

# LA FÊTE AU CHÂTEAU !

**Le samedi 24 septembre de 11h à 22h30, le château d'Avignon aux Saintes-Maries-de-la-Mer sera en fête pour clôturer sa saison !**

**La Fête au Château\*** va ravir toute la famille avec des animations et des propositions gastronomiques dédiées aux petits comme aux grands. Dans le cadre idyllique et verdoyant du parc du domaine du château d'Avignon, la journée sera ponctuée de rendez-vous variés aux thématiques fédératrices : gastronomie/alimentation, nature/création, ou encore culture/détente. Une journée toute entière où parents, enfants et curieux oscilleront aux grés des ateliers, variant les plaisirs entre des moments d'étonnement, de jeux et de rêverie. Atelier de cuisine sonore, spectacle en caravane-théâtre, origami responsable, cours de yoga ou encore découverte d'un jardin de Camargue avec les éco-gardes du département font partie des réjouissances proposées lors de cette journée festive.

La Fête au château est un des événements proposés dans le cadre de Marseille Provence Gastronomie. La programmation MPG2022, imaginée par Provence Tourisme sous l'impulsion du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence, fait l'éloge du goût, du local et des savoir-faire à travers une mise en lumière des producteurs et des acteurs du territoire. La gastronomie est donc au cœur de cet événement avec des propositions alléchantes autour d'une dizaine de food-trucks présents, réunis pour leur démarche responsable, anti-gaspi, en circuits-courts ou travaillant avec des produits sourcés localement. Pour n'en citer que quelques-uns : "**Fumés mais que**" et leurs burgers de viande effilochée et poisson fumé, "**Chomp Chomp**" et sa cuisine du monde itinérante ou encore, "**Smoky**", une cuisine inspirée par les voyages et engagée dans l'économie durable et solidaire. Vignerons, brasseurs et producteurs de boissons locales ne seront pas en reste et investiront le parc en proposant leurs étonnantes et délicates cuvées issues des Bouches-du-Rhône.

Sans oublier la programmation de Musiq Voyage tout au long de la journée, ce camion totem couleurs d'azur à la palette musicale solaire sans limite.

En résumé, MPG2022, c'est toujours un filet généreux de culture, une juste dose d'insolite, une pointe d'audace, le tout servi avec une féroce envie de partage !

\*Entrée et animations gratuites.

Infos & horaires des ateliers en annexe  
et sur [mpggastronomie.fr](http://mpggastronomie.fr)

Contact presse : Christelle Giudicelli - [cgiudicelli@myprovence.fr](mailto:cgiudicelli@myprovence.fr) – 04 91 13 84 14

## PROGRAMMATION

### AUTOUR DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ALIMENTATION

- **Cantine orchestra** - Atelier de cuisine sonore. **Tout public - 11h45 -18h**
- **Cuisines du monde** - Festi'jeux propose un univers XXL dédié à la cuisine pour les enfants.  
**De 5 à 10 ans - 11h45 -18h**
- **Initiations aux goûts** - Avec le Conservatoire du Grand Sud, ateliers animés par le chef Roger Merlin et le nutritionniste Thomas Ercicum autour des produits de la Camargue. **Dès 5 ans - 11h45-12h30 / 16h-16h45**
- **Ateliers d'alimentation durable** - Le CPIE ARLES (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Rhône-Pays d'Arles) propose de partir à la découverte des produits locaux et de leurs provenances et lance un défi, celui de proposer une assiette complète et équilibrée en utilisant uniquement les produits locaux. **Dès 6 ans - 14h-18h**
- **La cuisine des auteurs** - Un spectacle de plein air, en caravane-théâtre, prolongé par une rencontre autour de la dégustation de produits du terroir, conçu et mis en scène par Jérôme Pouly, sociétaire de la Comédie-Française et interprété par Marie Boudet. **17h30-19h.**

### AUTOUR DE LA NATURE ET DE LA CRÉATION

- **Fabrique de Provence** - Création et fabrication d'objets design avec des bâches publicitaires recyclées orchestrées par le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône. **Tout public -11h45-18h**
- **Méto Bidule** - Origami éco-responsable. Création à partir de déchets de tickets et cartons recyclés pour découvrir une technique de pliage ludique. **Dès 7 ans -11h45-18h**
- **Matière à faire** - Poterie. Atelier de modélisation de l'argile en provenance d'Aubagne pour apprendre les différentes étapes de la création de la terre. **Dès 6 ans - 11h45 -18h**
- **Balade Découverte** – Découverte avec les éco-gardes du département d'un jardin de Camargue avec pour objectif de sensibiliser à la préservation de la flore. **Tout public - 14h30-15h/ 15h30-16h/ 16h30-17h**
- **Ateliers de sensibilisation à la biodiversité** - Le CPIE d'Arles propose quatre animations : les Kaplas animaux ou comment construire une tour représentant un écosystème local ; Cardline ou comment deviner les caractéristiques des différentes espèces ; Poèmes et haikus : écrire un poème court à partir de mots glanés par le public ; Jeu de plateau sur la biodiversité pour une découverte des espèces du territoire.  
**Dès 6 ans - 14h-18h**
- **Atelier Les oiseaux du littoral** - Les Marais du Vigueirat invitent à tester la « laro-mobile », une carriole pédagogique et de sensibilisation aux enjeux liés aux oiseaux du littoral (mouettes, sternes, petits goélands, avocettes élégantes). Au programme, des quizz et des jeux à savourer en famille.  
**Tout public - 11h - 18h.**

