



On sort des sentiers battus. La bière italienne Abba du Piémont vaut le détour, les piments du monde entier proposés par un agriculteur-transformateur de Ligurie ou encore les étonnants fromages de Lombardie.

## Au Savim, comme un air d'Italie

**PARC CHANOT** Jusqu'à lundi, on découvre les saveurs d'ici et d'ailleurs au Salon des vigneron et de la gastronomie

Ce n'était pas gagné d'avance mais l'audace a payé. Malgré la frilosité des exposants, Philippe Colonna, l'organisateur du Savim (salon des vigneron et de la gastronomie) a tenu à passer de 4 à 5 jours d'ouverture, du jeudi au lundi. Pari réussi : la 30<sup>e</sup> édition du Savim automne a démarré hier sur les chapeaux de roues. *"Pour ce premier jeudi d'ouverture, nous avons enregistré une fréquentation supérieure à celle du vendredi de l'an dernier."*

Comme chaque année, fort de 435 exposants, ce salon propose un tour de France et de l'Europe gustatif et gourmand, avec une délégation italienne particulièrement imposante cet automne.

Dans le hall2, à côté des traditionnels panettones de la maison Terreno et des gnocchis et autres pâtes fabriqués sur place par Pasta e Passioni, place aux noisettes IGP du Piémont et leurs produits dérivés tels leurs savoureux gâteaux aux noisettes.

On se laissera aussi séduire par les pistaches vertes de Bronte AOP produites par Amante Verde dell'Etna. La variété de pistachier, le terroir volcanique et le savoir-faire des agriculteurs siciliens jouent un rôle dans son goût unique. On prendra le temps de goûter la bière Abba du Piémont, la liqueur apéritive de Sempere Freddo à base de vin et de cerise, le divin chocolat de Modica (Sicile), ou les salamis

de cochon noir de Nebrodi, les olives AOP des Pouilles. Coup de cœur pour les 300 variétés de piments frais du monde proposées par un agriculteur-transformateur de Ligurie, les fromages étonnants du Musée du fromage de Lombardie ou encore le Pecorino de la ferme Le Fabbri et l'huile d'olive AOP du Piémont. Allez, on file au parc Chanot.

Geneviève VAN LEDE

30<sup>e</sup> Savim automne, jusqu'au lundi 19 novembre, de 10h à 20h (18h lundi), hall 1 et 2 du parc Chanot, rond-point du Prado (8<sup>e</sup>). Entrée 8€, gratuit pour les -18 ans accompagnés. Possibilité de télécharger votre invitation gratuite sur [www.salons-savim.fr](http://www.salons-savim.fr), parking à l'intérieur de Chanot (5€ la journée).



Dans le hall 2 du Savim, on découvre toutes les saveurs et les couleurs de l'Italie. Le plus simple est de goûter et d'apprécier, comme ici la porchetta bio d'il Divini Porcello. /PHOTOS NICOLAS VALLAURE

SUITE AU SUCCÈS DE L'OPÉRATION, ON PROLONGE !

COLLECTIONNEZ TOUJOURS PELUCHE !

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2018\*

15<sup>e</sup> d'achat = 1 vignette

18 vignettes + 0,99€ = 1 peluche

LE CLUB DES FRAIS

\*modalités complètes dans le collecteur disponible en caisse.

VENDEDI 16 ET SAMEDI 17 NOVEMBRE\*

Poires

La barquette de 1 kg : 1,49 €  
Les 2 barquettes : 2,24 € (1 kg = 1,12 €)  
soit l'unité 1,12 €  
Catégorie 1  
Calibre 50-60 mm  
Variété : Conférence

-50% SUR LA 2<sup>ÈME</sup>

LA 1<sup>ÈRE</sup> BARQUETTE 1.49€

0,75€ LA 2<sup>ÈME</sup> BARQUETTE

BELGIQUE

Photo: com. communication - Anissa - 2018 - LIDL - RCS Strasbourg 393 264 624

Mâche

Catégorie 1

La barquette de 150 g

0,99€ 1 kg = 6,60 €

FRUITS & LÉGUMES DE FRANCE

FRANCE

LIDL

... Le vrai prix ... des bonnes choses

\*Offres également valables dans les magasins ouverts le dimanche 18 novembre