



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
30 septembre 2026

1^{ÈRE} ÉDITION DU FESTIVAL FARCE ATTACK À LA FOIRE DE MARSEILLE

Les samedi 3 et dimanche 4 octobre, **le festival Farce Attack met à l'honneur l'un des patrimoines culinaires les plus universels du bassin méditerranéen : la farce sous toutes ses formes !**

Durant tout le week-end, l'Allée de la Méditerranée de la Foire de Marseille **devient le théâtre de démonstrations culinaires animées par les chefs de Gourmed. Fabien Torrente, Lionel Levy, Adel Dakkar, Jean Claude de Lanfranchi, Mina Roubah-Roux, Mickael Feval, Christophe Thuillier, Ippei Uemura et bien d'autres** se succéderont pour présenter leur farce signature, partager leur savoir-faire, et réaliser leur création en direct devant le public. À l'issue de chaque démonstration, **les visiteurs seront invités à déguster les préparations et à échanger avec les chefs** autour de produits, des techniques et des traditions culinaires méditerranéennes.

Des légumes farcis aux boulettes kefta, en passant par les cromesquis, ces recettes traversent les cultures et les territoires, **de Marseille à Naples, de la Provence à la Sicile, de la Grèce au Maghreb**. Elles racontent une histoire de transmission, de créativité, de générosité et de partage.



SAMEDI • 03 OCTOBRE 2026	
DÉMONSTRATIONS & DÉGUSTATIONS	
10 H — 11 H	GILLES CARMIGNANI Raviolis de bouillabaisse
11 H — 12 H	CHRISTOPHE THUILLIER MESA, MARSEILLE Petit farcis aux crevettes, jus de têtes
12 H — 13 H	HAMZA DERAMCHI LE RELAIS 50, MARSEILLE Bourek Laâdjine au four — deux versions
13 H — 14 H	HAMZA DERAMCHI LE RELAIS 50, MARSEILLE Dattes farcies — deux versions
14 H — 15 H	THOMAS RORET LES CAVES HENRI IV, AIX-EN-PROVENCE Laitue farcie au crabe, crémeux de corail
15 H 15 — 16 H	DELPHINE ROUX CHEZ MADIE LES GALINETTES, MARSEILLE Pieds et Paquets
16 H — 17 H	CHRISTOPHE THUILLIER MESA, MARSEILLE Cromesquis de thon et sardines aux herbes et citron
17 H 30 — 19 H	FABIEN RUGI & CÉLINE BONNIEU LA BOÎTE À SARDINES, MARSEILLE Boulettes de sardines

DIMANCHE • 04 OCTOBRE 2026	
DÉMONSTRATIONS & DÉGUSTATIONS	
10 H — 11 H	CHRISTOPHE THUILLIER MESA, MARSEILLE Péquillos farci au fromage de Benoît
11 H — 12 H	ADEL DAKKAR LES BAINS BY NHOW, MARSEILLE Calamar farci aux crevettes et fenouil, jus de poisson safrané
12 H — 13 H	MICKAËL FÉVAL OLIVIA & MICKAËL FÉVAL, BOUC-BEL-AIR Terrine provençale, aïoli et gel pastis
13 H — 14 H	LIONEL LEVY ZANNIER ÎLE DE BENDOR, BANDOL Kébab végétarien, condiment baba ganoush
14 H — 15 H	MINA ROUBAH ROUX TRAITEUR MINA KOUK Boulettes méditerranéennes aux épinards, cœur fondant chèvre
16 H — 17 H	FABIEN TORRENTE LE PIGONNET, AIX-EN-PROVENCE Farce kefta, panures, crémeux aubergines
17 H — 18 H	IPPEI UEMURA TABI, MARSEILLE Sashimi de calamars provençal
18 H — 19 H	JEAN CLAUDE DE LANFRANCHI DALLOYAU, MARSEILLE Crostini de canard et jambon ibérique, bravas d'harissa

En partenariat avec



et



CONTACTS PRESSE - AGENCE LE BÜRO

Fanny Moutel - 06 60 17 43 72 - fanny.moutel@leburo-rp.com

Magali Petitjean-Droy - 06 73 75 35 95 - magali.petitjean@leburo-rp.com