

SAVIM

23^e
ÉDITION

SALON AUTHENTIQUE
DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE



Édition de Printemps

21 AU 24 MARS 2025
MARSEILLE • CHANOT



LES EXPOSANTS

LES VINS

Vallée du Rhône	p 3
Bourgogne	p 3
Jura	p 4
Alsace Lorraine.....	p 4
Sud-Ouest Languedoc Roussillon	p 4
Provence - Corse	p 5
Bordeaux	p 5
Val de Loire & Centre	p 6
Beaujolais	p 6
Champagne.....	p 6
Vins étrangers.....	p 6

BOISSONS ALCOOLISÉES

Armagnac, Cognac, Rhum, Whisky, Vodka, Gin	p 7
Bières artisanales.....	p 7
Cidres	p 7
Liqueurs, eaux de vie, apéritifs	p 7

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus de fruits & Limonades	p 8
---------------------------------	-----

SANTÉ & BIEN-ÊTRE

Huiles essentielles & cosmétiques	p 8
---	-----

TERROIR SALÉ

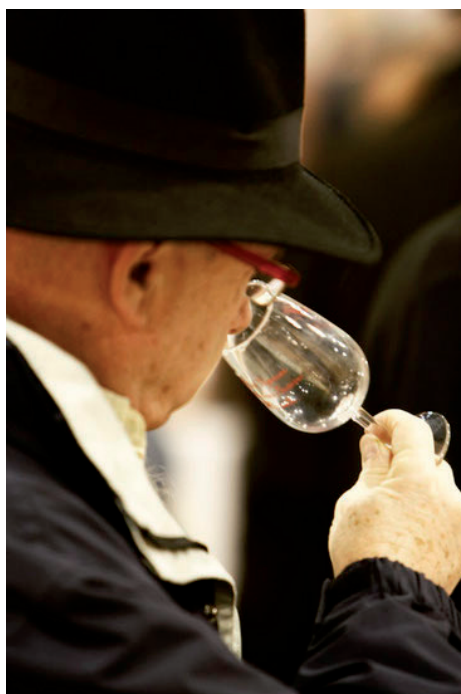
Condiments, épices & légumes en conserve	p 8
Conserves artisanales	p 9
Charcuterie fermière	p 9
Charcuterie artisanale	p 9
Truffe fraîche & produits dérivés	p 10
Foies Gras	p 10
Fromages & produits laitiers, producteurs fermiers	p 10
Fromages & produits laitiers, artisans	p 11
Huile d'olive	p 11
Huile de noix	p 11
Vinaigres.....	p 11
Huile de graines de courge.....	p 11
Pâtes fraîches	p 12
Viandes fermières : éleveurs	p 12
Fruits à coques	p 12
Pain artisanal de garde	p 12
Produits de la mer, fermes aquacoles et artisans-pêcheurs	p 13

TERROIR SUCRÉ

Cafés, thés & infusions.....	p 13
Artisans-chocolatiers.....	p 13
Confitures artisanales	p 14
Pâtisseries, confiseries	p 14
glacier artisanal	p 15
Miels	p 15

PLAN DÉTAILLÉ

.....	p 16
-------	------





VINS

VALLÉE DU RHÔNE

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
DOMAINE PESQUIÉ	MORMOIRON	A 36	AOC Ventoux	NOUVEAU BIO
DOMAINE DE LA PALUD	ORANGE	B 6	Châteauneuf-du-Pape	BIO
LES SOURCES DE LA MARINE	BELLEGARDE	C 11	Costières de Nîmes	BIO
DOMAINE DU FILS D'ÉOLE	ALBA LA ROMAINE	C 17	Vin naturel de la Vallée-du-Rhône	BIO ET NATURE
DOMAINE DES GRAVENNES	SUZE LA ROUSSE	C 18	Côtes-du-Rhône villages	BIO
CHÂTEAU DES FINES ROCHES	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	C 24	Châteauneuf-du-Pape	HVE
FAMILLE MANGANELLI	BEAUMES-DE-VENISE	D 5	Beaumes de Venise / Vacqueyras	BIO
MAISON BRUYÈRE ET DAVID	LA CHAPPELLE-VILLARS	D 15	Condrieu / Côte-Rôtie / St Joseph	NOUVEAU
DOMAINE DU COMTE CHRISTOPHE DE COURTEN	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	D 19	Châteauneuf-du-Pape	BIO
VILLA SAFRANIER	ORANGE	E 18 / 19	Rasteau / Châteauneuf-du-Pape	BIO
DOMAINE DE ROQUEVIGNAN	ROCHEGUDE	E 24	Côtes du Rhône Villages	NOUVEAU HVE
DOMAINE PATRICE MAGNI	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	F 10	Châteauneuf-du-Pape	
DOMAINE DE L'ESPIGOUETTE	VIOLES	F 14	Gigondas / Vacqueyras / Rasteau	BIO
CHÂTEAU DE BOUCHASSY	ROQUEMAURE	H 5	Lirac	CONVERSION BIO
CAVES CAROD	VERCHENY	H 11	Clairette de Die / Crémant de Die	BIO
DOMAINE COURBIS	CHÂTEAUBOURG	H 14 / H15	Cornas / Saint-Joseph	
DOMAINE DES REMIZIÈRES	MERCUROL	H 14 / H15	Hermitage / Crozes-Hermitage	
DOMAINE DES ROSIERS	AMPUIS	H 14 / H15	Côte-Rôtie	
DOMAINE CHRISTOPHE PICHON	CHAVANAY	H 14 / H15	Condrieu / Côte-Rôtie	
DOMAINE DE L'AGAPÉ	TULETTE	i 6	Côtes du Rhône Villages	NOUVEAU BIO
DOMAINE DE LA CAMARETTE	PERNES-LES-FONTAINES	i 20	AOP Ventoux	BIO



