

# MPG, QUE LA FÊTE COMMENCE !

DOSSIER DE PRESSE  
11 juin 2021

© C. Dutrey

## MPG, QUE LA FETE COMMENCE !

Vitaminée, pétillante, surprenante, c'est la promesse de l'édition 2021 de Marseille Provence Gastronomie. Depuis le premier opus MPG2019, orchestré par le Département des Bouches-du-Rhône et mis en musique par Provence Tourisme, Marseille Provence Gastronomie confirme son engagement en faveur de la qualité des produits du terroir, des savoir-faire locaux et de l'art de vivre en Provence. Les événements à venir témoignent de cet hymne au partage d'une alimentation simple et saine avec une programmation qui va rayonner sur l'ensemble des Bouches-du-Rhône.

Entre le 1<sup>er</sup> et le 29 juillet, 20 **DÎNERS INSOLITES\*** auront lieu sur tout le territoire des Bouches-du-Rhône, mêlant les meilleurs ingrédients d'un moment d'exception : le talent d'un chef, un site détourné pour l'occasion, les splendeurs de la Provence et une performance artistique pour célébrer gastronomie et patrimoine. La mise en bouche s'avère exaltante, Georgiana Viou, Lalaina Ravelomanana et Michel Portos seront les hôtes de la Digue du large à Marseille, là où se tiendront les trois premiers dîners qui ouvriront la saison 2021.

Rendez-vous le 5 septembre prochain, sur la Corniche Kennedy à Marseille, pour **LE GRAND BANQUET**. Une (très) longue table y sera dressée, face à la Mer, pour 550 invités, (bénévoles ayant œuvré à la préparation des repas durant la crise sanitaire), une manière de saluer l'effort collectif réalisé durant la pandémie.

En septembre, le **MPG STREET- FOOD FESTIVAL** s'installera en plein cœur de Marseille, 3 jours pour fédérer, rassembler autour d'un événement festif, populaire mêlant cuisine de rue et culture avec les talents culinaires et artistes du territoire !

Place sera faite en septembre à une armada de chefs cuisiniers en pleine nature ! **3 PIQUE-NIQUES EN VUE** dans les domaines départementaux et le Parc National des Calanques pour profiter de l'été indien les pieds dans l'herbe, en dégustant une «box gastronomique».

De septembre à octobre, **LA HALLE ITINÉRANTE** verra le jour durant 2 week-ends, ou comment valoriser, concentrer le meilleur de notre destination gastronomique dans une halle qui se déplacera d'Arles à Aix-en-Provence. Cooking shows, dégustations de produits et de vins, espaces restauration... tout pour ravir une population friande de circuits courts et de produits authentiques.

De novembre à décembre, la halle itinérante se parera d'un habit de lumière pour devenir **LA HALLE DE L'AVENT** et annoncer les fêtes de fin d'année.

Sans oublier **LE NOUVEL ESPACE ÉPHÉMÈRE MPG** dédié à l'excellence des produits du territoire au cœur de la cité phocéenne, ouvert au public de 10h à 18h en semaine. Situé au Cours Saint-Louis, dans les anciens locaux du célèbre écailler Toinou, Marseille Provence Gastronomie se décline en vitrine des savoir-faire locaux et en un espace d'échange et de partage ouvert sur la Provence.

## **LA GASTRONOMIE EST UNE PART ESSENTIELLE DE L'ADN DE LA PROVENCE, DESTINATION TOURISTIQUE LEADER EN FRANCE**

Cette identité repose à la fois sur des traditions culinaires, sur une dynamique créative très innovante, portant sur des domaines aussi variés que l'alimentation-santé, la création artistique, la fête ou tout simplement l'art de vivre.

Les enjeux sont multiples : valorisation de la filière agricole, accroissement de l'attractivité du territoire, promotion de l'identité du territoire, le tout derrière une ambition collective qui a rassemblé tous les acteurs institutionnels et privés concernés : inscrire la gastronomie dans un projet global pour en faire un véritable levier de développement durable.