### AUTOUR DE LA CULTURE ET DE LA DÉTENTE

- **Un espace ombragé** au sein du parc dédié à la détente pour les grands et petits
- **Biblio bus** - Un espace de lecture autour du thème de la gastronomie et de la nature - **11h-22h30**

- **Cours de yoga** en pleine nature - **12h-12h30/ 15h30-16h/17h-17h30**
- **Instants massage** - (hors séances yoga) - **11h-18h**
- **Patrimoine** - Visites guidées du château sur réservation préalable - **11h30-22h30**  
(toutes les 30 min - [reservations.chateau.davignon@departement13.fr](mailto:reservations.chateau.davignon@departement13.fr))

**Sans oublier la programmation de Musiq Voyage** - Le camion totem couleurs d'azur à la palette musicale solaire sans limite - @musiqvoyage

## LES FOOD-TRUCKS

**Amrutha** - Cuisine indienne faite maison - [amrutha.fr](http://amrutha.fr)

**Chez Matias** - Empanadas argentinas 100% maison & local – [chezmatias](http://chezmatias.com)

**Frankie** - Cuisine du terroir par le chef Frankie Lourdet- [Frankielourdet.com/chef-cook](http://Frankielourdet.com/chef-cook)

**Fumés mais pas que** - Burgers de viande effilochée ou poisson fumé - @fumesmaispasque

**La Panzerotteria** - Les panzerotti, spécialités venues du sud de l'Italie faites maison - [lapanzerotteria.fr](http://lapanzerotteria.fr)

**Smoky** - Cuisine inspirée de voyages & engagée dans l'économie durable et solidaire - @smoky.truck

**Chomp Chomp** - Cuisine du monde à base de produits frais et sourcés - @chompchomp\_foodmarkets

**La Crêpe qui roule** - Galettes et crêpes sans gluten & sans lactose - @lacrepequiroule

**La Mignonne** - Glaces artisanales sans arômes artificiels ni conservateurs fabriquées à Marseille  
[lamignonnemarseille.com](http://lamignonnemarseille.com)

## LES VIGNERONS & BRASSEURS

**Domaine Attilon** - Viticulteurs passionnés, Renaud et Odile de Roux produisent et élèvent un vin biologique, respectueux des grands équilibres de la nature - [attilon.fr/le-domaine](http://attilon.fr/le-domaine)

**Domaine de l'Anchois** - Issu d'une famille de vignerons et maraichers, Stephan Buffille crée son propre chai afin d'élaborer des vins libres et qualitatifs, dans le respect de la terre et du vivant  
[domainedelanchois.com](http://domainedelanchois.com)

**Domaine Mas de Rey** - Domaine viticole datant du XIIème siècle, ses cépages sont emblématiques du terroir camarguais - [domaine-masderey.com](http://domaine-masderey.com)

**Domaine de Sulauze** - Domaine en agriculture bio & biodynamie qui compte vignes, orge, blé et oliviers - [domainedesulauze.com](http://domainedesulauze.com)

**Brasserie de la Plaine** - Bières artisanales vivantes et bio de qualité, brasserie indépendante établie à Marseille depuis 2013 - [brasseriadelaplane.fr](http://brasseriadelaplane.fr)

**Brasserie de Sulauze** - Différents styles de bières artisanales fabriquées entre Miramas et Istres au cœur de la Provence - [brasseriedesulauze.com](http://brasseriedesulauze.com)

## TORREFACTEUR & PRODUCTEUR DE BOISSONS LOCALES

**Salut, un café** - Cafés, frappés, lattes ... réalisés par un barista – [salutuncafe.com](http://salutuncafe.com)

**La maison des Jus** - Jus bio ultra frais à base de fruits et légumes extraits à froid - [lamaisondesjus.com](http://lamaisondesjus.com)

Entrée et animations gratuites.

Infos : [mpgastronomie.fr](http://mpgastronomie.fr)

Contact presse : Christelle Giudicelli - [cgiudicelli@myprovence.fr](mailto:cgiudicelli@myprovence.fr) – 04 91 13 84 14