VINS

BOURGOGNE

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
DOMAINE SEVE	SOLUTRÉ-POUILLY	A 27	Pouilly-Fuissé	
DOMAINE PASCAL BONHOMME	VIRÉ	B 21	Viré-Clessé	
DOMAINE DES DUCS DE MAGENTA	SULLY	C 1	Chassagne-Montrachet / Bourgogne	
DOMAINE GERMAIN CHAMPAUD	NANTOUX	E 2	Pommard / Volnay / Meursault	
DOMAINE DES PEREGRINS (Eléonore MOREAU)	POUILLY-SUR-SEREIN	E 22	Chablis et petit Chablis	BIO
DOMAINE DUBOIS D'ORGEVAL	CHOREY-LÈS-BEAUNE	F 7	Chorey et Savigny-Lès-Beaune / Pommard	
DOMAINE DE LA CHÈVRE BLEUE	CHENAS	i 4	Pouilly-Fuissé	
DOMAINE PHILIPPE GAVIGNET	NUITS-SAINT-GEORGES	i 8	Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru	HVE
MANOIR DU CAPUCIN	FUISSE	i 10	Mâcon Solutré-Pouilly / Pouilly Fuissé	



VINS

JURA

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
DOMAINE DE SAVAGNY	CRANÇOT	H 17	Côtes du Jura, vin jaune, Château-Chalon	HVE



VINS

ALSACE LORRAINE

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
SCHUELLER Jean et fils	VOEGLINSHOFFEN	A 18	Alsace grand cru Hatschbourg	BIO
DOMAINE DU BOLLENBERG (CLOS SAINTE-APOLLINE)	WESTHALTEN	C 6	Vins d'Alsace et Eaux-de-vie, 40 variétés	BIO
DOMAINE Philippe SCHAEFFER	EPIG	F 18	Alsace, Crémant et Eaux-de-vie	BIO



VINS

SUD-OUEST LANGUEDOC ROUSSILLON

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
CLOS DES NINES	FABRÈGUES	A 7	Coteaux du Languedoc	BIO
CHÂTEAU BOISSET	VALFLAUNES	A 31	Pic Saint-Loup	
DOMAINE LES TROIS PUECHS	FOUZILHON	C 14	AOC Pézenas AOC Languedoc	BIO
DOMAINE LAFAGE	PERPIGNAN	C 20	Côtes-du-Roussillon / Muscat	HVE
DOMAINE BLANC PLUME	CAUDIÈS DE FENOUILLEDES	C 23	Côtes Catalanes	BIO DEMETER
MOULIN DE GASSAC	ANIANE	D 2	Vin de pays de l'Hérault / Languedoc	BIO
CHÂTEAU LA VILLATADE	SALLÈLES- CABARDÈS	D 6	AOC Minervois	HVE3 CONVERSION BIO
DOMAINE DE LA RENCONTRE	VIC-LA-GARDIOLE	D 13	Muscat de Mireval	BIO
DOMAINE IN VENTIS	RABASTENS	D 16	AOC Gaillac	BIO
MAS SEREN	MASSILLARGUES- ATTUECH	F 22	IGP Duché d'Uzès / IGP Cévennes	BIO
DOMAINE DE GUILHON D'AZE	LARÉE-CAZAUBON	G 2	Armagnac et Floc de Gascogne	
DOMAINE DE LONG-PECH	LISLE-SUR-TARN	G 10	Gaillac	
CHÂTEAU DES HOSPICES	CANET-EN-ROUSSILLON	G 13	Côtes du Roussillon / Muscat de Rivesaltes	HVE
MAS LLOSSANES	TARERACH	G 19	IGP Côtes Catalanes	BIO
DOMAINE VAYSSETTE	GAILLAC	G 23	Gaillac	
CHATEAU CATHERINE DE MONTGOLFIER	ARMISSAN	H 22	AOP La Clape / Languedoc	NOUVEAU BIO
PRIEURÉ SAINT-ANDRÉ	ROQUEBRUN	H 24	Saint-Chinian	
CHÂTEAU FLORIS	MONCAUP	i 2	AOC Madiran et AOC Pacherenc du Vic Bilh	
DOMAINE CAUHAPE	MONEIN	i 13	Jurançon	
DOMAINE LA BÉRANGERAIE	GREZELS	i 19	Cahors	HVE



VINS

PROVENCE CORSE

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
DOMAINE DES MASQUES	ST ANTONIN-SUR-BAYON	A 28	IGP Méditerranée	NOUVEAU BIO
CLOS SAINTE-MAGDELEINE	CASSIS	A 35	AOC Cassis, blanc et rosé	NOUVEAU BIO
DOMAINE LOU CAPELAN	LA CADIÈRE-D'AZUR	C 2	Bandol	BIO
BASTIDE DE BLACAILLOUX	TOURVES	C 12	AOC Coteaux Varois-en-Provence	HVE3 BIO
CHÂTEAU DES TROIS SAUTETS	MEYREUIL	C 19	Palette AOC	BIO
DOMAINE DU VALLON NOIR (Domaine Vounière)	POURRIÈRES	E 3	Côtes-de-Provence	BIO
LA VILLA ANGELI	ANTISANTI	E 10 / 11	AOC Corse	
DOMAINE GAVOTY	CABASSE	F 9	Côtes-de-Provence	BIO
DOMAINE ROUSTAN	LA FARE-LES-OLIVIERS	F 23	Coteaux d'Aix-en-Provence	BIO
CLOS DE TABAGUET	ALLAUCH	G 8	Côtes de Provence	BIO
DOMAINE CAPITAINE DANJOU (Légion étrangère)	PUYLOUBIER	H 6	Côtes-de-Provence	
DOMAINE DE SINACA VILLA	SENAS	H 10	IGP Méditerranée	CONVERSION BIO
CHÂTEAU DE MEYREUIL	MEYREUIL	H 18	Palette AOC	
CHÂTEAU DE CANCERILLES	SIGNES	H 21	AOC Coteaux Varois-en-Provence	BIO