Aujourd'hui, notre crédo reste simple : développer une gastronomie et un tourisme conformes à l'esprit de ce territoire, célébrer ce qui anime et fait vibrer la Provence : le plaisir de partager une alimentation simple, avant tout riche de la qualité de ce que produit sa nature, grâce aux producteurs, aux viticulteurs, aux artisans et aux restaurateurs.

Ce goût de l'essentiel sans artifice est notre culture et cet art de vivre prend toute sa valeur lorsqu'il s'exprime dans les lieux d'exception que renferme la Provence.

Toute la programmation : **[www.mpgastronomie.fr](http://www.mpgastronomie.fr)**

Contact presse : Christelle Giudicelli – [cgiudicelli@myprovence.fr](mailto:cgiudicelli@myprovence.fr)- 04 91 13 84 14

---

# UNE SYMPHONIE D'ÉVÉNEMENTS

MPG célèbre les savoir-faire et les savoir-être du territoire des Bouches-du-Rhône afin de révéler et de magnifier l'ensemble des acteurs de la filière de la gastronomie, de la production à la transformation, de la réalisation au service. MPG appelle à la fête, à la rencontre de chefs, au partage, à la solidarité... une invitation à un voyage gastronomique.

## LES DÎNERS INSOLITES « L'alliance de la gastronomie, la culture et le patrimoine »

### JUILLET

Les Dîners Insolites\* sont de ces moments magiques qui conjuguent le talent de nos chefs à des lieux magnifiques et insolites pour révéler la richesse de notre patrimoine culinaire. Leur esprit est résolument moderne, inventif, à l'image de notre territoire ! Durant tout le mois de juillet, ces banquets vont transporter les participants de paysages naturels en monuments historiques, de sites industriels en domaines agricoles. Une table sera dressée, comme un geste artistique pour 130 convives, dans des lieux détournés de leur vocation première. Cette table, en voyageant aux quatre coins du département, fera découvrir autrement de véritables pépites de notre territoire.

Maître de cérémonie, Emmanuel Perrodin, invitera chaque soir un chef différent à le rejoindre dans l'écriture de ce récit culinaire. Les cuisiniers joueront de toutes les ressources pour faire naître l'émotion dans un menu unique.

Etre inventif dans notre manière de valoriser notre territoire, montrer notre créativité et notre modernité en racontant nos traditions, faire naître l'émotion, c'est le pari de mêler tourisme et gastronomie.

*\* Les dîners insolites initiés et produits par Provence Tourisme sont réalisés par I.C.I - Les Grandes Tables, Emmanuel Perrodin et les chefs invités dans le cadre de MPGastronomie 2021*

## MISE EN BOUCHE



© C. Dutrey

### 2 JUILLET GEORGIANA VIOU

Georgiana Viou a grandi à Cotonou au Bénin, au sein d'une famille où la cuisine était une affaire aussi sérieuse que joyeuse. Après une participation à l'un des premiers Masterchefs, elle reçoit le Trophée Jeunes Talents et deux toques au Gault & Millau à Marseille pour le restaurant Chez Georgiana en 2015. Elle se chargera ensuite de la carte du restaurant La Piscine sur le Vieux port où elle officiera jusqu'en 2020.

#### DIGUE DU LARGE, MARSEILLE

Étroite mais longue séparation entre la ville et la mer, cette bande de béton et de pierres de 7 km de long, qui protège de la houle et des tempêtes les bassins de la joliette et les bateaux qui y stationnent, s'étend de la passe du Vieux-Port jusqu'à l'Estaque : c'est la jetée du large construite grâce aux pierres des Carrières.



## 13 JUILLET JULIEN LE GOFF

Le chef Le Goff illustre parfaitement le sens d'une cuisine équilibrée entre terre et mer, entre terroir et voyages, exprimant ainsi son histoire. Chacun des produits qu'il utilise lui est précieux et lui demande des trésors de précision et d'inventivité pour le travailler.

### CARRIÈRE DE BIBEMUS, AIX-EN-PROVENCE

À l'époque de Cézanne, les carrières étaient pratiquement à l'abandon. Le peintre y louait un petit cabanon où il pouvait mettre ses toiles à l'abri et même y coucher au besoin.

