



Communiqué de presse
5 août 2015



FÊTE DE LA GASTRONOMIE PROVENCE

Du 25 au 27 sept.2015

LA FÊTE DE LA GASTRONOMIE PROVENCE :

BOUCHES-DU-RHÔNE TOURISME S'ENGAGE AVEC PASSION POUR
DEPLOYER LA FETE NATIONALE DE LA GASTRONOMIE SUR LE TERRITOIRE
PROVENCE.

du 25 au 27 septembre 2015

Avec une quinzaine d'événements, Bouches-du-Rhône Tourisme soutient pour cette 1^{ère} année, un programme riche et inédit d'événements gastronomiques.

Chefs, producteurs et artisans se mobilisent pour permettre au plus grand nombre de goûter, sentir, découvrir, tester les richesses du patrimoine gastronomique provençal. Entre incontournables et innovations, **c'est tout un territoire qui s'attache à défendre ses talents et promouvoir le « bon goût »**. Ainsi, Bouches-du-Rhône Tourisme affirme le positionnement du département en tant que « **Destination Touristique Gastronomique** ».

Le produit sera au cœur de l'événement, de sa production locale à sa transformation par les habiles mains des chefs & artisans. Chapiteau culinaire, marchés paysans, pique-niques géants, cooking show... Le week-end vibrera à travers tout le département, d'Arles à Aubagne, de St Rémy à Marseille, les villes de Provence s'impliquent pour profiter de l'élan national.

DES MARCHÉS PIQUE-NIQUES

Il s'agit ici de capitaliser sur l'existant et de transformer un rendez-vous local en une fête conviviale. Marché et pique-nique de **Fuveau** (à l'occasion de la randonnée de la Montagne bleue), Marché

de producteurs de **Pélissanne** suivi d'un pique-nique dans le parc St Martin, Marché et repas sur la place de **Lançon-Provence**...

UN EVENEMENT PHARE

Précurseur, l'événement cassidain continue de porter haut les couleurs de la gastronomie et des vins de Cassis. La 6^{ème} édition des « **Vendanges Etoilées** » de Cassis valorisera encore cette année les accords Mer et Vins. Une très belle programmation autour des produits de la Mer et des vignobles cassidains qui a fait ses preuves ! Démonstrations de chefs, battles sur le port et dans l'eau sur un catamaran...marché de producteurs du Collège Culinaire de France... animations en ville, dans les écoles... Toute la ville vit au rythme de l'événement.

DES CREATIONS EXCLUSIVES 2015

À **St Rémy de Provence**, c'est **l'Hôtel de l'Image** qui accueillera les producteurs locaux dans son parc de 2 ha. Les chefs cuisineront sur place les produits apportés par leurs fournisseurs fétiches. Chacun pourra s'asseoir dans l'herbe pendant que les enfants iront s'initier au potager. C'est le chef Christophe Chiavola, fou de produits, qui a été emballé par l'idée de cet événement, et qui ouvre ses jardins le samedi : Ce sera l'événement phare des Alpilles.

En Camargue, **Les Marais du Vigueirat** inviteront le public à un grand marché de producteurs animé par la cuisine des chefs locaux qui alimenteront un pique-nique géant ; **le jardin partagé « l'Oasis » de Mas Thibert** organise un Chili con carne au taureau de Camargue et des animations enfants au potager ; **la Maison des Producteurs** au sud d'Arles vient d'ouvrir et proposera un apéritif dégustation le soir avec animation de Roger Merlin, le tout avec la complicité du **Parc Naturel Régional de Camargue**. Les chefs du **Conservatoire des Cuisines de Camargue** animeront une dégustation des produits locaux sur le **marché des Saintes-Maries-de-la-Mer** le vendredi midi.

À **Aix-en-Provence**, l'Office de Tourisme organise des apéros touristiques : les chefs aixois et producteurs locaux de Vignobles et Découvertes feront goûter leurs produits et leurs accords mets et vins au public dans ce lieu central de la ville.

DES INITIATIVES ENTHOUSIASMANTES !

À **Aubagne**, en écho au marché des producteurs du cours Voltaire, se tiendra "Le Chapiteau Culinaire". Un quintette de chefs, sous la houlette de Yannick Besset, réinterprète en direct les saveurs provençales issues des producteurs locaux selon le concept à la mode de la « street-food » et les tartines créatives. Ces saveurs sont accordées aux vins grâce à la présence de cavistes du territoire. Chaque convive est libre de composer son menu avant de le déguster sur des tables joliment colorées, décorées par la célèbre poterie Ravel. Deux journées résolument festives avec une fête musicale le samedi soir.

Le Musée « Raimu » à Marignane accueillera une conférence gourmande afin de mieux connaître la gastronomie appréciée de l'acteur fétiche des films de Marcel Pagnol. Les chefs locaux pourront à cette occasion faire découvrir lors d'une dégustation leurs créations de tartines « Raimu », inspirées par les goûts culinaires de l'acteur.

ET AUSSI

Durant ces 3 jours, des vigneron, apiculteurs, manades et conserveries de poissons ouvrent leurs portes : l'occasion de mieux connaître l'activité de ces artisans et de découvrir leur fabrication.

Des événements, en cours de finalisation, seront répartis sur l'ensemble du département, de la Camargue à l'Ouest, St Rémy de Provence au Nord, et Aubagne à l'Est.

UNE COLLABORATION EFFICACE & PERENNE

Cette opération a été coordonnée avec la complicité de tous les partenaires acteurs de la gastronomie sur notre territoire : tous les volontaires ont été associés au projet et notamment la Chambre d'Agriculture (pour le réseau de producteurs), le lycée hôtelier de Marseille (Mise à disposition d'élèves et opérations scolaires), le tout cuisiné par les chefs du réseau Tables 13 (restaurateurs engagés dans une démarche de qualité initiée par Bouches-du-Rhône Tourisme).

Programme détaillé sur www.visitprovence.com/fete-de-la-gastronomie

A PROPOS DE

BOUCHES DU RHONE TOURISME CREE ET PILOTE UN PROJET « GASTRONOMIE » qui a pour vocation de mettre en valeur les producteurs, artisans, chefs qui font la richesse culinaire du territoire, afin de faire rayonner la Provence en tant que « Destination Touristique Gastronomique ». **BOUCHES-DU-RHONE TOURISME** s'appuie ainsi sur l'événement national « Fête de la Gastronomie » **et COORDONNE PLUSIEURS EVENEMENTS CULINAIRES** pour poursuivre son action en la matière.

Missionné par le Conseil Départemental, **BOUCHES-DU-RHONE TOURISME** agit en faveur de la coordination des acteurs et de l'attractivité de la destination. Bouches-du-Rhône Tourisme sélectionne le meilleur de la destination. A retrouver sur www.visitprovence.com

CONTACT PRESSE

Agence le büro

Sandra Artoré – 06.03.43.60.25 – sandra@leburo-rp.com