MPG, L'ÉTÉ INDIEN !

DOSSIER DE PRESSE

Septembre 2021

© P. Gherdoussi

MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE

AIX MARSEILLE PROVENCE

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

PROVENCE TOURISME

MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE, C'EST TOUT UNE HISTOIRE !

Marseille Provence Gastronomie. En trois mots, tout est dit. Une ville-monde, un territoire, un art de vivre. Cette initiative du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence, confiée à Provence Tourisme s'annonce comme une renaissance après une année 2020 pas comme les autres. Plus que jamais, nous avons besoin d'événements conviviaux, de ces grandes tables qui réunissent et invitent pour redéployer le sens de l'hospitalité cher à la Provence.

MPG2021 est une programmation d'événements gourmands et festifs pour valoriser la richesse du patrimoine culinaire provençal mais aussi les paysages à couper le souffle de la Provence, son économie durable, son histoire millénaire… Après le succès des Dîners insolites cet été, MPG revient : les événements de la rentrée sont à découvrir sans attendre !

Le STREET FOOD FESTIVAL, l'événement programmé les **24, 25 et 26 septembre** va se faire entendre, sentir, goûter. Plus d'une vingtaine de représentants du meilleur de la Street Food, grandes tables, DJ Sets et performances artistiques… sont à retrouver **sur l'esplanade de la Major, le vendredi de 17h à 23h, le samedi de 11h à 23h et le dimanche de 10h à 18h.**

Les PIQUE-NIQUES PLANÈTE, un des plus grands succès de MPG2019 revient cette année pour mettre encore plus de vert dans vos idées de sortie. Le pitch est simple : une box pique-nique préparée par des chefs, à déguster en plein air, en famille ou entre amis, au cœur des plus beaux espaces naturels du territoire.

AU PROGRAMME : **dimanche 26 septembre**, à la Villa Michel Simon, La Ciotat - en partenariat avec le Parc National des Calanques- pique-nique réalisé par **les chefs Gérard Habib** du Living Art's, Marseille et **Cyril Martinez** de L'Air du Temps, Aubagne ; **samedi 2 octobre**, rendez-vous au Parc Pichauris à Allauch avec **les chefs Frédéric Charlet et Nicolas Giansily** de Popote, Marseille et **dimanche 3 octobre**, au Parc Pichauris à Allauch avec **les chefs Fabien Torrente** du Bubo, Marseille, **Pierre-Jean Carton Flores** du Bec fin, Fos-sur-Mer et **Nicolas Preud'Hommes** du NHow, Marseille. À l'occasion de ce dernier pique-nique, le challenge Faites grimper l'addition par **Glenn Viel*** – chef 3 étoiles de l'Oustau de Baumanière - sera lancé pour mobiliser sur le ramassage des déchets sauvages et l'importance du mieux manger pour la santé et pour la planète !

Le GRAND REPAS, le 21 octobre prochain, le chef Lionel Levy du restaurant l'Alcyone* va donner le "La" de cette journée unique, en réalisant un menu à base de produits locaux, de saison et accessibles pour tout un chacun. Cette journée est un appel au partage, à la convivialité et une invitation à reproduire ce menu en impliquant le plus grand nombre : acteurs locaux et régionaux - producteurs, répartiteurs, restauration collective privée et publique des collèges et EHPAD, restaurants traditionnels, associations caritatives - comme résidents ou touristes du territoire.

De novembre à décembre, la programmation MPG se parera d'un habit de lumière pour offrir au public **le meilleur des traditions du Noël provençal** autour d'une ambiance chaleureuse et familiale.

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

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

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

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

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

Toute la programmation : **www.mpgastronomie.fr**

Contact presse : Christelle Giudicelli – cgiudicelli@myprovence.fr- 04 91 13 84 14

LE STREET FOOD FESTIVAL *"Rendez-vous sur l'esplanade de la Major à Marseille"*

24-25-26 SEPTEMBRE

C'est l'événement de la rentrée à ne pas manquer ! Plus d'une vingtaine de représentants du meilleur de la Street Food, grandes tables, concerts et performances artistiques… MPG va se faire entendre, sentir, goûter.

