

Les Dîners Insolites



DOSSIER DE PRESSE
2023



MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

© J. Carrière



Plus que de simples repas, les **Dîners insolites** sont des moments à part, hors du temps, des expériences singulières qui vous emmènent à la rencontre de la Provence dans ce qu'elle a de plus beau, de plus authentique, de plus essentiel.

Ces dîners vont transporter les convives dans des décors étonnants, des lieux détournés de leur vocation première : espaces naturels, sites industriels, domaines viticoles, agricoles, oléicoles... Chaque soir, un chef différent joue de toutes les ressources pour faire naître l'émotion dans un menu unique et inédit.

Qu'ils soient reconnus ou jeunes talents, les chefs ont tous en commun cet amour du terroir et du territoire, cette envie presque militante de faire reconnaître la gastronomie provençale, de la partager et de la revendiquer.

Cette édition 2023 met à l'honneur les plats de tradition en donnant carte blanche aux chefs pour réinventer les recettes incontournables de la cuisine provençale. Ces cuisiniers, qui pour certains ont fait de la Provence leur terre d'adoption, proposent leur vision du territoire et leur traduction de la gastronomie locale.

DU 28 JUIN AU 31 JUILLET, 22 DÎNERS INSOLITES AURONT LIEU SUR LE TERRITOIRE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

La Provence est une terre d'exception. Ses légendes vivent bien souvent autour de grands totems naturels. La Sainte-Victoire, le Rhône, la Sainte-Baume, la Durance, les Monts Aurélien, le Mont Olympe, les Alpilles et ses calans qui d'Eygalières semblent enchâsser le soleil, la mer, Wirant qui incarna le vent... Ses paysages semblent découpés dans d'intenses aplats chromatiques oscillant selon l'intensité du soleil, de l'azur partout, parfois lavé par le mistral, à l'ocre des pentes de la Sainte-Victoire, en passant par le bleu lavande autour d'Aix-en-Provence ou du côté de Jouques. Quelques pas encore et c'est le vert olive des Baux ou de Mouriès qui se teinte des couleurs de la garrigue à Lascours. Que dire aussi du rose des tables salantes de Camargue, ou bien de la terre qui se colore d'or, brûlé par le soleil d'été et de ce vert des cyprès qui inquiétait tant Van Gogh. Il devenait noir la nuit, dans le bleu, contre le bleu. Ce sont ces paysages que la table des **Dîners insolites** accompagne depuis quatre ans. Elle ambitionne depuis ses premiers pas de dire ce rapport intime qui unit le vivant, les producteurs et les cuisiniers. Elle souligne aussi depuis le début, le dialogue entre l'ici et l'ailleurs qui innerve toute la culture provençale et méditerranéenne.

Les chefs de cette année, parfois d'ici, souvent d'ailleurs proposeront leur vision de ce terroir, de ces savoir-faire et de cette cuisine provençale qui résonnent d'amitiés et de goûts relevés. À suivre ces pistes, les **Dîners insolites** nous dévoilent encore la Provence comme nous ne pensions pas la connaître.





LE LIEU

Digue du large, Marseille

Étroite mais longue séparation entre la ville et la mer, cette bande de béton et de pierres de 7 km de long, protège de la houle et des tempêtes, les bassins de la joliette et les bateaux qui y stationnent. S'étend de la passe du Vieux Port jusqu'à l'Estaque : c'est la jetée du large construite grâce aux pierres des Carrières du Frioul.

LES CHEFS

Axel Guillem

Mercredi 28 juin

Ce jeune chef marseillais a fait ses classes au lycée Bonneveine-Passédat. Il débute son parcours au Sofitel Palm Beach puis devient le tout jeune chef du Château de la Pioline, à 23 ans. Il va ensuite ouvrir avec son frère The Cooker avant de prendre les cuisines de la Casa Pietra et d'Urban Kitchen. Puis il ouvre La Table de l'Ours et enfin Origines. Sa cuisine enthousiaste est bistrotière dans sa plus noble expression. Axel Guillem trace un chemin singulier, plein de sa passion pour sa ville et pour ses produits.



Christian Ernst

Jeudi 29 juin

Voilà un chef qui a profondément marqué les 20 dernières années marseillaises. Au Charles Livon, il fut de ceux qui firent basculer Marseille dans la modernité. Ses assiettes vives et exigeantes étaient celles d'un hussard qui embarquait avec fougue son terroir et son histoire. Cet hyper-actif aux multiples talents s'installe ensuite au Rowing-Club, surplombant le Vieux-Port, sa passe et le lointain. Il multiplie les initiatives aussi bien avec les crèches ou les écoles que lors de grands repas autour du monde. Il développe même une boisson autour du safran. Insaisissable et passionné, comme sa ville.



