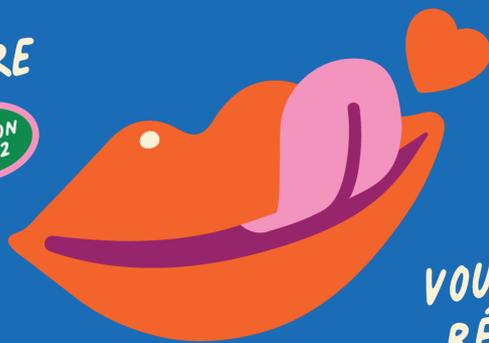


LA  
FOIRE

ÉDITION  
2022



VOUS  
RÉGALE!

# Foire

INTERNATIONALE DE MARSEILLE

23 SEPTEMBRE  
> 03 OCTOBRE

PARC CHANOT

MARSEILLE, VENDREDI 23 SEPTEMBRE 2022

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Un programme aux petits oignons pour le 1<sup>er</sup> week-end de la Foire !

La Foire de Marseille a ouvert ses portes ce matin pour sa 97<sup>ème</sup> édition, placée sous le signe de la gourmandise. De nombreuses animations culinaires et démonstrations sont proposées aux visiteurs ce samedi, ainsi que la nocturne très attendue qui se terminera par la soirée Akademix organisée par France Bleu Provence et France 3 Provence Alpes Côte d'Azur.

*retour sur les temps forts de la journée*

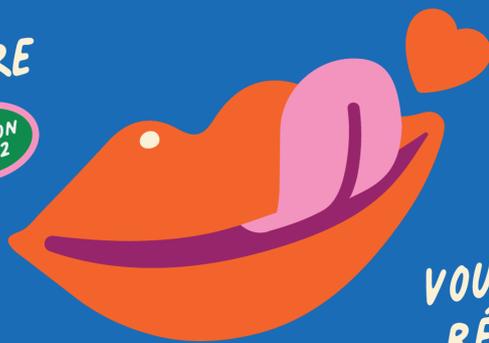
Inaugurée aujourd'hui par Benoît Payan, Maire de Marseille et Loïc Fauchon, PDG de la SAFIM, la Foire de Marseille a séduit ses premiers visiteurs par ses odeurs alléchantes et sa multitude de stands. Lieu de rendez-vous de la rentrée entre le public et les exposants, le Parc Chanot a vibré au son des nombreuses animations musicales et gourmandes. Les visiteurs ont également salué le retour de nombreux exposants internationaux et découvert avec envie les nouveautés de cette année !

*photos du jour à télécharger [ici](#)*



LA  
FOIRE

ÉDITION  
2022



VOUS  
RÉGALE!

# Foire

INTERNATIONALE DE MARSEILLE

23 SEPTEMBRE  
> 03 OCTOBRE

PARC CHANOT

## Au menu de demain, samedi 24 septembre

### Le Podium Gourméditerranée

DE 10H À 12H - HALLE LA RÉGALADE - HALL 5

Demi-finale du concours amateur de cuisine avec un panier surprise rempli de produits méditerranéens. Le concours opposera 4 candidats, préalablement sélectionnés par les membres de Gourméditerranée. Demi-finale présidée par le chef étoilé Guillaume Sourrieu.

DE 13H À 17H - HALLE LA RÉGALADE - HALL 5

Démonstrations de « Salés » par les chefs Lionel Levy, Sylvain Robert, Christophe Négrel,... et ateliers tels que « Comment déguster un vin » par Guillaume Bonneaud.

À 20H & À 21H - HALLE LA RÉGALADE - HALL 5

Philippe Roche, chanteur et stand-upper jouera un spectacle humoristique et musical de 30 minutes : « La Voix » du premier cri de l'homme à aujourd'hui. Gratuit, avec une dégustation offerte de bière artisanale.

### Table ronde - Village des Armées

DE 14H À 16H - PALAIS DES CONGRÈS

Marie Laetitia des Robert, sociologue, experte en prospective, accompagnement des filières et territoires animera une table ronde gratuite sur la formation des soldats.

### Nocturne

Tous les espaces, halls, esplanades et scènes restent ouverts jusqu'à 23h pour vivre la foire « by night » et en rythme au sons des batucada. Les visiteurs auront le choix entre plusieurs scènes :

#### ESPLANADE HALL 8

En partenariat avec France Bleu Provence et France 3 Provence Alpes Côte d'Azur, la soirée Akademix de L'Affranchi à Marseille par DJ Djel, célèbre DJ de la Fonky Family, DJ Lina, DJ Riddle... pour plusieurs heures de set et de bonne humeur.

#### ESPLANADE 4

Côté Tropiques, la scène tropicale accueille de jeunes talents sélectionnés en amont de la Foire, parmi eux JP Carbeti, JPP, Partage Passion Polynésie et le groupe Lanmou Fanm Ka.

#### HALLE LA RÉGALADE - HALL 5

DJ Licol Cashmere sera présent pour accompagner les visiteurs jusqu'au bout de la nuit.



LA  
FOIRE

ÉDITION  
2022



VOUS  
RÉGALE!

# Foire

INTERNATIONALE DE MARSEILLE

23 SEPTEMBRE  
> 03 OCTOBRE

PARC CHANOT

## zoom sur le village des food-trucks

Imaginé dans un esprit « guinguette », cet espace promet des dégustations et découvertes culinaires dans une ambiance festive. L'occasion de profiter de moments de détente et de convivialité en famille et entre amis. Il y en a pour tous les goûts : crêpes bretonnes, pâtes artisanales, hamburgers, fajitas...

### HALLE LA RÉGALADE - HALL 5

#### M. BoB

Pain Bun's de boulanger aux œufs et à la crème fraîche, haché frais du boucher assaisonné maison, compotée de tomates confites maison, véritable cheddar anglais affiné, inimitable sauce BoB, frites croustillantes cuites dans de la graisse de boeuf... autant de raisons de découvrir les burgers gourmands de M. BoB, dont les maîtres mots sont « Authenticité, Savoir-Faire, Proximité »...



#### Le chef mexicain

Traiteur artisan et chef cuisinier, natif du pays aztèque, Le Chef Mexicain propose une carte 100% traditionnelle. Les plats sont végétariens, vegans, sans gluten, avec ou sans piment, et avec ou sans viande. Fajitas, quesadillas, guacamole, et bien d'autres recettes à découvrir !



### 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