Outre le point de vue sur Sainte-Victoire, la nature présente partout, le site est une plongée dans le motif si singulier des roches oranges, aux formes géométriques dont Cézanne a tiré des œuvres saisissantes.



## 22 JUILLET HARRY CUMMINS

Mais qui aurait pu dire qu'un trio d'Anglais et de Canadiennes allait à ce point bouleverser les lignes de la cuisine provençale. Arles d'abord, où leur énergie fougueuse s'apprécie toujours au Chardon, et puis Marseille maintenant à La Mercerie. Harry Cummins est le cuisinier du trio. Amoureux de la France et de la Provence, il se forme notamment aux côtés de Jamie Oliver puis file à Paris avec Grégory Lemarchand, au Frenchie. Il est une des figures incontournables de la jeune cuisine.

### LES ALYSCAMPS, ARLES

Et si les Champs Elysées se trouvaient à Arles ? Cette allée des morts vertueux est un des trésors du département. Longtemps même elle en fut un des cœurs spirituels. Nécropole antique puis médiévale, son rayonnement est encore bien vivant. Située le long de la Via aurelia, elle est toujours l'un des quatre points de départ du pèlerinage pour Compostelle en France. A l'ombre des cyprès, les Alyscamps déploient une poésie troublante qu'ont relevé aussi bien Dante que Châteaubriand, Van Gogh ou Gauguin.

## L'HARMONIE DES DÎNERS INSOLITES

---

● Vendredi 2 juillet, Georgiana Viou  
La Digue du Large, Marseille

● Samedi 3 juillet, Lalaina Ravelomanana  
La Digue du Large, Marseille

● Dimanche 4 juillet, Michel Portos  
La Digue du Large, Marseille

● Mardi 6 juillet, Aurélien Cantrelle  
Clos Sainte-Magdeleine, Cassis

● Mercredi 7 juillet, Fabien Rugi &  
Céline Bonniou  
Tunnel de la Voie Douce, La Ciotat

● Vendredi 9 juillet, Ludovic Aillaud  
Château de Boulbon

● Samedi 10 juillet, Sébastien Richard  
Terre Ugo, Aix-en-Provence

● Dimanche 11 juillet, Coline Faulquier  
Domaine Richeaume, Puylobier

● Lundi 12 juillet, Noémie Lebocey  
La Digue Forme 10, Marseille

● Mardi 13 juillet, Julien Le Goff  
Carrières de Bibémus, Aix-en-Provence

● Mercredi 14 juillet, Sylvain Floutier  
Parc de l'ancienne Poudrerie, Miramas

● Jeudi 15 juillet, Sarah Chougnat  
Chapelle Saint-Sixte, Eygalières

● Lundi 19 juillet, Julien Diaz  
Oppidum de Saint-Blaize, Saint-Mitre-Les-  
Remparts

● Mardi 20 juillet, Sylvain Chabassieu  
Marais Salants, Salin-de-Giraud

● Jeudi 22 juillet, Harry Cummins  
Les Alyscamps, Arles

● Samedi 24 juillet, Nicolas Bottero  
Château Revelette, Jouques

● Dimanche 25 juillet, Ludovic Turac  
Abbaye de Saint-Pons, Gémenos

● Lundi 26 juillet, Guillaume Sourrieu  
Domaine de la Michelle, Auriol

● Mardi 27 juillet, Lieven van Aken  
Mas de la Pyramide, Saint-Rémy-  
de-Provence

● Jeudi 29 juillet, Dominique Frérard,  
La Durance, Mallemort

Programme sous réserve de modification.

### SEPTEMBRE



En Provence nous sommes « des grandes bouches » et nous l'exprimerons haut et fort lors de cet événement de rentrée. Street food, cooking shows, grandes tables, concerts et performances artistiques... MPG va se faire entendre, sentir, goûter ! En plein cœur de Marseille, 3 jours pour fédérer, rassembler autour d'un événement festif, populaire, mêlant cuisine de rue et culture avec nos talents culinaires et artistes du territoire !