Adel Dakkar

Vendredi 30 juin *

Il dit de sa cuisine qu'elle est simple, généreuse et ensoleillée. Cet auvergnat, formé à Vichy, nourrit une passion débordante pour la cuisine depuis sa plus tendre enfance. Il va se former aux côtés de Yannick Alléno***, au Cheval Blanc** à Courchevel, puis auprès de Denis Fétisson à Mougins, avant de s'envoler aux Etats-Unis pour une expérience aux côtés d'Arnaud Lallement***. Il revient au Cheval Blanc pour un poste de 1er sous-chef avant d'intégrer le casting de la 6^e édition de Top Chef. Il tombe alors amoureux de Marseille où il est aujourd'hui chef exécutif de l'hôtel NHow sur la Corniche.



Laurène de Souza

Samedi 1^{er} juillet

Passionnée par l'art sous toutes ses formes, brillante touche-à-tout, Laurène De Souza, qui officie chez Regain, puise ses idées dans des techniques et des cultures de tous horizons. Issue du milieu de la mode, elle décide de se lancer dans la cuisine en 2016. CAP en poche, elle accumule les expériences et devient très vite cheffe de cuisine dans plusieurs établissements parisiens (le Perchoir Ménilmontant, ...). En recherche constante du goût et de l'esthétisme, dialoguant avec le terroir, sa cuisine décalée fait la part belle à la spontanéité et à la créativité.



Pauline Lagon , Jules Girandon

Dimanche 2 juillet

Ils se sont rencontrés à Lyon, elle la bourlingueuse reconvertie et passée par Copper Roots et lui le cuisinier aguerri qui officia notamment à La Maison Clovis. Ils ont choisi comme un défi de s'installer à Marseille et ont opéré un coup de maître en créant Copains, rue de Lodi. Leur succès ne se dément pas depuis leur ouverture. Ils y distillent une cuisine vivante, juste et pétillante qui a su séduire aussi bien le public que les critiques.

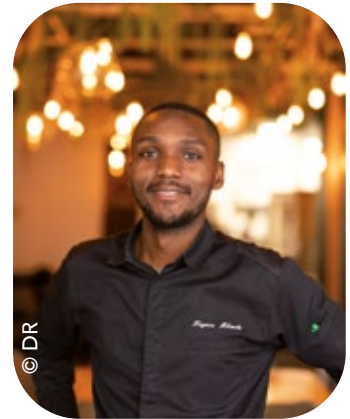


* Dîner réservé Entreprises

Hugues Mbenda

Lundi 3 juillet

Il a grandi dans la cuisine du restaurant de sa mère à Kinshasa, en République démocratique du Congo. C'est là qu'est née sa passion pour la cuisine. Il a ensuite ciselé son parcours de grandes maisons en grandes maisons. Taillevent**, Apicius*, Le Violon d'Ingres*, les Sources de Caudalie**. En 2019, il décide d'ouvrir son premier restaurant à Marseille avec son frère, l'Orphéon avant d'ouvrir en 2023, Kin. Là, il délivre une cuisine brillante faisant dialoguer France et Congo. Sa cuisine en fait l'un des chefs les plus en vue du territoire puisque La Liste vient de le sacrer "talent le plus prometteur de l'année".



Valentin Raffali

Mardi 4 juillet

Voilà un autre grand espoir de la cuisine de demain. Il tient aujourd'hui les rênes du Livingston à Marseille. Il débute la cuisine à 15 ans et fera ses premières armes chez le MOF Serge Chenet, Entre Vigne et Garrigue* dans le Gard. Puis ce sera l'Australie, l'Angleterre et la Suisse avant de débarquer à Marseille. Il intègre alors les cuisines des Fenêtres avant d'atterrir à l'Alcyone* auprès de Lionel Lévy. Puis viendra la rencontre d'Harry Cummins qui venait d'ouvrir la Mercerie, dont il deviendra le bras droit. Depuis ils ont ouvert ensemble le Livingston où ce créatif "à n'en plus finir" dit toute sa passion pour la cuisine et les produits.



Antony Germani

Mardi 11 juillet *

Voilà un jeune chef marseillais qui passe bien trop souvent sous les radars. Il s'est formé auprès de Francis Robin* et à l'Oustau de Baumanière*** avant de partir à Paris pour intégrer les cuisines de Pierre Gagnaire*** puis l'Atelier de Joël Robuchon**. Il y prend ses premières places de chef, tout d'abord au restaurant du Palais de la Découverte, puis à l'Arc et au mythique Lapérouse. Il revient s'installer à Marseille pour prendre un temps la tête des cuisines du Péron avant de créer Sard'in et Cabanon. Passionné de produits, il lance en parallèle Carnet de chef pour faciliter le dialogue entre chefs et producteurs..





LE LIEU

Parc Château de Florans, La Roque d'Anthéron

Le Parc du Château de Florans est l'un des plus beaux endroits de verdure de Provence. Notre table sera dressée deux soirs de suite dans l'allée principale bordée de ses trois cent soixante-cinq platanes, de séquoias centenaires et d'essences variées. Accueillant chaque année le Festival International de Piano, ce lieu à la fois grandiose et intime est propice à l'éveil d'impressions magiques.

