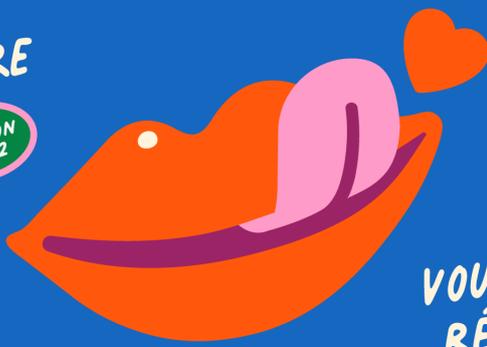


LA
FOIRE

ÉDITION
2022



VOUS
RÉGALE!

Foire

INTERNATIONALE DE MARSEILLE

23 SEPTEMBRE
> 03 OCTOBRE

PARC CHANOT

MARSEILLE, SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Extras et grands classiques, tous les ingrédients sont réunis à la Foire !

Oubliée la pluie, le soleil brille sur le Parc Chanot pour un week-end haut en couleurs. En musique et gourmandise, les allées de la Foire ont fait le plein toute la journée. Grand succès pour le Salon du Meuble qui fait son retour avec une formule repensée. Les Tropiques ont assuré l'ambiance, quand les visiteurs ont fait le tour du monde au pavillon International.

retour sur les temps forts de la journée

Le Podium de la Halle La Régalade a accueilli la **demi-finale du concours de cuisine amateur organisé par l'association Gour Méditerranée**. Sur le stand de la **ville de Marseille**, c'est la cuisine libanaise qui fut à l'honneur avec les **chefs du Mouné**. **Pascal Pich, athlète hors-normes** continue son défi et réalise 1 Iron Man par jour, à retrouver chaque jour sur le stand du CDOS. La **scène tropicale** a donné sa chance à de jeunes artistes talentueux. Quant aux **fans de Esport**, ils pratiquent aux côtés de professionnels dans le Hall 2.

photos du jour à télécharger [ici](#)



©Hawkeyes drones

LA
FOIRE

ÉDITION
2022



VOUS
RÉGALE!

Foire

INTERNATIONALE DE MARSEILLE

23 SEPTEMBRE
> 03 OCTOBRE

PARC CHANOT

Au menu de demain, dimanche 25 septembre

Le Podium de la Halle La Régalade

Norbert Tarayre, le parrain 2022 de la Foire, sera présent toute la journée sur le podium de la Halle La Régalade pour rencontrer et échanger astuces et conseils culinaires avec les visiteurs. Sa journée au parc Chanot sera rythmée par 2 temps forts.

De 10h à 12h, il présidera **le jury du concours Gourméditerranée du meilleur cuisinier amateur.**

De 14h30 à 16h, Norbert viendra à la rencontre des visiteurs et dédicacera son livre « Norbert en un éclair ».

De 17h à 18h, il sera juré lors de **la finale du meilleur croissant et celle de la meilleure baguette** de tradition française, organisées par la Fédération des Boulangers des Bouches-du-Rhône.

HALL 5 - HALLE LA RÉGALADE

Les artistes à l'honneur

Le Hall de la Régalade est aussi **un lieu d'expression artistique**. On y retrouve le collectif **Arty Group** dont les artistes auront à cœur d'expliquer leur travail de création. Sont déjà annoncés Sandrine Bremond (Brem's), Catherine Bech-d'Ortoli, Patricia Oustrilla, Bettina Pernelle, Alexandra Rigo, Claude Serrile.

HALL 5 - HALLE LA RÉGALADE

Journée des Armées

11h : cérémonie de signatures de contrats d'engagement organisée par le Centre d'Informations et de Recrutement des Armées (CIRFA) de Marseille.

11h30 : aubade de la fanfare du 503e régiment du train (503e RT) de Nîmes.

12h : discours du général de corps d'armée Pascal Facon, gouverneur militaire de Marseille.

12h15 : point presse par le général de corps d'armée Pascal Facon, gouverneur militaire de Marseille.

Dégustation de brochettes préparées par l'ETRAC (Elément Tracté Réchauffage et Cuisson).

ESPLANADE 4

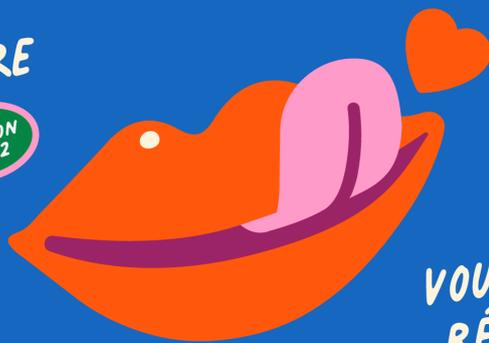
Podium des tropiques

Matinées gourmandes. Tous les matins de 10h à 12h30 des initiations à la cuisine créole dérouleront les grands classiques de la cuisine des îles : colombo de poulet, christophines, tarte de morue, blaf de poisson, accras de morue, blanc manger coco... **Dimanche 25 septembre, une session dédiée aux apéros** avec au menu accras, bananes plantin, frites de manioc et planteur créole !

ESPLANADE 4

LA
FOIRE

ÉDITION
2022



VOUS
RÉGALE!

Foire

INTERNATIONALE DE MARSEILLE

23 SEPTEMBRE
> 03 OCTOBRE

PARC CHANOT

zoom sur le Village Provençal

Le Hall 5, véritable Halle de «La Régalade» accueille un Village Provençal qui fait la part belle aux producteurs locaux dans une ambiance qui fleure bon le Sud. Brasseurs, laiterie, charcutier et bien d'autres viennent ici présenter leurs produits d'exception et leurs savoir-faire aux visiteurs. Et pour prolonger l'expérience, rien de tel qu'une partie de pétanque en bonne compagnie.

Raphaël Chiappero

Alors qu'il s'apprête à s'installer dans le futur marché des Grandes Halles du Vieux-Port, Raphaël Chiappero fait découvrir ses spécialités dont le pâté en croûte aux marseillais. Formé à l'institut Paul Bocuse, le cuisinier charcutier bien connu des Aixois disposera également sur son étal : jambon persillé, foies gras, terrines...



©Raphaël Chiappero

Village des brasseurs

Le renouveau de la brasserie artisanale n'est pas une nouveauté, mais quel dynamisme en Provence ! Les 3 associations « Sour Pastis », « La Bière de Provence » et « l'Incassable », organisent de concert un village festif autour du meilleur de la bière artisanale provençale. Un large choix de bières à emporter chez soi ou à déguster sur place !



©Zoumaï

Espace presse

Hall 1

Pour toute demande d'accréditation presse, il suffit de compléter le formulaire sur [ce lien](#).

Le dossier de presse est téléchargeable sur [ce lien](#).

CONTACTS PRESSE - AGENCE LE BÜRO

Magali Petitjean – 06 73 75 35 95 – magali@leburo-rp.com
Auberi Hautcoeur – 06 58 07 94 79 – auberi.hautcoeur@leburo-rp.com
Fanny Moutel - 06 60 17 43 72 - fanny@leburo-rp.com
Juliette Delaune - 06 58 15 42 67 - juliette@leburo-rp.com