MPG 2019

ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE

LE BILAN

ANNÉE DE LA GASTRONOMIE EN PROVENCE

MPG2019, UN PARI D'AVENIR POUR LA PROVENCE

Il est l'heure pour MPG 2019 de rendre son tablier mais cette aventure gastronomique, où toute l'excellence de la Provence s'est exprimée, va, à n'en pas douter, marquer durablement notre territoire.

Impulsée par le Département et portée par Provence Tourisme, MPG2019 aura été un incontestable succès.

Grâce aux 1 100 événements festifs proposés sur tout le territoire, nous avons pu redécouvrir les richesses de la gastronomie provençale dans des moments de partage, d'échanges et de convivialité.

MPG2019 a mis en valeur nos chefs mais aussi nos agriculteurs, nos producteurs, nos viticulteurs qui sont un véritable poumon économique pour la Provence.

Nous pouvons être fiers des produits des Bouches-du-Rhône ! Nous sommes le premier département français pour la production de tomates, de salades, de courgettes, de riz, d'olives. Nos cultures sont ancestrales : l'olive, le vin et le blé dur sont toujours au cœur de nos productions. Notre territoire est une grande ferme à ciel ouvert avec 226 000 ovins, 18 000 bovins et 14 200 ruches !

Cette richesse est l'expression de l'identité de notre territoire, elle renforce l'attractivité des Bouches-du-Rhône.

MPG 2019 a également alerté les consciences sur la nécessité d'une cuisine durable et responsable. Cette année a mis en lumière la nécessité d'apprendre à nos jeunes à manger équilibré, à manger des produits sains.

Le Département a ainsi mis en place un dispositif, "La Provence dans mon assiette", qui permet aux collèges de bénéficier d'une aide de la collectivité pour l'achat de fruits et légumes frais, de saison, produits localement ou issus de l'agriculture biologique.

Dans la même lignée, le Département a adhéré à la plateforme Agrilocal, qui permet aux agriculteurs provençaux d'être en contact direct avec les acteurs de la restauration collective.

La gastronomie est aussi un atout important pour accélérer le développement du tourisme dans les Bouches-du-Rhône. La restauration mais également l'hôtellerie, deux secteurs majeurs de notre économie, bénéficient de la dynamique créée par MPG2019.

L'économie, la culture mais aussi notre savoir vivre ensemble sortent grandis de cette expérience unique qu'a été MPG2019.

MARTINE VASSAL

PRÉSIDENTE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES BOUCHES-DU-RHÔNE
PRÉSIDENTE DE LA MÉTROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE

"2 052 500 PARTICIPANTS" ! CE CHIFFRE EXCEPTIONNEL EST L'IMAGE D'UNE RÉUSSITE.

Une année placée sous le signe de la gastronomie et pour laquelle le public a répondu présents au-delà de nos espérances. MPG2019 a été le fruit d'un travail orchestré par le Département et mis en musique par Provence Tourisme, pour une valorisation de l'identité Provence par-delà les frontières de notre territoire. Le défi a été relevé et rehaussé grâce aux visiteurs qui, au fil des 1 100 événements, ont prouvé leur attachement aux valeurs qui nous sont communes : la solidarité, la transmission, l'art de vivre.

Ce succès est également la résultante de l'exercice exigeant des partenaires de MPG2019, qui ont pris à cœur de participer à une programmation de qualité, faisant appel aux talents de notre territoire. Ces acteurs passionnés, plus d'une centaine, ont offert leurs savoirs, leurs produits, leur vision d'un événementiel ancré dans un terreau de respect. Chacun a su sublimer et partager ses connaissances sous le parrainage du bienveillant, chef étoilé Gérald Passedat qui a transmis sa passion pour son art, pour ses pairs, pour son terrain de jeu : la Provence.

MPG2019 a exalté nos saveurs au-delà de nos frontières, en partageant un regard franc sur la gastronomie locale, faisant de la Provence le lieu du bien vivre et du manger sain. Soyons fiers de nous laisser voir sous ce profil d'exigence et de connaissance de notre patrimoine culinaire. La gastronomie a été présentée sous ses multiples facettes ajoutant du corps au simple partage d'un repas. Il est question alors de transversalité de la gastronomie jetant des ponts entre d'autres disciplines : l'art, l'économie, le social. Apprécions ce parallèle entre gastronomie et culture qui s'est dessiné au fil des siècles, une construction commune de l'histoire de la Provence faite de métissages et nourrie de multiples influences comme une véritable ouverture au monde.

MPG2019 s'est clôturé avec panache et va poursuivre son récit pour l'année 2020. Fort du succès des manifestations les plus emblématiques de 2019, le festival se déclinera à nouveau sur l'ensemble du département, ponctuant l'année de rendez-vous incontournables. Les maîtres-mots seront : caractère, exigence, identité et modernité. Tout un programme à découvrir, redessinant les moments forts de MPG2019 en y ajoutant la juste dose de nouveautés très attendues.

DANIELLE MILON

PRÉSIDENTE DE PROVENCE TOURISME
VICE-PRÉSIDENTE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES BOUCHES-DU-RHÔNE
VICE-PRÉSIDENTE DE LA MÉTROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE DÉLÉGUÉE AU TOURISME

© R. Cintas-Florès

LE MOT DE GÉRALD PASSÉDAT, PARRAIN DE MPG2019

"Cette année, Marseille Provence Gastronomie 2019 a généré un bel engouement populaire. Cet événement dont j'ai été le fier parrain a révélé au public les talents créatifs et les ressources de notre belle région. Gourméditerranée, partenaire de ce projet, a rayonné par son implication et son dynamisme créatif.

Plus qu'une mise en lumière de notre culture et de nos traditions, j'ai pu découvrir une réelle prise de conscience massive citoyenne pour la sauvegarde de notre planète.

Aujourd'hui et plus que jamais, il est important de participer et cela passe par le tri des déchets, le respect de la nature, des richesses de la Méditerranée et son terroir.

Il faut croire en l'effet colibri : de petites actions peuvent mener à de grandes transformations et chacun à son échelle peut agir ! Que ce soit de façon individuelle ou collective.

Cette transformation passe aussi par le "manger sain". En Provence, nous bénéficions d'un enseignement ancestral grâce au régime crétois pour nous guider sur cette voix de l'équilibre. Une alimentation saine exempte de sucre, une abondance de fruits et légumes frais, de céréales, de légumineuses, d'huile d'olive et d'aromates, peu de viande et beaucoup de poisson : en voici les règles d'or.

C'est pourquoi, depuis plus de 20 ans au Petit Nice, j'ai banni toute viande et me consacre aux saveurs végétariennes et aux poissons de la Méditerranée. Ces poissons ne pourraient arriver à ma table sans les pêcheurs. Il faut redonner vie aux pêcheurs-cueilleurs et artisans qui réalisent chaque jour un travail magnifique avec passion et pugnacité. Ils méritent notre soutien absolu.

Ces circuits courts en direct avec les commerçants bénéficient de tous les avantages : qualité, fraicheur et savoir-faire. Un vrai trésor.

Mon rêve le plus fou et que je défends depuis plusieurs années : une halle réunissant les talents de notre région (producteurs, vignerons, artisans des métiers de bouche).

Un lieu unique dédié aux plaisirs gourmands, un lieu de convivialité, de partage et de formation. J'y crois !

Mon souhait pour le futur ? Que la cité phocéenne devienne une capitale gastronomique reconnue sur la scène internationale."

GÉRALD PASSÉDAT

CHEF 3 ÉTOILES
RESTAURANT LE PETIT NICE
À MARSEILLE

SOMMAIRE

INTRODUCTION - UN PÉRIPLE GOURMAND EN PROVENCE P.11

PARTIE 1 - UN TERRITOIRE EN FÊTE DE MARS À DÉCEMBRE P.12

A. UNE HISTOIRE DE PRINCIPES P.14
- UN GRAND RASSEMBLEMENT POPULAIRE, ADN DE LA MANIFESTATION P.14
- OUVRIR MPG2019 À TOUS LES PUBLICS P.15
- FÉDÉRER AUTOUR D'UN PATRIMOINE COMMUN ET VIVANT P.15
- EXPLORER LES CHAMPS DU FUTUR P.15
- CRÉER UNE EFFERVESCENCE D'ÉVÉNEMENTS P.15

B. UNE ÉPOPÉE GOURMANDE EN 3 TEMPS P.16
- L'AVENTURE, DE MARS À JUIN - 340 000 PARTICIPANTS P.17
- LE FESTIVAL, DE JUIN À OCTOBRE - 1 300 000 PARTICIPANTS P.20
- LA GÉNÉROSITÉ, DE NOVEMBRE À DÉCEMBRE - 410 000 PARTICIPANTS P.26
- ZOOM SUR LA RUE DE LA GASTRONOMIE P.30

C. LA FORCE DU COLLECTIF P.34

PARTIE 2 - UNE AUTRE MANIÈRE DE REGARDER LA GASTRONOMIE PROVENÇALE P.44

A. QUAND LES PROVENÇAUX REDÉCOUVRENT ET S'EMPARENT DE LEUR GASTRONOMIE P.46

B. QUAND LA GASTRONOMIE BOOSTE L'IMAGE ET L'ATTRACTIVITÉ DE LA DESTINATION P.54
- BILAN PRESSE P.55
- BILAN NUMÉRIQUE P.59

PARTIE 3 - LA GASTRONOMIE, UNE FILIÈRE STRUCTURANTE POUR NOTRE AVENIR P.68

A. MPG2019 AU SEIN DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL P.70

B. UNE FILIÈRE EN SOUTIEN À L'AGRICULTURE ET L'ARTISANAT P.72

C. UNE FILIÈRE INDISSOCIABLE DES PROBLÉMATIQUES ENVIRONNEMENTALES P.74

D. UNE FILIÈRE AU CŒUR DES ENJEUX DE TRANSMISSION ET DE VIVRE-ENSEMBLE P.76

PARTIE 4 - UNE VOLONTÉ : PÉRENNISER MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE P.84

A. LA GASTRONOMIE, NOTRE SIGNATURE TERRITORIALE P.86

B. MPG2020, NOUS AVONS RENDEZ-VOUS P.90

C. LE PROJET D'UN PÔLE GASTRONOMIE À L'IMAGE DE LA PROVENCE P.94

UN PÉRIPLE GOURMAND EN PROVENCE

À l'initiative du Département des Bouches-du-Rhône et porté par Provence Tourisme, Marseille Provence Gastronomie 2019 s'est déployé sur l'ensemble des Bouches-du-Rhône pour célébrer l'art populaire de la gastronomie.

De mars à décembre, à travers des manifestations prestigieuses ou des rendez-vous de proximité, toutes les communes des Bouches-du-Rhône ont mis à l'honneur, tour à tour, les saveurs, recettes et produits traditionnels du terroir issus des filières agricoles et viticoles locales.

Cette aventure collective d'un nouveau genre, associant talent, passion et créativité, a souhaité dynamiser le "made in Provence", revaloriser leur patrimoine aux yeux des Provençaux et valoriser la destination auprès des visiteurs en quête de qualité et d'authenticité.

MPG2019 a célébré 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.

MPG2019 s'est voulu être une année de fête, de rencontres de chefs, de marchés gourmands, de pique-niques avec vue, de potagers urbains... Une invitation à un voyage gastronomique.

L'heure du bilan est le moment d'évaluer ce que l'événement aura apporté à la Provence. Mais au milieu des marées de chiffres, il est important de souligner que l'année de la gastronomie n'est pas uniquement une addition de bons ingrédients. C'est l'occasion de rappeler que la gastronomie est la filière transversale par excellence. Agriculture, environnement, santé, emploi, culture et loisirs, la décrire, c'est dresser le tableau de nos coutumes, de nos usages, de notre manière de vivre ensemble aujourd'hui. Parler d'elle, c'est aussi s'interroger sur demain, sur notre modèle de consommation, sur l'avenir de nos terres agricoles et notre leg aux générations futures.

© T. Duval

-PARTIE 1

UN TERRITOIRE EN FÊTE

DE MARS À DÉCEMBRE

2 052 500 DE PARTICIPANTS

L'année s'est révélée être un record en terme de fréquentation. Le dispositif Flux Vision Tourisme* au service de MPG2019 a permis d'évaluer la présence des populations résidentielles et additionnelles diurnes et nocturnes, françaises et étrangères, ainsi que leur mobilité sur tout le territoire. L'élan populaire qui n'a cessé de croître tout au long de l'année atteste de l'engouement et de l'attachement du public à la gastronomie et aux valeurs qu'elle sème sur son sillage. Générosité, solidarité, tradition, transmission, savoir-faire, excellence, sont autant d'éléments fondateurs pour la Provence comme pour son patrimoine culinaire. Le recit bâti par MPG2019 a remporté une forte adhésion et avec un chiffre record de 93 % de commentaires positifs : les événements MPG2019 ont définitivement séduit le public.

© T. Duval

UNE HISTOIRE DE PRINCIPES

Pour raconter cette histoire, il fallait une conviction et des principes. Cinq ont été établis, permettant de fixer le cap et de mobiliser les ressources croisées du territoire.

UN GRAND RASSEMBLEMENT POPULAIRE, ADN DE LA MANIFESTATION

Des rassemblements les plus festifs aux interrogations les plus sérieuses, l'année de la gastronomie se sera attachée à rester événement populaire. Comment ? En invitant chacun à prendre part aux événements, sans jamais perdre de vue la notion de plaisir. L'année de la gastronomie a proposé le plaisir gustatif comme vecteur d'echange, de rapprochement et de réflexion. Un plaisir à infuser aussi dans les esprits des visiteurs extérieurs.

OUVRIR MPG2019 À TOUS LES PUBLICS

Faire de la gastronomie provençale l'affaire de tous, des grands chefs aux "anonymes" du quotidien. Par sa programmation festive, urbaine et villageoise, la manifestation s'est attachée à s'adresser au plus grand nombre : spécialistes locaux, habitants du territoire et visiteurs de toutes cultures et origines. Du mondial de la soupe au pistou à Miramas à la création de box gastronomiques pour des pique-niques de haute volée, chefs, habitants, visiteurs ont tous été invités à venir jouer de leurs ustensiles dans notre cuisine.

FÉDÉRER AUTOUR D'UN PATRIMOINE COMMUN ET VIVANT

Mettre sans ambiguïté la rencontre, la convivialité et la participation au cœur de MPG2019 en créant des moments festifs qui rassemblent, qui incitent à la découverte de l'autre, au partage de valeurs et des savoir-faire. Pour emporter une forte adhésion publique, l'objectif était de rassembler les acteurs d'un patrimoine fait de fêtes votives, de la richesse et de l'excellence de ses productions locales, de la variété de ses paysages, de ce régime méditerranéen aux vertus mondialement reconnues, enfin des savoir-faire d'hommes et de femmes qui le font vivre. Un patrimoine riche donc mais émietté qui ne pouvait que souffrir d'une faible visibilité : nous avions tout à gagner en fédérant, en fonctionnant en réseau, en renforçant les liens engagés avec les restaurateurs, producteurs, acteurs culturels et tous les professionnels, afin que leur enthousiasme pour l'art de vivre provençal rejaillisse sur le public.

EXPLORER LES CHAMPS DU FUTUR

Parce que la gastronomie est tout sauf figée, MPG2019 a exploré le champ des savoir- faire culinaires, des innovations alimentaires ou agricoles. Pour sa première edition, le Smart Food Challenge s'est adressé aux start-ups qui ont dû réfléchir à des solutions innovantes en terme d'alimentation responsable locale et durable. Que ce soit des innovations liées à la production, à la distribution ou encore aux méthodes de conditionnement toutes les entreprises disposant au minimum d'un prototype pouvaient participer. Lauréate 2019, la startup Tequala propose une solution d'irrigation automatique et de certification d'eau. C'est l'agriculture méditerranéenne de demain et sa traduction dans l'assiette qui se dessinent ici !

CRÉER UNE EFFERVESCENCE D'ÉVÉNEMENTS

La promesse était près de 1 000 événements gourmands, dans les villes et les villages, dans les champs et jusque dans les salles d'exposition. 1 100 ÉVÉNEMENTS. MPG2019 a laissé son empreinte, avec une pluralité de rendez-vous. Au foisonnement des manifestations existantes se sont ajoutées des créations originales. Festivals, expositions, dîners insolites, salons, grande halle, pique-niques, rencontres gastronomiques, banquets, marchés...Les pages suivantes sont un retour en images, agrémenté de quelques zooms sur les temps forts de l'année.

© T. Duval

UNE ÉPOPÉE GOURMANDE EN 3 TEMPS

Pour raconter cette histoire il fallait suivre le rythme des saisons, les habitudes des provençaux, l'actualité et les ambitions du territoire. Trois chapitres ont donc été écrits, chacun mettant en scène le charme de chaque période.

L'AVENTURE, DE MARS À JUIN 340 000 PARTICIPANTS

C'est au printemps, au moment où la nature revit, que l'aventure MPG2019 a démarré. Un printemps truffé de voyages, de belles rencontres et de doux plaisirs. Le lancement de cette année pleine de saveurs s'est offert un rayonnement international.

LE LANCEMENT GOÛT DE FRANCE / GOOD FRANCE

Après avoir été présenté à la presse, aux partenaires et aux acteurs de la filière le 29 janvier, MPG2019 a été officiellement lancé avec l'opération Goût de France / Good France, le mercredi 20 mars à Marseille et le 21 mars à Paris, par Martine Vassal, Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône. **Good France est un projet porté par le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères.** Il a pour objectif de valoriser la gastronomie française à travers le monde. A l'initiative d'Alain Ducasse, il réunit depuis 5 ans plus de 300 000 convives autour du dîner français dans 150 pays qui génère des retombées médiatiques estimées à 20 millions d'euros. Véritable coup d'accélérateur pour l'attractivité du territoire, en 2019, c'est la Provence qui a été choisie par le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères comme destination phare de la gastronomie.

20 MARS L'AVENTURE COMMENCE À MARSEILLE AVEC 3000 PARTICIPANTS ET SUR LE THÈME "BIENVENUE EN PROVENCE, ATTERRISSAGE IMMINENT DANS UNE ANNÉE PLEINE DE SAVEURS".

MPG2019 sera un grand voyage et il commence par 3 escales :

- Escale 1 : L'exposition Pierre Maraval, 1000 Créateurs de Goût au Mucem

Mille talents, mille visages, mille hommes et femmes engagés dans la gastronomie provençale et immortalisés sous l'objectif de Pierre Maraval. Une oeuvre photographique dédiée aux chefs cuisiniers, sommeliers, boulangers, épiciers, pêcheurs, poissonniers, agriculteurs, vignerons… qui œuvrent au quotidien pour défendre l'excellence d'une Provence gastronomique.