LES CHEFS

Emeric Corbon

Jeudi 6 juillet

Enfant du village qui a toujours su qu'il voulait devenir cuisinier, il va se former auprès de quelques-uns des grands talents du Sud. Christian Peyre** tout d'abord, à la Maison où il restera sept ans avant de rejoindre les cuisines du MOF Serge Chenet, Entre Vigne et Garrigue*, puis celles de Michel Kayzer, Alexandre**, et Edouard Loubert à la Bastide de Capelongue**. Il décide alors de revenir au pays pour ouvrir sa première affaire, le Jas où il propose une cuisine au plus près des goûts de la Provence et du potager. Sa belle cuisine empreinte d'un classicisme élégant fait vibrer son terroir.



Jerome Raffaelli

Vendredi 7 juillet

Il a déjà eu plusieurs vies. Après 15 ans de cinéma où il fut notamment assistant-réalisateur de l'Immortel ou de Taken, Jérôme Raffaelli décide de vivre son autre passion la pâtisserie, plus précisément la pâtisserie végétale et végan. Il ouvre alors sa boutique Oh Faon ! à Marseille qui rencontre d'emblée un véritable succès, jamais démenti depuis. Distinguées à de nombreuses reprises, ses créations gourmandes portent en elles une histoire, une pensée ou une émotion. Il relève pour cette date le défi insolite, que nous lui avons confié, de cuisiner tout un repas, à lui le pâtissier, en suivant les chemins savoureux de ses inspirations.





LE LIEU

Domaine Attilon, Arles

Il y a d'un côté le Rhône et ses eaux houleuses et fertiles et de l'autre, la Crau, ses coussouls steppiques et ses zones humides. Le domaine Attilon, d'une élégance intemporelle, se niche dans ce carrefour. Là, à l'ombre des chênes verts et de la vigne, que l'on cultive ici depuis au moins le 17^e siècle, souffle l'esprit de la Provence et de la Camargue du Plan du Bourg.

LE CHEF

Valentin Small

Lundi 10 juillet

Ce jeune chef marseillais a commencé son parcours au Ruhl avant d'intégrer les cuisines de Lionel Lévy à l'Alcyone. Il va seconder David Mijoba au Bistrot du CAM dont il prend les rênes pendant un an. Il décide alors de partir pour un long voyage en Asie du Sud-Est avant de revenir seconder Xavier Zapata chez Madame Jeanne, puis Jérémy Bigoud au Péron et Paul Langlère chez Sépia. Valentin décide ensuite de s'affranchir du quotidien d'un même restaurant en enchaînant les résidences (Ventrus, Divigne, ...) en France ou à l'étranger.





LE LIEU

Lascours, Roquevaire

Les lumineuses collines parfumées de thym et de romarin que célèbre Marcel Pagnol dans ses souvenirs d'enfance, s'étendent dans un massif de 8000 hectares, le Massif du "Garlaban", réparti sur quatre communes : Marseille, Roquevaire, Aubagne et Allauch. C'est dans le Vallon de Lascours que la table des Dîners insolites s'installera au milieu des oliviers, des cyprès et des cerisiers.

LA CHEFFE

Auregan Dean

Mercredi 12 juillet

Cette jeune cheffe d'origine normande s'est tout autant formée à la cuisine à Rouen qu'en boucherie, à Toulouse. Après un passage auprès de Ella Aflalo chez Yima, puis chez Opera Zoizo, elle décide d'ouvrir son propre lieu avec Matthieu Zurcher, Bouillon, en plein cœur du Camas, en décembre 2021. Elle y fait la part belle à la viande et aux traditions charcutières et tripières, mais plus encore aux cuisines de grands-mères et à cette cuisine généreuse et populaire qui sont tout à la fois le cœur des bouillons justement mais aussi de la cuisine provençale.





LE LIEU

Domaine du Bagnol, Cassis

Une falaise orangée plongeant dans la mer scintillante, le vert profond des étendues de vignes sur la plaine et tout le bleu du ciel : tel est le cadre enchanteur du Domaine du Bagnol, implanté au cœur de Cassis depuis 1867. C'est là au pied du Cap Canaille que notre table sera posée, au milieu d'un des paysages les plus beaux de ce territoire.

LE CHEF

Nicolas Sintès

Samedi 15 juillet

Ce chef cannois vient de prendre la direction des cuisines des Roches blanches à Cassis. Sa jeune carrière a commencé dans de très belles tables de la Côte d'azur, puis ce sera l'étranger chez Denis Martin au Beau Rivage à Lausanne et chez Daniel Boulud** à New York. Il y deviendra sous-chef avant de rejoindre Christophe Bacquier*** au Castellet. Après Saint-Tropez en tant que chef, puis Megève aux Fermes de Marie, son arrivée à Cassis est un retour à ses racines méditerranéennes.





