

L'appel du large

© J. Camière

MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

Provence Tourisme, sous l'impulsion du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence, convie résidents comme touristes à porter un nouveau regard sur le port de Marseille en goûtant aux joies de **L'Appel du large**. C'est sur la digue Sainte-Marie, plus communément connue sous le nom de digue du large que chacun pourra apprécier ce lieu nouvellement ouvert au public. Semblable à un balcon sur la mer, la digue du large représente pour le visiteur à la fois l'appel de la Méditerranée et en miroir, la beauté de la ville qui ne se perçoit jamais de façon aussi objective que depuis ce site. Fort des Dîners insolites, événements réédités chaque année depuis 2019 dans le cadre de la programmation Marseille Provence Gastronomie, Provence Tourisme propose tout au long de la période estivale et de l'été indien, de juin à octobre, des rendez-vous qui vont s'inscrire sans nul doute dans le carnet de voyages des visiteurs et dans leur imaginaire. Véritable laboratoire pour une offre culturelle et scientifique, la digue du large sera la scène de moments suspendus et redeviendra un lieu pour tous. Le fil rouge événementiel va conjuguer tous les horizons et s'ancrer dans l'histoire d'un port méditerranéen avec pour thématiques principales : la gastronomie et la mise en lumière des produits locaux ; les traditions avec des traversées en bateau ou encore la pétanque et enfin, la transmission avec des visites contées sur le patrimoine maritime ou culturel. Un appel auquel nul ne pourra résister, comme un chant de sirènes trop longtemps ignoré et auquel les nouveaux Ulysse vont succomber !

LES APÉROS DE LA DIGUE

Depuis mi-juillet, les Apéros de la Digue ponctuent l'été marseillais. Dans une ambiance de soleil couchant, ils font la part belle à la musique et à la dégustation de produits locaux.

Les carrioles des Grandes Tables de la Friche au design unique proposent des produits frais et de saison, essentiellement locaux et issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Les vins locaux sont également biologiques.

Le sound truck de Musiq Voyage a pris ses aises sur la digue pour offrir une palette de sonorités lumineuses, faite de panoramas méditerranéens, les yeux toujours rivés sur l'horizon.

Les pieds tanqués, le regard au large, on se laisse tenter par une pétanque vue mer ! Deux terrains éphémères ont été mis en place le temps de la programmation de L'Appel du large, en partenariat avec **La Boule Bleue**.

14 dates en août et septembre, jusqu'au mercredi 13 septembre (3h sur place).

Carte concoctée par Johann Barichasse :

- Panisses / mayo au fenugrec 6 €
- Salade de pois chiches à la marocaine (tomate concombre, céleri, persil coriandre) 8€
- Haricots verts, amlou, abricots ricotta 9€
- Salade de betterave, oignons rouges, mousseline au persil 9€
- Salade de poulet à la chermoula, pulpe d'aubergine, concombre, huile de piment 13€
- Bonite, salade tunisienne (pdt câpres olives, citrons confits harissa) 14€

- Pêche au sirop, coulis nectarine, chantilly fleur d'oranger et amandes effilées 7€

- Proposition de boissons sur place



Septembre :

Mardi 5 et mercredi 6 septembre
Mardi 12 et mercredi 13 septembre

4 départs depuis le Mucem:
18h30/19h10/19h25/19h50

Retour toutes les 20 minutes
à partir de 21h20

Jauge : 180 personnes

Déconseillé au moins de 7 ans

Tarif : 20 € / pers. incluant la navette et un verre de bienvenue

Infos et réservations : mpgastrologie.fr



LE CINÉMA DE LA DIGUE

Finir l'été en beauté par un ciné avec vue ! Le 26 août, la Digue du Large accueillera une soirée cinéma plein air, avec la projection du film « Donne-moi des Ailes de Nicolas Vannier ».

L'occasion de passer un moment convivial en famille ou entre amis, et profiter de cette vue inédite sur Marseille en pique-niquant sur fond de soleil couchant.

Des food trucks seront présents sur place pour se restaurer.

Possibilité d'amener son propre pique-nique.

Pop-corn offert pour les enfants.

Couvertures, coussins et plaids non fournis

En soirée.

