MPG 2026,

À TABLE OUVERTE SUR LE TERRITOIRE



© M. Manoukian / Provence Tourisme

DOSSIER DE PRESSE

2026

MPG

MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE

LA METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

PROVENCE TOURISME

MPG 2026, À TABLE OUVERTE SUR LE TERRITOIRE

Depuis son lancement en 2019, à l'initiative du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence, et mis en œuvre par Provence Tourisme, Marseille Provence Gastronomie – MPG – s'est imposé comme un rendez-vous incontournable, fédérant chaque année chefs, producteurs et différents publics autour d'une gastronomie vivante et inclusive. En 2026, MPG réaffirme son ancrage territorial avec une programmation mettant à l'honneur les richesses du terroir provençal. Street Food Festivals, Dîners Insolites ou Banquet Bouillabaisse invitent au partage, à la découverte des savoir-faire locaux et à la promotion d'une alimentation durable.

Porté par un élan collectif, MPG 2026 poursuit sa mission : valoriser le patrimoine culinaire du département tout en accompagnant les transitions du territoire vers une cuisine plus solidaire, inventive et respectueuse de l'environnement. Cette nouvelle édition multiplie les collaborations entre chefs confirmés, jeunes talents, vignerons, artisans et acteurs de l'économie locale, pour faire rayonner l'art de vivre en Provence.

Entre expériences immersives, événements populaires et actions de sensibilisation, MPG 2026 met en lumière une Provence à la fois fidèle à son héritage et tournée vers l'avenir, où la table demeure un lieu de transmission, d'émotion et de lien social.


© C. Dutrey / Provence Tourisme

Toute la programmation :
www.mpgastronomie.fr

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

Provence Tourisme agit en faveur d'un tourisme responsable. Les actions se concentrent sur la gestion des flux, l'Expérience Provence et le développement d'une attractivité à "haute valeur responsable". L'objectif principal est de faire des Bouches-du-Rhône un exemple de tourisme durable, mettant l'accent sur les résidents et favorisant le développement local et inclusif. Provence Tourisme est certifié ISO 20121 pour ses événements, démontrant son vif intérêt envers des pratiques durables sur les plans social, économique et environnemental, afin de garantir une gestion optimale des impacts et de promouvoir un tourisme respectueux des normes les plus élevées en matière de durabilité.

STREET FOOD FESTIVALS

MPG 2026 inaugure une nouvelle étape avec l'organisation de deux Street Food Festivals dans deux lieux emblématiques des Bouches-du-Rhône, intensifiant les moments de convivialité en juin et septembre. Cette 6e édition du Street Food Festival incarne l'engagement de MPG pour la gastronomie locale, soutenant producteurs et restaurateurs tout en tissant des ponts entre culture et gastronomie. Une formule qui a réuni jusqu'ici plus de 120 000 festivaliers !

AIX-EN-PROVENCE,

Parc Jourdan – 18, 19, 20 juin

Après le succès rencontré en 2025, avec 20 000 visiteurs, le parc verdoyant au cœur de la ville accueille trois soirées estivales (17h-minuit) qui métamorphosent l'espace en capitale éphémère de la street food provençale.

25 exposants proposent des classiques revisités, des produits locaux et de saison, des bières artisanales brassées dans le département ainsi que des vins AOC des Bouches-du-Rhône, le tout dans une ambiance festive, inclusive et écoresponsable.

Reconduit en 2026, la Kermesse des sens invite à vivre la gastronomie sous toutes ses formes à travers des jeux immersifs, des initiations à la langue des signes, des expériences sensorielles tactiles et des aménagements adaptés aux personnes à mobilité réduite.

Un espace pensé pour une commensalité ouverte à tous, symbole de partage et de cohésion.



© J. Vandal / Provence Tourisme

MARSEILLE,

Esplanade Jean-Paul II (la Major)
10, 11, 12 septembre

Au pied de la Major, sur 6 000 m² d'esplanade, la 6e édition du SFF revient pour trois soirées festives (de 17h à minuit). Grandes tablées, ambiance conviviale et DJ sets accompagneront cette nouvelle édition placée sous le signe du partage et de la créativité culinaire.