LE LIEU

Les Chapelles, Istres

Au sommet de la colline Saint-Etienne à Istres, trône telle une vigie sur le plateau du "Volturno" la chapelle Saint-Michel (751-987). C'est là, dans ce lieu chargé d'histoire qui offre une vue exceptionnelle sur la Provence, aux pieds des deux étangs (Étang de Berre et Étang de l'Olivier) que l'on fête traditionnellement la Saint-Jean. Lorsque le temps est clément, on peut même apercevoir le Mont Ventoux se dresser fièrement dans le paysage.

LE CHEF

Pierre Hochart

Dimanche 16 juillet

Ce jeune chef, natif des Ardennes a fait ses classes à Lyon avant de passer par les cuisines du Westminster du Touquet avec William Elliott et du Louis XV d'Alain Ducasse. À 26 ans il ouvre son premier restaurant à Aix-en-Provence, en 2015, les Vieilles Canailles. Depuis son ouverture, il enchante la ville de sa belle cuisine tout autant bistrotière qu'inspirée et créative. Sa technique confirmée se fait toujours oublier derrière le goût et la joie de l'assiette.





LE LIEU

Mas Rouge, Les Baux-de-Provence

Nous sommes au cœur de la Vallée des Baux-de-Provence, sur le versant sud des Alpilles, chez Xavier Alazard, dans un domaine qui abrite 3000 oliviers répartis sur 17 hectares. Les 4 principales variétés locales présentes (AOP Vallée des Baux de Provence) sont : l'Aglandau, la Salonenque, la Grossane, la Verdale des Bouches-du-Rhône avec quelques oliviers de variété Picholine. Ici le vivant est respecté par une agriculture raisonnée qui régénère les sols, accompagné d'un savoir-faire qui se transmet depuis plusieurs générations au service de l'olivier, de son huile et de la Provence.

LE CHEF

Julien Richard

Lundi 17 juillet

Un des futurs grands noms du territoire. Ce toulousain, passé par les cuisines de Michel Guérard, a dirigé les cuisines du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz et de la Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape ou plus près, des Maisons d'Arles. Il vient d'ouvrir son premier restaurant, à Arles, le Seize. Ce chef explore de nouvelles techniques culinaires, toujours au service du goût et des produits. Il a démontré sa grande technicité et sa recherche de l'excellence en remportant deux des principaux prix culinaires, le Taittinger en 2016 et le Prosper Montagné en 2018.





LE LIEU

Isle Saint Pierre, Arles

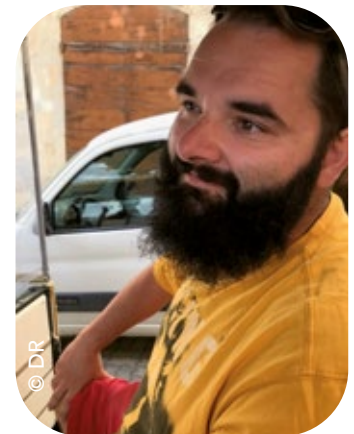
À 15 km de l'embouchure du Rhône se niche l'Isle Saint Pierre qui abrite le vignoble le plus méridional de la vallée du Rhône. La proximité de la mer et sa position sur le fleuve permettent une biodiversité rare, à la fois riche et abondante. Notre table sera donc accueillie au cœur de la Camargue intérieure, dans un domaine qui pratique des méthodes traditionnelles de récolte, résolument orientées vers la préservation de l'environnement et de la ressource en eau.

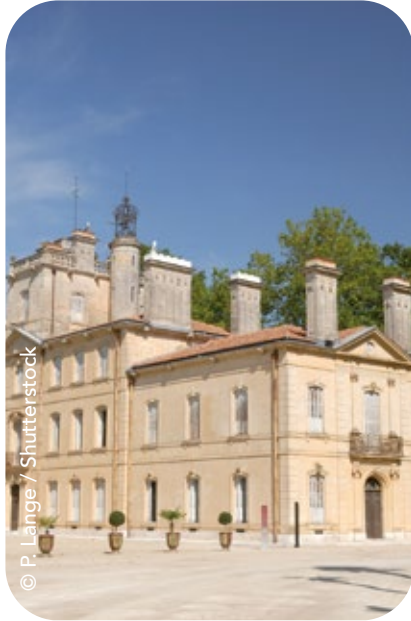
LE CHEF

Sébastien Saiz

Mercredi 19 juillet

Ce jeune chef talentueux a ouvert l'Antonelle en 2019. Il avait jusqu'alors perfectionné sa cuisine auprès d'Armand Arnal, à la Chassagnette* ou à New York, avant d'assurer l'ouverture de l'Arlatan. Dans son bistrot, petit par la taille, mais grand par le goût, il délivre une cuisine vivante, inspirée parfois des grands classiques et toujours au service des produits de son territoire.