Ce festival se lance le défi de faire découvrir une autre approche de la cuisine de chez nous. Car oui, la gastronomie méditerranéenne est aussi une cuisine de rue ! En plein cœur de Marseille, chefs, artisans des métiers de bouche investissent l'esplanade de la Major. Tous se donnent rendez-vous pour faire battre le cœur du festival.

À NE PAS MANQUER !

VENDREDI 24 SEPTEMBRE

De 18h à 21h Performance de live painting du Street artiste marseillais AYNE
Dj sets de Magic K & Eve Dahan

De 21h à 23h Scène musicale avec le DJ Jack de Marseille

…

SAMEDI 25 SEPTEMBRE

De 14h à 17h Initiation au Street Art

De 18h à 21h Dj Sets Humantronic & Raphaël Palacci

À partir de 21h30 Philippe Echaroux - Performance Street Art 2.0 – Création lumineuse projetée sur la façade de la Cathédrale de la Major

De 21h à 23h Scène musicale avec le DJ Yuksek

…

DIMANCHE 26 SEPTEMBRE

De 11h à 16h Dj Set de Big Buddha
De 14h à 17h Initiation au Street Art

Où et quand ?
Place de la Major, 13002 Marseille

Horaires d'ouverture :
Vendredi 24 septembre : 17h à 23h
Samedi 25 septembre : 11h à 23h
Dimanche 26 septembre : 10h à 18h

À DÉGUSTER...

Restauration salée

A la Libanaise - Des plats traditionnels libanais et 100% fait maison. Leurs falafels sont des immanquables. Facebook : restaurant à la libanaise

Bagelerie Marseillaise - Le bagel, un grand classique américain revisité à la sauce Provençale. www.bageleriemarseillaise.ezeety.com

Bubo - Une restauration locale et de saison à déguster hors les murs spécialement pour Marseille Provence Gastronomie. www.bubo-restaurant.com

Crukles - Crukles est une jeune entreprise marseillaise spécialisée dans les légumes lacto-fermentés réalisés à partir d'ingrédients bio, français et provençaux. www.crukles.com

Il était une fois - Ce restaurant bistronomique aixois débarque au festival pour faire découvrir sa cuisine aux marseillais. www.iletaitunefois-aix.fr

L'Aromat - Ce restaurant marseillais prendra ses quartiers place de la Major pour vous faire partager leur passion d'une gastronomie métissée et audacieuse, à l'image de la cité Phocéenne. www.laromat.com

La table de l'olivier - Cappuccino de courgettes à la menthe ou boulettes de bouillabaisse et rouille ? A vous de choisir. www.latabledelolivier.fr

L'emporte pâtes - Raviolis maison farcis de tout ce qu'il y a de meilleur en Provence (brousse artisanale, viande locale…). Facebook : L'emporte Pâtes- Fabrique et restaurant mobile de raviolis.

Les Frères Brioches - Concept de sandwichs à la brioche salée, viandes effilochées, poissons et végétariens inspirés du Lobster Rolls 100% Marseillais. Instagram : lesfreresbrioches

Living Art's - De la panisse traditionnelle de l'Estaque aux légumes et sorbets de Roquevaire, venez déguster la cuisine locale du chef marseillais Gérard Habib. www.living-arts.fr

Opéra zoizo - Cette incroyable table marseillaise avec son petit théâtre au 1er étage, vient se prêter au jeu de la cuisine de rue... Instagram: operazoizo

Oyat - Voyageurs dans l'âme, la mobilité et ses contraintes les inspire. Leur cuisine se décrit comme vecteur de partage et de convivialité. www.oyat-traiteur.com

Pastels World - Les pastels sont des chaussons farcis originaires du Sénégal, à déguster en version revisitée. www.en.pastelsworld.com

Raphaël Chiappero cuisine charcutière - Cet artisan membre de Gourméditerranée, propose des créations innovantes sans porc ou végétariennes comme des classiques !www.raphaelchiappero.fr

