINEDE PARKING
PREVE 13018 MARSEILLE
04 96 16 00 00
www.kingmoto.fr

Tapissier Matelassier
REFECTION ET CONFECTION

Fauteuils, tous styles, Canapés, Coussins, Matelas laine, Sommier tapissiers, Rempaillage, Canapage, Couettes, Edredons, Draps gratuits

15, rue du Gaz du Midi
13008 Marseille
04.91.30.10.62

Bijouterie l'Echoppe d'Or
RACHAT OR ET BIJOUX

Votre intérêt est de vendre votre or au plus cher. Venez nous voir !!! 3 adresses à Marseille

- 47, rue d'Endoume - 13007
04 91 52 00 32
- 165, avenue du Prado - 13008
Régus - Accueil 8^{ème} étage
04 91 17 90 19
- 44, rue Alphonse Daudet - 13013
04 91 24 24 02
www.lechoppedormarseille.com
shop.lechoppedormarseille.com

La Gaye Automobiles
Professionnel habilité & agréé
MINISTÈRE DE L'INTERIEUR
FAIT VOTRE CARTE GRISE EN UN INSTANT!

Pour votre voiture, moto, camping-car, remorque, ambulance, prestation à 25 €

24 rue de l'Horticulture
13007 Marseille
04.91.74.16.82

POUR PASSER DANS CETTE RUBRIQUE

04 91 84 46 37