- Escale 2 : Les expositions du Musée Regard de Provence

L'exposition "L'Art mange l'Art" est consacrée aux artistes contemporains, photographes, peintres, dessinateurs, sculpteurs, vidéastes, qui invitent à redécouvrir, à travers leur regard d'artistes les plaisirs simples des aliments, leur authenticité, la cuisine et la cérémonie du repas.

L'exposition "De la table au tableau" est dédiée à des oeuvres majeures de la collection de la Fondation Regards de Provence et de collections muséales d'artistes des XIXe et XXe siècles, qui portent une attention particulière sur l'art de la représentation de la nourriture et des objets de la vie quotidienne.

- Escale 3 : Les Halles internationales de la Gastronomie

Avant de s'envoler pour un tour du monde, à l'occasion de Good France, la gastronomie provençale a accueilli les cuisines étrangères présentes sur son territoire. Cette soirée à l'initiative du Corps consulaire de Marseille, de l'Union des Chambres de Commerce et Clubs d'Affaires Bilatéraux et de la direction des Relations internationales du Département a proposé des dégustations culinaires réalisées par des chefs sélectionnés par les consulats.

LE 21 MARS LA GASTRONOMIE PROVENÇALE MONTE À PARIS ET PART RAYONNER DANS LE MONDE ENTIER.

Le grand banquet provençal au pied de la Tour Eiffel :
Le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères a demandé à Provence Tourisme d'organiser un grand banquet provençal à Paris le 21 mars au soir sur le Trocadéro à Paris. Ce banquet a été imaginé par Gérald Passedat et mis en œuvre par les plus grands talents provençaux Glenn Viel, Sébastien Richard, Michel Portos, Armand Arnal et le pâtissier Clément Higgins.

Good France a été une véritable mise en lumière du savoir-faire provençal auprès de la presse nationale et internationale avec des chefs provençaux présents non seulement à Paris mais dans le monde.
L'ambassade de Bruxelles a reçu Lionel Levy et Mathias Dandine, à Séoul Fanny Rey et Guillaume Sourrieu ont fait découvrir la Provence, alors que Gérald Passedat, Dan Bessoudo et Georgiana Viou ont rejoint New York pour une série d'évènements et de dîners de prestige dans les ambassades à fort potentiel touristique, vecteur de retombées économiques pour la Provence.
De Monaco à Brasilia en pensant par Jakarta, c'est pas moins de 23 ambassades françaises aux 4 coins du monde qui ont ainsi fait la promotion de la gastronomie, des produits et du territoire de Provence.

3 000 personnes à **ARTS ET FESTINS DU MONDE** À GARDANNE

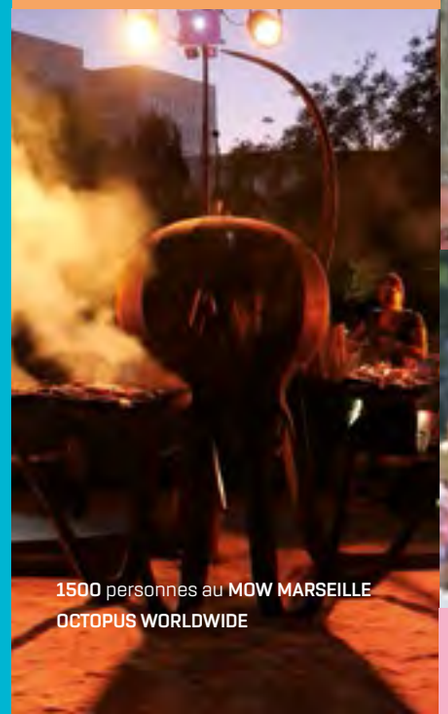
1000 participants au **FESTIVAL INTERNATIONAL OENOVIDÉO - TERROIRS D'IMAGES À MARSEILLE**

29 306 visiteurs à l'exposition **ON A RIEN INVENTÉ !** À MARSEILLE

1 000 personnes au **LE PHARO À DU PALAIS** À MARSEILLE

LE SALON DES AGRICULTURES À SALON-DE-PROVENCE
120 exposants, **59 400** visiteurs et **1 000** personnes pour le banquet.

500 participants **À LA BARBECUE PARTY** À PÉLISSANNE



1500 personnes au **MOW MARSEILLE OCTOPUS WORLDWIDE**

450 personnes à **LA GRANDE TABLE DE SAINT-ETIENNE-DU-GRÈS**

1 200 personnes pour les **12 PIQUE-NIQUES DANS LES VIGNES**

4500 personnes au **CABARET DES MARAÎCHERS À CHATEAURENARD**

900 personnes pour
LE BANQUET DE LA TARASQUE À TARASCON

2 000 personnes à OVALIVE, LE TOURNOI DES TERROIRS, À MAUSSANE-LES-ALPILLES

LE FESTIVAL, DE JUIN À OCTOBRE 1 300 000 PARTICIPANTS

OUVERTURE DU FESTIVAL – VOUS ETIEZ PLUS DE 300 000

Le week-end du 28, 29 et 30 juin, le festival commence avec une grande fête d'ouverture : La Nuit Etoilée. Malgré l'alerte rouge canicule et certains événements annulés, comme le grand spectacle nocturne, ce sont 324 000 personnes qui ont profité des événements durant les trois jours sur le Vieux-Port à Marseille. Le 28 juin, les caprices de la météo auront laissé le champs libre à de belles manifestations :

Le plus grand cours de cuisine étoilé
1000 personnes se sont retrouvées place Bargemon à Marseille pour le plus grand cours de cuisine jamais réalisé sous la houlette de Lionel Lévy et orchestré par 30 chefs du territoire et une soixantaine d'élèves des lycées hôteliers du département. C'est toute la Provence qui s'est invitée dans l'assiette avec la préparation d'une focaccia à la tapenade et sa sardine grillée.

Le grand Blind test
Apres le cours de cuisine de Lionel Levy, place à la musique avec le grand blind test qui a réuni de nombreux jeunes venus se défier au son du DJ Philippe Corti.

La Grande Halle
130 000 personnes le soir du 28 juin se sont pressées sur la Grande Halle dont les stands ont mis à l'honneur 130 producteurs et artisans d'excellence du territoire. Elles ont assisté à des déambulations artistiques.

Les cooking shows
En miroir de la Halle, il y a eu de la technique et du spectacle. La place Bargemon s'est animée tout le weekend avec des cooking shows d'une heure, exécutés par les chefs de la brigade MPG2019. Sur l'estrade, les chefs déroulaient leurs recettes en live et préparaient 200 bouchées pour les participants. Un oenologue accompagnait la manifestation et proposait son accord met /vin.

Ce 28 juin n'était qu'un début, la Halle est restée ouverte tout le week-end et le dimanche 30 juin, la Canebière s'est à son tour transformée en théâtre à ciel ouvert à l'occasion de l'opération "A nous de jouer" organisée par le Département dans le cadre des Dimanches de la Canebière. Une carte blanche avait été donnée au Théâtre Gymnase - Bernardines pour imaginer une programmation spéciale dédiée à l'année de la Gastronomie en Provence. Du Palais de la Bourse à la place Léon Blum, des spectacles de cirque, danse, théâtre et musique ont ravi les promeneurs sur une Canebière piétonnisée pour l'occasion. Là encore, la fête était au rendez-vous !

© R. Cintas-Florès

16 DÎNERS INSOLITES POUR 2 124 PARTICIPANTS

Les Dîners Insolites ont été un de ces moments magiques qui ont su conjuguer le talent de nos chefs à des lieux magnifiques et insolites pour révéler la richesse de notre patrimoine culinaire. Dès le premier jour, l'esprit est résolument moderne, inventif à l'image de notre territoire. Sur une étroite bande de béton et de pierre, séparation entre la ville et la mer de 7 km de long, une grande table dressée pour 130 convives... Nous sommes sur la Digue du large, à Marseille, là où le 1er des 16 Diners Insolites s'est tenu.

Durant tout le mois juillet, ces banquets ont transporté les participants de paysages naturels en monuments historiques, de sites industriels en domaines agricoles. Une table, toujours la même, a été dressée pour une centaine de convives, dans des lieux détournés de leur vocation première. Cette table, en voyageant aux quatre coins du département, a permis de découvrir autrement de véritables pépites de notre territoire.

Etre inventif dans notre manière de valoriser notre territoire, montrer notre créativité et notre modernité en racontant nos traditions, faire naître l'émotion, c'était le pari que MPG2019 s'était lancé en mêlant tourisme et gastronomie. C'est ce que les chefs provençaux ont accompli avec brio au cours des Dîners Insolites.

2 124 participants
aux **16 DÎNERS INSOLITES**

3 000 personnes pour **LE GRAND PIQUE-NIQUE PARADE**
À AIX-EN-PROVENCE

1 500 personnes pour la **COOKING CUP**
ENTRE MARSEILLE ET CASSIS

500 personnes à **LA FÊTE DE LA SAINT-PIERRE** À AURIOL

200 personnes sur le toit du Rowing Club Marseille
pour **LA COOK SOUND PARTY**

10 000 personnes
au **MMMH FESTIVAL**
À CHATEAUNEUF-LE-ROUGE

8 000 personnes sous **LE CHAPITEAU CULINAIRE**
EN PAYS D'AUBAGNE ET DE L'ÉTOILE

UNE RENTRÉE EN TOUTE CONVIVIALITÉ ET TOUT EN EXTÉRIORITÉ !

Septembre, il fait doux en Provence mais il est temps de reprendre le chemin de l'école. Pour prolonger l'été et rendre la rentrée plus gaie, MPG2019 avait concocté une série d'événements tout en convivialité.
Mi-septembre, 15 pizzaïolos se sont appropriés les quais du Vieux-Port durant 4 jours lors du **Mania Pizza Provence,** 1er festival autour de la pizza à Marseille. Les traditionnels camions à pizza et les cabanons étaient nombreux et la concurrence rude pour satisfaire les 14 000 visiteurs. Les chefs ont transmis leurs techniques et secrets pour réaliser leurs pizzas signatures lors de masterclasses gratuites. Les plus jeunes sont devenus chef le temps d'animations cuisine conçues spécialement pour l'occasion.
Ce festival a été également le théâtre de 3 concours : une étape de présélection du France Pizza Tour qui permettra à 10 professionnels de participer au prochain championnat de France de pizza, le 1er championnat de France de pizza napolitaine et le championnat d'Europe de pizza acrobatique.

En octobre les Masters du championnat de France de barbecue. Une épreuve inédite du championnat de France de Barbecue a opposé aux provinciaux et aux marseillais les meilleures équipes nationales. L'événement comportait une barbecue party géante où se sont côtoyés des chefs renommés, spécialistes de la cuisine au barbecue, artistes culinaires pour proposer une cuisine de rue festive et conviviale valorisant la cuisson au barbecue sous toutes ses formes.

Une armada de chefs cuisiniers en pleine nature ! Et la liste des cuisiniers est longue pour émoustiller les papilles des participants locaux : Frédéric Charlet, Nicolas Giansily, Lionel Lévy, Michel Basaldella, Gérard Habib, Fabien Torrente, Cyril Martinez, Kévin Yau et Jérôme Raffaelli. Le week-end des 5 et 6 octobre, **trois pique-niques** ont été organisés dans des parcs du département des Bouches-du-Rhône. Les "Pique-niques en vue" ont été des moments conçus pour clôturer la belle saison et entièrement dédiés à la convivialité. Près de 1000 inscrits ont pu déguster des paniers préparés par des chefs regroupés en équipe de 2 ou 3, avant de profiter d'un cadre verdoyant du parc de la Campagne Pastré (Marseille, 8e), où se sont tenus 2 pique-niques, et du parc départemental de Pichauris (Allauch).

2 000 personnes à **TOUS LES CHEMINS MÈNENT À MIRAMAS**

3 000 personnes aux **FÊTES PROVENÇALES** DE MARIGNANE

1 125 personnes à **IN VINO MUSICA**

2 500 personnes au **9E SALON DE LA GASTRONOMIE** DE TRETS

15 000 participants aux **10e VENDANGES ÉTOILÉES** DE CASSIS

11 000 personnes à **CIBO DI STRADA** À LA CIOTAT

LA GÉNÉROSITÉ, DE NOVEMBRE À DÉCEMBRE 410 000 PARTICIPANTS

Nouvelles couleurs, nouvelles saveurs, la fin de l'année a vu manifestations "généreuses" et événements artistiques se marier avec bonheur, avant un final tout en lumières et gourmandises sur le Vieux-Port le 13 décembre. L'arrivée des premiers frimas marque le moment de partager un peu de chaleur collective, de profiter de bons repas réconfortants. Tout au long des mois de novembre et décembre, marchés de Noël et banquets insolites ont revisité les traditions.

LES SOUPERS DE L'AVENT – 255 PARTICIPANTS
MPG2019 MPG2019 a revisité la tradition du gros souper. L'année de la gastronomie a fait de nouveau dialoguer en provençal culture, traditions et haute cuisine à l'occasion des "Soupers de l'Avent". Ces soupers ont raconté de manière innovante la simplicité et la convivialité d'un Noël en Provence, dans une mise en scène résolument moderne. Musique et arts visuels se sont articulés pour sublimer les plats de grands chefs et proposer aux participants une plongée au cœur de ces histoires, celles de nos traditions, de nos territoires, de notre cuisine : les treize desserts, la crèche, les trois nappes… A Aix-en-Provence, le 6 décembre, la cheffe Nadia Sammut a proposé son art culinaire sous le regard bienveillant des œuvres de la fondation Vasarély. Le 10 décembre, à Marseille, c'est au son des ustensiles du parrain de MPG2019, le chef triplement étoilé Gérald Passedat et son chef du Môle, que les murs du Silo ont résonné.

GASTRONOMIE POUR TOUS – 105 PARTICIPANTS
Organisée en partenariat avec l'Office de Tourisme d'Aix-en-Provence, "Gastronomie pour tous" était une soirée multi-sensorielle pour tous, à la rencontre de tous, sensibilisée au monde du handicap ou pas encore, mais toujours solidaires !
Les festivités ont débuté à l'Office de Tourisme d'Aix-en-Provence, marqué Tourisme & Handicap et lauréat en 2018 aux Trophées du Tourisme accessible, pour une découverte de la visite guidée "Les Essentiels du centre ancien d'Aix-en-Provence", dans une version gourmande et accessible aux 4 grandes familles de handicap (auditif, mental, moteur et visuel). Dès 18 heures, le rendez-vous était pris au Grand Théâtre de Provence avec un cocktail dînatoire proposé par "Le Sans Fourchette®" de l'association Mémoire & Santé, réalisé par les chefs de la Table de Cana. La soirée a continué avec un concert jazz de l'artiste John Delalonde et pour les plaisirs des yeux, l'envoutant chant signé en langue des signes française d'Amélie Cabedo.

CÉRÉMONIE DE CLÔTURE – 85 000 PARTICIPANTS
MPG2019 a tiré sa révérence en même temps qu'un feu d'artifice, au cours d'une soirée exceptionnelle le 13 décembre sur le Vieux-Port de Marseille. Un moment de fête et de communion pour les milliers de spectateurs. De mémoire de Marseillais, on avait rarement vu un tel feu d'artifice embraser les quais du Vieux-Port. En quarante minutes, Marseille a dit au-revoir à l'Année de la gastronomie dont la richesse et la diversité des rendez-vous sont allés bien au-delà des espérances. Le programme promettait "une fastueuse palette chromatique représentant la gastronomie provençale". Et le public ne fut pas déçu. Tiré de quatre sites différents – Notre-Dame-de-la-Garde, Vieux-Port, Fort Saint-Nicolas

© Wout Vanacker/unsplash

(Fort d'Entrecasteaux) et Digue du Large – le spectacle pyrotechnique alternait le rouge des tomates et le vert des olives, le bleu de la mer, les jaunes et les orangés des fruits, le pourpre et le rose du vin...

Une œuvre éphémère

Tout un programme que l'on retrouvait aussi sur les quais avec des déambulations au sein de nombreux stands et de lieux insolites. Comme ce parterre de fleurs imaginé comme un labyrinthe pour les enfants, ou un jardin extraordinaire avec des plantes et fleurs provençales redonnant à la ville son aspect agricole. "C'est une très bonne idée et la beauté de ce jardin pourrait même donner envie qu'il y soit définitivement", s'exclame Julie venue profiter des festivités. A proximité du marché de Noël, une œuvre éphémère a été inaugurée. Jusqu'au 2 janvier, le public va pouvoir admirer l'arbre de Gad Weil. "Ce cyprès est une articulation entre l'année de la gastronomie et celle de la biodiversité" expliquait l'artiste. Cette œuvre a été entièrement fabriquée avec des animaux lumineux créés à l'occasion de la Cop 21.

Des dégustations gratuites

En bas de La Canebière, des stands de dégustations gratuites ont régalé les passants. Grâce aux chefs et artisans de "Talents de Provence", les calissons, chocolats, orangettes et autres oreillettes ont été un plaisir pour les papilles, donnant un avant-goût de ce que sont les "Treize desserts" de Noël, notamment proposés par les artisans locaux. Pendant toute la soirée, des groupes musicaux ont ambiancé les allées et fait résonner sur une Canebière désormais en partie piétonne les sons de la fête et de Noël. Cette soirée de clôture aura été un feu d'artifice de senteurs, de saveurs, de goûts et...de lumière !

300 personnes à **LA GOURMANDISE VUE PAR LES MÉTIERS D'ART** À GÉMENOS

1 500 personnes au **NOËL - TRADITION ET GASTRONOMIE PROVENÇALE** À ROGNAC

200 personnes au dîner de gala pour **" LA MAISON "** DE GARDANNE

600 personnes au salon **AUTOUR DU LIVRE** À MARSEILLE

20 000 personnes au **MARCHÉ DES TREIZE DESSERTS** À AIX-EN-PROVENCE

À guichet fermé pour le repas du **SANS FOURCHETTE** À LA CIOTAT

105 personnes à **GASTRONOMIE POUR TOUS** À AIX-EN-PROVENCE

220 personnes au **DÎNER DE CHEFS** À GÉMENOS

Une grande collecte alimentaire pour **FOOD UNGER**

© J. Vandal

ZOOM SUR LA RUE DE LA GASTRONOMIE

Dédier une rue à la Gastronomie, voilà un autre pari que s'était lancé MPG2019 !