VINS

BORDEAUX

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
VIGNOBLES VEDELAGO	LALANDE DE POMEROL	A 19	Lalande de Pomerol / Puisseguin Saint-Émilion	HVE
CHATEAU LA CROIX D'ARMENS	ST PEY D'ARMENS	A 34	Saint-Emilion grand cru	NOUVEAU
CHÂTEAU DE CACH	SAINT-LAURENT MÉDOC	B 4	Pauillac / Haut-Médoc	
CHÂTEAU DE ROL	SAINT-ÉMILION	D 9	Saint-Émilion Grand Cru	
DOMAINE DE LA GRAVE	BEYCHAC ET CAILLEAU	D 14	AOC Bordeaux supérieur	
VIGNOBLES XAVIER BELLARD	MÉRIGNAC	D 17 / 20	Saint-Émilion Grand Cru / Pomerol / Sauternes	
VIGNOBLES FABRIS	MONTAGNE	D 22	Pomerol / Lussac Saint-Émilion	
CHÂTEAU DUDON	BARSAC	F 1	Sauternes	BIO
CHÂTEAU LE PETIT DÉSERT	BERSON	G 1	Bordeaux	
CHÂTEAU L'ÉCRIN DE COULEYS, VIGNOBLES REBES	BEGADAN	G 14	AOC Médoc	
CHATEAU LA POINTE CHANTECAILLE	ST-EMILION	H 23	Saint-Emilion	NOUVEAU
CHÂTEAU GRAND PEYROU VIGNOBLES LAGUILLON	SAINT-ÉTIENNE DE LISSE	H 19	Castillon-Côtes de Bordeaux Saint-Émilion Grand Cru	



VINS

VAL DE LOIRE & CENTRE

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
DOMAINE TAILLANDIER	SAVENNIÈRES	B 18	Savennières / Coteaux du Layon	
DOMAINE DU MOUTON NOIR	CHANÇAY	C 21	AOC Vouvray	NOUVEAU
CHÂTEAU DE LA CORMERAIS	MONNIÈRES	E 12	Muscadet-sur-Lie et vins de Pays de la Loire	
MARIELLE MICHOT	ST ANDELAIN	H 9	Pouilly-Fumé	CONVERSION BIO
DOMAINE ANSODELLES	BENAIS	H 9	AOC Bourgueil	BIO
DOMAINE GODON	MENETOU - RATEL	i 5	Sancerre / Pouilly-Fumé / Menetou salon	



VINS

BEAUJOLAIS

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
DOMAINE PASSOT COLLONGE	VILLIE-MORGON	E 5	Morgon, Fleurie, Régnié, Brouilly	HVE
DOMAINE DESPRES-DESMURES	FLEURIE	D 18	Fleurie et Chiroubles	HVE
DOMAINE DE LA CHEVRE BLEUE	CHÉNAS	i 4	Moulin à vent / Chénas	
DOMAINE DE ROCHEFOLLE	SALLES-AUBUISSONNAS	i 16	Brouilly / Côte de Brouilly	HVE



VINS

CHAMPAGNE

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
CHAMPAGNE Herbert BEAUFORT	BOUZY	A 5 / 6	Champagne	
CHAMPAGNE VEUVE LANAUD	AVIZE	B 17	Champagne	
CHAMPAGNE WARIS-HUBERT	AVIZE	C 22	Champagne	
CHAMPAGNE JOËL CLOSSON	SAULCHERY	E 1 / 4	Champagne	
CHAMPAGNE SALMON	CHAUMUZY	E 9	Champagne	



VINS

VINS ETRANGERS

EXPOSANT	VILLE	STAND	PRODUITS	
VINS ARGENTINS	ARGENTINE	A 33	Andrés Riva, représentant exclusif des 3 domaines des régions de Mendoza, de Patagonie et de Salta	NOUVEAU
LE PONT CAUCASIEN	GEORGIE	D 8	Sélections de 3 domaines viticoles de Géorgie	
LA CAVE GARIBALDI	Italie	E 23	Sélection de quatre domaines de trois régions viticoles d'Italie.	NOUVEAU
AZIENDA AGRICOLA IL SARACENO	SICILE-ITALIE	F 15	Vins DOC de Sicile (cépages autochtones Nocera, Nero d'Avola)	BIO
CAVE THRACE	BULGARIE	F 20	Vins de garde de la région de Thrace	
MONTESOMMAYESUVIO DI NICOLA CAMPANILE	CAMPANIE - ITALIE	F 17	Domaine viticole dans le parc national de Vésuve en province de Naples (Campanie) Unique participation en France !	