Sardines marseillaises - Sardines frites vendues en cornets, poulpes de roche, seiches, et autres poissons. Facebook : sardinesmarseillaises

Soul Kitchen - «Soul Bowls» autour de la cuisine du monde, utilisant des légumes de saison et locaux et/ou issue de produits fermentés artisanaux de Marseille. www.bataviakitchen.com

Yo ! Street Food - Circuits courts, produits frais, 100% maison et artisanal, dans la pure lignée MPG ! Instagram : yo_street_food

Restauration sucrée

Emacrea Biscuits - Des créations gourmandes de toutes formes et pour tous les goûts. Facebook : Emacrea,

Maison Casalini - L'Estafgelato de la Maison Casalini est un modèle de Renault 1962 entièrement rénové et équipé pour servir le meilleur des crèmes glacées et sorbets dans la plus pure tradition italienne. www.casalini-artisan-glacier.com

Les Glaciers Marseillais – Créateurs de glaces et sorbets traditionnels faits maison avec fruits de saison, fruits exotiques venus directement d'une coopérative de l'île de La Réunion, pistache d'Iran, noisettes du Piémont. www.les-glaciers-marseillais.com,

Les Sablés Marseillais - Cette biscuiterie artisanale et familiale mise sur le bio, 100% "Made in Marseille " et en circuit court ! www.lessablesmarseillais.com

Maison Riederer – Depuis 1780, chocolats et pâtisseries ont fait la réputation de cette institution du goût.
www.riederer.fr

Pâtisserie By Sisilia – Des pâtisseries originales ou traditionnelles inimitables.
Facebook : Pâtisserie by Sisilia

Provence 13 – Des confitures bios aux fleurs et aux saveurs étonnantes. Facebook : Provence 13

Boissons

Café Corto – Des spécialités de café et différents crus à déguster. www.cafe-corto.com

Château Lacoste – Producteur futuriste de vins, d'un style simple et fruité à des cuvées beaucoup plus travaillées et élevées qui s'affirment dans le paysage provençal. www.chateau-lacoste.com,

Chez Gaston – Gaston a garé sa petite Renault 4L jaune et propose ses délicieuses boissons healthy. www.gastonfaitdesboissons.com

Victor Bière – Cette cave & bistrot à bières va vous surprendre par ses références en bières artisanales et 100% Made in Provence ! www.victor-biere.com

PIQUE-NIQUES PLANÈTE *"Déjeuner sur l'herbe et éco-responsable"*

26 SEPTEMBRE / 2 ET 3 OCTOBRE

Un des plus grands succès de MPG2019 revient cette année pour mettre encore plus de vert dans vos idées de sortie. Le pitch est simple : une box pique-nique préparée par des chefs, à déguster en plein air, en famille ou entre amis, au cœur des plus beaux espaces naturels du territoire. Les chefs vous accueillent et le déjeuner se fait dans l'herbe, confortablement installé sur des coussins ou des bottes de paille. Des animations s'égrainent et égayent la journée. Le public est également invité à découvrir la nature environnante, en balade, ou avec des éco-gardes. La manifestation met en valeur une gastronomie durable, la nature. Dès l'origine exemplaire en terme d'éco-responsabilité, cette année les Pique-niques MPG vont encore plus loin, sont encore plus responsables, en proposant aux convives et autres volontaires une collecte des déchets dans les espaces naturels environnants.

DIMANCHE 26 SEPTEMBRE Villa Michel Simon à La Ciotat.
En partenariat avec le Parc National des Calanques.

Les chefs : **Gérard HABIB, Living Art's, Marseille et**
Cyril MARTINEZ, l'Air du Temps, Aubagne

10h Mobilisons-nous pour en finir avec les déchets sauvages

À l'occasion de ce pique-nique, Provence Tourisme, le Parc national des Calanques et L'Atelier Bleu - CPIE Côte Provençale proposent une matinée de sensibilisation à l'impact des déchets, suivi d'une séance de ramassage pour la mise en pratique. Rendez-vous à 10h devant la Bastide de l'Atelier Bleu, dans le Parc du Mugel (prendre la montée à droite après avoir franchi la grille du Parc, l'Atelier Bleu est fléché).