De juin à décembre, la rue de la République, célèbre artère commerçante, est devenue ainsi la vitrine de la programmation de MPG2019. Nous avons souhaité oeuvrer, chaque jour, pour un centre-ville vivant, animé et respectueux des commerçants et des habitants. Contribuer à redynamiser cet axe central de la ville était primordial pour faire de Marseille une destination incontournable. La programmation y a changé au gré de l'actualité des communes, du département et des saisons.

DE JUIN À OCTOBRE : 4 LIEUX GOURMANDS ET 2 EXPOSITIONS

L'ESPACE ACCUEIL
40 rue de la République.

Ici l'on retrouvait toute l'information sur la programmation MPG2019 et plus encore. En plein cœur de Marseille, Provence Tourisme a souhaité faire de ce lieu une vitrine de l'offre des Bouches-du-Rhône, un véritable relais de l'information gastronomique et touristique de nos partenaires et des Offices de Tourisme du territoire.

LE CAFÉ LITTÉRAIRE
25 rue de la République.

Au comptoir, on a participé ou assisté à des démonstrations de barista. Sur les étagères on a découvert une sélection d'ouvrages culinaires, mis à disposition par la Bibliothèque départementale. Toutes les semaines, le café s'est animé avec une programmation de conférences sur des thématiques liées à gastronomie, de la cuisine à l'énergie solaire à la tendance brasserie locale et artisanale.

LA CUISINE
26 rue de la République.

Carrefour, partenaire officiel de MPG2019, y a présenté Act for Food Factory et exprimé ses différents engagements pour une alimentation de qualité, saine et plus soucieuse de l'Homme et de l'environnement. A l'écart du bruit de la ville, L'Atelier des chefs a proposé 3 cours de cuisine avec le chef Florent Saugeron.

RESTAURANT L'INCLASSABLE
& BOUTIQUE EPHÉMÈRE
1 place Sadi Carnot.

Un lieu dédié à la découverte des talents de la gastronomie provençale : chefs et cuisiniers bien sûr, mais également producteurs et artisans de bouche. A l'image de notre gastronomie, l'espace est ouvert et participatif. Les partenaires de MPG2019 ont été invités à investir les lieux pour présenter ce qui se fait de meilleur sur le territoire. Côté boutique ou côté restaurant, les communes du département saisissent l'opportunité d'une visibilité "hors les murs" pour montrer que, partout en Provence, la gastronomie rayonne.

L'Inclassable
Un trio en résidence : Laëtitia Visse, Sabrina Thuillier et Sébastien Richard ont carte blanche pour exprimer leur créativité avec une carte changeant tous les jours, une condition sine qua non pour travailler avec de petits producteurs.
… et des chefs en itinérance : de juin à mi-juillet, le trio laisse périodiquement les manettes de l'Inclassable aux chefs des communes venus présenter leurs spécialités.

ENTRAILLES DE LUMIÈRE, MIROIR DES PROFONDEURS, une exposition de photographie culinaire, engagée et immersive par l'artiste Pauline Daniel.

L'ART EN PASSANT : huit vitrines arty, une exposition hors les murs du Musée Regards de Provence.

MIDI MINUIT EN RÉPUBLIQUE 30 000 PARTICIPANTS

Comme son nom l'indique, de midi à minuit a eu lieu la grande garden party de MPG2019 sur une rue de la République piétonnisée. Durant 12 heures, tous les restaurants de la rue ont déployé leurs terrasses et la rue s'est animée autour de la street food, des cooking shows, d'un grand banquet convivial et de concerts. Pour l'occasion, une scénographie végétalisée a été proposée.

© J.Vandal

© O.Chabert

QUAND LA RUE DE LA RÉPUBLIQUE PREND SES QUARTIERS D'HIVER

AU 26, L'EMBUSCADE, SIGNÉ BORDELINE
Avec le collectif Borderline, l'Embuscade a proposé un lieu vivant à la fois pour déjeuner autour de la cuisine inspirée de Georgiana Viou, de produits de qualité, locavores et gourmands le midi du lundi au vendredi, mais aussi pour se poser en after-work à thème les jeudis et vendredis.

1 PLACE SADI CARNOT, COOK IN POTES PAR YVAN CADIOU
COOK IN POTES est une vitrine vivante, participative, de l'art populaire de la cuisine imaginé par Yvan Cadiou et d'autres artistes locaux. Le cuisinier y déploie son univers artistique. Rencontre, convivialité, participation et générosité en sont les maître-mots. Dans le décor inspiré de l'atelier coloré & arty d'Yvan Cadiou, le visiteur navigue de la bibliothèque gourmande à l'arbre à recettes en passant par le studio photo.

AU 25, RESTAURANT L'ÉPHÉMÈRE
Découvrir les spécialités marseillaises et provençales sous forme de Street Food. A la manoeuvre, une équipe enthousiaste de "food-truckers" emmenée par Daniel Lupérini de l'Emporte Pâtes, épaulé par David Dumon "Burger Brothers", Yannick Menou "ID Gourmandes", Mélanie Coulange et Yoann Ortis "Le Camyon ", Romain de Saint-Pierre "Ker zesto" et Xavier Brassart du "Tacot Loco".

© O.Chabert

© Pure moment

LA FORCE DU COLLECTIF

La seule manière de réussir ce pari lancé par le Département des Bouches-du-Rhône repose sur un principe fort : la dynamique collective. Avec Provence Tourisme en chef d'orchestre, MPG2019 a été l'occasion de mettre autour d'une même table, acteurs du monde de cuisine ou pas, acteurs économiques et politiques, milieu associatif, acteurs culturels, porteurs de projets privés, dans le but de redynamiser l'image de la gastronomie provencale et par la même l'attractivité de son territoire. Fédérer les acteurs locaux, jeter des passerelles entre les interprètes de la cuisine provençale, de la culture et des arts, accompagner les projets jusqu'au jour j, les équipes de Provence Tourisme ont silloné le département pour offrir une programmation riche et de qualité.

1 PARRAIN À LA RENOMMÉE MONDIALE : GÉRALD PASSEDAT

"MPG2019 est un mouvement de vie qu'il faut saisir, un projet commun de bonne aventure gustative. C'est une opportunité unique de faire rayonner Marseille et la Provence vers la gourmandise, la gastronomie, la haute gastronomie. L'occasion de partager notre culture culinaire, de la tirer vers le haut. Pour moi, c'est un rêve de gamin qui me vient de l'empathie sincère que je ressens pour tous les gens qui font ce territoire."

1 COMITÉ D'EXPERTS

- **René Bergès**, Chef Villa des Chefs
- **Patrick Bonhomme**, Chargé de mission activités en milieu marin au Parc National des Calanques
- **Jean-François Chougnet**, Président du Mucem
- **Julia Csergo**, Historienne de l'alimentation, responsable scientifique de la candidature du repas français gastronomique à l'Unesco
- **Anne Garabedian**, Journaliste culinaire
- **Fatema Hal**, Ethnologue, chef cuisinier
- **Christine Laurent**, Administratrice et chroniqueuse de Reporterre, jardinière et écrivain
- **Valérie Levéziel**, Coordinatrice "Good France"
- **Boris Pétric**, Anthropologue, directeur de recherche au CNRS, spécialiste du monde du vin
- **Pierre Psaltis**, Journaliste culinaire
- **Jean-Michel Turc**, Professeur de langue et culture provençales

105 COMMUNES PARTICIPANTES

De Marseille à Tarascon, des Saintes-Maries-de-la-Mer à Cassis, en passant par Aix-en-Provence, La Ciotat, Trets, Aubagne, Miramas, Châteauneuf-le-Rouge, Saint-Etienne-du-Grès... C'est tout un territoire qui est entré en ébullition de mars à décembre.

6 GROUPES DE PARTENAIRES

Aux côtés des 16 communes partenaires et de la Métropole Aix-Marseille-Provence, les porteurs de projets privés, le milieu associatif, le secteur institutionnel et économique ont su célébrer les savoir-faire de l'ensemble des acteurs de cette filière transversale et emblématique des terres provençales.

60 CHEFS ET 150 TALENTS.

La partition culinaire a été écrite de main de maître, avec de multiples rendez-vous sur l'ensemble du territoire, sous l'impulsion des chefs de la Brigade MPG2019.

Avec comme parrain et guide d'inspiration Gérald Passedat, les plus grands de la gastronomie ont transmis leur savoir.

Cette mise en scène a été orchestrée par les producteurs et artisans eux-mêmes. Artisans, producteurs, viticulteurs ou encore restaurateurs, autant de talents indispensables de la filière Gastronomie en Provence ont été sélectionnés pour la qualité de leurs productions locales ou services, le respect de l'environnement ou encore la valorisation des circuits-courts.

TOUTES LES DIRECTIONS DU DÉPARTEMENT

Les Directions du Département se sont toutes mobilisées pour inscrire la gastronomie au menu de leurs actions. Ainsi, la Direction de la culture soutient de nombreuses initiatives portées par le vivier de près de 600 associations et partenaires culturels. Du Festival d'Art Lyrique d'Aix-en-Provence aux Chants de Noël, la gastronomie donne une teinte gourmande aux manifestations.

La Direction de l'éducation et des collèges sensibilise les collégiens à travers plusieurs actions éducatives : découverte du patrimoine gastronomique provençal, Journées Emploi Tourisme sur les métiers de la restauration ou encore projets potagers dans les établissements.

La Direction des relations internationales était aux manettes pour Good France, le rendez- vous du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères mêlant diplomatie et gastronomie.

D'une manière générale, l'ensemble des politiques publiques du Département ont été mobilisées pour permettre à tous les publics de profiter de la richesse de la programmation de cette année de la gastronomie.

LES MOTS DE NOS PARTENAIRES

La brigade et les talents MPG2019

L'ALCYONE, INTERCONTINENTAL MARSEILLE

"Les deux choses les plus importantes n'apparaissent pas au bilan de l'entreprise : sa réputation et ses hommes" disait Henry Ford. MPG a su grâce aux femmes et aux hommes du territoire construire une belle réputation pour pérenniser au niveau national et même international."

Lionel LEVY
CHEF

RESTAURANT TABI

"Rêve de Voyage en Provence - MPG2019, c'est une année de voyage gastronomique en Provence."

Ippei UEMURA
CHEF PROPRIETAIRE

VIGNERONS COOPÉRATEURS DES BOUCHES-DU-RHÔNE

"MPG 2019, cette grande fête de la gastronomie et du vin a permis de rappeler le rôle du produit divin cultivé depuis 2600 ans sur les coteaux de la Provence . La boisson dionysiaque a montré ici combien notre cuisine et nos vins méditerranéens sont indispensables l'un à l'autre. Les vignerons coopérateurs du département sont prêts à se mobiliser pour pérenniser cette démarche exaltante."

Olivier HOULES

RESTAURANT HÔTEL LE GRAND PEUCH

"Mon bilan est très positif, j'ai ouvert le restaurant Le Grand Puech en mai et bien que ce fût une période très occupée, j'ai pu participer à certains événements du MPG2019 que j'ai trouvés très intéressants et socialement utiles de mon côté. J'ai pu rencontrer des collègues très intéressants engagés et sympathiques et multiplier les rapports de respect mutuel !"

Michel BASALDELLA
CHEF

MAS DU SOLEIL

"Très belle manifestation qui a su mettre en valeur notre région et surtout le savoir-faire de tous les chefs qui ont donné de leurs temps. Pour ma part, j'ai eu un grand plaisir à participer à plusieurs opérations toutes plus belles les unes que les autres. Je pense que notre région est encore plus forte pour recevoir les touristes. Je suis prêt à recommencer ! "

Francis ROBIN
CHEF DE CUISINE
VICE-PRESIDENT ET SECRETAIRE GENERAL DES MAITRES CUISINIERS DE FRANCE

RESTAURANT LA TABLE DE L'OLIVIER

"Une année pleine de belles rencontres et d'échanges autour de la gastronomie provençale."

Gilles CARMIGNANI
CHEF GERANT

L'ABBAYE DE SAINTE-CROIX À SALON-DE-PROVENCE

"MPG2019 aura permis de mettre en avant le terroir marseillais ainsi que notre savoir-faire et j'ai été très fier d'avoir pu participer à cet événement."

Jean-Christophe UGO
CHEF DE CUISINE

RESTAURANTS DU ROWING CLUB ET DU ROY RENÉ

"J'ai trouvé cette année pleine de plaisirs gastronomiques. J'ai l'impression que les gens ont répondu présent sur l'ensemble des événements et qu'ils sont demandeurs. Je pense que les grands événements participatifs comme Le train bleu ou Le plus grand cours de cuisine font partie des plus marquants et qu'il faut travailler ces axes en parallèle d'évènements plus élitistes ou artistiques. J'ai été ravi de créer certains de ces événements et de participer à de nombreux autres, en tant que renfort ou que client."

Christian ERNST
CHEF DE CUISINE ET PROPRIETAIRE

RESTAURANT POPOTE

"La mise en lumière de notre ville et de notre territoire est toujours un plaisir. Nous avons beaucoup de belles choses à montrer au monde et nous sommes ravis d'avoir contribué à mettre notre gastronomie à l'honneur durant cette année 2019."

Nicolas GIANSILY & Frédéric CHARLET

LA TABLE DE BEAURECUEIL

"MPG2019 a été la reconnaissance de la cuisine du sud et sa région : la cuisine aux légumes et parfumée. La simplicité a été le vrai dans notre démarche. Ce fut une ouverture sur le bassin méditerranéen, voir les gens avec un regard différent : un mélange de culture."

René BERGES
CHEF

MAS BOTTERO

"MPG2019 : une aventure exceptionnelle dans un merveilleux territoire plein de saveurs."

Nicolas BOTTERO
CHEF

UNE TABLE AU SUD

"MPG2019 UNE ANNÉE PLEINE DE SAVEURS ET DE GOURMANDISES."

Ludovic TURAC
CHEF

RESTAURANT L'AROMAT

"Le plus grand cours de cuisine a été mémorable, enthousiasmant, fédérateur et unique : cela fait partie de l'image de l'année de la gastronomie en Provence."

Sylvain ROBERT
CHEF PROPRIETAIRE

L'ÉPUISETTE

"MPG c'est le Marseille qui bouge, qui montre que sa gastronomie est belle et mérite d'être goûtée. C'est Marseille, ces quartiers avec ses identités culinaires. C'est Marseille avec ses institutions et des chefs nés ici, qui défendent leurs terroirs, et qui s'ouvrent sur la mer en faisant ressentir l'iode dans leurs assiettes."

Guillaume SOURRIEU
CHEF

SÉBASTIEN RICHARD, CHEF DE CUISINE

"L'année de la gastronomie en Provence a permis de beaux partages, des échanges constructifs et l'opportunité de penser la cuisine méditerranéenne et provençale de demain. Il y eu un avant MPG2019, à présent il faut construire l'après... "

RESTAURANT LIVING ART'S

"MPG2019 a été pour nous une année de belles rencontres et de beaux échanges tant amicaux que professionnels. Elle nous a permis la participation à de nombreux évènements petits et grands avec tout autant d'intérêt et de partages entre chefs. Elle se clôture par la générosité et cela lui va très bien car c'est comme cela que nous aimons définir notre cuisine et notre lieu. Cet évènement de l'année a créé une dynamique et un élan pour les années à suivre."

Gérard HABIB
CHEF

LA VILLA MADIE**

"MPG2019 met à l'honneur la gastronomie provençale avec d'incroyables moments de partage et de convivialité autour d'une table comme les Dîners Insolites où les retours n'ont été que positifs."

Dimitri DROISNEAU
CHEF

LE MOLE PASSEDAT MUCEM

"C'est pour moi une très belle année qui s'est parfaitement clôturée avec les Soupers de l'Avent. Une année qui nous a permis de créer des évènements, des menus et des plats qui ont su faire la part belle à la Provence que j'affectionne particulièrement. Les retours clients ont été très positifs ce qui va nous permettre de pérenniser les évènements lancés sous la houlette de MPG2019.
Une très belle initiative !
Un grand Bravo à tous les protagonistes, et vive la Provence !"

Sébastien DUGAST
CHEF DE CUISINE

L'ESPLAÏ DU GRAND BAR DES GOUDES

"Excellente collaboration, heureux d'y avoir participé. Merci à toutes les équipes de nous faire profiter de ce terroir très riche"

Christophe THULLIER
CHEF DE CUISINE

SÉBASTIEN CORTEZ, CHEF ITINÉRANT

"Une grande année qui a mis en lumière la richesse du terroir méditerranéen et les hommes qui le subliment à travers des événements originaux et de qualité."

JACK & JACK CHEFS NOMADES

"J'ai adoré cet événement MPG2019 ! Au-delà de la mise en avant de notre gastronomie, j'ai vécu de vrais moments de partage avec d'autres passionnés, avec le public et des collègues professionnels.
Les cookings show et la journée passée auprès de l'équipe de La Maison à Gardanne auront particulièrement marqué cet événement ainsi que les sessions Pop in the City qui ont permis de faire découvrir notre belle ville sous un jour différent."

Pierre-Yves COSSU
CHEF

DU GOÛT DANS MON PANIER

"Provence et gastronomie un sujet ambitieux qui durant toute une année a permis de rapprocher des producteurs aux transformateurs de goûts afin de raconter aux consommateurs une belle histoire dans de beaux lieux, qu'ils soient touristes ou locaux.
Une association de passionnés, sur des événements tout au long d'une année bravant les conditions climatiques toujours extrêmes. 2019 s'achève ouvrant les portes à 2020 en espérant qu'elle consolide l'HISTOIRE..."

Martine TARDIEU
Gérante

ÉDITIONS MARC CRES

"Provence Gourmande et Généreuse". Le succès a été au rendez-vous lors des nombreuses et remarquables manifestations gastronomiques dans toutes les communes du département.
Merci aux souscripteurs pour leur adhésion et générosité.
Ainsi un reversement significatif de 5000 € sera effectué en fin janvier 2020 au profit de la Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône.
Et après ? Pour une continuité de la tradition culinaire provençale, Marc Crès pense à un nouveau livre associant les recettes de Provence et d'Italie dont le titre " Provence - Italie, le sommet de la gastronomie..."

Marc CRES
EDITEUR
Marc Crès a eu l'honneur en qualité d'éditeur de participer à MPG2019 en proposant le livre de gastronomie.

LA FERME DE CABRIÈRES

"Cet évènement nous a beaucoup apporté tout au long de l'année! De l'exposition des milles créateurs de goûts aux différents autres évènements, qui ont ponctué l'année, cela a mis en lumière notre activité et nos produits! L'invitation par Martine Vassal dans l'hémicycle du Conseil Départemental 13 pour présenter notre travail et notre parcours a été un grand honneur également. Pour nous, c'était vraiment une réussite et un tremplin pour notre production de petits fruits rouges, sorbets, sirops et confitures bio! Un grand merci à tous!"