Avec 42 exposants, les cuisines méditerranéennes locavores seront mises à l'honneur, proposant de nombreuses options végétariennes, des desserts glacés et une belle sélection de vins et bières du département. L'événement valorise les circuits courts et les savoir-faire artisanaux, reflet du dynamisme gastronomique du territoire.

Deux pavillons gourmands viendront rythmer le parcours : "Provence & Méditerranée (terre & mer)", dédié aux recettes de la pêche et aux inspirations végétales et "Cuisines du monde", pour une exploration des saveurs revisitées.


© J. Vandal / Provence Tourisme

ENGAGEMENTS COMMUNS

Entrée gratuite, priorité aux produits locaux/saison, vaisselle réutilisable, tri des déchets (zéro déchet visé), sensibilisation avec la Kermesse des sens et animations pédagogiques sur la durabilité.

LE BANQUET BOUILLABAISSE

MARSEILLE,
Esplanade Jean-Paul II (la Major)
9 septembre

À la veille de l'ouverture du Street Food Festival, **MPG inaugure un nouveau rendez-vous avec la première édition du Banquet Bouillabaisse, un événement inédit rendant hommage au plat emblématique de Marseille**. Orchestré par plusieurs chefs locaux, ce grand dîner réunit de 18h à 23h près de 400 convives pour un moment festif et solidaire mêlant habitants et voyageurs.

Dans une ambiance conviviale face à la mer, cette soirée célébrera la générosité et l'art de vivre en Provence à travers différentes interprétations de la bouillabaisse servies à grande échelle, symbole du patrimoine culinaire local.



400 PERSONNES

Ouverture prochaine de la billetterie en ligne

sur mpgastronomie.fr

7E ÉDITION DES DÎNERS INSOLITES

Les Dîners insolites initiés et coproduits par Provence Tourisme sont réalisés par I.C.I dans le cadre de MPGastronomie. Emmanuel Perrodin en est le directeur artistique. Il les a conçus avec les chefs invités dans une approche singulière : "explorer en toute liberté les liens tissés entre la cuisine, les arts, les paysages et l'esprit des territoires ". Marie-Josée Ordener en a assuré la mise en scène en portant une attention particulière à l'accueil et à l'émotion du public tout au long du voyage.

BOUCHES-DU-RHÔNE,
du 1er au 31 juillet

En six éditions, les Dîners Insolites affichent un bilan éloquent : plus de 17 000 convives séduits, une vingtaine de dîners par édition dont les places s'envolent en quelques minutes à l'ouverture de la billetterie, et plus de 120 chefs ayant relevé le défi au cœur de décors naturels et patrimoniaux saisissants des Bouches-du-Rhône.

Pour cette 7e édition, les Dîners Insolites poursuivent leur voyage à travers le territoire, invitant à une exploration libre et curieuse des paysages et des productions locales, à la rencontre des producteurs et des chefs du département.

Symbole de mouvement et de découverte, la table éphémère des Dîners Insolites sillonne le territoire, s'installant dans des domaines viticoles, espaces naturels protégés, sites industriels réhabilités ou exploitations agricoles et oléicoles. À chaque halte, elle met en valeur les huiles d'olive AOP, les vins locaux, les pains artisanaux et les digestifs signés Maison Ferroni, dans des décors singuliers. Véritable fil conducteur de cette itinérance, la table incarne une expérience collective qui relie patrimoine, savoir-faire et paysages, révélant la diversité et la vitalité de la Provence.


© Novasud / Provence Tourisme

20 DÎNERS INSOLITES

Ouverture de la billetterie début juin

sur mpgastronomie.fr

MPG AIME & SOUTIENT

ISTRES,
Le Dîner olfactif
29 mai

Événement phare des Rencontres Parfumées 2026, le Dîner olfactif organisé au Magic Mirror réunit trois créateurs autour d'une même passion : le dialogue entre senteurs et saveurs.
Le chef Emmanuel Perrodin (directeur artistique des Dîners insolites) et Jonathan Contant (Le Pilon, Istres) composent un menu pour 120 personnes inspiré par les arômes, accompagné par la vision artistique de Félix Lemarchal, plasticien passionné par l'univers du parfum. Ensemble, ils offrent une soirée exceptionnelle où cuisine et création olfactive se répondent pour éveiller émotions, souvenirs et imagination.



Magic mirror istres ©Julien MENOURET

120 PERSONNES

Renseignements auprès de l'Office de Tourisme d'Istres
www.istres-tourisme.com.