## LES PIQUE-NIQUES EN VUE « La convivialité retrouvée »

---

### SEPTEMBRE



C'est le retour de l'un des événements coup de cœur du public en 2019. Les Pique-Niques en vue promettent une pause green et musicale dans les plus beaux domaines départementaux du territoire. Des chefs des Bouches-du-Rhône, leurs box gastronomiques, des vins locaux, des jeux à disposition, une scénographie champêtre et chic... Tout un programme dédié à la gastronomie et à l'environnement !

Trois dimanches de septembre pour embrasser la nature :

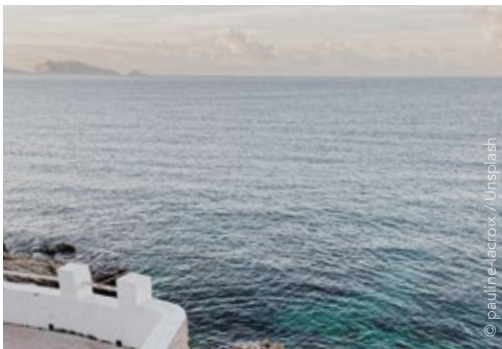
- « Pique-nique kids » dédié à la famille, au Parc Pichauris au cœur du Massif de l'Etoile et du Garlaban. Une journée où enfants et parents pourront goûter aux joies de la nature et de la gastronomie en participant aux ateliers cuisine, en gambadant parmi les nombreuses activités et jeux proposés ou tout simplement en s'allongeant sur l'herbe en écoutant les belles histoires des conteurs.
- « Pique-nique musical », une balade musicale en pleine nature dans un domaine départemental d'exception\*. Une ambiance cosy et relaxante assurée au son d'une musique acoustique dans un esprit « cool jazz » .
- « Pique-nique Planète », le 26 septembre prochain, dans le Parc des Calanques, avec des animations autour de la thématique de l'environnement et de l'alimentation durable. Un événement qui se doit d'être utile à l'éveil des consciences sur les fragilités de notre territoire et synonyme de sensibilisation à l'écoresponsabilité.

\*programmation en cours

## LE GRAND BANQUET « L'écho de la solidarité »

---

### 5 SEPTEMBRE



Sur la promenade de la Corniche à Marseille, le Grand Banquet prendra ses aises le 5 septembre prochain. Une grande table dressée pour 550 invités (bénévoles ayant participé à l'aide alimentaire durant la pandémie), face à la mer et au soleil couchant, avec au menu des assiettes gastronomiques élaborées par une brigade de chefs avec pour maestro Michel Portos.

Tout sera réuni pour un dîner inoubliable !

Ce Grand Banquet est co-organisé avec les Apprentis d'Auteuil, les Jardins du Cloître et les Casseroles solidaires.

## LA HALLE ITINÉRANTE « La valse des produits du terroir »

---

### OCTOBRE - NOVEMBRE



Le produit est au centre de notre gastronomie, cette cuisine du peu, qui a dû et qui a su s'accommoder de conditions difficiles, de sécheresse, de chaleur, pour délivrer le meilleur d'elle-même. Il est présent sur ce marché, cette halle, comme un voyage au cœur du territoire. Que ce soit sur le littoral, dans l'arrière-pays ou en Camargue, le produit est là, beau et bon, brut ou transformé, prêt à être dégusté sur place, à être rapporté dans sa propre cuisine.

La Halle itinérante est un concept innovant et une scénographie écoresponsable, proposant le meilleur des

productions locales sur l'ensemble du département.

Elle investira 2 communes du département, Arles et Aix-en-Provence, sur 2 week-ends. Stands avec vente directe, espace street-food, cooking shows, dégustations... Un véritable tiers-lieu itinérant du bien manger en Provence !

### NOVEMBRE- DÉCEMBRE

La halle se déclinera en Halle de l'Avent. Le concept se parera de ses plus beaux atours pour fêter les traditions du Noël provençal. Desserts, pompe à l'huile, vin cuit... comme autant de madeleine de Proust pour certains ou de délicieuses découvertes pour d'autres !



