

22 JANVIER 2019

A une semaine du lancement officiel de **MPG2019, Année de la Gastronomie** en Provence, les résultats des étoilés 2019 annoncés par le Guide Michelin confortent la qualité du territoire en matière de gastronomie. Les Bouches-du-Rhône comptent aujourd'hui 17 chefs étoilés.

LES NOUVEAUTES DU TERRITOIRE

UN DEUXIEME MACARON

Après son titre de « Cuisinier de l'année » 2018 par le Gault & Millau, **Alexandre Mazzia** poursuit son ascension avec une deuxième étoile bien méritée au restaurant **AM** et devient le 3^{ème} chef des Bouches-du-Rhône au double macaron avec Jean-André Charial à l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence et Dimitri Droisneau à la Villa Madie à Cassis.

3 NOUVEAUX ÉTOILÉS

Une belle Saison en perspective pour **Julien Diaz**, chef marseillais du restaurant **Saisons** près de Castellane ouvert en 2017. Un chef discret et talentueux qui ne manquera pas de vous surprendre ! Côté Alpilles, deux belles récompenses également avec l'étoile de **Stéphane Paroche** au **Hameau des Baux** qui a repris les rênes du restaurant en 2017 et son voisin **Julien Scalia** à l'**Hôtel de Turrel**, marseillais d'origine qui a fait ses armes avec la brigade de Lionel Levy.

L'ÉVÈNEMENT MPG2019

Un évènement inédit qui se déploiera sur l'ensemble du territoire des Bouches-du-Rhône pour célébrer **l'art populaire de la gastronomie**. Rencontres de chefs, marchés gourmands, pique-niques avec vue, potagers urbains... c'est tout un **voyage gastronomique** aux détours de paysages et produits d'exception qui se dessinera de mars à décembre.

MPG2019 est une initiative du Département des Bouches-du-Rhône portée par Provence Tourisme. Cet évènement est parrainé par le chef triplement étoilé **Gérald Passedat**, du restaurant marseillais Le Petit Nice.



PROCHAIN RENDEZ-VOUS PRESSE LE
29 JANVIER A 11H00 SUR
L'EXPLOITATION
GARNERONE, 50 TRAVERSE DE LA TOUR SAINTE,
13014 MARSEILLE.