Marjorie BLANC
GÉRANTE

LA FRÉTILLANTE - LES SABLES MARSEILLAIS

"Je tiens à vous féliciter pour l'énergie, l'organisation, la bonne humeur pour mettre en place ce bel événement. Vous avez fait rayonner notre ville et notre Provence....de plus vous nous avez mis en lumière, nous artisans."

Dali NOUADER
GÉRANTE

LE SANTENAIRE

"Dès que j'ai pris connaissance du projet de l'Année de la Gastronomie et du projet de Pôle de la Gastronomie en Provence, les deux opérations ont suscité mon intérêt.
Il s'agit de valoriser et de développer un patrimoine, c'est ce que nous essayons de faire avec notre petite entreprise, et il s'agit de toucher le Grand Public, nos clients éventuels, c'est donc un champ d'intervention possible des pouvoirs publics.
Le secteur agroalimentaire est déjà important, mais il y a encore un potentiel de développement économique durable important avec et autour de la gastronomie.
Le bilan : nous venons d'ouvrir la vente en ligne sur notre site internet, j'ai interrogé le premier client (une cliente) arrivé dans les toutes premières heures... comment nous avez-vous connu ? .... Par My Provence... Bravo ! J'espère qu'il y en aura d'autres après elle... mais cela veut déjà dire que le courant passe. Le Constat : j'ai vu beaucoup de gens et de jeunes entrepreneurs très courageux pour entreprendre sans aucune certitude de résultat, avec une volonté de travailler et de réussir, ils m'ont édifié. Pour le reste, je crois que chacun est conscient des difficultés inévitables de début de telles opérations, continuons à œuvrer ensemble en visant la création d'emplois dans le secteur privé.
Merci à tous les opérateurs, de Provence Tourisme et du privé."

Bernard LARGILLIER
GÉRANT

METRAS S.A.S.

"L'opération MGP 2019 a été une très bonne initiative, c'est une excellente idée pour mettre en avant notre terroir et nos spécialités régionales comme les Pieds et Paquets Marseillais ou le bœuf en daube Marseillaise que nous fabriquons depuis 4 générations. Les retombées ont été excellentes notamment vis à vis des touristes et personnes visitant notre belle région.
Notre label EPV «entreprise du patrimoine vivant» s'en est trouvé plus largement reconnu. Bravo à tous.
À renouveler sans hésiter..."

Henri et Pierre METRAS
MAÎTRE TRIPIER EN PROVENCE

Les appels à projet MPG2019

MUSÉE REGARDS DE PROVENCE

"BRAVO d'abord. Ensuite MERCI.
L'année MPG 2019 a été génératrice d'idées créatives et novatrices et a suscité un formidable engouement de la part de très nombreux acteurs gastronomiques, culturels, touristiques et économiques du territoire, permettant de créer des passerelles et des synergies entre eux.
Cette année événementielle a conforté l'image d'un territoire dynamique, volontaire, engagé et entrepreneur.
Elle a permis de fédérer toutes les énergies positives du territoire pour construire une année riche en événements et en rencontres grand public, qui ont été possibles grâce à la volonté, le dynamisme et la ténacité des équipes du Département et de Provence Tourisme.
Elle permis de constater que la cohésion à une année thématique, comme celle autour de la gastronomie, est un point d'identité, d'ancrage et de ralliement important pour tous les opérateurs du territoire, permettant de donner une vraie valeur ajoutée, une attractivité supplémentaire à notre destination touristique, de susciter l'appropriation des Provençaux, et de faire grandir l'économie et le tourisme dans une dynamique collective et intelligente."

Adeline GRANERAU
DIRECTRICE

LE CLOÎTRE

"Nous avons été ravis d'avoir pu contribuer au rayonnement de notre territoire au cours de cette année de la gastronomie, bien que notre projet initial « Le plus long banquet du Monde sur la corniche de Marseille » n'ait pu aboutir. Sa vocation initiale de rassembler la mixité marseillaise autour de la gastronomie a pu se réaliser à plus petite échelle et sa réussite prouver que la gastronomie est un éternel liant social, alors que dire de plus sauf encore!"

Arnaud CASTAGNEDE
DIRECTEUR/COFONDATEUR

CITÉ DE L'AGRICULTURE

"Nous avons été très heureux de nourrir notre programmation via la possibilité MPG. Les rencontres ont été riches, le public a à chaque fois été très diversifié, les participants contents et convaincus par les sujets abordés. Par contre, nous avons questionné les participants sur nos 4 événements co-financés par MPG19, peu d'entre eux ont été informés par les biais de communication de MPG, c'est peut-être le point limitant."

Marion SCHNORF
DIRECTRICE

FÉDÉRATION DES SOCIÉTÉS NAUTIQUES DES BOUCHES-DU-RHÔNE

"Que la « Cooking cup » fasse partie de cette belle aventure MPG2019 a été une grande satisfaction pour la Fédération des Sociétés Nautiques des Bouches du Rhône. Participer à la promotion et à la valorisation de notre patrimoine local est l'un de nos objectifs et nous avions créé cette régate «sportive & gastronomique» dans ce but et MPG2019 lui a donné une plus grande visibilité. Nous avons la volonté de continuer à proposer notre projet au-delà de 2019 en mettant en avant à la fois notre patrimoine nautique et gastronomique."

Michel LAMBERTI
PRESIDENT

UNION DES FROMAGERS PACA

"Nous sommes ravis d'avoir participé à MPG2019, cette manifestation ambitieuse et réussie. Elle me semble dans la parfaite ligne des grandes manifestations internationales dont Marseille s'est faite une spécialité depuis quelques années et qui classe cette magnifique ville parmi celles qui se démarquent en Europe et dans le monde par les initiatives heureuses qu'elle entreprend.

Cette ville qui parfois doute, hésite, voire s'auto flagelle, porte en elle par son charme, sa faconde, ses habitants, son histoire et son cadre, tous les ingrédients du succès et de la réussite.
Bravo à tous les acteurs qui ont porté MPG2019 et qui, par la diversité et la qualité des manifestations programmées, ont fait de cette année consacrée à la gastronomie, ses acteurs et ses produits, une indéniable réussite."

Marie Alix DELMOTTE
PRESIDENTE

MARSEILLE OCTOPUS WORLDWIDE

"Soyez sobre et économe avec le poulpe, il mérite notre courtoisie et attention. Servez-vous peu, même très peu ! Le gaspillage ne sera pas accepté. Le Poulpe est l'ami du diable, il faudra s'en souvenir."

Rudy RICCIOTTI
PRESIDENT D'HONNEUR DU MOW

© Pure moment

-PARTIE 2-

UNE AUTRE MANIÈRE DE REGARDER LA GASTRONOMIE PROVENÇALE

QUAND LES PROVENÇAUX REDÉCOUVRENT ET S'EMPARENT DE LEUR GASTRONOMIE

Entre fin 2018 et début 2019, une étude a été réalisée auprès des habitants du territoire afin de définir la façon dont ils perçoivent la gastronomie en Provence, avant le démarrage de MPG2019. Basée sur des travaux d'analyse identitaire de la gastronomie provençale, cette première étude aborde le patrimoine gastronomique, son potentiel ainsi que les différences entre la gastronomie en Provence et celle d'ailleurs. Fin 2019, cette étude a été reconduite afin de déterminer si les habitants perçoivent différemment la gastronomie à l'issue de MPG2019. L'impact de l'événement sur leur connaissance des produits, des producteurs et du patrimoine culinaire a aussi été analysé. 1 700 enquêtes ont été réalisées sur un panel de résidents du département des Bouches-du-Rhône âgés de 18 ans et plus.

MPG2019 UNE NOTORIÉTÉ EN FORTE PROGRESSION TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Octobre 2019

40% ▲

ont entendu parler de l'événement

22%

ont entendu parler de l'événement

Janvier 2019

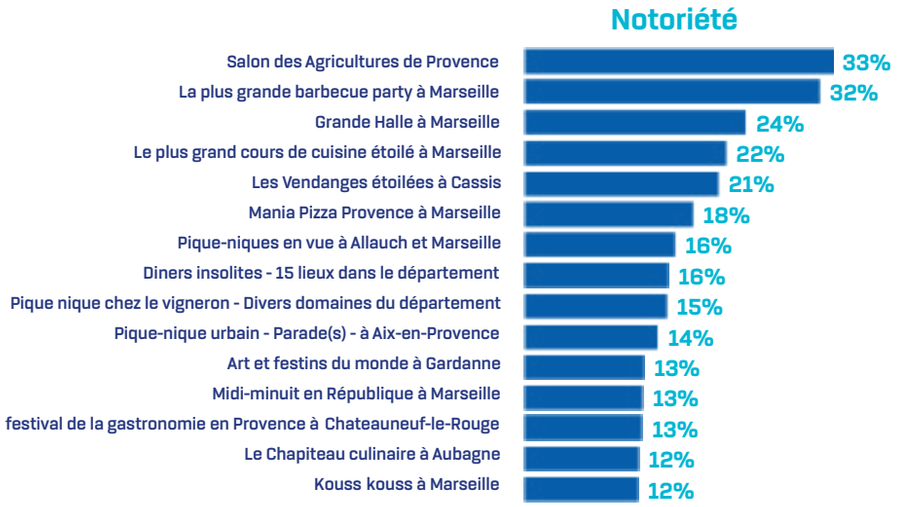
Dans le détail, l'étude montre que la notoriété de l'événement grimpe pour les CSP+ (50%), les habitants de Marseille (44%), les femmes (43%), les revenus moyens (44%). A contrario, l'annonce de l'évènement a moins été perçue par les habitants des Alpilles et la Montagnette (22%), les jeunes (moins de 25 ans, 33%), les inactifs (27%), les plus petits revenus (35%).

Côté image, la manifestation jouit d'une bonne cote de popularité:

L'événement MPG2019 Année de la Gastronomie…	Pas d'accord Notes 1 à 3	Sans conviction Notes 4 à 7	D'accord Notes 8 à 10	Note moyenne
… est un bon moyen de promouvoir les produits et les producteurs du terroir	7%	34%	59%	7,5
… mérite d'être renouvelé	8%	37%	56%	7,4
… contribue à donner une bonne image du territoire	7%	38%	55%	7,3

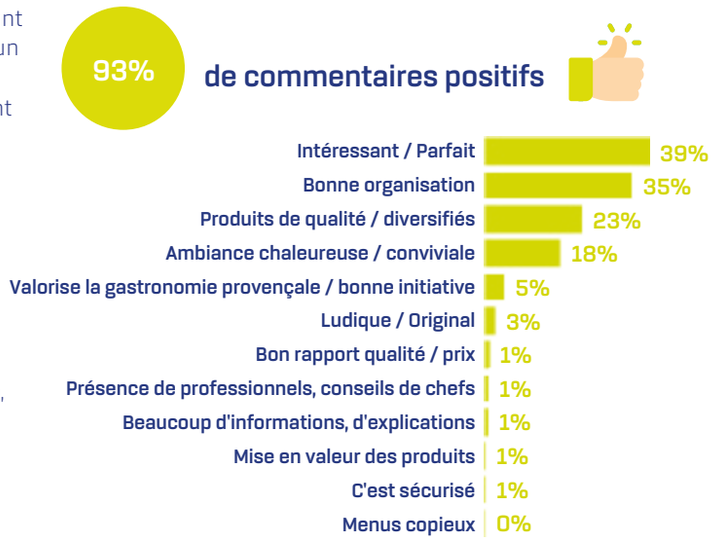
LES ÉVÉNEMENTS MPG2019 : NOTORIÉTÉ ET PARTICIPATION AUX EVENEMENTS

70% des résidents ont entendu parler d'au moins un des événements suivants et 25% ont participé à au moins l'un d'entre eux. Voici le détail par événements :
La question posée : avez-vous entendu parler des événements suivants ?



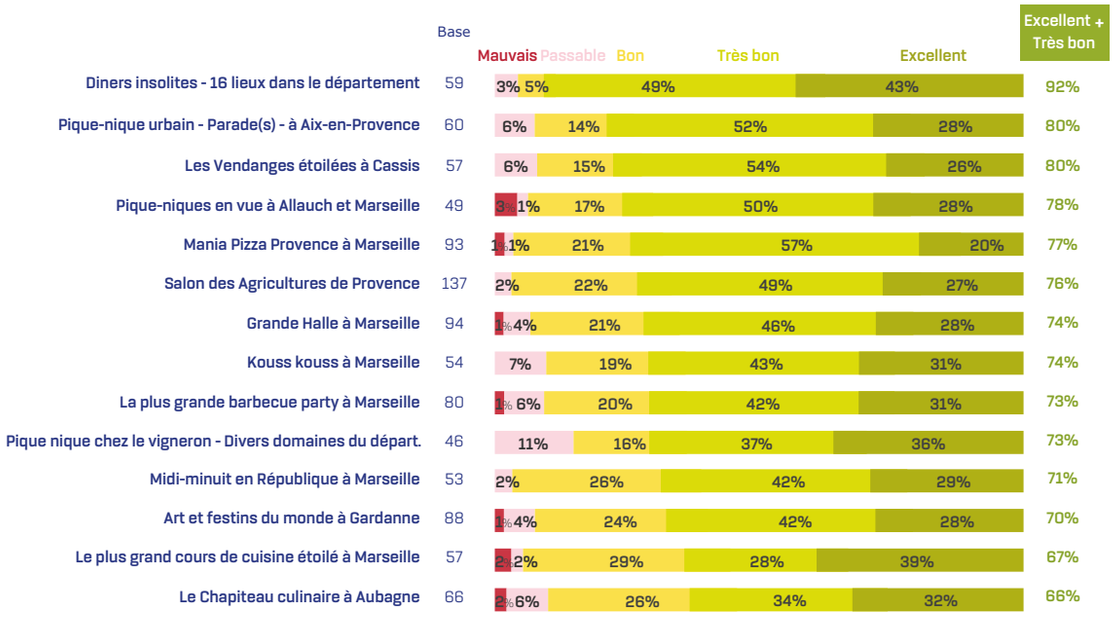
Sur les personnes ayant participé à au moins un événement MPG2019, les commentaires sont positifs à 93% !

La question posée : Vous avez participé à une ou plusieurs manifestations de l'événement MPG2019. Qu'en avez-vous pensé en termes d'organisation, de contenu, de déroulement ?



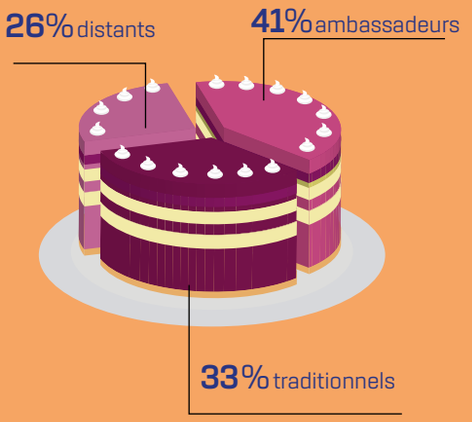
La satisfaction par événement :

La question posée : Globalement, comment qualifieriez-vous votre expérience sur l'événement auquel vous avez participé ?



LES RÉSIDENTS FACE A LEUR GASTRONOMIE : GOURMETS, GOURMANDS OU AMATEURS DE CUISINE RAPIDE ?

Provence Tourisme a sondé la population des Bouches-du-Rhône et a posé la question sur toutes les lèvres en cette année 2019 : "Mais quel gastronome êtes-vous ?"
Il y a ceux qui portent haut la gastronomie, comme un manifeste, ceux qui l'apprécient par plaisir, désir de qualité et enfin il y a ceux qui n'y accordent que peu d'importance (pour l'instant !).
Zoom sur 3 perceptions différentes de la gastronomie par les Provençaux.



Les véritables ambassadeurs de la gastronomie provençale

Convaincus par le potentiel et la légitimité de la gastronomie provençale à faire rayonner le territoire et les hommes qui la composent, ils sont également sensibles aux notions de bien-être et de bien-vivre. Pour eux, la gastronomie est un patrimoine qui se transmet par des recettes familiales inspirées de la nature et des traditions. Ils s'attachent à utiliser des produits locaux, de saison, s'approvisionnent souvent sur les marchés et dans les commerces de proximité. Gourmets, souvent de sorties au restaurant, ils aiguillent leur choix vers des chefs proposant des cartes courtes, mettant à l'honneur des plats locaux. Ils ont souvent recours aux labels et sites d'avis en ligne pour arbitrer entre plusieurs adresses.

Les traditionnels/ réceptifs au bien-manger

Pour eux, la gastronomie est associée avant tout à la qualité des produits et indiscutablement liée au plaisir. Pourtant, ils sont sceptiques quant à la capacité de la gastronomie provençale à rayonner nationalement. Leurs pratiques culinaires, inscrites dans le local et la saison, ne se revendiquent pas pour autant militantes. Ils s'approvisionnent dans les circuits traditionnels. Ils fréquentent occasionnellement les restaurants et leur choix se porte sur les restaurants "classiques". S'ils semblent manquer d'enthousiasme, leur hédonisme les poussent à être réceptifs au bien manger. Une typologie de résidents à l'écoute des propositions MPG2019 qui leur seront faites. Reste à les convaincre de la richesse de la gastronomie provençale!

Les distants

De tout âge, ils sont peu convaincus par l'existence d'une gastronomie en Provence, leurs choix sont souvent guidés par le manque d'envie de passer du temps en cuisine et pour une petite partie d'entre-eux, par des contraintes économiques. La grande distribution, qui permet bien souvent des approvisionnements à plus bas coût, prend le pas sur les marchés et les producteurs locaux.

LE PLAISIR DES GASTRONOMES

C'est bien l'idée la plus partagée par les résidents. La gastronomie est spontanément associée au plaisir (30%). La gastronomie est vécue comme une expérience, comme un instant, avant même d'évoquer le goût (25%) ou la qualité (15%).

Alors que le repas gastronomique des Français fait partie de la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, les résidents confirment à travers leurs réponses que la gastronomie fait partie intégrante du patrimoine des régions et des terroirs. Paris (44%), puis Lyon (40%) sont les villes les plus spontanément citées quand il s'agit de gastronomie. Marseille et la Provence arrivent respectivement en 3ème et 5ème place. Si la gastronomie est associée à l'excellence, elle se décline également autour d'une cuisine populaire. C'est un vecteur de transmission entre générations et de partage culturel.