## JUIN - DÉCEMBRE



**TOUTE LA PROVENCE RÉUNIE EN UN LIEU** : Marseille Provence Gastronomie investit une adresse mythique du Cours Saint-Louis, en lieu et place du célèbre écailler Toinou, pour faire battre le cœur de la cité phocéenne au rythme des saisons en Provence.

Véritable vitrine de l'excellence des produits du territoire, l'espace éphémère MPG ouvre ses portes aux visiteurs de 10h à 18h en semaine, du mois de juin jusqu'à fin décembre 2021. Ode aux circuits-courts, à la valorisation des savoir-faire locaux, à l'histoire et à la saisonnalité des

produits provençaux, ce nouvel espace est également une invitation à la (re)découverte de la gastronomie en Provence. Les produits sélectionnés ont pour point commun leur provenance, leur qualité, leur écoresponsabilité et cette authenticité se dévoile en scannant directement les produits (via un QR code qui transmet les coordonnées du producteur). Dans cet espace se côtoient une vithèque des vins de Provence, une gamme d'huiles d'olive, des miels, des biscuits et des conserves de choix. Au fil des saisons, des coffrets-sélections se déclineront en différentes collections : Méditerranée, Camargue ou encore Provence. Comme une authentique balade à travers les destinations et les produits de Provence, l'espace éphémère entrainera également le public vers la découverte des événements Marseille Provence Gastronomie.

Cette nouvelle adresse MPG est un lieu de vie et d'échanges, où touristes et locaux peuvent partager leurs expériences autour de la découverte d'un produit, où socioprofessionnels et acteurs de la gastronomie peuvent tisser des liens, où de jeunes talents peuvent trouver l'inspiration. Le 1<sup>er</sup> étage de cet espace est justement dédié à l'émergence de nouveaux projets, par la mise en réseau d'institutionnels, chefs d'entreprises, acteurs de la gastronomie ou encore start-ups. Un studio vidéo sera le porte-voix d'ateliers-rencontres et des producteurs, artisans et restaurateurs locaux avec une programmation relayée sur les réseaux sociaux de Provence Tourisme. Un espace qui se vit avant tout, comme un prolongement au soutien de l'ensemble de la filière restauration mis en place dès le début de la crise sanitaire.

## FIERS DE NOS PRODUITS !

- 1<sup>er</sup> département de France pour la production de tomates, salades, courgettes, riz, olives.
- 1<sup>er</sup> département arboricole de la région avec pas moins de 11 663 hectares consacrés à l'arboriculture.
- Une grande ferme à ciel ouvert avec 226 000 ovins, 18 000 bovins et 14 200 ruches !
- Une appétence pour le bio : 22,8% de la Surface Agricole Utile régionale des Bouches-du-Rhône est cultivée en agriculture biologique.
- Des productions ancestrales... Les trois piliers de l'agriculture méditerranéenne que sont l'olive, le vin et le blé dur sont toujours au cœur de nos productions.
- ... Et uniques ! 12 000 hectares de rizières en Camargue, une grande campagne de replantation de l'amande, un foin d'exception réputé partout dans le monde... Autant de joyaux à préserver.

Le département des Bouches-du- Rhône affiche 44 produits sous le Signe d'Identification de la Qualité de l'Origine (SIQO), dont 32 viticoles.

Parmi les produits agricoles, on peut citer :

- Le Foin de Crau (AOP – AOC),
- L'huile d'olive de Haute-Provence (AOC – AOP),
- L'huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence (AOC – AOP),
- L'huile d'olive de Provence (AOC),
- L'huile d'olive d'Aix-en-Provence (AOP – AOC),
- Le miel de Provence (IGP et label rouge),
- Les olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence (AOC - AOP),
- Les olives noires de la vallée des Baux-de-Provence (AOC - AOP),
- Le riz de Camargue (IGP), •Le Taureau de Camargue (AOC-AOP),
- La Brousse du Rove (AOC)...



## LA GASTRONOMIE SYMBOLE DE NOTRE ART DE "VIVRE ENSEMBLE"

Positionner la Provence au niveau des territoires nationaux de la gastronomie tels que Bordeaux, Toulouse, Lyon, suppose de mettre en œuvre un projet spécifique et différenciant.