Billetterie **sur mpgastronomie.fr**

MARSEILLE,

Le Pharo a du Palais
15 juin

Le Palais du Pharo à Marseille accueille un événement d'exception pour célébrer l'obtention par les Vignerons de la Sainte-Victoire de la prestigieuse appellation "Côtes de Provence - Premier cru de Provence". En tant que partenaire, MPG s'associe à cette célébration du terroir provençal et de l'excellence qui fait rayonner la gastronomie départementale.

Cette soirée (de 18 h à 23 h) réunit 1 200 invités autour de dégustations, d'échanges et de démonstrations culinaires orchestrées par un réseau de chefs engagés, ambassadeurs du goût et de la convivialité made in Provence.


© C. Dutrey / Provence Tourisme

1 200 PERSONNES

Événement professionnel.
Renseignements auprès de l'Association des Vignerons de la Sainte-Victoire.

www.vins-sainte-victoire.com.

À PROPOS DE MPG,

En 2019, impulsé par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence et mis en œuvre par Provence Tourisme, naissait **MPG 2019**, année de la gastronomie en Provence. L'événement s'est révélé être un record en termes de fréquentation avec 2 052 500 participants. L'élan populaire n'a cessé de croître tout au long de l'année attestant de l'engouement et de l'attachement du public à la gastronomie.

Fort de ce succès, MPG2019 est revenu pour devenir MPG. **Deux nouvelles éditions 2020 & 2021** dotées d'une programmation plus exigeante et gourmande, avec une formule ambitieuse qui militait pour la reconnaissance de la gastronomie provençale et le soutien au secteur de la restauration en temps de crise sanitaire.

En 2022 & 2023, MPG est allé plus loin dans la traduction symbolique des produits, des recettes, des événements et des traditions culinaires emblématiques sur les territoires de Provence. Dis-moi ce que tu manges ? Alors je comprendrai qui tu es, d'où tu viens et ce que nous pourrons partager. C'est cet adage qui a été proposé aux hôtes de MPG. Faire du voyage en Provence une expérience singulière qui garantisse au visiteur de rencontrer le territoire dans ce qu'il a de plus beau, de plus authentique, de plus essentiel.

Pour sa 6e édition, **MPG 2024** s'est mis aux couleurs des Jeux Olympiques. L'alchimie a opéré et l'esprit olympique a insufflé un vent d'allégresse au cœur du patrimoine culturel et gastronomique du territoire.

Avec l'hospitalité comme fil conducteur, la programmation MPG 2024 a encensé les cuisines du monde et du pourtour méditerranéen dans une ode à la convivialité et à la sincérité, des notions essentielles en Provence.

En 2025, MPG a laissé place à la frugalité et la simplicité heureuse de la commensalité. Un partage des savoir-faire et du plaisir de se réunir autour d'événements symboliques de la programmation MPG. Une diversité de propositions pour tous les publics avec pour ligne de conduite le respect du territoire.

La 8e édition MPG 2026 s'ancre au plus près du territoire et des âmes vives qui le façonnent, le cultivent et l'animent. La table de la programmation MPG s'ouvre sur la vivacité des productions et des initiatives locales autour d'une alimentation responsable.

Cette mise en lumière éclaire également les partenaires MPG et attire l'attention sur des thématiques essentielles de la solidarité, du handicap et de la réduction des impacts sur l'environnement.

MPG

MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

LE TERRITOIRE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

1ER département de France pour la production de tomates, salades, courgettes, riz, olives.

1ER département arboricole de la région avec pas moins de 11663 hectares consacrés à l'arboriculture.

UNE grande ferme à ciel ouvert avec 226000 ovins, 18000 bovins et 14200 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 des productions du territoire.

… Et uniques ! 12000 hectares de rizières en Camargue, une grande campagne de replantation de l'amande, un foin d'exception réputé partout dans le monde.

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 :

- 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)…


© C. Dutrey / Provence Tourisme

TOUTE LA PROGRAMMATION : sur mpgastronomie.fr

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

MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

mpgastronomie.fr

LA METROPOLE
AIX-MARSEILLE-PROVENCE

DÉPARTEMENT
BOUCHES
DU RHÔNE

PROVENCE
TOURISME