Cette proposition s'inscrit dans le cadre de la campagne des Pirates du Plastique, coordonnée par le Parc national des Calanques.
www.piratesduplastique.fr

12h30 Ouverture du pique-nique

Animations musicales, ateliers pour les enfants sur l'éco-responsabilité et bien plus encore !

...

SAMEDI 2 OCTOBRE — Parc Pichauris à Allauch

Les chefs : Frédéric CHARLET et Nicolas GIANSILY, Popote à Marseille

12h30 Ouverture du pique-nique

À NE PAS MANQUER :

Les éco-balades par les écoguides du Domaine départemental de Pichauris. Découverte de la flore et de la faune méditerranéenne, du sylvopastoralisme d'hier et d'aujourd'hui.

Le conte sur le thème de la nature pour petits et grands par La Baleine qui dit "Vagues", Centre Ressource Conte Régional à Marseille.

Les ateliers pour enfants autour de fabrication d'objets en matériel recyclé par la Fabrique de Provence, une démarche anti gaspi initiée par le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône.

...

DIMANCHE 3 OCTOBRE — Parc Pichauris à Allauch

Les chefs : Fabien TORRENTE, Bubo, Marseille
Pierre Jean CARTON-FLORES, Le Bec Fin, Fos-sur-Mer
et Nicolas Preud'Hommes du NHow, Marseille

10h Challenge Faites grimper l'addition par Glenn Viel

Parrainé par Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Oustau de Baumanière, le challenge "Faites grimper l'addition" mobilise sur le ramassage des déchets sauvages et l'importance du mieux manger pour la santé et pour la planète.

12h30 Ouverture du pique-nique

Ecobalades, contes, ateliers pour les enfants sur l'éco-responsabilité et bien d'autres surprises !

...

OÙ RÉSERVER SA BOX ?

3 types de box *(plat + dessert)*, végétarien, non végétarien et enfants sont à réserver sur **www.mpgastronomie.fr !**

FAITES GRIMPER L'ADDITION ! *"Un appel à l'éco-responsabilité"*

3 OCTOBRE

C'est en amont du 3e Pique-Nique Planète que sera lancé le challenge Faites grimper l'addition ! Imaginé par **le chef Glenn Viel**, l'idée part d'un constat simple : la majorité des déchets sauvages provient de notre alimentation : emballages, bouteilles plastiques, gourdes de compotes, et autres fourchettes plastique jonchent souvent les lieux de pique-niques… Il n'en faut pas plus au chef de l'Oustau de Baumanière***, figure de proue de l'excellence provençale et ambassadeur de l'alimentation durable, pour se mobiliser sur la question du ramassage des déchets qui ne pourra se discuter sans parler de l'importance du mieux manger, des circuits, du zéro emballage…
"Faites grimper l'addition !" né de l'engagement de Glenn Viel en faveur de l'environnement est un défi lancé à tous les citoyens et à ses collègues chefs de réaliser la plus grande collecte de déchets.

"Faites grimper l'addition !" prend donc naissance sur les terres provençales et a vocation à se déployer au national - étant le résultat des propositions du Manifeste pour un Tourisme Responsable d'ADN Tourisme, fédération des organismes institutionnels du tourisme.

Le principe du challenge

- Récolter un maximum de déchets et procéder à leur caractérisation et à leur revalorisation.

Les objectifs du challenge

- Se mobiliser autour d'un projet commun, celui du ramassage des déchets sauvages, abandonnés dans la nature en dehors de tout circuit de collecte et de récupération pour rendre notre environnement plus agréable à vivre,
- Sensibiliser sur la problématique des déchets et sur les écogestes à adopter pour en réduire le nombre : le meilleur déchet est celui que l'on ne crée pas !
- Engager une discussion sur l'importance de mieux manger, pour la santé et pour la planète : circuits courts, peu ou pas d'emballages…

La revalorisation des déchets

- Les déchets récoltés lors des matinées de ramassage sont revalorisés : triés, recyclés. Le poids des déchets avant et après revalorisation est communiqué.
- Les déchets vont servir également de point de départ à la pédagogie ; nos déchets racontent ce que nous sommes, comment nous vivons. Des déchets (non issus du collectage du matin) pourront également servir de base à des ateliers créatifs pour enfants.