Les résidents associent la gastronomie provençale à la mer. Bouillabaisse (66%), aïoli (17%) et plus largement le poisson (12%) arrivent dans le trio de tête des emblèmes de la cuisine provençale. Influence crétoise ou plus largement méditerranéenne, les Provençaux déclarent utiliser de façon régulière des produits de qualité et de saison et sont soucieux de l'équilibre de leur repas. 43% s'accordent à dire que la gastronomie contribue au bien-être et à la santé.

D'une manière générale les résidents appellent à plus de communication (34%) afin d'orienter leur choix sur des petits producteurs et des produits de proximité (24%).

UN Provençal sur TROIS associe spontanément gastronomie & plaisir

Pour UN résident sur DEUX, la gastronomie est avant tout **un art de vivre**

MARSEILLE 3ÈME destination gastronomique citée spontanément

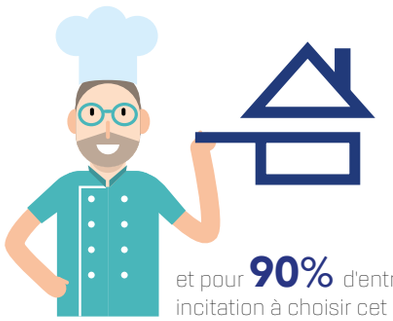
LES RESTAURANTS PLÉBISCITÉS PAR LES PROVENÇAUX

Les sorties aux restaurants quant à elles sont fréquentes : 2 individus sur 5 s'y rendent régulièrement dans un cadre privé. Le rapport qualité/prix est le 1er critère de choix devant la qualité intrinsèque et le choix. Pour se décider, 1 consommateur sur 5 consulte les sites d'avis pour faire son choix, alors qu'1 sur 10 seulement consulte les guides gastronomiques. Les labels Logis et mention "fait maison" sont largement connus (plus de 70%).

des résidents
privilégient le rapport
qualité/prix

La bouillabaisse,
le plat le plus emblématique
pour les résidents

74% des provençaux connaissent
le label
"fait maison"



et pour **90%** d'entre eux c'est une
incitation à choisir cet établissement

© T. Duval

QUAND LA GASTRONOMIE BOOSTE L'IMAGE ET L'ATTRACTIVITÉ DE LA DESTINATION

Avec près de 41 millions de nuitées, 8 millions de touristes accueillis, 50 000 emplois directs et indirects liés au tourisme, le département des Bouches-du-Rhône est depuis longtemps une des destinations phare en France. Néanmoins, face à un contexte d'hyper-concurrence, il est nécessaire de mettre en œuvre des actions et des outils des plus performants afin de développer les capacités de séduction et de conquête de notre destination.

Aujourd'hui, nous savons qu'un tiers des touristes séjournant en France a pour première motivation la cuisine et les vins. Riche d'une agriculture maraîchère et fruitière forte, d'une culture culinaire identitaire et unique et d'une filière professionnelle importante et structurée, la Provence dispose de tous les atouts pour être une destination gastronomique majeure : MPG2019 était une première étape sur le chemin de la gloire !

MPG2019 S'EST FAIT ENTENDRE ! LE BILAN PRESSE

Avec 1 687 RETOMBEES PRESSE, qu'ils soient locaux, nationaux ou internationaux, des médias à forte audience se sont faits l'écho des événements rythmant MPG 2019.

Les objectifs Presse du projet étaient ambitieux :

- décrocher des articles et des émissions statutaires dans des supports d'envergure
- diffuser une image cohérente au territoire, communiquer ses valeurs et sa diversité
- promouvoir l'excellence gastronomique mais aussi agricole, culturelle, touristique et économique du territoire au travers de ceux qui incarnent cette excellence

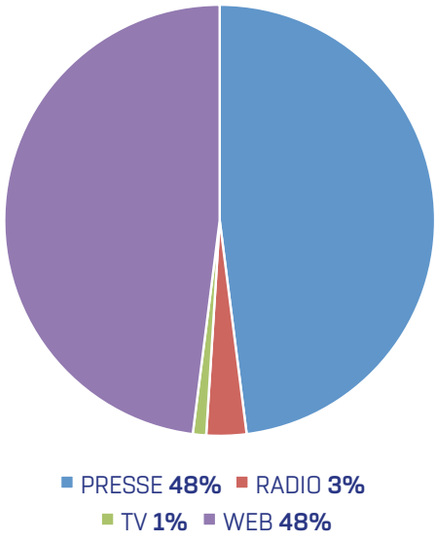
Une stratégie adaptée a été mise en place :

- démarcher des medias nationaux d'envergure afin d'obtenir des articles, des chroniques, des émissions spéciales dédiées à la gastronomie en Provence…
- développer des partenariats avec échange de visibilité avec des medias locaux et nationaux
- privilégier les délocalisations de plateau TV ou radio de grande écoute

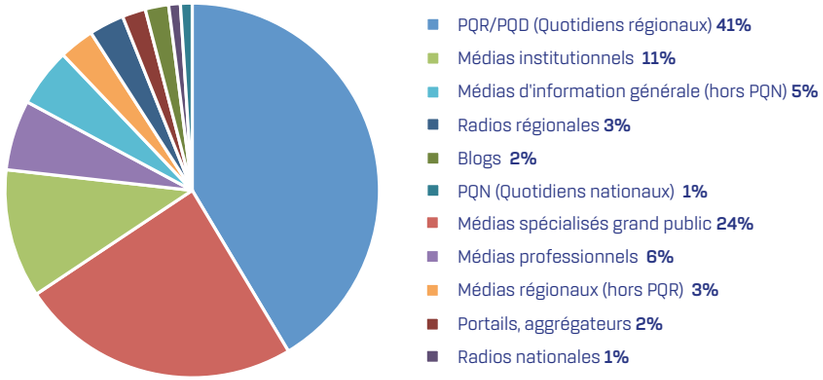
MPG2019 a su répondre à ces défis et a porté vers le haut l'identité singulière de notre terroir à travers l'ensemble des médias.
4 partenaires média ont été décrochés offrant à l'événement la certitude d'une couverture média complète et diversifiée : en presse locale et nationale, France 3 pour la TV, France Bleu Provence pour la couverture radio, La Provence en PQR et Régal comme bimensuel spécialisé dans la gastronomie.

MPG2019 dans les médias c'était 1 687 sujets, 66, 7 millions de lecteurs et 1,7 millions de téléspecteurs ou auditeurs potentiellement touchés pour un équivalent publicitaire de près de 6,6 millions d'euros.

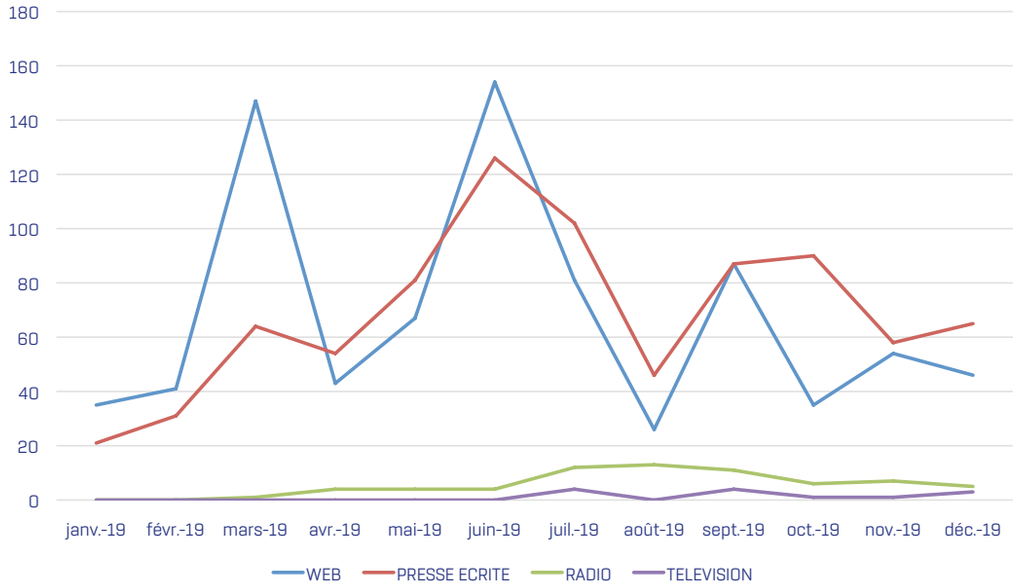
TYPES DE MÉDIAS



TYPE DE PRESSE



RÉPARTITION TEMPORELLE PAR TYPE DE MÉDIAS



LES RETOMBÉES POUR NOS COMMUNES PARTENAIRES

	Retombées Presse	Occasions d'être vus (presse, TV, radio)	Equivalent publicitaire (€)
Aix-en-Provence	171	4 645 992	1 436 921
Aubagne	104	7 072 931	666 582
Auriol	19	1 023 451	230 074
Cassis	104	4 645 115	1 450 406
Châteauneuf-les-Martigues	13	279 123	124 787
Châteauneuf-le-Rouge	24	186 082	187 623
Châteaurenard	27	558 246	244 533
La Ciotat	83	2 655 578	1 338 586
Gardanne	34	1 138 332	124 787
Marignane	35	1 209 533	768 943
Marseille	1 328	52 636 267	5 380 810
Miramas	62	1 581 697	595 661
Pelissanne	44	1 871 740	295 283
Rognac	4	186 082	24 164
Saint-Etienne-du-Grès	9	558 246	84 574
Tarascon	39	1 150 176	333 393
Trets	48	1 674 738	351 123

LES TOPS DE L'ANNÉE : EXTRAIT DES RETOMBÉES LES PLUS PRESTIGIEUSES SUR UN TOTAL DE PRÈS DE 1 700.

TOP 10 FRANCE/MEDIAS GENERALISTES

- **France 3 National** et Corse Viastella, "Mon grain de sel en Méditerranée", émission du 26 septembre 2019
- **LCI, émission "La matinale du weekend"** chronique "Ça vous tente ?" du 14 et 21 septembre 2019, sur la fête de l'amande à Alleins et la fête du miel à Mimet, Coralie Dioum
- **France 2, Telematin**, "Marseille Capitale de la Gastronomie" du 13 juillet 2019 et "Marché de Noël à Cassis" duplex du 29 novembre 2019, Loïc Ballet
- **France Inter, émission "On va déguster – Marseille de la pizza à la haute cuisine !",** François Régis Gaudry, 15 septembre 2019
- **France Culture, émission "Les bonnes choses - A Marseille avec Alexandre Mazzia",** Caroline Broué, 9 juin 2019
- **Europe 1, "Les balades gourmandes - Marseille son patrimoine et sa gastronomie"** Vanessa Zha, 23 juin 2019 et "Le grand journal du soir" chronique "Vos régions sur un plateau" Marion Sauveur, plusieurs chroniques tout au long de l'été 2019
- **Le Monde, "L'ébullition marseillaise"**, Pierre Hemme 10 janvier 2019 et "Gérald Passedat et la reine mer", Stéphane Davet, 10 juillet 2019
- **Le Figaro Magazine, "Une rentrée à croquer sans modération"**, Marie Amal Bizalion, 13 et 14 septembre 2019
- **L'Obs,** "Le Réveil de Marseille", Delphine Le Feuvre, du 19 au 25 septembre 2019
- **The good life** (web), "Marseille célèbre la gastronomie Provençale", Julien Moro, 5 juillet 2019

TOP 5 PRESSE SPECIALISEES

- **Le chef** "MPG2019 : terrain de jeux préféré des chefs de la région Sud", 1er juillet 2019
- **Le cœur des chefs** "Dimitri Droisneau/ Emmanuel Perrodin diner insolite à Cassis", 3 juillet 2019
- **A tabula** "Marseille, qu'as-tu fait de ta bouillabaisse ?" Jean Claude Ribaut, 23 août 2019
- **Food & sens** (web), "Lionel Lévy se raconte pour Food & sens", Anastasia Chelini, 11 octobre 2019
- **Régal** "Un Noël aux couleurs de la Provence", Eve-Marie Zizza-Lalu, n°92, novembre décembre 2019

TOP 5 ETRANGER

- **New York Times (USA)** "In Search of the Real Bouillabaisse, Marseille's Gift to the Fish Lover", Elaine Sciolino, 5 août 2019
- **Le Devoir (Canada)** "Dans le ventre de Marseille," Caroline Parent, 27 et 28 juillet 2019
- **The Independent (UK)** "Why should you trade Cannes' polish for Marseille's gritty glamour" Helene Coffey, 15 mai 2019
- **The Sun (UK)** "Marseille? Fish stew where here" Lisa Minot, 16 juin 2019
- **La Stampa, Tutti Gusti (Italie)** "Marsiglia, sognare il mondo col cibo di strada" Vittorio Castellani, 15 août 2019

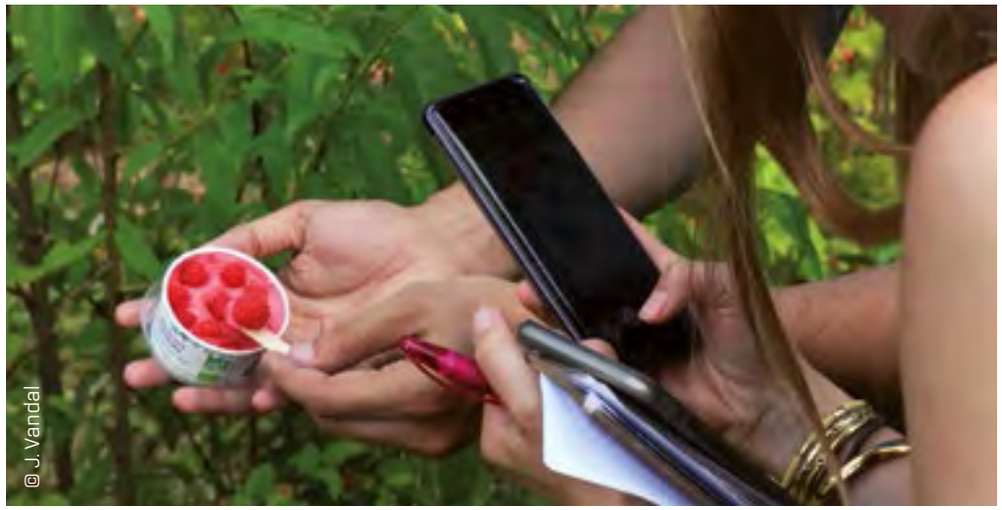
LE BILAN NUMÉRIQUE

Aujourd'hui, les tendances de fond du digital s'appliquent aussi à l'événementiel. Les événements sont devenus communautaires, personnalisés et personnalisables. Tous les visiteurs sont connectés et le succès d'un événement est désormais évalué sur le rayonnement digital. Les attentes du public ont évolué tant sur la manière de trouver l'information sur un événement que sur ce qu'offre l'événement en terme d'expérience digitale. L'ensemble de la communication digitale de MPG2019 a été développé autour de 3 principaux objectifs :

- devenir le point d'information incontournable de la programmation MPG2019 en donnant de la lisibilité à une programmation riche et répartie sur un vaste territoire (1 100 événements sur 105 communes),
- créer une communauté virtuelle de provençaux épicuriens et les rassembler lors de nos évènements,
- soutien et complémentarité de la communication affichage et presse.

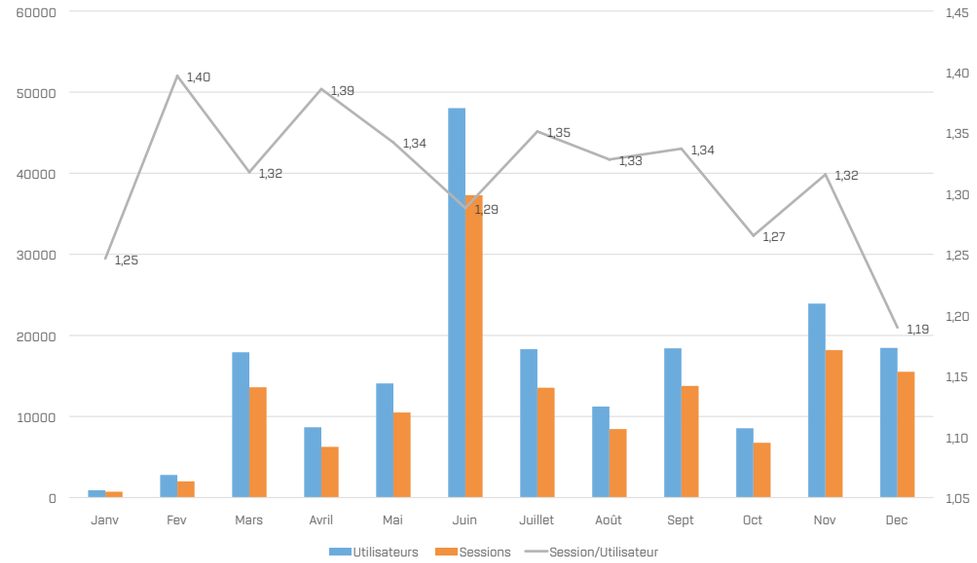
LES OUTILS DIGITAUX

- **Site internet MPG2019.com**
  134 509 visiteurs en un an, 492 142 pages vues depuis le 29 janvier 2019.
- **Facebook / Instagram / Twitter**
  Rassemblant une communauté de 21 810 followers depuis le 29 janvier 2019.
- **Newsletter hebdomadaire** envoyée à 1 555 contacts.
- **27 influencers contactés dans l'année**
  Une team d'ambassadeurs de 15 influencers locaux pour des audiences de 5 à 72,8k followers.
- **2 blogtrips**
  Un blogtrip de 5 influencers locaux à l'occasion de la Nuit Etoilée.
  Un blogtrip de 2 blogueuses parisiennes à l'occasion de la cérémonie de clôture le 13 décembre, pour une audience de plus de 37 000 followers.


© J.Vandal

FOCUS WEB

Plus de 134 000 utilisateurs sur le site MPG2019.com



Pic de fréquentation lors de la Nuit Etoilée du 28 juin. La campagne d'affichage massive a contribué à la notoriété du site et au nombre de sessions en trafic direct.

L'audience :

- 25/34 ans (29,59% des utilisateurs)
- 57,21% des utilisateurs ont moins de 44 ans
- 64% des utilisateurs sont des femmes
- 57,06% viennent de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- 18,1% viennent d'Auvergne-Rhône-Alpes
- 16,23% d'Ile-de-France

TOP 5 des pages vues :

- Programme
- Programme rue de la République
- Programme Les dîners insolites
- Fiche agenda Nuit Etoilée
- Programme Les soupers de l'avent

FOCUS SOCIAL MEDIA

22 000 FOLLOWERS ! Une audience en ébullition sur les réseaux sociaux. Instagram, Facebook et Twitter ont relayé les images et les temps forts pour faire vivre au plus près les animations.