BOISSONS ALCOOLISÉES

ARMAGNAC, COGNAC, RHUM, WHISKY, VODKA, GIN

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
LA KAZ A RHUM, Gil MAUREL, Producteur et affineur	BOUCHES-DU-RHÔNE	A 17	Créateur de 25 parfums de rhums arrangés et affineur de rhums, en fûts.	
LE COMPTOIR DE L'ALCHIMISTE, Hervé MERCIER METZ, distillateur indépendant	ALPES-DE-HAUTE-PCE	A 25	Liqueurs à bases de plantes des Alpes (Thym, arbrousse, verveine, menthe ...) Gin	BIO
LA RHUMIERE , ROMERIA DEL SOL Jean-Baptiste DERVAHAHIAN, distillateur	HERAULT	B 12	Cocktail pétillant à base de rhum et d'épices NOUVEAU	
DISTILLERIE CASTAN, vigneron	TARN	F 21	Whisky Occitan : VILANOVA	
DOMAINE DE GUILHON D'AZE, vigneron	LARÉE CAZAUBON	G 2	Armagnac, Flocc de Gascogne	
VILLAGE LA BELL'MARTINIQUE, Bruno PRIOUZEAU, producteur de punchs et distributeur	MARTINIQUE	G 24	Punchs aux fruits, Rhums AOC et produits régionaux	
COGNAC MOREAU ET FILS, vigneron	CHARENTE	H 20	Cognac / Pineau des Charentes	
DISTILLERIE SPIRITUM, Jean-Christophe LAUZIER et Justine LAUZIER-BUREL, distillateurs-indépendants	VAUCLUSE	i 3	Gin, Vodka, Verveine	
Maison Guillaume FERRONI, distillateur indépendant	AUBAGNE	i 18	Rhums, Whiskies, Gins et autres spiritueux	



BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES ARTISANALES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
BRASSERIE MEDUZ, Christophe Fresquet, Maître brasseur	GARD	A 23 / 24	Bières artisanales	
BRASSERIE ABBA, Maître brasseur	PIEMONTE - ITALIE	C 13	Bières artisanales	



BOISSONS ALCOOLISÉES

CIDRES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
L'ERABLIÈRE	CANADA	A 8	Cidre de glace du Québec NOUVEAU	
Jean-Pierre PRIE, Producteur-récoltant	CÔTES D'ARMOR	B 7	Cidre	BIO



BOISSONS ALCOOLISÉES

LIQUEURS, EAUX-DE-VIE, APÉRITIFS artisans-fabricants

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
BLANC DE NÈFLES	BOUCHES-DU-RHÔNE	A 4	Apéritif à base de vin blanc et de nèfles	
CHOCOLATE IN A BOTTLE	BELGIQUE	A 30	Vin pétillant à partir de raisins chardonnay et d'extraits de cacao et de noisettes	
EMPERY DE SEILLÈS	BOUCHES-DU-RHÔNE	B 1	Elixir de lavande à consommer pur ou en cocktail	
CLOS SAINTE-APOLLINE DOMAINE DU BOLLENBERG	WESTHALTEN	C 6	Liqueurs et eaux de vie d'Alsace	
SANTA TERESA LIQUORI	CAMPANI - ITALIE	E 17	Limoncello de Sorrento IGP, crèmes et liqueurs de fruits	
DOMAINE SAINT-GEORGES	CERESTE	F 8	Elixir des Alpes et plantes aromatiques	
MOLECULAR EXPERIENCE	ESPAGNE	G 22	Producteurs de perles de saveurs : Mojito, Mexicana, Gin tonic, Café au rhum, Vermouth, framboise NOUVEAU	



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

JUS DE FRUITS & LIMONADES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
LE JARDIN DES PAPES	VAUCLUSE	A 26	Producteurs de fruits et transformateurs : Jus de fraises de Carpentras, d'abricot du Mont Ventoux, de Muscat et de tomates	
Jean-Pierre PRIE, Producteur-récoltant	CÔTES D'ARMOR	B 7	Jus de pomme	BIO
LIMONADE DE GIALLA	CORSE	E 10 / 11	Limonades artisanales à l'eau de source, nature, au cédrat, à la clémentine et à la verveine	
AZIENDA AGRICOLA Francesco GANGEMI, producteur-récoltant	REGGIO DE CALABRE -ITALIE	G 3	Jus de bergamote pur	BIO



SANTÉ & BIEN-ÊTRE

HUILES ESSENTIELLES & COSMÉTIQUES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
LABORATOIRE SYDELLA	ALPES-DE-HAUTE-PCE	A 13 / 16	Huiles essentielles et cosmétiques naturels	
DOMAINE SAINT-GEORGES	ALPES-DE-HAUTE-PCE	F 8	Huiles essentielles et plantes aromatiques	
AZIENDA AGRICOLA Francesco GANGEMI, producteur-récoltant	REGGIO DE CALABRE -ITALIE	G 3	Produits dérivés de la bergamote : huiles essentielles	BIO
BLEU D'ARGENS, Producteur-récoltant	ALPES-DE-HAUTE-PCE	G 21	Soins de beauté avec des actifs 100% naturels à base de lavande fine	