LE GRAND REPAS *"Un jour, une recette en Provence"*

21 OCTOBRE

© C. Dutrey

Le 21 octobre prochain, **le chef Lionel Levy** du restaurant l'Alcyone* va donner le "La" de cette journée unique, en réalisant un menu à base de produits locaux, de saison et accessibles pour tout un chacun. Cette journée est un appel au partage, à la convivialité et une invitation à reproduire ce menu en impliquant le plus grand nombre : acteurs locaux et régionaux - producteurs, répartiteurs, restauration collective privée et publique des collèges et EHPAD, restaurants traditionnels, associations caritatives… - comme résidents ou touristes du territoire.

À l'initiative nationale de cet évènement, l'association Le Grand Repas, créée sous l'impulsion d'Emmanuel Hervé et de grands chefs tels que Thierry Marx ou Guillaume Gomez avec pour marraine en 2021, Anne-Sophie Pic. Cette journée en est la déclinaison locale et s'inscrit autour de la sensibilisation, la valorisation et la transmission de notre patrimoine gastronomique.

OÙ ET QUAND ?
Jeudi 21 octobre
Restaurant L'Alcyone,
Hôtel Intercontinental, Marseille

Toutes les infos sur
www.legrandrepas.fr
& www.mpgastronomie.fr

NOËL EN PROVENCE *"Le temps du partage"*

NOVEMBRE – DÉCEMBRE

© J. Demeuns

La programmation MPG se pare d'un habit de lumière et de ses plus beaux atours pour fêter les traditions du Noël provençal. Desserts, pompe à l'huile, vin cuit… comme autant de Madeleine de Proust pour certains ou de délicieuses découvertes pour d'autres !

L'ESPACE ÉPHÉMÈRE MPG *« n concentré de Provence »*

JUIN – DÉCEMBRE

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

Véritable vitrine de l'excellence des produits du territoire, l'espace éphémère MPG ouvre ses portes aux visiteurs de 10h à 18h du mardi au samedi, du mois de juin jusqu'à fin décembre 2021. Ode aux circuits-courts, à la valorisation des savoir-faire locaux, à l'histoire et à la saisonnalité des produits provençaux, ce nouvel espace est également une invitation à la (re)découverte de la gastronomie en Provence. Les produits sélectionnés ont pour point commun leur provenance, leur qualité, leur écoresponsabilité et cette authenticité se dévoile en scannant directement les produits (via un QR code qui transmet les coordonnées du producteur). Dans cet espace se côtoient une vinothèque des vins de Provence, une gamme d'huiles d'olive, des miels, des biscuits et des conserves de choix. Au fil des saisons, des coffrets-sélections se déclineront en différentes collections : Méditerranée, Camargue ou encore Provence. Comme une authentique balade à travers les destinations et les produits de Provence, l'espace éphémère entrainera également le public vers la découverte des évènements Marseille Provence Gastronomie.

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

FIERS DE NOS PRODUITS !

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

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

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

© B. Béchet

LA GASTRONOMIE SYMBOLE DE NOTRE ART DE "VIVRE ENSEMBLE"

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

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

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

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

LA GASTRONOMIE & SES ENJEUX ÉCONOMIQUES

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

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

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

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

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

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

MPG2019, LE BILAN CHIFFRÉ !

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

MPG, L'ÉDITION 2020

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Que la fête continue !

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

À retrouver sur...

www.myprovence.fr

PROVENCE TOURISME
13 rue Roux de Brignoles
13006 Marseille
Tél + 33 (0)4 91 13 84 13
Mail info@myprovence.fr

MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE

AIX MARSEILLE PROVENCE

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

PROVENCE TOURISME