Facebook – 15 294 followers

Instagram – 5 602 followers

Twitter – 914 followers

1 185 publications, soit une moyenne de 98,75/ mois

714 stories ont été réalisées sur Instagram, soit une moyenne de 59,5 / mois. Hors stories cela représente un volume de 9 792 996 impressions.

Audience :

Femmes de 25/44 ans

Plus de 50% de l'audience d'Aix-Marseille

LES MOTS DE NOS PARTENAIRES

Partenaires institutionnels –

AIX-MARSEILLE PROVENCE METROPOLE

"MPG 2019 a permis de promouvoir l'excellence de nos produits locaux »
A travers ses nombreuses manifestations populaires, Marseille Provence Gastronomie 2019 a participé à développer l'attractivité de notre territoire tout en promouvant une alimentation locale, durable, de qualité, accessible à tous. Une ambition poursuivie par la Métropole Aix-Marseille-Provence à travers le Projet Alimentaire Territorial (PAT) qu'elle a initié en partenariat avec le PETR du Pays d'Arles.
En 2019, nous avons ainsi mené une démarche avec Provence Tourisme pour mobiliser les acteurs, producteurs, distributeurs, cuisiniers, autour des plateformes d'approvisionnement. L'objectif : permettre à tous les caterings des évènements de MPG 2019 de bénéficier de produits locaux à faire découvrir au grand public. Une démarche qui a permis de valoriser les richesses du terroir et de nourrir l'image d'une Métropole attractive et gastronomique tant auprès des habitants que des visiteurs. "

Martine Cesari
VICE-PRÉSIDENTE DE LA MÉTROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE DÉLÉGUÉE AUX GRANDS ÉVÉNEMENTS MÉTROPOLITAINS ET AU HANDICAP

AIX-EN-PROVENCE

"Aix-en-Provence, grâce à Marseille Provence Gastronomie 2019 a pu valoriser l'ensemble des acteurs de la filière, producteurs locaux, artisans, restaurateurs.
Terre de cultures, la ville a souhaité tout naturellement s'associer à l'évènement initié par le département des Bouches-du-Rhône.
Cette année placée sous le signe de la gastronomie a permis de croiser les univers, d'inspirer les artistes, les chefs afin d'enrichir les évènements existants, faire rentrer l'art culinaire dans des lieux inattendus, voire créer de nouveaux projets.

Je suis ravie d'avoir pu contribuer à cette dynamique qui a rassemblé encore plus largement habitants, visiteurs, autour de valeurs, telles que la convivialité, le partage et la générosité."

Maryse JOISSAINS MASINI
MAIRE

MARSEILLE

"Devenue rayonnante et attractive par la succession de grands événements à portée internationale, Marseille aime les grands rendez-vous depuis l'année 2013 où elle fut la Capitale européenne de la culture puis du sport en 2017, depuis l'Euro de football en 2016 et en attendant la biennale d'art contemporain en 2020, la Coupe du monde de rugby en 2023 ou les Jeux Olympiques en 2024. Marseille Provence Gastronomie 2019 est à cette dimension celle d'une grande manifestation capable de rassembler le public autour d'une thématique fédératrice.

Avec plus d'un tiers des 1 000 animations organisées sur son territoire, Marseille a fait de cette année de la gastronomie une véritable fête, comme en témoigne la fréquentation record de 324 000 personnes sur le Vieux-Port à l'occasion des trois jours de la Nuit étoilée.

Grâce à l'engouement suscité par cette année de traditions festives et gastronomiques, les Marseillais ont de nouveau prouvé leur attachement aux valeurs traditionnelles et leur ouverture aux grands événements qui mettent en lumière leur ville."

Jean-Claude GAUDIN
MAIRE
VICE-PRÉSIDENT HONORAIRE DU SÉNAT

AUBAGNE

"Je remercie et félicite les organisateurs de ce bel événement – le Département et Provence Tourisme – d'avoir choisi Aubagne comme étape gourmande incontournable de l'Année de la Gastronomie en Provence.
Du Printemps des Restaurateurs en mars, à la Semaine du Gout pour les enfants en octobre, en passant par le Chapiteau Culinaire aux couleur d'MPG19 jusqu'aux festivités de Noël pour les séniors, la Ville d'Aubagne a misé sur intergénérationnel et l'écologie positive en mettant les petits plats dans les grands pour faire gagner une Provence qui a du goût et du talent !"

LE MAIRE D'AUBAGNE

CASSIS

"La gastronomie est au cœur du patrimoine de Cassis, trésor du parc National des Calanques. La vigne, l'olivier, la pêche, les mille senteurs aromatiques des Calanques sont les richesses et font l'identité de Cassis. C'est la force de notre terre baignée par la Méditerranée et la douceur du soleil.
Car la gastronomie, ce n'est pas uniquement déguster des produits, c'est goûter une histoire, valoriser des rencontres, savourer une culture, apprécier ses traditions et partager des passions.
C'est un Art de vivre. C'est notre Art de vivre."

Danielle MILON,
MAIRE
VICE-PRÉSIDENTE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

LA CIOTAT

"Grâce à "Marseille Provence Gastronomie 2019", l'année qui s'achève a été synonyme de fête et de rencontres pour l'ensemble du territoire des Bouches du Rhône et pour La Ciotat, partenaire de la manifestation.
À travers ces rendez-vous gourmands comme « Cibo di Strada » - qui a connu un énorme succès et dont nous souhaitons renouveler l'expérience gustative, musicale et conviviale -, le dîner insolite du chantier naval, qui a permis aux convives de découvrir l'ascenseur à bateaux, où d'ordinaire les yachts de 2000 tonnes sortent de l'eau, ou encore les soirées organisés dans le plus vieux cinéma du monde qu'est l'Eden Théâtre, ainsi qu'à La Chaudronnerie, La Ciotat a su mettre en valeur l'art de la gastronomie.
Je ne peux que remercier le Département des Bouches-du-Rhône et les acteurs de cet évènement pour cette année en tout point généreuse, née de la volonté de faire rayonner et transmettre le patrimoine culinaire du territoire.
Une année qui a pris fin mais qui restera une année unique, succulente et très certainement à suivre..."

MAIRE
PREMIER VICE-PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES BOUCHES-DU-RHÔNE
VICE-PRÉSIDENT DE LA MÉTROPOLE AIX-MARSEILLE PROVENCE»

CHATEAUNEUF-LES-MARTIGUES

"Entre poutargue et aïoli, une année aux p'tits oignons à Châteauneuf
Portée par le département, cette année consacrée à la Gastronomie provençale a été festive et gourmande à Châteauneuf-les-Martigues comme ailleurs dans le département. Elle a su apporter une vraie dynamique collective, créative et populaire.
La ville a profité de l'occasion pour enfiler son tablier et mettre les petits plats dans les grands afin de célébrer la gastronomie provençale dans tous ses états : ateliers cuisine, dîner gastronomique en centre-ville, concerts et spectacles gourmands.
Nombreux sont les châteauneuvais à avoir goûté à ces moments de partage que seule la cuisine peut offrir.
C'est ainsi qu'un réseau de talents s'est formé notamment avec notre participation à l'animation de la Rue de la Gastronomie à Marseille, et nos produits de terroir ont été remis au goût du jour! Une année savoureuse donc qui se referme en portant la gastronomie comme symbole fort de notre ««bien vivre ensemble»» ici en Provence."

Roland MOUREN,
MAIRE
CONSEILLER MÉTROPOLITAIN DU BUREAU DE LA MÉTROPOLE

CHATEAURENARD

"Quoi de plus normal pour Châteaurenard que de s'être engagée dans l'événement Marseille Provence Gastronomie 2019 ! Capitale des fruits et légumes de ce département des Bouches-du-Rhône, la ville est toute articulée autour de son Marché d'Intérêt National, véritable référence dans le monde français et pas seulement de la production. Quand on parle cuisine et produits savoureux, on parle immanquablement de Châteaurenard !"

Marcel MARTEL,
MAIRE

GARDANNE

"La générosité de celui ou celle qui cuisine fait de ces temps de préparation culinaire, des moments privilégiés, souvenirs et liens forts dans nos familles et nos amitiés. Notamment en Provence, où au plaisir de la recette partagée se rajoute souvent celui de la dégustation autour d'une grande tablée commune.
C'est avec une manifestation populaire comme Arts et Festins du monde ou la retransmission d'un spectacle d'art lyrique que Gardanne a souhaité s'inscrire dans L'année de la gastronomie 2019.
D'autres rendez-vous ont également marqué cet événement porté par le Département : l'Office du tourisme de Gardanne, accompagné des services municipaux et de commerçants, a notamment présenté un best-of du la création gastronomique et du terroir gardannais pendant 3 jours à Marseille. Le Salon annuel des vins et de la gastronomie organisé par les Lion's club, le Marché de Noël et le Dîner des chefs ont clôturé l'année en beauté. Une année qui nous a réservé de grands moments de partage et de découverte. Et qui a fait de notre ville, Gardanne, l'une des villes les plus riches en manifestations du département dans ce menu culinaire et festif."

Roger MEI,
MAIRE DE GARDANNE

MARIGNANE

"MPG2019, l'année de la gastronomie en Provence a permis de fédérer les acteurs de notre commune, Marignane sur le thème de la gastronomie et du bien vivre : restaurateurs, producteurs, acteurs associatifs, acteurs culturels. Cette association inédite a permis de faire un travail de fond sur la cuisine au cours de l'histoire à Marignane. Nous avons ainsi refait une bouillabaisse de 1789 (une des premières authentifiées en Provence) et des biscuits dont la plus ancienne recette remonterait à 1653. Des grands chefs étoilés ont également travaillé aux côtés de la Ville pour la mise en valeur du marché. Les traditions calendales ont également eu un écho particulier dans notre projet avec des conférences, ateliers gourmands en complément de magnifiques crèches ouvertes au public.
Marignane historique et gourmande. Marignane fait vivre les traditions de Provence."

LE MAIRE

MIRAMAS

"L'aventure MPG2019, sur le thème de la gastronomie, a trouvé un écho naturel à l'engagement de la commune en matière de développement durable, de culture du partage et d'éducation à la santé par l'alimentation.
Cette nouvelle expérience nous a permis de conforter la dynamique de nos réseaux locaux (commerçants, restaurateurs, producteurs, associations...) tous engagés vers le même idéal de ville durable et de création de valeur. Le concept store, rue de la République, dont nous avons fait l'ouverture, a particulièrement mis en lumière ce maillage en intelligence collective et les nombreuses actions engagées par la commune pour l'alimentation durable et son projet « nouveau cœur de ville ».
Une aventure collective qui a su valoriser les atouts, les savoir-faire et les ambitions du territoire.
Nous sommes ravis d'avoir pu célébrer cette culture avec tous les visiteurs de notre belle Provence, autour de moments festifs et délicieux."

Frédéric VIGOUROUX
MAIRE

PELISSANNE

"On s'est régalé !
Cette année MPG2019 à Pélissanne pourrait se résumer en ces 3 mots : « on s'est régalé ! »
Le dispositif départemental a donné lieu à une belle effervescence gourmande autour des métiers de la gastronomie, mais également des savoir-faire locaux, des richesses de notre patrimoine gustatif ou encore de la mise en lumière de notre terroir, cela grâce aux sept évènements phares labellisés MPG2019, auxquels se sont ajoutés une ribambelle d'animations, spectacles et initiatives communales, drainant des centaines de spectateurs curieux, pélissannais mais pas seulement ! Enfin c'est évidemment les valeurs qui émanent de cette magnifique initiative que je retiendrai tout particulièrement : partage, convivialité, transmission et proximité.
À Pélissanne, MPG2019 a stimulé et révélé le potentiel gastronomique d'un territoire et de Pélissannais (professionnels ou amateurs) de grand talent."

Pascal MONTECOT,
MAIRE

ROGNAC

"MPG 2019 : l'heure du bilan pour la commune de Rognac
La commune de Rognac s'est engagée pour la Provence au travers de l'évènement MP2019, qui vise à préserver ce précieux héritage de nos filières agricoles et viticoles. Car depuis toujours, à Rognac, l'activité de la cité était tournée vers la pêche, la chasse et l'élevage. C'est pourquoi les métiers de bouche et l'artisanat sont au coeur de notre patrimoine et nous obligent à agir. En privilégiant toujours plus les circuits courts, le « manger sain », local et bio, nous nous donnons les moyens de faire différemment. Et tout cela passe par la découverte, l'éducation et l'émerveillement. Sur le marché de producteurs locaux, les rognacais ont pu se fournir en denrées de premier choix et assister à des ateliers animés. Dans le cadre enchanteur du Château de la Plantade, c'est une belle soirée d'été qui fut le cadre d'un dîner gastronomique en plein air aux nouvelles saveurs. Le point d'orgue de ces festivités MPG2019 restera à l'esprit des rognacais le repas-spectacle insolite Entremets-Entremots, où, dans une ambiance incroyable, 72 convives ont pu se délecter d'un dîner mêlant gastronomie et art cinématographique."

Stéphane LE RUDULIER
MAIRE

SAINT-ETIENNE-DU-GRÈS

"Saint-Étienne du Grès a toujours eu à l'esprit de mettre en valeur ses atouts lors d'événements à la fois originaux et populaires. Marseille Provence Gastronomie 2019 nous a permis d'aller plus loin dans notre volonté politique d'animations. Le Conseil Départemental nous a donné les moyens de nos ambitions pour valoriser nos atouts touristiques et animer la vie culturelle – et gastronomique – de notre commune.
Les manifestations estampillées MPG 2019 ont connu un beau succès. Que ce soit l'emblématique « Grande Table » du 8 Mai qui a trouvé son public en dépit d'une météo capricieuse, un (d) étonnant dîner spectacle par le Théâtre NoNo, l'improbable « Voyage épatant de Charles Zumanski » réunissant parents et enfants, ou encore la « Ballade gourmande ».
Des rendez-vous variés et populaires, où la gastronomie est partie intégrante de la culture. Une évidence pour notre riche terroir."

Jean MANGION
MAIRE
PRÉSIDENT DU PARC NATUREL RÉGIONAL DES ALPILLES

TARASCON

"La gastronomie provençale fut un thème fédérateur à Tarascon en 2019 : services municipaux, associations et restaurateurs ont rivalisé d'inventivité en proposant des animations de qualité ! MPG 2019 a apporté une touche originale à nos traditionnelles festivités : ateliers culinaires lors des marchés aux fleurs et de Noël, salon du livre gourmand, marche des Tartarins autour des plantes comestibles, banquet médiéval des fêtes de la Tarasque, festival des soupes. Cette programmation nous a fait vivre des moments privilégiés et magiques ! Le dîner insolite au château fût une soirée hors du temps entre les délices de Francis Robin et la scénographie des Grandes Tablées. Tarascon a aussi eu la chance d'accueillir un déjeuner insolite au cours d'une croisière sur le Rhône, où les produits du fleuve ont été mis à l'honneur !
Merci au département des Bouches-du-Rhône et à Provence Tourisme pour cette année gourmande et festive placée sous le signe de convivialité et de l'art de vivre en Provence."

Lucien LIMOUSIN
MAIRE

TRETS

"La gastronomie a rencontré son public à Trets. 2019 aura été une année résolument tournée vers la gastronomie, le terroir et les traditions provençales. Déjà riche de nombreux événements mettant en avant notre patrimoine culinaire, nous avons magnifié nos manifestations traditionnelles, comme le 9e Salon de la Gastronomie» et le marché à l'ail et aux produits du terroir organisé par la Confrérie des Chevaliers de l'Aïet. Toutes les générations ont été associées à cette programmation particulière avec les repas MPG2019 dans les écoles, l'Atelier des Chefs au collège les Hauts de l'Arc et le repas gastronomique de l'ES13 dans la Cour du Château des Remparts. De belles nouveautés sont venues enrichir notre agenda culturel et festif, avec le pique-nique bucolique d' Opéra à votre table dans le Jardin des Remparts et une édition spéciale de Bibli'Automne avec La Médiathèque se met à table !. 2019 s'achève sous le signe de la générosité avec notre grand Marché de Noël et ses 13 desserts et, le 21 décembre, le Souper de l'Avent offert à la population."

Jean-Claude FERAUD
MAIRE
VICE-PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

© P. Daniel

© B. Béchet

-PARTIE 3-

LA GASTRONOMIE, UNE FILIÈRE STRUCTURANTE POUR NOTRE AVENIR

© B. Béchet

MPG2019 AU SEIN DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Initié par le Département, MPG2019 est le volet à la fois culturel, patrimonial et festif d'un projet bien plus large : le Projet Alimentaire Territorial (PAT). L'objet du PAT, porté par la Métropole, Aix-Marseille-Provence en partenariat avec le Pays d'Arles et en lien étroit avec le Département, est de construire à l'échelle du Département, une véritable gouvernance alimentaire qui permette de rapprocher la production locale et la consommation locale, tout en répondant aux attentes fortes des habitants de renouer un contact direct avec les agriculteurs et leurs produits.

Il se décline en actions concrètes pour répondre aux différents enjeux identifiés. En l'occurrence, le PAT des Bouches-du-Rhône se propose de répondre à cinq enjeux :

- l'économie et l'emploi, compte tenu de l'importance et de la diversité de l'agriculture départementale et des filières agro-alimentaires, au travers d'une stratégie de proximité et de relocalisation de l'approvisionnement en denrées agricoles ;
- la nutrition-santé et l'accessibilité sociale à une alimentation de qualité, dans un département ou inégalités sociales, pauvreté rurale et pauvreté urbaine posent avec acuité l'importance de l'accès pour tous à une alimentation locale de qualité, saine et plus durable ;
- un urbanisme et un aménagement dignes d'un territoire d'exception, dans un contexte où disparition des terres agricoles et congestion urbaine incitent fortement à se mobiliser pour assurer la souveraineté et la sécurité alimentaire en connectant mieux les territoires, leurs producteurs, leurs distributeurs et leurs consommateurs ;
- l'environnement, l'empreinte environnementale de notre alimentation posant la question du lien entre approvisionnement local et ses impacts en termes de réduction des gaz à effet de serre, de limitation des gaspillages alimentaires et d'évolution des techniques de production ;
- le patrimoine alimentaire, culturel et touristique, compte tenu du fort attachement de la population à la culture agricole locale, à la promotion de la gastronomie locale, aux produits provençaux et de l'importance du tourisme (9 millions de touristes/an).