LE LIEU

Château d'Avignon, Saintes-Maries-de-la-Mer

C'est au cœur d'un écrin de verdure que se dresse le Château d'Avignon, aux abords des Saintes-Maries-de-la-Mer. Ancré en Camargue, ce domaine départemental constitue un ensemble inattendu de verdure, d'architecture et de technologies, né de l'esprit novateur de son propriétaire Louis Prat-Noilly au 19^e siècle.

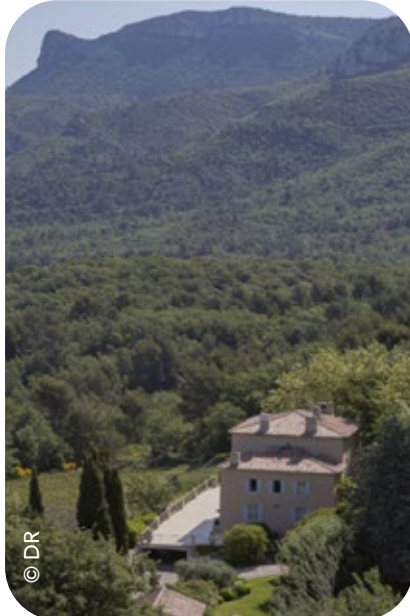
LE CHEF

Or Michaeli

Jeudi 20 juillet

Ce chef baroudeur est originaire d'Haïfa. Il se forme en Israël avant de venir à Paris. Il passe, en 2008, par le Cordon Bleu puis intègre la brigade des Ombres au Quai Branly. Ce sera ensuite l'Agapé* avec Yohann Lemonnier, puis le Pied à Terre* à Londres. Il ouvre ensuite son premier restaurant à Tel Aviv avant de s'installer pendant quatre ans à Barcelone. Il arrive enfin à Arles et assure l'ouverture de l'Hôtel Voltaire avant de prendre la direction des cuisines de Golda à Marseille. Là il y distille une cuisine levantine et méditerranéenne d'une grande vivacité et surtout pleine de joie.





LE LIEU

Domaine Grand Boise, Trets

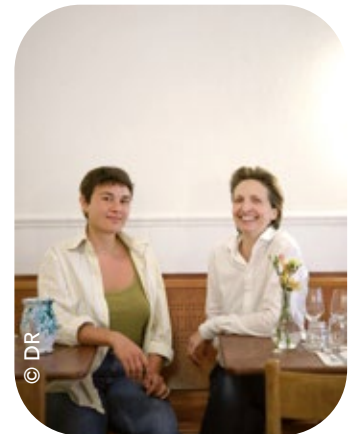
Le Château Grand Boise surplombe la vallée de l'Arc. Le lieu offre une vue imprenable et unique au nord sur toute la Montagne Sainte-Victoire, joyau de la Provence, au sud sur la Sainte-Baume et le pic de Bertagne. Ici le terroir est unique, avec un sol très riche en marbre rose. À l'emplacement de carrières autrefois exploitées, des blocs pierre ont dû être écartés pour laisser la place à la vigne de pousser.

LES CHEFFES

Julia Sammut, Lou Chapuis

Dimanche 23 juillet

Julia Sammut est née dans une marmite. Longtemps journaliste, sa passion pour les produits l'amène à ouvrir au cœur de Noailles son premier lieu, unique, joyeux et passionné comme elle. À L'Épicerie l'Idéal, on rencontre des producteurs, des cuisiniers, des auteurs, des vigneron et des clients passionnés depuis sept ans déjà. Et de l'autre côté de la rue, au Restaurant l'Idéal, c'est Lou Chapuis aux fourneaux ! Jeune cheffe inspirée et gourmande, elle cuisine les produits de l'Idéal avec poésie et justesse. L'assaisonnement chevillé au corps.





LE LIEU

Domaine de Villemus, Jouques

Le Domaine de Villemus produit des vins, des amandes, de l'huile d'olive et lavandin en agriculture biologique. Situé au cœur du Grand Site Sainte-Victoire à Jouques, on y profite de vues panoramiques sur les massifs environnants du Luberon, du Concors ou encore de Vautubière.

LA CHEFFE

Minou Sabahi

Lundi 24 juillet

Minou Sabahi est une jeune cheffe franco-iranienne. Elle a commencé la cuisine à 25 ans par la pâtisserie avant de rejoindre les cuisines des enthousiasmants Pères populaires, à Paris. Puis elle assurera l'ouverture de Fulgurances à l'Entrepôt. Elle décide ensuite de s'installer à Marseille pour rayonner de projets en projets culinaires. Sa belle cuisine vivante fait la part belle aux traditions persanes et à la très riche et trop méconnue culture culinaire iranienne.



© P. Montary



LE LIEU

Domaine des Blaquières, Châteaurenard

Lorsque Clément et Nelly Bernard reprennent les terres familiales, ils ne sont pas agriculteurs, ni apiculteurs, ni viticulteurs. Mais ils chérissent les lieux de leur enfance. Alors pas question de démanteler le Domaine. Avec une confiance folle dans l'avenir, avec un regard tendre porté sur le passé, avec beaucoup de travail et de passion, ils vont réinvestir leur domaine dans une relation d'amitié forte avec leur territoire.