TERROIR SALÉ

CONDIMENTS, ÉPICES & LÉGUMES EN CONSERVE

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BURGIO	SICILE-Italie	A 39 / 40	Tomates séchées de Sicile et produits dérivés, légumes apéritifs en bocaux, câpres	BIO
ANTICA MASSERIA DI PUGLIA, producteur	POUILLES -ITALIE	B 13 / 14	Olives AOP des Pouilles	
MAISON ARARAT	BOUCHES-DU-RHÔNE	F 16	Torréfaction artisanale de fruits secs	
AZIENDA AGRICOLA GUERRIERO ADELINA	CALABRE-ITALIE	F 19	Agriculteur-conservateur à Cosenza, piments de Calabre et produits dérivés, légumes et fruits en conserves	
SAFRAN LE CROCUS BLEU, Marie MONTAGNON et Jean-Michel LEGRAND	AUDE	G 9	Safran et produits dérivés	BIO
MAISON MARC, Florent JEANNEQUIN, agriculteur-transformateur	YONNE	H 2	Cornichons français et traditionnels en bocaux	
LE GOÛT, Eric MARTIN	BOUCHES-DU-RHÔNE	H 12	Vinaigres à la pulpe naturelle de fruits, chutneys et sels aromatisés	
VELOURS DE L'ABBAYE	SAÔNE-ET-LOIRE	i 15	Vinaigrerie artisanale proposant des velours de vinaigres cuits au chaudron	NOUVEAU
BIPIA, Jean-Louis SALABERRY	PYRÉNÉES ORIENTALES	i 22	Condiments au piment d'Espelette	
L'OURS ORANGE, Philippe DE MASCARENHAS	BOUCHES-DU-RHÔNE	J 8	Épices et thés du monde	



TERROIR SALÉ

CONSERVES ARTISANALES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS
BUDDULE-LES EDITEURS DU GOÛT	GARD	B 11	Tapas, rillettes, tartinables
AU PORC D'ATTACHE, traiteur	CÔTE D'ARMOR	C 15 / 16	Charcuteries et fromages du Nord
LA CONSERVERIE DES PAYS DE L'ADOUR	LANDES	i 14	Conserverie artisanale, plats cuisinés régionaux
CHARCUTERIE Gérard BONDIL, Pierre Bondil, artisan-charcutier	ALPES-DE-HAUTE-PCE	J 16	Pieds et paquets à la provençale, charcuterie et tapas de Provence
AU MARCHÉ DE RIQUEWIHR, Jean-Marie MARY, traiteur	HAUT-RHIN	J 18	Charcuterie, choucroute fraîche sous vide et en bocaux, foies gras et spécialités d'Alsace



TERROIR SALÉ

CHARCUTERIE FERMIÈRE Porcs élevés en liberté

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS
VIAGGIO IN SICILIA	SICILE - ITALIE	A 37 / 38	Salaisons de cochon noir de Nebrodi
FERME ELIZALDIA, Jean Baptiste LOYATHO, éleveur à Gamarthe	PYRÉNÉES ATLANTIQUES	F 2 / 3	Salaisons de porcs fermiers basques
FERME CASSAR, éleveur à Lombers	TARN	G 5 / 6	Salaisons fermières
SANGLIER DE PROVENCE, Famille Gaymard, éleveurs à Venelles	BOUCHES-DU-RHÔNE	H 7	Salaisons et terrines de sanglier
STEPHANE MANNEI, éleveur à Bocognano	CORSE	i 1	Porc noir Corse AOP (race Nustrale)
PIERRE MATAYRON, éleveur à Lasserade	GERS	J 4	Porc noir Gascon, bœuf et veau Gascons fermiers
DOMAINE REY, éleveur à Loubersan	GERS	J 17	Porc noir de Bigorre AOP



TERROIR SALÉ

CHARCUTERIE ARTISANALE Artisans - charcutiers

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS
IL DIVIN PORCELLO, charcutier-boucher	EMILIE - ROMAGNE ITALIE	B 19 / 20	Porchetta bio et charcuteries italiennes
LOU TENÇOU, artisan boucher-charcutier et salaisonier d'Auvergne	HAUTE-LOIRE	E 7	Saucissons et jambons d'Auvergne Spécialité exclusive : les cailloux Auvergnats
LES GOURMETS BRETONS, artisan-charcutier	FINISTÈRE	E 14 / 15	Véritable andouille de Guéméné faite main
Jean-François GRANIER, artisan-charcutier	TARN	F 11	Salaisons de Lacaune
AU FUMOIR VOSGIEN, famille BONGEOT, charcutier-boucher	VOSGES	H 16	Andouille du Val d'Ajol AOC
Charcuterie LINARD Père et fils, Artisans-charcutiers	AVEYRON	J 13	Salaisons artisanales
Pierre BONDIL, Artisans-charcutiers	ALPES-DE-HAUTE-PCE	J 16	Charcuteries sèches (jambons, saucissons...) et cuites (pâtés, andouillettes...)
CHARCUTERIE FONTANA, artisan-charcutier	CORSE	J 20	Charcuteries Corses



TERROIR SALÉ

TRUFFES FRAÎCHES & PRODUITS DÉRIVÉS

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
LENZI TARTUFI, artisan	CAMPANI - ITALIE	E 13 / 16	Truffes et produits dérivés de la truffe de Bagnoli	
LE LOZERIEN, artisan	LOZERE	F 13	Champignons sauvages séchés et velouté de champignons	



TERROIR SALÉ

FOIES GRAS Oies et canards élevés en liberté

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
LA FERME DE RAYSSAGUEL, Famille ROLLAND	TARN	B 5 / B 8	Foie gras du Tarn	
LA FERME DE CABROL - MAISON CABRIT	AVEYRON	D 3 / 4	Foie gras de l'Aveyron	
LA FERME ALBAN LABAN	BEARN	G 15 / 16	Foie gras du Béarn	
LA FERME ARNABAR, Mixel CURUTCHET-ETCHART	PAYS BASQUE	i 21	Foie gras du Pays Basque	
LA FERME DE PLEINEFAGE Thierry et Caroline TRIBIER	DORDOGNE	J 15 B	Fois gras du Périgord	
LE CANARD CHEZ DEGERT Famille DEGERT	LANDES	J 23	Foie gras des Landes	