Le territoire provençal peut se prévaloir de paysages magnifiques, de caractéristiques culinaires, de savoir-faire spécifiques à travers une cuisine simple faite de produits du terroir et de produits débarqués. La Provence et Marseille en particulier se différencient dans le domaine de la convivialité et de l'hospitalité, par des pratiques et coutumes alimentaires où toute la dimension et les valeurs du vivre ensemble s'expriment à table.

La Provence, c'est aussi un certain art de vivre. Ici, le temps s'étire, sourit, se prend. La gastronomie est synonyme de moments de partage. Ici la table se veut bien plus qu'un espace d'expression culinaire. Elle représente les codes et coutumes d'une manière d'envisager l'expression de la mixité sociale, de l'abondance et de la saisonnalité.

La cuisine, c'est l'échange, le partage, le vivre ensemble.

## LA GASTRONOMIE & SES ENJEUX ÉCONOMIQUES

L'identité gourmande de la Provence est fortement liée aux enjeux et défis de la place de l'agriculture dans le territoire. Urbanisé sur le littoral autour des villes (Marseille, Martigues, La Ciotat...) et densifié dans le proche arrière-pays industriel et tertiaire (Marignane, Berre, Aix-en-Provence, Gémenos, Rousset...), à dominante agricole au nord et à l'est le long des vallées de la Durance et du Rhône, les Bouches-du-Rhône sont un département où s'affrontent des forces d'apparence contradictoires. L'attractivité de notre territoire accroît la pression foncière sur les terres arables, visées par des acteurs économiques (entreprises, promoteurs, commerces) stimulés par une demande croissante.

L'enjeu ? Trouver l'équilibre entre surfaces naturelles, bâties et agricoles. Mais il ne faut pas s'y tromper : l'agriculture est à la base de toute activité humaine. Sans elle, pas d'aliments, pas de nourriture, pas de vie ! La place réservée à celle-ci doit être mesurée à l'aune de son absolue nécessité et de sa capacité évidente à créer des emplois, dans les champs et dans les filières de transformation.



## L'AVENIR DU BIEN MANGER EN PROVENCE SE PENSE DÈS MAINTENANT

Petites exploitations, cultures diversifiées... nos agricultures locales sont capables d'alimenter un repas dans sa totalité, de l'entrée au dessert, en passant par le vin et les condiments. Une spécificité qu'on nous envie. Mais cette réalité sera-t-elle tenable à long terme ? La Méditerranée fait partie des «points chauds» de notre planète et les conséquences des changements climatiques y sont et y seront plus fortes qu'ailleurs. L'alimentation qui représente 27 % de l'empreinte carbone des ménages, reste un domaine dans lequel nous pouvons tous agir.

Chaque année dans le monde, environ 1,3 milliard de tonnes d'aliments est gaspillé. L'urgence d'une production et d'une distribution adaptées aux besoins de la population est donc vitale, la planète ne pouvant souffrir de dilapider ainsi ses ressources. Surconsommation ici, sous consommation là, et si la solution était dans le modèle séculaire méditerranéen ? Un système fondé sur la durabilité et l'équilibre entre la disponibilité et l'usage des ressources. Un système surtout réputé pour ses qualités nutritionnelles.

Basé sur un apport énergétique modéré et des produits légers (légumes, fruits, céréales...), le régime dit « crétois » favorise la longévité, la prévention de l'obésité et des maladies cardiovasculaires. En outre, la diète méditerranéenne peu consommatrice de lait, de viande et de sucre a tous les atouts d'une alimentation à faible empreinte carbone. Une raison supplémentaire de la préserver et de l'encourager. Sur une planète à la population toujours croissante, la sobriété peut répondre à cette exigence d'adaptation. Par des politiques avisées et des technologies de pointe, elle doit promouvoir des styles de vie durables et diffuser ce que des sociétés occidentales vertueuses encouragent, soit «les produits locaux, de saison et authentiques». Si en prime ils sont sains et savoureux, tout le monde y gagnera.