Toute l'année, avec la légèreté qu'implique son statut de divertissement, MPG2019 s'est attaché à démontrer que la gastronomie, expression de l'identité du territoire, permet de soutenir la production agricole et le maintien du foncier, de développer à travers ses filières d'excellence, l'économie et la création d'emplois, mais aussi de renforcer l'attractivité du territoire au niveau national et international. Agriculture, environnement, santé, emploi, culture et loisirs, la gastronomie est la filière transversale par excellence qui mérite une politique ambitieuse.

© R. Cintas-Florès

UNE FILIÈRE EN SOUTIEN À L'AGRICULTURE ET L'ARTISANAT

Avec une surface agricole qui couvre près d'un tiers du département et compte de forts enjeux agro-environnementaux, l'agriculture est un secteur clé du développement des Bouches-du-Rhône. Un secteur que le Département veut préserver et renforcer en soutenant les agriculteurs face aux difficultés ou encore en favorisant les échanges directs entre agriculteurs et consommateurs avec la plateforme Agrilocal13.fr. Le Département déploie des dispositifs pour aider à développer et moderniser les moyens de production ou encore à soutenir les exploitants à diversifier leurs ressources en matière d'agri-tourisme ou d'agriculture biologique.

Consciente que l'équilibre repose sur toute une filière, la collectivité accompagne et soutient également les entreprises du secteur agro-alimentaire dans leur croissance et dans leur développement en faveur de l'emploi et l'innovation. De même, d'autres initiatives à destination cette fois du grand public, comme le Salon des agricultures de Provence labellisé cette année MPG2019, organisées en partenariat avec la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, sont destinées à dynamiser et pérenniser les filières locales.

Au travers de l'exaltation du "made in Provence", MPG2019 est venu en soutien de ces actions. Parmi les actions structurantes et qui resteront, on peut citer la création du Réseau des talents de la gastronomie provençale. Composé de producteurs locaux, d'artisans, de vignerons et de chefs, ce véritable cluster en devenir ambitionne de mettre en avant les liens entre regroupement des acteurs, valorisation du territoire et gastronomie.

© T. Duval

UNE FILIÈRE INDISSOCIABLE DES PROBLÉMATIQUES ENVIRONNEMENTALES

Le réchauffement climatique est un défi pour l'humanité toute entière. Si le problème est global, la solution passe nécessairement par l'échelle locale. Lutter contre le changement climatique, préserver la biodiversité, contribuer à la cohésion sociale et promouvoir des modes de production et de consommation responsables sont parmi les axes fondamentaux que MPG2019 qui ont été transcrits en actions concrètes cette année dont voici quelques exemples.

LES FESTIVALS LOCAVORES

Les festivals des Bouches-du-Rhône Marsatac, Jazz des 5 continents, la Biennale internationale des arts du cirque, Les Suds à Arles et le COFEES (Collectif des festivals éco-responsables et solidaires en région Sud) ont signé une charte d'engagement en faveur des circuits courts et pour une alimentation durable.
Manger mieux et plus responsable, telle est la devise des locavores. Représentants d'une formidable richesse culturelle, sociale et économique, les festivals ont vocation à rassembler sur un temps court un grand nombre de personnes sur un même lieu. La restauration sur ces espaces est souvent associée à une restauration rapide, symbole du mal manger et polluante car sur-emballée. Les choix de l'alimentation sont pourtant un enjeu majeur des préoccupations actuelles et à venir, tant sur des questions environnementales que de santé publique.

C'est pourquoi les festivals des Bouches-du-Rhône se mobilisent et s'engagent pour une autre alimentation :

- achats et services écoresponsables : cuisiner des produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique, commerce équitable ou en conversion pour les ingrédients importés
- lutte contre le gaspillage alimentaire : proposer une carte réduite, travailler en flux tendu, faire don des invendus à des associations
- gestion des déchets : réduire les emballages, utiliser de la vaisselle compostable, mettre en place le tri sélectif sur le festival
- sensibilisation : communiquer aux festivaliers sur la provenance des produits
- gestion des ressources : réduire sa consommation en eau (eau gratuite pour tous, pas de bouteilles plastiques) & la consommation d'énergie

Cette démarche initiée à l'occasion de l'année de la gastronomie en Provence est destinée à être pérennisée et déployée à l'ensemble des festivals du département.

LE MOUVEMENT ACT FOR FOOD PAR NOTRE PARTENAIRE CARREFOUR

Durant la période du Festival, Carrefour, partenaire officiel de MPG2019, a présenté dans nos locaux Rue de la République son 1er Act for Food Factory.

Il y a exprimé ses différents engagements pour une alimentation de qualité, saine et plus soucieuse de l'Homme et de l'environnement.

Au sein d'un petit espace snacking approvisionné par des fournisseurs engagés dans le mouvement Act for Food et à 75% originaires des Bouches-du-Rhône, toutes les semaines, les producteurs locaux référencés par l'enseigne sont venus faire déguster leurs produits.

UNE FILIÈRE AU CŒUR DES ENJEUX DE TRANSMISSION ET DE VIVRE-ENSEMBLE

Aujourd'hui, les liens entre la santé des hommes et la mauvaise qualité de leur alimentation n'est plus à démontrer. De la manière de produire les aliments jusqu'à la manière de les préparer, le Département veut continuer de sensibiliser et se montrer exemplaire dans ses actions.

Avec le Plan Charlemagne, le Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône réaffirme et déploie des moyens sans précédent permettant d'assurer un service public de restauration scolaire à taille humaine, de qualité, autonome au sein de chaque collège, avec des chefs de cuisine et du personnel départemental, le tout dans le respect des valeurs républicaines et du principe de laïcité.

Il s'agit, dans le cadre d'une politique de restauration scolaire volontariste, de proposer à plus de 55 000 collégiens demi-pensionnaires une alimentation saine, équilibrée et de qualité, grâce un nouveau dispositif nommé "La Provence dans mon assiette".

La cheville ouvrière de cette politique publique est la charte de la restauration scolaire, proposée à tous les établissements, y compris plus récemment aux collèges privés sous contrat, à l'occasion de l'année de la gastronomie en Provence. Elle engage l'établissement signataire à proposer des repas alliant qualité sanitaire, qualité nutritionnelle, bien-être et plaisir. La direction de l'éducation accompagne les collèges dans cette démarche.

119 collèges volontaires bénéficient également d'une subvention pour l'aide à l'acquisition de produits frais, de saison, issus de l'agriculture bio ou raisonnée et du terroir provençal. Les collèges publics ont à leur disposition la plateforme d'achat en circuit court Agrilocal 13, qui les met en relation avec les producteurs locaux et doit les aider à atteindre 50 % de denrées locales et/ou bio d'ici 2022.

Des actions éducatives en faveur des collégiens et un plan de formation des chefs et seconds de cuisine sont aussi au programme.Cette opération, mise en œuvre en partenariat avec la Direction Académique des Services de l'Education Nationale, a pour objectifs :

- de promouvoir une alimentation de qualité, garante d'équilibre personnel et de bonne santé,
- de lutter contre les multiples pathologies liées à une alimentation déséquilibrée,
- de promouvoir les produits de saison du terroir provençal,
- d'initier une démarche citoyenne (respect de l'environnement, lutte contre le gaspillage...),
- de valoriser le savoir-faire du personnel de demi-pension.

DANS LE CADRE DE MPG2019, 856 ÉVÉNENEMENTS ONT ÉTÉ DEDIÉS AUX COLLÈGES.

L'action fil rouge du dispositif, intitulée "les recettes de nos chefs ", a permis de servir dans les assiettes des collégiens en 2019, plus de 200 000 repas sur le thème de la cuisine et du terroir provençal. Une classe pilote tourisme et gastronomie au collège des Gorguettes à Cassis, soutenue par le rectorat de l'académie d'Aix-Marseille.

MPG2019 a été l'occasion de sensibiliser encore une fois à des problématiques liées au goût et à l'âge, à l'importance de la nutrition et de la santé, mais surtout l'occasion d'animations conviviales autour de l'univers culinaire de Provence.

En partenariat avec La Maison de Gardanne, l'évolution de l'alimentation dans les établissements de soin a été travaillée par des actions de sensibilisation et de formation.

© F. Sangregorio/Unsplash

LE DÎNER DE LA MAISON

Provence Tourisme s'est associé également à l'événement "Le dîner de La Maison", dîner de gala au bénéfice de La Maison de Gardanne, un établissement de soins palliatifs, qui a mis au cœur de ses préoccupations la cuisine et le bien-être de ses patients. Le message de la manifestation : "Bien manger et dépenser peu dans les centres de soin en utilisant les circuits courts et les produits de saison". Les bénéfices récoltés seront utilisés pour améliorer la prise en charge des patients.

Une brigade de chefs rassemblée autour de René Bergès, et des acteurs de la filière "gastronomie" de Provence tels que la conserverie Jean Martin ou l'eau 808, ont travaillé à ce repas de fête qui était servi le midi précédent l'événement aux pensionnaires de La Maison. Pensé pour ces pensionnaires, chez qui le plaisir de manger n'est pas toujours à portée de main, il œuvre dans l'idée que le plaisir dans l'assiette peut pourtant faire toute la différence.

LES MOTS DE NOS PARTENAIRES

Partenaires officiels

SODEXO

"Un évènement 3 étoiles"

Sylvain COULANGE
DIRECTEUR PROJETS STRATÉGIQUES SODEXO FRANCE

CARREFOUR

"Une formidable vitrine mettant en valeur le rayonnement du département, le savoir-faire et l'engagement des partenaires. Un événement totalement en lien avec notre « Act For Food - des actions concrètes pour mieux manger », relayé dans toutes les enseignes Carrefour."

Franck KENNER
DIRECTEUR OPÉRATIONNEL DES HYPERMARCHÉS DU SUD EST

"MPG... Magique-Partage-Gagnant Gagnant"

Yves ROUAULT
DIRECTEUR DES HYPERMARCHÉS DE LA RÉGION PACA

Partenaires réseaux

BANQUE ALIMENTAIRE

"Parce que la Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône participe activement à de nombreuses manifestations gastronomiques locales, nationales et internationales, elle est en parfaite concordance avec MPG2019 et Goût de France, Fête des jardins, Fête des Fruits et Légumes, semaine de la gastronomie, etc, sont l'occasion de mettre en valeur les produits et recettes de notre région. MPG2019 est l'opportunité d'amplifier encore ce rayonnement et de mieux faire connaitre notre culture culinaire provençale."

Gérard GROS, Président

CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHONE

"MPG 2019 : L'excellence de la gastronomie et de l'agriculture à l'honneur ! Une année gourmande et festive s'achève, ô combien riche en événements qui ont permis de mettre à l'honneur la qualité de nos produits, la diversité de nos terroirs, les démarches de progrès des exploitants et le rôle essentiel de notre agriculture dans la vie des territoires... ! Dans le cadre de manifestations prestigieuses, le monde agricole a su relever le défi lancé par la Présidente du Département ! « Les Alpilles, un territoire à croquer ! » ou le Salon des Agricultures de Provence et ses 60.000 visiteurs, notamment, ont été en effet d'incontestables réussites. Réussites à travers des moments précieux et de plus en plus indispensables de partage avec le grand public, d'éducation des plus jeunes, ambassadeurs demain de notre agriculture, et de promotion de la richesse et de l'excellence de la gastronomie et de l'agriculture du département !"

Patrick LEVEQUE
PRÉSIDENT
CHAMBRE D'AGRICULTURE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

"MPG2019, année de la Gastronomie, aura été un évènement territorial et fédérateur, qui a permis de réunir les acteurs de la filière et le grand public. La CCI Métropolitaine Aix Marseille Provence est fière d'avoir été partenaire de cet évènement, qui a mis en valeur notre filière « Art de Vivre » ainsi que toutes ces femmes et ces hommes qui la composent, la font vivre et rayonner au quotidien, au travers de leurs métiers, leurs entreprises, leurs parcours, leurs talents. Ce partenariat s'est notamment traduit par l'accueil et l'organisation de deux évènements au Palais de la Bourse au cours de cette année : l'exposition « Acteurs de notre assiette », avec le Fonds Epicurien, et le salon « Autour du Livre », premier salon du livre totalement dédié à la cuisine et la gastronomie, qui a rencontré un très beau succès auprès du public, avec plus de 1000 visiteurs !
Notre territoire Aix Marseille Provence est incontestablement une terre de gastronomie. Celle-ci est à la fois un symbole de notre identité provençale et un atout indéniable pour le rayonnement national et international de notre territoire. A la CCI Aix Marseille Provence, nous faisons le vœu de ne pas en rester là, de poursuivre cette formidable dynamique. Nous appelons notamment de nos vœux la création d'une halle alimentaire en centre-ville de Marseille, qui permettrait de poursuivre la rencontre et le partage entre les acteurs économiques de la filière, les habitants, les visiteurs, et les touristes, amateurs et passionnés de gastronomie ! Bravo à toutes et à tous. Tous ensemble, poursuivons et allons encore plus loin."

Jean-Luc CHAUVIN
PRÉSIDENT DE LA CCI MÉTROPOLITAINE AIX MARSEILLE PROVENCE

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION PACA

"Marseille Provence Capitale de la Gastronomie a été une année spéciale qui a mis l'accent sur les professionnels de l'art de vivre en Provence. Naturellement, la Chambre de métiers et de l'Artisanat de Région PACA s'est associée à cette initiative pour permettre aux artisans des métiers de bouche et aux artisans d'art évoluant dans le domaine des arts de la table de bénéficier d'une visibilité accrue.
Et bien sûr la Route des Arts et Gourmandises de Provence a été spécifiquement mise en lumière tout au long de cette année. Au-delà de 2019, ce partenariat permettra de conforter les opportunités commerciales de la filière et de favoriser le développement des entreprises locales."

Monique CASSAR
PRÉSIDENTE DE LA DÉLÉGATION DES BOUCHES-DU-RHÔNE DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE RÉGION PACA

ENERGIE SOLIDAIRE ES13

"Partenaire de MPG2019, l'ES13 a contribué, au côté du Conseil Départemental et de Provence Tourisme, à mettre en avant le terroir et les saveurs de notre Département.
Avec différentes actions soutenues par le Département, l'ES13 a pu proposer à ses adhérents un concours de cuisine encadré par les chefs de Gourméditerrannée, et ainsi permettre aux seniors du département de révéler leurs talents culinaires. De plus, durant cette année de la gastronomie, l'ES13 a compilé au sein d'un ouvrage les recettes, textes et photos de nos ainés afin de transmettre aux générations suivantes un bout de notre culture provençale. Pour finir cette année de la gastronomie, placée sous le signe du don et de la générosité, nos ateliers de peinture ont pu exposer diverses toiles et esquisses et ainsi mettre en lumière leur travail artistique. C'est en constatant la joie et en écoutant les témoignages de celles et ceux qui ont vécu ces moments inoubliables que je tenais à remercier, au nom de tous nos adhérents, toute l'équipe de Provence Tourisme et le Département pour cette belle initiative qu'a été Marseille Provence de la Gastronomie ;

et en attendant de nouveaux projets en commun leur dire simplement : BRAVO."

Luc DELRY
CHARGÉ DE DÉVELOPPEMENT ET PARTENARIAT

FÉDÉRATION DES CAVES COOPÉRATIVES

"MPG2019, cette grande fête de la gastronomie et du vin a permis de rappeler le rôle du produit divin cultivé depuis 2600 ans sur les coteaux de la Provence . La boisson dionysiaque a montré ici combien notre cuisine et nos vins méditerranéens sont indispensables l'un à l'autre. Les vignerons coopérateurs du département sont prêts à se mobiliser pour pérenniser cette démarche exaltante."

Olivier HOULES
DIRECTEUR

GOURMEDITER-RANEE

"Très heureux d'avoir été le parrain de MPG2019, un bel engouement populaire auquel à participer Gourméditerranée et qui je l'espère s'inscrira dans la durée. Notre cité a tous les talents pour devenir une scène gastronomique internationale. "

Gérald PASSEDAT
PRESIDENT

"Le bilan de cette année de la gastronomie est une opération réussie. En effet, elle a permis de mettre en avant notre patrimoine culinaire des acteurs de la terre aux acteurs de l'assiette. Le retour des valeurs de la table dans nos sociétés ultra rythmées permet à chacun de se poser et de prendre en compte les richesses de notre territoire. Des dîners insolites au grand cours de cuisine, du train gourmand au box de Chefs, des marchés, des tables éphémères.... des idées d'événements réussies à pérenniser pour le développement économique et touristique de notre région."

Philippe ZERAH,
DIRECTEUR D'EXPLOITATION DALLOYAU, PRÉSIDENT DES RESTAURANTS UMIH 13
TRÉSORIER GOURMÉDITERRANÉE

MARCHE D'INTERET NATIONAL

"MPG 2019 : une belle année de rencontres, une belle année de partage et d'amitié avec des femmes et des hommes d'exception qui font la richesse de notre terroir et de sa gastronomie !
Très heureux que le MIN de Marseille-Méditerranée ait pu accompagner cette merveilleuse aventure ! Un grand Merci à tous !"

Marc DUFOUR
DIRECTEUR GÉNÉRAL M.I.N

UMIH 13

"MPG 2019 : beaucoup de gouttes d'eau et une belle rivière !
S'il est difficile de recenser immédiatement toutes les initiatives et les projets portés dans le cadre de MPG 2019, on peut remarquer combien nombreuses ont été les initiatives portées par les professionnels, les collectivités et les associations, entraînant les passionnés et les épicuriens au partage.
Et de ce partage, la possibilité de décloisonner tous les acteurs autour du projet : des producteurs aux transformateurs, des bénévoles aux fonctionnaires (quoique les 2 ne soient pas incompatibles), chacun a pu prendre sa part et apprécier l'action et l'implication de son voisin.
Et après tout, les prémices de la réussite à la veille de la clôture ne sont-ils pas là, en créant par l'action ce que doit être le temps de la table, à savoir un moment d'échange et de (re) connaissance de la réalité de l'autre dans le plaisir ?"

Frédéric JEANJEAN
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'UMIH13

FÉDÉRATION DES VIGNERONS INDÉPENDANTS DES BOUCHES-DU-RHÔNE

"Les Vignerons Indépendants ont grandement apprécié l'organisation de cette année de la Gastronomie AUTOUR DU VIN. Nous savons que la Gastronomie et le vin est un duo qui "coule de source. Vous nous avez donné la possibilité de mettre le vin à l'honneur et nous l'avons apprécié. Ce partenariat fut une réussite, l'année fut exceptionnelle !
Vous avez pu voir que vous pouviez compter sur nous, maintenant nous ne vous cachons pas que nous espérons que le pole Gastronomique et vin qui doit se mettre en place en Provence, saura mettre à l'honneur les vins de notre département.
La gastronomie et le vin sont des valeurs sures et montantes et nous espérons vous accompagner dans ce deuxième vaste projet."