TERROIR SALÉ

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS Producteurs fermiers

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
EXPLOITATION SANTA VENA Serena SANNA	HAUTE-CORSE	A 20	Fromages fermiers de brebis au lait cru et Brocciu AOP	NOUVEAU
GAEC D'ISEYE, Mathilde VANDAELE	PYRÉNÉES ATLANTIQUES	B 3	Tommes fermières de chèvre de la vallée d'Aspe	
ROQUEFORT LA PASTOURELLE	AVEYRON	D 1	Roquefort AOP	NOUVEAU
LA FERME CHAPELLE, Joost DE WIDT	LOT	F 24	Rocamadour AOP et fromages de chèvres fermiers	
ZIGRINO FORMAGGI, Franco VINCENZINA,	CALABRE-ITALIE	G 4	Fromages de montagne de brebis	
FERME OSSINIRI, Manu et Marion Ossiniri	PYRÉNÉES ATLANTIQUES	G 7	Fromages de montagne et d'estive/ Pyrénées	
LES SAVEURS DE LA TOUR, Véronique LAUR	AVEYRON	i 17	Roquefort AOC et tomme de brebis	
LA FERME CHAMBON, Famille CHAMBON	DOUBS	J 8 B	Produits laitiers du Doubs, comté et morbier AOP, cancoillotte, beurre et yaourts fermiers	
FERME DE LA ROSELLE Brigitte et Didier MAZARS	AVEYRON	J 9	Aligot et fromages fermiers	
LE MAS DU TRIDENT, Stéphane LEMERCIER	GARD	J 15	Fromages fermiers de brebis, et produits laitiers (unique fabricant de la tomme d'Arles)	
MARAÏN DE BARTASSAC, Hugues LATASTE	GIRONDE	J 24	Fromages fermiers de vache et chèvre, frais ou affinés jusqu'à 24 mois (plus de 30 recettes uniques sur le salon)	NATUREL



TERROIR SALÉ

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS Artisans

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
BIO SAVOIE, affineur	SAVOIE	J 5	Fromages de Savoie	BIO
PIER MARCO TALLONE, affineur	PIEMONT - ITALIE	J 11	Parmigiano Reggiano IGP et Parmesan au lait de bufflonne	
Sébastien RANDEYNES	AVEYRON	J 19	Tomme de brebis et de vache	
LA CREMERIE DU MARCHE, Pascal COLAS, affineur	DOUBS	J 21	Comté du Jura et Cancoillotte	



TERROIR SALÉ

HUILE D'OLIVE

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
ILIOS, Producteur et importateur	GRÈCE	C 5 / C 8	Huiles d'olive du Péloponnèse et de l'île de Corfou	
DOMAINE LES BASTIDETTES André Meiffre et fils, oléiculteurs	BOUCHES-DU-RHÔNE	D 11 / 12	Huile du pays d'Arles AOP Provence	BIO
MOULIN METI D'OLI, Alyn et Eric HASSLER, oléiculteurs et moutiniers	BOUCHES-DU-RHÔNE	E 21	Huile d'olive de Provence	NOUVEAU BIO
DOMAINE DE LA CAMARETTE, Nancy GONTIER, productrice	VAUCLUSE	i 20	Huile de Provence AOP	BIO
MAS DE L'ANGE, Patrick MONNIER, oléiculteur et moutinier	BOUCHES-DU-RHÔNE	J 10	AOP Les Baux	



TERROIR SALÉ

HUILE DE NOIX

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
FERME DE PLEINEFAGE Thierry et Caroline TRIBIER, Producteurs-récoltants	DORDOGNE	J 15 B	AOP Noix du Périgord	BIO
Nathalie BLACHON, Productrice-récoltante	DRÔME	J 6	AOP Noix de Grenoble	



TERROIR SALÉ

VINAIGRES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
Jean-Pierre PRIE, Producteur-récoltant	CÔTES D'ARMOR	B 7	Vinaigre de cidre	BIO
LE GOÛT, Eric MARTIN, producteur	BOUCHES-DU-RHÔNE	H 12	Vinaigres à la pulpe naturelle de fruits	



TERROIR SALÉ

HUILE DE GRAINES DE COURGE

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
VALCONIE, Solène et Rémi Thévenet, producteurs	EURE-ET-LOIRE	G 20	Huile de graines de courges	



TERROIR SALÉ

PÂTES FRAÎCHES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUIT	
PASTA PASSIONI, fabricant	PIEMONT - ITALIE	B 9 / 10	Gnocchis fabriqués sur place au salon	
LES RAVIOLES DE ROYANS, Olivier PAPAURÉ	DRÔME	J 22	Véritables ravioles de Royans	BIO



TERROIR SALÉ

VIANDES FERMIÈRES Animaux élevés en liberté

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
LA FERME DE CABROL - MAISON CABRIT Famille CABRIT, éleveurs	AVEYRON	D 3 / 4	Veau fermier d'Aveyron et du Ségala, volailles fermières	LABEL ROUGE
LA FERME DE PLEINEFAGE, Thierry et Caroline TRIBIER, éleveurs	DORDOGNE	J 15 B	Porc fermier et volailles fermières	
Pierre MATAYRON, éleveur à Lasserade	GERS	J 4	Viande fermière de Porc Gascon	
Sébastien RANDEYNES, éleveur	AVEYRON	J 19	Boeuf fermier de race Aubrac	
TAUREAU DE CAMARGUE, artisan-boucher	AIGUES-MORTES	J 14	Viandes fraîches et salaisons de taureau de Camargue AOP	
LE MAS DU TRIDENT, Stéphane Lemerrier, éleveur	GARD	J 15	Agneaux fermiers	