## MPG2019, LE BILAN CHIFFRÉ !

- Un territoire en fête : 1 100 événements sur 105 communes participantes
- Un élan populaire : 2 052 500 participants, l'année s'est révélée être un record en terme de fréquentation
- Un rayonnement mondial : à l'occasion de Good France
- 23 ambassades françaises aux 4 coins du monde ont fait la promotion de la gastronomie provençale
- La transmission au cœur de la manifestation : 856 événements dédiés aux collègues
- 1 687 retombées presse, locales, nationales ou internationales
- La brigade MPG2019 : 60 chefs et 150 talents de la gastronomie mobilisés
- Sur les personnes ayant participé à au moins un événement MPG2019, les commentaires sont positifs à 93% !

## MPG, L'ÉDITION 2020

Une programmation adaptée : **3 grandes opérations événementielles** avec l'Oursinade, la Grande Tournée & Sauve ton Resto

Une mise en lumière du département : **18 communes hôtes en 77 dates**

Un soutien affirmé à la filière gastronomie : **+ de 100 chefs et près de 200 producteurs, artisans ou viticulteurs**

Un engouement du public : **+ de 7 000 visiteurs**

Une information multicanal : des pages dédiées aux événements sur le site **myprovence.fr** et des relais d'informations sur les réseaux sociaux de Provence Tourisme et mpgastronomie.fr

Une visibilité : **+ de 100 articles presse, radio & TV et + de 40 médias**

## **MPG2019 A ÉTÉ POUR NOUS NON PAS UN ABOUTISSEMENT MAIS UN POINT DE DÉPART ! L'ÉVÈNEMENT A SERVI DE DE TREMLIN À LA MISE EN DYNAMIQUE DES ACTEURS PUBLICS, PRIVÉS ET ASSOCIATIFS.**

En Mars 2020 la crise sanitaire stoppe brutalement la vie économique du pays et nous oblige à repenser notre action. Dès l'entame de la crise, nous restons convaincus de l'importance de soutenir les acteurs de la filière même s'il nous faut revoir l'ensemble de nos programmes. Nous ne pouvons plus faire d'évènements à grosse jauge ? Qu'à cela ne tienne :

- Réduisons les jauges et travaillons avec les viticulteurs, les artisans et les restaurateurs sur des opérations de toute petite taille au cœur des villages
- Cherchons des mécènes qui mettront leurs invendus à disposition des chefs pour monter de vastes opérations de solidarité à destination des soignants, des enfants hospitalisés
- Louons un "Bustronome" pour développer la vente à emporter et stimuler la rencontre entre le résident et les producteurs ou les chefs locaux
- Regroupons les artisans, créons des coffrets, ouvrons un site en ligne pour stimuler la vente de chocolats ou de desserts de Noël
- Mettons à disposition un food truck pour aider les restaurateurs à aller à la rencontre de leurs clients avec la vente à emporter.

C'est ce dernier dispositif tout simple qui nous fait prendre conscience que **derrière un objectif modeste, celui de soutenir l'activité de restaurateurs en difficulté, on agit aussi pour développer les circuits courts, créer du lien entre ces opérateurs de la filière, rassembler les acteurs autour d'objectifs de préservation de l'environnement, des paysages, de la biodiversité.** Nous expérimentons, nous essayons, nous tentons, nous innovons, nous cherchons ensemble des réponses peut-être simples, peut-être de dimension modeste mais des réponses concrètes, capables d'insuffler un air nouveau. Nous sommes La Provence et sa filière gastronomie est résolument tournée vers la reprise et la sortie de crise.

**Alors que la fête commence !**

Missionné par le Département des Bouches-du-Rhône,  
Provence Tourisme agit en faveur de la coordination des  
acteurs et de l'attractivité de la destination.

À retrouver sur...

**[www.myprovence.fr](http://www.myprovence.fr)**

**PROVENCE TOURISME**

13 rue Roux de Brignoles  
13006 Marseille

Tél + 33 (0)4 91 13 84 13

Mail [info@myprovence.fr](mailto:info@myprovence.fr)