LES CHEFS

Numa Muller

Mercredi 26 juillet

Ce jeune chef a la Provence rivée au cœur et est tout entier tourné vers le monde. Autodidacte, il s'est notamment frotté aux cuisines de l'Oustau de Baumanière***, de la Chassagnette*, a passé du temps du Californie et aux Pays-Bas. Il a notamment ouvert Arles, à Amsterdam, où sa brillante cuisine bistrotière fit des merveilles. Cette année, ce chef intranquille et impatient lance Simone, un restaurant éphémère qui se posera de lieux en lieux, en France et à l'étranger.



Matthieu Matheron

Jeudi 27 juillet

Originaire de Corée du Sud et enfant de Sénas, Matthieu Matheron a décidé d'ouvrir son premier restaurant, la Maison M, dans la ville de son enfance. Avant cela, il est passé par quelques-unes des grandes maisons du Sud, les Bories* à Gordes, l'Oustau de Baumanière*** aux Baux-de-Provence. Il accompagnera aussi Richard Lepage dans son Grand Puech à Mimet. Ce chef créatif et malicieux enchante son territoire de sa belle cuisine au service de son terroir.





LE LIEU

Marais Salants, Salin-de-Giraud

La Provence est aussi une terre de sel. Elle convoque un soleil généreux, de grands étangs, tramontane et mistral pour révéler l'or blanc. À Salin-de-Giraud particulièrement, au sud-est du delta du Rhône, au cœur des Salins du midi, surgissent des montagnes de sel que l'on dit camelles et tables salantes dont le rose s'approfondit en été.

LE CHEF

Pierre-Jean Carton

Lundi 31 juillet

Après un apprentissage à l'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence, Pierre-Jean Carton a ouvert Le Bec Fin il y a presque 15 ans, à Fos-sur-Mer. Il y pratique une cuisine simple et gourmande, volontiers canaille, avec des produits frais et de saison. Sa cuisine est à son image, généreuse et enthousiaste. Tout est fait maison, et, pour les gastronomes c'est aussi l'occasion de redécouvrir la beauté du vieux village de Fos-sur-Mer, dont les vieilles pierres dominant le golfe. Le Gault et Millau l'a récemment distingué comme Jeune Talent.



LES PRODUITS DU TERROIR

Pour cette nouvelle édition, les **Dîners insolites** vont continuer d'approfondir ces chemins provençaux en suivant toujours les pistes de la vigne mais aussi celles de l'huile d'olive et des céréales.



LE VIN*

Le département est riche de six AOP (Appellations d'Origine Protégée : Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire, Coteaux d'Aix-en-Provence, Cassis, Baux-de-Provence et Palette), et de trois IGP (Indications Géographiques Protégées : Bouches-du-Rhône, Alpilles, Méditerranée). Toutes ces appellations seront représentées lors des dîners, des domaines à l'allure intemporelle, aux coopératives si importantes pour la vigne d'ici, en passant par quelques-uns des représentants de la nouvelle génération vigneronne.

L'HUILE D'OLIVE

Chaque soir une huile d'olive différente sera servie à la table des Dîners insolites. L'huile d'olive aux arômes "Fruités Verts" c'est l'huile de l'ardence, de la fraîcheur, des goûts herbacés rappelant souvent l'artichaut mais aussi le fenouil, l'amande fraîche, l'avocat ou le kiwi. Le "Fruité Noir" déploie, sans amertume, des saveurs uniques de cacao, de champignon, de pain au levain, d'artichaut cuit. C'est un peu une exception française. Le "Fruité Mûr" propose une huile plus douce aux arômes beurrés, de fleurs, d'amandes, de fruits mûrs. La plupart des huiles qui seront proposées à l'accueil des dîners seront issues des trois AOP présentes sur le département, huile d'olive de Provence, d'Aix-en-Provence ou de la Vallée des Baux-de-Provence.



LE PAIN

Les dîners porteront une attention toute particulière au pain. Nourriture symbolique par excellence, elle rappelle aussi l'importance des céréales dans la triade alimentaire méditerranéenne. Dit parfois "don de dieu", il fut longtemps l'unique nourriture. Repas presque à lui seul, on le retrouve rassis dans la bouillabaisse borgne ou l'aïgo boulido, mais aussi avec le quichet, ce roustido, tartine grillée à l'huile d'olive et à l'anchois qui accompagnait la vie des manades et des campagnes d'olives, au moulin. En fougasse, en focaccia, sous la forme de miches ou de baguettes, quelques-uns des meilleurs boulangers du département accompagneront les dîners.

