



**Communiqué de presse  
du 14 septembre 2015**



**FÊTE DE LA  
GASTRONOMIE  
PROVENCE**

**EN CAMARGUE**

**Du 25 au 27 septembre 2015  
3 journées festives mettront à l'honneur  
nos talentueux chefs, producteurs et artisans camarguais !**

**Vendredi 25 septembre 2015 de 11h à 13h**

**DEMONSTRATION ET DEGUSTATION sur le marché des Saintes-Maries-de-la-Mer**

De 11h à 13h sur la place des Gitans, les chefs du Conservatoire de Cuisine de Camargue s'installent sur le marché pour faire découvrir les plus beaux produits de leur région. Démonstration et dégustations autour des légumes du marché, riz et taureau de Camargue.

Renseignements auprès de l'office de tourisme : 04 90 97 82 55  
Lieu : place des Gitans, 13460 Les Saintes-Maries-de-la-Mer

**Vendredi 25 septembre 2015 de 17h à 19h30**

**VENDREDI DU GOUT à la Maison des produits de Camargue**

Rendez-vous dans la toute nouvelle Maison des produits de Camargue pour découvrir nos produits locaux et déguster des « tartines » à base de volailles, fromages de chèvre, légumes et fruits de mer, spécialement élaborées par le chef Roger Merlin pour la fête de la gastronomie !

Le Parc naturel régional de Camargue, en partenariat avec le Conservatoire des Cuisines de Camargue, le Pays d'Arles et les producteurs du RDV Paysan, vous propose de découvrir les produits du terroir, en présence des producteurs qui présenteront leurs produits et leurs modes de production. Ce rendez-vous est également l'occasion de visiter cette maison « éco-construite », à base de matériaux naturels (ossature bois, mur en balle de paille de riz, toit végétalisé, etc.).

Au programme :

- Atelier - dégustation culinaire animé par le Chef Roger Merlin sur le thème de « tartines »
- Ateliers de découverte des différents produits de Camargue en présence de nombreux producteurs (AOP viande de taureau de Camargue, riz de Camargue, produits de la mer, vin de Camargue, volailles, fromages de chèvre, etc.)
- Echanges et dégustation conviviale autour des produits locaux achetés sur place

Renseignements au 04 90 97 10 40

Lieu : Mas du Sonnailler, RD 570 Route des Saintes-Maries-de-la-Mer, 13200 Arles

GPS : Lat 43.675257 / Long 4.605745

### Samedi 26 septembre 2015 à partir de 10h :

#### **FETE DE LA MILPA au jardin partagé de l'Oasis à Mas-Thibert**

L'association DEDUCIMA, en partenariat avec le Parc naturel régional de Camargue vous attend à 10h devant la mairie de Mas-Thibert où la Batoukada vous conduira jusqu'au jardin partagé de l'Oasis pour fêter la Milpa\*.

Au programme :

- 10h00 : Départ de la Batoukada devant la mairie du village
- 10h30 : Ouverture de la fête et démonstration de la culture des plantes sœurs (Milpa) dans le jardin potager
- 11h30 : Apéritif offert par l'association DEDUCIMA, animé par la Batoukada locale
- 12h00 : Repas au jardin avec un « **Chili con carne au taureau de Camargue** » réalisé à partir des plantes de la Milpa
- Tout au long de la journée : jeux pour enfants autour du potager, musiques mexicaines, buvette, etc.

*\* La Milpa est une association de plantes sœurs complémentaires (courge-haricot-mais) issue de la culture sud-américaine.*

Renseignements et inscriptions au repas au 06 30 99 43 38

Lieu : jardin partagé de l'Oasis à Mas-Thibert

GPS : Lat 43.535561 / Long 4.751691

## Dimanche 27 septembre 2015 à partir de 10h

### **MARCHE DE PRODUCTEURS ET PIQUE NIQUE aux Marais du Vigueirat**

Les Marais du Vigueirat et le Conservatoire du littoral, qui célèbre son 40ème anniversaire en 2015, participent à la Fête de la Gastronomie à travers une journée festive et un marché des producteurs où les agriculteurs présents sur le site, ainsi que les producteurs de Mas-Thibert et de la Camargue seront largement mis à l'honneur.