TERROIR SALÉ

FRUITS A COQUES : PRODUCTEURS

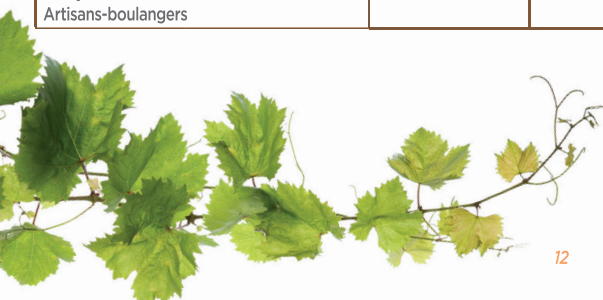
EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
VALCONIE, Solène et Rémi Thévenet, producteurs	EURE-ET-LOIRE	G 20	Graines de courges torrifiées, salées et sucrées	
LA FERME DE PLEINEFAGE Thierry et Caroline TRIBIER, producteurs	DORDOGNE	J 15 B	AOP Noix du Périgord	BIO
TASTÉLANGHE, producteur-récoltant	PIEMONT - ITALIE	F 4	Noisettes IGP du Piémont et produits dérivés : pâte pure, pâtes à tartiner, gâteau, noisettes recouvertes de chocolat et truffes au chocolat	
Nathalie BLACHON, Productrice	DRÔME	J 6	AOP Noix de Grenoble	



TERROIR SALÉ

PAIN ARTISANAL DE GARDE

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
BOULANGERIE PAIN PAN !, Rémy CERESOLA et Vincent BIRON Artisans-boulangers	BOUCHES-DU-RHÔNE	J 15 A	Boulangerie de quartier	BIO





TERROIR SALÉ

PRODUITS DE LA MER : Fermes aquacoles ou artisans

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
COS BLEUE, artisan	BOUCHES-DU-RHÔNE	A 22	Poutargue, Melet, soupe de poissons de roches	
Mamie MONNIER, Christophe Monnier, artisan	BOUCHES-DU-RHÔNE	B 22	Corail d'oursins d'Islande en verrine Tarama de poissons et de caviar	
LES SALAISONS DU GOLFE, Jacques ALLEHAUX, salaisonnier	MORBIHAN	C 9 / 10	Saumon sauvage fumé d'Alaska	
FERME AQUACOLE "LA TRUIITE DES PYRENEES" Famille POMAREZ, depuis 1953	HAUTES PYRÉNÉES	D 21 / 24	Truite fumée et produits dérivés	
LA COMPAGNIE BRETONNE, Jean-François FURIC, producteur	FINISTÈRE	H 3 / 4	Conserverie artisanale : soupes de poissons et rillettes, sardines, maquereaux et thon blanc germon en boîte	
ONAKÉ, Michel LARRAMENDY, artisan Fumerie du Pays Basque	PYRÉNÉES ATLANTIQUES	i 24	Saumon d'Ecosse et d'Irlande, nature et au piment d'Espelette	BIO
ATELIER DU SEL CAMARGUE, artisans	GARD	J 12	Sel fin et gros naturel et aromatisé, riz de Camargue	
Simon JULIEN, ostréiculteur	HÉRAULT	J 2	Fruits de mer crus et gratinés	
SCARLETTE LE CORRE, marin-pêcheur, conservateur et algocultrice au Pays Bigouden	FINISTÈRE	J 7	Foie de lotte et rillettes, soupe de poissons de roches de l'Atlantique et bisque de tourteaux. Scarlette Le Corre cultive, récolte et transforme les algues alimentaires depuis plus de 20 ans	



TERROIR SUCRÉ

CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
L'ATELIER DU CAFÉ, Julien HURARD, torréfacteur	GARD	H 1	Café artisanal torréfié à l'ancienne Dosettes compatibles Nespresso 3	
AZIENDA AGRICOLA Francesco GANGEMI, producteur-récoltant	REGGIO DE CALABRE -ITALIE	G 3	Produits dérivés de la bergamote : infusions	BIO
TERRE ET VOLUP'THÉ	VAR	G 11 / 12	Plus de 100 références de thés et de tisanes	BIO
L'OURS ORANGE, Philippe de Mascarenhas	BOUCHES-DU-RHÔNE	J 8	Epices entières et moulues, sels et poivres du monde, thés	



TERROIR SUCRÉ

ARTISANS-CHOCOLATIERS

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
ESSENTIELS DE CHOCOLAT, Guy ROUX	TARN	A 2 / 3	Chocolat sans sucres (chocolatier champion de France, vice champion du monde)	
L'ESPERANTINE DE MARSEILLE, Francesco MARTORANA	BOUCHES-DU-RHÔNE	C 3 / 4	Chocolats à base d'huile d'olive	
TASTÉLANGHE, producteur-récoltant	PIEMONTE - ITALIE	F 4	Noisettes IGP du Piémont et produits dérivés	
L'ÉTOILE DE DÉLICE , Yannick Jaume	VAUCLUSE	G 17 / 18	Chocolats, spécialité de la maison : la melonnette (ganache fondante au melon)	
RODY CHOCOLATERIE	LOT ET GARONNE	i 9 / i 12	Sélection de chocolats 100% pur beurre de cacao	
CHOCOLATERIE Denis DAUBOS	LANDES	J 3	Chocolats millésimés, canelés	