PASTIS INSOLITE*

Pour la deuxième année consécutive, les **Dîners insolites** proposeront en fin de repas, à l'instar d'une grande liqueur digestive la découverte d'un "pastis insolite". La Maison Ferroni s'est lancée dans l'élaboration de spiritueux historiques avec un ancrage territorial fort. Guillaume Ferroni réédite des recettes de liqueurs anciennes telles le Vespetro, le Ratafia de Marseille, l'Eau Verte de Marseille.... Ses équipes ont parcouru les territoires hôtes de ces dîners pour élaborer avec les ingrédients recueillis sur place, un pastis riche et surprenant.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

LE PROGRAMME

Mercredi 28 juin	AXEL GUILLEM Digue du large MARSEILLE	Mercredi 12 juillet	AUREGAN DEAN Lascours ROQUEVAIRE
Jeudi 29 juin	CHRISTIAN ERNST Digue du large MARSEILLE	Samedi 15 juillet	NICOLAS SINTES Domaine du Bagnol CASSIS
Vendredi 30 juin	ADEL DAKKAR * Digue du Large MARSEILLE	Dimanche 16 juillet	PIERRE HOCHART Les Chapelles ISTRES
Samedi 1^{er} juillet	LAURÈNE DE SOUZA Digue du large MARSEILLE	Lundi 17 juillet	JULIEN RICHARD Mas rouge LES BAUX-DE-PROVENCE
Dimanche 2 juillet	PAULINE LAGON , JULES GIRANDON Digue du large MARSEILLE	Mercredi 19 juillet	SEBASTIEN SAIZ Domaine Isle Saint Pierre MAS THIBERT - ARLES
Lundi 3 juillet	HUGUES MBENDA Digue du large MARSEILLE	Jeudi 20 juillet	OR MICHAELI Château d'Avignon SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
Mardi 4 juillet	VALENTIN RAFFALI Digue du large MARSEILLE	Dimanche 23 juillet	JULIA SAMMUT & LOU CHAPUIS Domaine Grand Boise TRETS
Jeudi 6 juillet	EMERIC CORBON Parc du Château de Florans LA ROQUE - D'ANTHERON	Lundi 24 juillet	MINOU SABAH Domaine de Villemus JOUQUES
Vendredi 7 juillet	JERÔME RAFFAELLI Parc du Château de Florans LA ROQUE - D'ANTHERON	Mercredi 26 juillet	NUMA MULLER Domaine des Blaquières CHÂTEAURENARD
Lundi 10 juillet	VALENTIN SMALL Domaine Attilon MAS THIBERT - ARLES	Jeudi 27 juillet	MATTHIEU MATHERON Domaine de Blaquières CHÂTEAURENARD
Mardi 11 juillet	ANTONY GERMANI * Digue du Large MARSEILLE	Lundi 31 juillet	PIERRE-JEAN CARTON Marais salants SALIN-DE-GIRAUD

* Dîner réservé Entreprises

La programmation des **Dîners Insolites** est susceptible d'évoluer,
plus d'informations sur mpgastronomie.fr