Annick PAGE
DIRECTRICE

Partenaires entreprises

METRO

"MPG2019 – Une expérience humaine et inspirationnelle."

Alexandre VAZQUEZ
DIRECTEUR METRO LA VALENTINE

JEAN MARTIN

"Jean Martin y a trouvé son bonheur."

Bernard MARTIN
PDG

GROUPE ACCOR

"Avec MPG, les hôtels du groupe Accor ont pu valoriser leurs savoir-faire autour de la gastronomie et de de l'hospitalité, mettre en lumière la richesse gastronomique du territoire et renforcer leur rôle d'ambassadeur de la destination."

Jean-Baptiste ROUSSEL
DIRECTEUR DES OPÉRATIONS FRANCHISE PROVENCE

J.C.A.I

"MPG2019 ? La quintessence du partage et l'art de vivre en Provence ''

Valérie APPARUIT
PRÉSIDENTE DE LA SAS JCAI

L'HABIT PRO

"Un partenariat savoureux."

Eric DOUCET
DIRECTEUR COMMERCIALE

MALONGO

"Merci à MPG2019, les cafés Malongo ont découvert à vos côtés des lieux magiques de notre département. Nous avons fait de merveilleuses rencontres tant humaines que culinaires !"

Alain ORDONO
CHR MARSEILLE CAFÉS MALONGO

MILHE ET AVONS

"MPG2019 : des découvertes, des rencontres plurielles et qualitatives, de l'inaccessible à la portée de tous !"

Olivier MILHE
DIRECTEUR COMMERCIALE

CEPASCO SPIGOL

"CEPASCO est très heureux d'avoir pu être partenaire de l'événement Marseille Provence Gastronomie 2019 et nous tenons à remercier toute l'équipe.
Ce partenariat a été riche en rencontre et nous a permis d'être visible en tant qu'acteur local."

Bertrand COSSE
DIRECTEUR GÉNÉRAL / CEO

808 WATER

"L'eau minérale du Pays d'Aix-en-Provence : 808Water était ravie d'être partenaire MPG2019 et de soutenir la gastronomie de Provence. Nous sommes fiers d'être un partenaire annuel et continuerons d'être présents dans les manifestations tout au long de l'année 2020."

Lucy SELF
DIRECTRICE DE RELATIONS PUBLIQUES

© T. Duval

-PARTIE 4-

UNE VOLONTÉ : PÉRENNISER MARSEILLE PROVENCE GASTROMIE

© P. Daniel

LA GASTRONOMIE, NOTRE SIGNATURE TERRITORIALE

La page MPG2019 se referme sur un succès populaire avéré. Le projet 2020 entend poursuivre cette belle histoire gastronomique pour en faire un vecteur d'attractivité incontournable de notre territoire. La gastronomie se révèle en tant que patrimoine culturel et humain incontestable en Provence.
Tirons les enseignements de 2019.

La destination Provence possède des atouts reconnus au plan national et international. Aux côtés de ses traits classiques : sa douceur de vivre, son taux d'ensoleillement à l'année, ses paysages variés, soulignons une terre de métissage, insistons sur son régime méditerranéen, notons la valorisation des circuits courts, accentuons sur le maintien d'une agriculture durable. Des éléments forts qui dessinent les contours de la gastronomie au cœur de nos terres.
La proposition événementielle MPG2019, forte de son succès, a jeté les bases solides d'une démarche à poursuivre. Une pluralité d'évènements qui, dans leur format, ont répondu aux attentes de chacun des acteurs de MPG2019 : mise en valeur des produits, des techniques, des gestes. Tradition et modernisme se sont joints pour mettre en lumière la gastronomie provençale.
Face à ses acteurs du goût, le public a répondu présent sur l'ensemble des événements. 2 052 459 participants : une ferveur populaire qui révèle un attrait grandissant pour la gastronomie et le " bien-mangé " écoresponsable.

POURSUIVONS LES BELLES DYNAMIQUES

Allons de l'avant dans notre vision d'un développement répondant aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Les évènements qui jalonneront l'année 2020 feront la part belle aux circuits courts. Un soutien avéré aux agriculteurs et producteurs locaux est engagé. Le développement durable sera au cœur de nos préoccupations. Notre Provence regorge de produits de qualité voire d'exception attestant d'une aura nationale et internationale. Insistons sur ces aspects saillants de notre culture gastronomique en tant que fondements de notre réflexion sur le festival 2020.
Renforçons notre image en tant que copilote de la Vallée de la Gastronomie. Une marche supplémentaire franchie qui voit notre région Provence-Alpes-Côte d'Azur azur devenir la nouvelle destination accompagnée d'un label exigeant tant sur la qualité que sur des opérations de promotion touristiques innovantes.

ÉCRIVONS UNE HISTOIRE DE QUALITÉ POUR LA GASTRONOMIE PROVENÇALE

Nous nous devons de nous référer au succès rencontré lors de l'année MPG2019. Cet engouement populaire incite à hausser nos exigences. Les critères de durabilité et de qualité seront primordiaux pour satisfaire les besoins et les souhaits de nos visiteurs.
Les acteurs du projet, anciens et nouveaux, seront choisis en fonction d'éléments qui orienteront nos choix : respect de l'environnement, favorisation des circuits courts, produits de qualité… Pour les partenaires, comme pour l'équipe portant Marseille Provence Gastronomie, le mot d'ordre sera de se tenir de manière plus exigeante à ses principes. En 2020, MPG franchit le pas de plus et sera plus engageant pour un projet toujours plus en accord avec les préoccupations des résidents.

De cet état de fait, nous proposons un label qui actera définitivement les choix effectués. Ce label sera un gage de qualité favorisant la lisibilité, accentuant l'image de MPG, certifiant l'origine, garantissant la qualité et la conformité au regard de nos exigences. Des exigences qui seront relevées pour cette nouvelle année de festivités !

LE COLLECTIF EN FORCE

Les partenariats de l'année MPG2019 ont été à la hauteur des événements. Le Département et Provence Tourisme œuvrent en faveur d'une optimisation du budget. Nous devons offrir un programme répondant aux attentes des partenaires en contrepartie d'un engagement sans faille de leur part.

Les communes, les partenaires réseaux, les talents, la brigade des chefs, les écoles d'hôtellerie & restauration poursuivent l'aventure et d'autres la rejoindront, répondant à une charte de qualité précise. Nous pouvons d'ores et déjà citer Kedge qui fera partie de l'aventure 2020.

Ces partenaires devront participer à la pérennisation des actions menées au cours de l'année MPG2019, à savoir :

- l'ouverture à tous les publics. Des plus jeunes à ceux qui ont moins accès aux propositions festives en général, en passant par nos aînés,
- la transversalité de la gastronomie comme fer de lance de nos démarches. Créer des ponts entre les disciplines, faire de la gastronomie un point de rassemblement ouvert sur la culture, le social, l'emploi, la santé,
- la transmission, par les gestes, les paroles, les images. Des savoirs intergénérationnels qui perdurent et s'offriront une dose de réinterprétation.

© Pure moment

© C. Dutrey

MPG2020, NOUS AVONS RENDEZ-VOUS

UN NOM, UNE PROMESSE

L'image de ce festival a connu des retombées presse à l'échelon national et international. MPG devient un marqueur visible et de référence. Marseille Provence Gastronomie, aujourd'hui connu et repérable d'entre tous, s'affichera sur le territoire lors des temps gastronomiques qui composeront le festival.

MPG : notre atout qualité en termes de propositions évènementielles, choix des partenaires et sélections de produits.

Une promesse : une nouvelle édition du Festival MPG ambitieuse et synonyme de moments délicieux pour les visiteurs de tous horizons.

DE LA CULTURE TOUJOURS...ET DU PATRIMOINE !

La cuisine, la gastronomie, nous l'avons repété au cours de l'année 2019, est un véritable "monument" de la culture des Français, des Provençaux et de leur art de vivre.

En 2020, il sera toujours question d'une gastronomie qu'on ne limite pas aux produits de luxe et aux grandes tables, mais, en raison du partage qu'elle implique, il sera bien question de cette culture singulièrement populaire. Comme l'écrivait Montalban : "Manger ou ne pas manger est une question d'argent ; bien manger ou mal manger est affaire de culture."

LES TEMPS FORTS

PRÊTS, PARTEZ

· Food in Sud : le lancement
La 4e édition de ce salon professionnel de la restauration et de l'hôtellerie de la Méditerranée se tiendra du 26 au 28 janvier 2020, l'occasion d'annoncer le lancement du Festival 2020. Un salon, parrainé par Meyriem Cherkaoui et Alexandre Mazzia, lieu de rencontre de 350 exposants, 100 chefs et plus de 11 000 visiteurs professionnels. Marseille Provence Gastronomie se poursuit.

▪ L'Oursinade marseillaise
A deux pas du Vieux-Port, on retrouve des étals d'écaillers locaux (tarif commun et accessible), des vignerons, des grandes tables partagées. Des interventions musicales rythment la journée. Le tout pour un événement éco-responsable : vaisselle écologique, informations, animations pédagogiques et scientifiques, objectif zéro déchet...

© B. Béchet

PRINTEMPS FESTIF

▪ La rue de la République en fête
MPG anime de nouveau cette artère emblématique de Marseille autour de propositions organisées par l'"Embuscade, l'Ephémère et Cook in Potes. Un parcours dans la soirée reliera ces lieux, mais aussi les commerçants qui souhaitent s'y associer.

▪ Le Grand pique-nique de Pâques
Au coeur du domaine départemental de Roques Hautes, la tradition provençale sera mise en valeur et revisitée lors du 1er pique-nique de l'année. Au menu une chasse aux œufs de dinosaures, des box pique-niques gastronomiques et toujours, une gestion zéro déchets.

▪ Le plus grand banquet du monde
Imaginez une (très) longue table dressée face à la mer. Les convives y dégustent, des assiettes gastronomiques confectionnées par des chefs locaux et pré-réservées. Une carte postale inoubliable !

· Salon des Agricultures de Provence
Du 5 au 7 juin, le Salon des Agricultures de Provence, mettra à l'honneur les productions locales. Imaginons un village de 200 producteurs et professionnels avec au programme : ferme, ateliers pédagogiques et animations pour tous. Misons sur l'affluence de l'année 2019 et espérons que la jauge dépasse les 59 400 visiteurs de 2019.

© C. Dutrey

ÉTÉ INSOLITE

· Dîners insolites
Osons à nouveau nous retrouver autour de tables éphémères dressées sur une digue, en plein cœur des vignes, dans une cathédrale... À la lueur des lampions, par une douce fin de journée estivale, partageons un dîner orchestré par des chefs avec à leur carte du beau, de l'inattendu et de l'insolite ! Une opportunité exceptionnelle de découvrir ou redécouvrir les ouvrages industriels, architecturaux ou les trésors naturels de notre Provence. Avec plus de 15 lieux dans le département, souhaitons que la curiosité et l'appétit de nos hôtes soient encore plus aiguisés.

FESTIVAL D'AUTOMNE

· Le Grand cours de cuisine étoilé.
Le chef de l'Alcyone, Lionel Levy, prendra place sur le J4 de Marseille pour battre son propre record ! Avec 1 000 participants, encadrés par des chefs et des cuisiniers pour l'année 2019, parions sur un chiffre encore plus impressionnant pour cette 2e édition, pourquoi pas 2 000 ?

· Midi-Minuit
MPG égaye la rentrée avec sa garden party urbaine. En pleine ville, les végétations poussent, les terrasses se déploient, les guinguettes s'illuminent pour proposer aux visiteurs une journée non-stop d'animations gastronomiques. Au menu : street-food, cooking-shows, concerts, grand banquet convivial.

· Pique-niques en vue : green party
En 2020 lâchons prise, prenons le temps, allongeons - nous dans l'herbe et dégustons, pique-niquons ! Sur tout le territoire le maitre mot est celui d'une nouvelle proposition du déjeuner en plein air : un accueil aux couleurs de MPG en présence des " Talents du territoire ", une boxe pique-nique gastronomique récupérable sur place et élaborée par les chefs. La pause tranquille avec une exemplarité en termes de respect de l'environnement, notamment de gestion des déchets.

· Le Festival de la Pizza
Durant 3 journées de septembre un vent d'Italie soufflera sur la cité phocéenne, rappelant le temps où les Napolitains débarquaient sur nos rives.
La pizza a de nouveau son festival sur le Vieux-Port de Marseille et se déclinera pour cette nouvelle édition dans d'autres villes du département. L'histoire de la pizza s'exhibera, se livrera sous toutes ses déclinaisons, racontant avec elle les apports des cultures méditerranéennes. Cette édition fera la part belle aux chefs, attendus plus nombreux, aux pizzerias locales intégrées au festival et toujours la même recette : dégustations, animations gourmandes et visuelles, cours de cuisine pour les enfants, ainsi qu'une épreuve du championnat de France de Pizza.

HIVER CHALEUREUX

· Noël et son imaginaire
En Provence, les traditions perdurent et revêtiront leurs habits de lumière pour fêter cette fin d'année. A l'honneur, l'imaginaire du Noël provençal avec ses 13 desserts et ses déclinaisons revisitées. Avec pour nouveauté, une offre évènementielle élargie englobant les Chants de Noël et Provence en scène, pour faire vivre la culture et le spectacle vivant au cœur des communes du département.

© D. Marché

LE PROJET D'UN PÔLE GASTRONOMIE À L'IMAGE DE LA PROVENCE

Chaque type de tourisme a ses symboles, ses images d'Épinal, ses lieux consacrés : la plage de sable fin au tourisme balnéaire, le musée au tourisme culturel, le parc naturel au tourisme vert… Mais quand est-il du tourisme gastronomique ?

Le tourisme gastronomique est le plus transversal des modes de séjour. Il concerne à la fois le rural et l'urbain, le secteur agricole et le secteur culinaire. Il fait découvrir les lieux de production, de distribution et de consommation, les produits locaux et leurs célébrations festives. Il célèbre la tradition et la création, les habitudes alimentaires et les modes de vie, l'expérience de la découverte.

L'année MPG2019 était une première étape de l'ambitieux projet, initié par le Département et Provence Tourisme, de **bâtir un lieu symbole de la gastronomie provençale** qui donnera à voir bien sûr, mais surtout qui saura regrouper et faire naître l'échange pour mieux créer, réinventer et surprendre.

Ce pôle aura pour but de faire reconnaître un bien d'héritage immatériel comme objet culturel et comme patrimoine des cultures populaires. Il travaillera les grands axes, les fondements de notre gastronomie :

- une identité culinaire historique qui s'appuie sur une tradition de pratiques de cueillettes et de productions agricoles fertiles et abondantes,
- un véritable patrimoine alimentaire fort d'une diversité de confrérie gastronomiques, de fêtes votives et de fêtes traditionnelles,
- le repas provençal : une cuisine familiale, porteuse de projets intergénérationnels,
- une tradition culinaire (diète méditerranéenne) en phase avec les nouvelles tendances de la gastronomie actuelle : " La Cuisine du Peu ",
- un vent de renouveau a soufflé sur la cuisine provençale. Les chefs ont eu envie de réinventer les saveurs de leur enfance. La gastronomie du territoire s'affirme aujourd'hui sans complexe.

Situé à Marseille, ce pôle permettra de faire de la gastronomie un véritable levier de développement du territoire en mettant en avant les produits et savoir-faire d'excellence du département et en consolidant un réseau d'acteurs autour **quatre grands objectifs :**

1. être une véritable vitrine pour la gastronomie provençale : être un lieu ouvert sur le territoire à travers lequel le visiteur peut découvrir, déguster et acheter les produits d'excellence de la Provence

2. faire vivre une expérience unique : proposer un parcours de visite expérientiel, ludique et interactif avec une scénographie travaillée afin que le lieu soit un vecteur d'émotions ; accueillir et organiser des ateliers et autres animations afin de comprendre, transformer, préparer et déguster les produits,

3. accueillir un cluster gastronomie : créer un espace dédié aux professionnels et passionnés qui permettra de constituer et faire vivre un réseau par l'organisation de séminaires, colloques et workshops. L'enjeu pour ce cluster sera de promouvoir le développement, les différents métiers, compétences et l'innovation,

4. proposer une programmation"hors les murs" pour prendre tout son sens et aller à la rencontre de tous les provençaux.

Ce projet ne saurait exister sans une cohérence territoriale à la fois politique, écologique, économique, éthique et sociale. Il nécessite en effet de structurer et valoriser les identités, les produits, les savoir-faire et les cultures locales. Il propose d'inscrire la gastronomie dans un projet touristique global associant des énergies et des univers multiples : culture, social, agriculture, formation, environnement, distribution, urbanisme… Enfin, il vise à renforcer l'attractivité du territoire et développer le dynamisme économique et la création d'emploi. Tout comme le fut l'année de la gastronomie, le pôle gastronomie fera appel à toutes les forces vives du territoire : acteurs associatifs, institutionnels, privés, et toujours du champ à l'assiette bien entendu !

PARTENAIRES OFFICIELS

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

PARTENAIRES MEDIA

PARTENAIRES RÉSEAUX

PARTENAIRES ENTREPRISES

InterContinental Marseille - Hotel Dieu

CEPASCO SPIGOL

*** Flux vision tourisme**

Depuis 2015, Provence Tourisme évalue la fréquentation du département grâce à Flux Vision Tourisme, un dispositif particulièrement innovant développé par Orange avec le concours de Provence Tourisme et Tourisme & Territoires qui permet d'évaluer la présence des populations résidentielles et additionnelles, diurnes et nocturnes, françaises et étrangères, ainsi que leur mobilité dans les différents bassins des Bouches-du-Rhône. Pour ce faire, elle convertit des millions d'informations techniques issus du réseau mobile d'Orange en indicateurs statistiques. Il est développé en accord avec la CNIL grâce à une anonymisation des données.

PROVENCE TOURISME

DÉPARTEMENT BOUCHES-DU-RHÔNE

PROVENCE TOURISME

13, rue Roux de Brignoles
13006 Marseille
Tél. 04 91 13 84 13
mpg2019.com

PARTENAIRES OFFICIELS

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Carrefour

PARTENAIRES MÉDIA

3 provence alpes côte d'azur

La Provence

bleu provence

Régal