Au programme :

- 10h : ouverture du marché des producteurs (présentation des produits, dégustation et vente des produits)
- 10h, 15h et 16h30 : atelier de dégustation à l'aveugle animé par Roger Merlin du Conservatoire des cuisines de Camargue.
- 11h : présentation du jardin potager des Marais du Vigueirat
- 12h : restauration sur place avec les assiettes du jardin des Marais du Vigueirat et les grillades de taureau de Papa Joe.
- 14h : atelier confection de tisanes froides au jardin potager
- 15h : concert de musique cubaine avec le groupe Tierra Sabrosa, en partenariat avec le Conservatoire de musique du Pays d'Arles
- 16h : exposition et conférence sur l'évolution des paysages de Camargue avec Alain Dervieux, en partenariat avec l'Observatoire Photographique du Paysage de Camargue.
- Tout au long de la journée : découverte des sentiers de l'Etourneau, visites guidées en calèche ou à pied sur la Réserve naturelle nationale des Marais du Vigueirat.

Renseignements et inscriptions pour le repas, les ateliers et les visites guidées au 04 90 98 70 91 - visites.mdv@espaces-naturels.fr.

Lieu : Les Marais du Vigueirat, 13104 Mas-Thibert

GPS : Lat 43.535561 / Long 4.751691

### Tout au long de la fête de la gastronomie, rendez-vous directement chez nos producteurs :

> **La Maison du riz de Camargue** complètera son exposition permanente par une animation spécifique « Moissonnez votre riz ! ». Située au Mas de la Vigne à Albaron, la Maison du riz sera ouverte **du 25 au 27 septembre de 10h à 18h** pour vous faire découvrir la culture du riz en Camargue. Vous pourrez récolter votre bouquet de riz qui sera arrivé à maturité. Possibilité de pique-niquer sur place. Renseignements et réservation au 06 19 32 62 42 / 06 25 74 68 90 - maisonduriz@free.fr.

> « L'esprit du terroir, l'esprit de famille... », bienvenue au **Mas de Valériole**, domaine viticole en agriculture biologique situé à Gageron. La famille Michel sera heureuse de vous recevoir et vous faire découvrir sa passion pour le vin à travers une visite guidée de l'exploitation et une dégustation de vins, **le vendredi 25 septembre à 10h30**. Renseignements et réservation au 04 90 97 10 41 – hpmichel@wanadoo.fr.

> Venez découvrir les spécialités de la mer à la **Conserverie de poissons Ferrigno** de Port Saint Louis du Rhône qui ouvrira exceptionnellement ses portes lors de la Fête de la Gastronomie. Entreprise familiale de pêcheur en Méditerranée depuis 3 générations et seule conserverie française de poissons de la façade méditerranéenne, M. Ferrigno vous propose une visite guidée et une dégustation ses produits de la mer **le vendredi 25 septembre à 10h**. Renseignements et réservation au 04 42 86 01 21 - [contact@portsaintlouis-tourisme.fr](mailto:contact@portsaintlouis-tourisme.fr).

> Manadiers depuis plus de 30 ans, la famille Peytavin se fera un plaisir de vous accueillir à la **Manade Saliérène** à Saliers **le samedi 26 et le dimanche 27 septembre à 10h** pour une visite guidée de leur élevage de taureaux et de chevaux de race Camargue, et vous faire découvrir leurs produits fermiers en vente directe (saucissons, terrines, viande de taureau AOP). Renseignements et réservation au 04 66 87 45 57 – [manadesalierene@neuf.fr](mailto:manadesalierene@neuf.fr).

**L'ensemble des animations proposées est gratuit et sur réservation auprès des organisateurs et des producteurs**

**Pour tout renseignement sur le Fête de la Gastronomie en Camargue, contactez :**

**L'office de tourisme d'Arles :**

04 90 18 41 20 - [ot-arles@visitprovence.com](mailto:ot-arles@visitprovence.com)

Boulevard des Lices, 13200 Arles – [www.arlestourisme.com](http://www.arlestourisme.com)

**L'office de tourisme des Saintes-Maries-de-la-Mer :**

04 90 97 82 55 - [info@saintesmaries.com](mailto:info@saintesmaries.com)

5 av. Van Gogh, 13460 Saintes Maries de la Mer – [www.saintesmaries.com](http://www.saintesmaries.com)

**L'office de tourisme de Port-Saint-Louis-du-Rhône :**

04 42 86 01 21 - [contact@portsaintlouis-tourisme.fr](mailto:contact@portsaintlouis-tourisme.fr)

Tour Saint Louis - Quai Bonnardel, 13230 Port-Saint-Louis-du-Rhône  
[www.portsaintlouis-tourisme.fr](http://www.portsaintlouis-tourisme.fr)