TERROIR SUCRÉ

CONFITURES ARTISANALES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
AZIENDA AGRICOLA Francesco GANGEMI, producteur-récoltant	REGGIO DE CALABRE -ITALIE	G 3	Produits dérivés de la bergamote : confitures, bergamote confite	BIO
Jean-Christophe MICHELET, Double champion du monde des confituriers 2019	INDRE	H 8	Confitures d'exception	NOUVEAU
MAS DE L'ANGE, Patrick MONNIER, producteur-conservateur	BOUCHES-DU-RHÔNE	J 10	Confitures aux fruits et aux légumes de Provence	



TERROIR SUCRÉ

PÂTISSERIES, CONFISERIES

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS	
L'ERABLIÈRE Famille LEFEBVRE	CANADA - QUEBEC	A 8	Producteurs de sirop d'érable pur et de canneberges	NOUVEAU
BISCUITERIE DE MOUSTIERS	ALPES-DE-HAUTE-PCE	A 9 / 12	Navettes, croquants et biscuits de Provence	
DOUCEURS DES ROHAN, artisans-fabricants	MOSELLE	A 10 / 11	Guimauves et pâtes de fruits naturelles, caramels salés	
Pierre PAYAN, confiseur-nougatier	HAUTES ALPES	A 14 / 15	Nougats blancs et noirs	
MAMIE BOURBON	MADAGASCAR	A 21	Producteur de Vanille et d'épices depuis 3 générations	
BISCUITERIE ARTISANALE NAVARRO	VAR	B 2	Croquants et navettes de Provence	
LES DÉLICIES DE JULIETTE, Stéphanie SAROCCHI, artisane	CORSE	B 23 / 24	Beignets artisanaux au brocciu salés ou sucrés et spécialités Corses.	
L'ÉTOILE DU BERGER (GAEC)	ALPES-DE-HAUTE-PCE	C 7	Poires Sarthe confites	BIO
POGNES DE ROMANS SAINT-DONAT	DRÔME	D 10	Véritable Pognes de Romans	
PASTICCERIA BRUSA, artisan-pâtissier depuis 1974 à Biella	PIÉMONT-Italie	D 23	Biscuits typiques (baci di dama, torcetti, amaretti, nocciolini, sans sucre et sans glutens), gressins, Pandoro	NOUVEAU
LES FRUITS ÉTOILÉS, Christophe GOGANIAN, artisan-fabricant	BOUCHES-DU-RHÔNE	E 6	Pâtes de fruits classiques ou revisitées	
AZIENDA AGRICOLA TASTÉLANGHE, producteur-récoltant	PIÉMONT - ITALIE	F 4	Gâteau de noisettes, pâtes à tartiner aux noisettes, noisettes recouvertes de chocolat	
NICOLAS & CO	VAUCLUSE	F 5 / 6	Pains d'épice à l'ancienne et macarons aux amandes	
PÂTISSERIE CROCCANTERIA	LOMBARDIE - ITALIE	F 12	Croquants (spécialité de Bergame) et crèmes de pistache	
LE PIC BIGOURDAN, Françoise et Dominique BOITON	HAUTES PYRÉNÉES	H 13	Gâteaux à la broche et spécialités pâtisseries	
LE PETIT CÉVENOL, artisan-récoltant	GARD	i 7	Gâteaux à la châtaigne sans gluten	
LES DÉLICIES DE GASQUE, Jean-Pierre PRADEAUX, producteur-récoltant	LOT ET GARONNE	J 1	Pruneaux d'Agen AOP et abricots secs	





TERROIR SUCRÉ

GLACIER ARTISANAL

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS
HAMOV	BOUCHES-DU-RHÔNE	A 1	Glaces libanaise artisanales, à base de mastic de pistachiers lentisques
GLACES ARTISANALES CASALINI	BOUCHES-DU-RHÔNE	J 3A	Artisan-Glacier à Florence, depuis 1962 Atelier de fabrication à Fuveau



TERROIR SUCRÉ

MIELS

EXPOSANT	DÉPARTEMENT	STAND	PRODUITS
AU ROYAUME DES ABEILLES, Sébastien PASSAGIO, apiculteur-récoltant	BOUCHES-DU-RHÔNE	D 7	Nougats et confiseries d'Allauch, chiques et suce-miel
Pierre-Marie GUIRAUD, apiculteur-récoltant	ALPES-DE-HAUTE-PCE	F 8	Miels et produits dérivés
MIELLERIE DES EYSSAUTS, Silvère BRU, apiculteur-récoltant	BOUCHES-DU-RHÔNE	i 11	Miels et produits dérivés

INSCRIVEZ-VOUS SUR PLACE AUX COURS D'INITIATION À LA DÉGUSTATION DU VIN

dispensés par des Maîtres Sommeliers

3 séances d'une heure chaque jour - Places limitées à 24 personnes par séance
(cours vendredi, samedi et dimanche)

13^h, 15^h et 17^h - Inscription à l'accueil (5€)

PROCHAIN RENDEZ-VOUS :

SAVIM

ÉDITION D'AUTOMNE

MARSEILLE - PARC CHANOT HALL 3

21 AU 24 NOVEMBRE 2025

Avec la présence de 450 producteurs



PREMIER SALON DE FRANCE DE LA GASTRONOMIE

PLAN DE CIRCULATION HALL 8



COURS DÉGUSTATION