TARIF GRAND PUBLIC

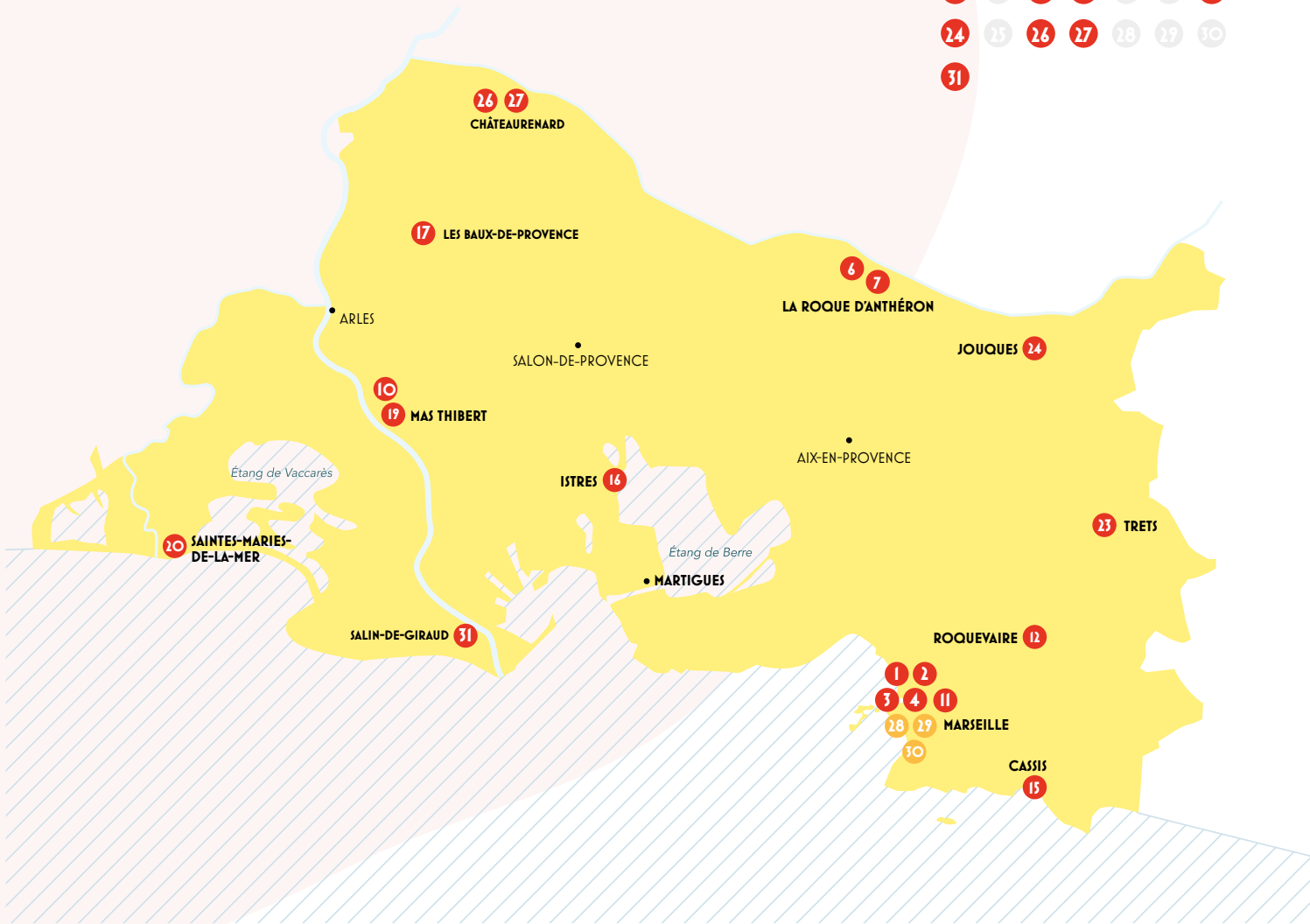
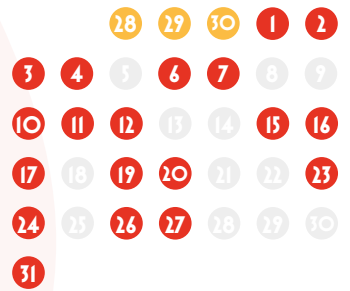
Le prix des places est compris entre 85 € et 103 €
en fonction du lieu du dîner.

RÉSERVATION

Dès le mardi 6 juin sur mpgastronomie.fr.

LES DÎNERS INSOLITES SUR LE TERRITOIRE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

JUILLET 2023





MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

En 2019, impulsé par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence et porté par Provence Tourisme, naissait MPG2019. L'événement s'est révélé être un record en termes de fréquentation avec plus de 2 millions de 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 devenu MPG. Trois nouvelles éditions 2020, 2021 & 2022 dotées d'une programmation plus exigeante et gourmande, avec une formule ambitieuse qui milite pour la reconnaissance de la gastronomie provençale et le soutien au secteur de la restauration en temps de crise sanitaire.

En 2023, MPG va plus loin dans la traduction symbolique des produits, des recettes, des événements et des traditions culinaires emblématiques de notre territoire. Dis-moi ce que tu manges, alors je comprendrai qui tu es, d'où tu viens et ce que nous pourrions partager. C'est cet adage qui est proposé aux hôtes de MPG. Faire du voyage en Provence une expérience singulière qui garantisse au visiteur de rencontrer le territoire.

I.C.I - LES GRANDES TABLES

I.C.I – Les grandes Tables réunit des acteurs engagés dans les politiques culturelles de notre territoire. Elle conçoit et réalise des projets dont elle est productrice ou délégataire. Forte de son expérience culinaire avec les grandes Tables, elle travaille cette discipline dans son approche artistique, ainsi que dans ses rencontres avec les autres disciplines, dans son rapport aux publics et dans sa présence dans les lieux culturels (à Marseille à la Friche Belle de Mai, au Théâtre de la Criée et au Zef Scène Nationale, à Calais à la Scène Nationale du Channel et à la Comédie de Clermont-Ferrand).

Les **Dîners insolites** initiés et produits par Provence Tourisme sont réalisés par I.C.I – Les grandes Tables dans le cadre de MPGastronomie 2023. 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.



Les dîners, c'est aussi une belle équipée. Un collectif qui est à pied d'œuvre depuis des mois pour concocter une expérience hors du temps et qui traverse juillet en faisant vibrer le territoire au fil des soirées. Monter et démonter, presque tous les jours, les 4 tonnes de la table à palabres. Accueillir et servir plus de 3 000 convives. 22 dîners en un peu plus de 31 jours. Vivre ainsi pleinement les paysages de Provence.

Les Dîners insolites, c'est aussi apprendre à découvrir une équipe dont les sourires font raisonner la commensalité provençale et méditerranéenne.

Infos & réservation : mpgastronomie.fr
Contact presse : Christelle Giudicelli – cgiudicelli@myprovence.fr – 04 91 13 84 14



MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

mpgastronomie.fr