Samedi 16 septembre

4 départs depuis le Mucem : 18h00 / 18h30 / 19h00 / 19h30

20h30 : Début de la projection

22h30 : Fin de la projection

4 retours : 22h45 / 23h15 / 23h45 / 00h15

Tarif : 6 € / pers. Ce prix comprend la traversée et la séance de cinéma

Infos et réservations : mpgastronomie.fr

LES PIQUE-NIQUES DE LA DIGUE

Avec une box concoctée par des chefs locaux à acheter sur place ou son panier repas à emporter avec soi, les amateurs de pique-niques pourront savourer l'été indien en déjeunant sur la Digue du large.

Pique-niquer, mais pas seulement. Sur certaines dates, les visiteurs pourront bénéficier d'une visite culturelle en matinée, avec au choix :

- Une visite de **Cosquer Méditerranée ou du Musée Regards de Provence**, suivie d'une balade à bord du bateau "Ysaé" pour découvrir l'histoire du grand port maritime de Marseille.
- En partenariat avec **le Mucem**, une visite contée en bateau de l'histoire du grand port maritime de Marseille par un guide conférencier

3 dates en septembre et octobre

Pique-nique

Dimanche 17 septembre

Samedi 23 septembre

Samedi 30 septembre

En journée de 12h à 16h,
3 départs quai du Mucem:

12h / 12h30 / 13h

Retours : 14h30/ 15h /15h30

Jauge : 180 personnes

Retrouvez les chefs et leurs menus sur mpgastronomie.fr

Sans oublier les visites culturelles de la digue

Samedi 23, samedi 30 septembre et samedi 7 octobre en partenariat avec le Mucem

Dimanche 1^{er} octobre en partenariat avec Regards de Provence

Dimanche 8 octobre en partenariat avec Cosquer Méditerranée

Visite de 10h30 à 12h, puis départ pour la Digue depuis le Mucem

Jauge : 40 personnes

Tarifs :

Option 1

Navette : 6 € / pers.

Option 2

Navette & box pique-nique :

36 € / pers.

Option 3

Navette & visite culturelle: **25 € / pers.**

Option 4

Navette, box pique-nique & visite culturelle: **55 € / pers.**

Box pique-nique à commander 48h à l'avance



LE GRAND BANQUET DE LA DIGUE

Une immense table dressée en pleine mer pour un moment hors du temps : le Grand Banquet de la Digue rassemblera plus de 400 convives autour d'un menu écoresponsable, imaginé par des chefs locaux et engagés sur le territoire : Michel Portos, Emmanuel Perrodin, Jérémie Fenneteaux et les Disciples D'Escoffier.

Le dîner sera préparé et servi par des jeunes apprentis en formation au restaurant Les Jardins du Cloître ou chez Corot CFA.

Le Grand Banquet sera également placé sous le signe de la solidarité. Organisé en partenariat avec les Jardins du Cloître par le Cloître Apprentis d'Auteuil, il accueillera des bénévoles d'associations œuvrant dans les champs du social et de la solidarité, une belle occasion de leur rendre hommage.

En soirée.

Jeudi 14 septembre

2 départs depuis de quai du port face à la Samaritaine : 19h00/ 19h30

Retours : 23h00/ 23h45

Jauge : 420 personnes

Tarif : 50 € / personne



Infos et réservations :
mpgastronomie.fr



LA DIGUE MET LES VOILES

En journée

Deux journées gourmandes et festives vont clôturer cette saison, placée sous le signe de la Méditerranée.

Plonger dans le grand bain de la sea food avec le meilleur des acteurs engagés au détour de leurs propositions et de leurs démonstrations culinaires ; goûter aux joies des nombreuses animations proposées par les pêcheurs ; s'essayer à une partie de pétanque ou encore laisser son esprit voguer sur la musique font partie de ces moments à savourer tout au long de ces deux journées.

Au départ du Mucem, embarqué dans une navette maritime, le public est convié à (re)découvrir la digue du large, ce patrimoine depuis longtemps inaccessible. Le temps d'un brunch entre amis, d'un déjeuner en duo ou encore d'un goûter en famille, ces deux journées sont la plus belle manière de dire au revoir à l'été.

Samedi 7 & dimanche 8 octobre

11h-18h

Navettes au départ du Mucem toutes les 30 minutes

Tarif : 6€/pers. + consommations sur place.

Infos et réservations : mpgastronomie.fr

LA GENÈSE DU PROJET

Le Grand Port Maritime de Marseille – GPMM - dispose d'un espace exceptionnel en miroir de ses activités portuaires dans les Bassins Est et de la cité Phocéenne. Il souhaite aujourd'hui le rendre accessible aux populations riveraines et aux touristes pour permettre une réappropriation de cet espace portuaire historiquement très apprécié des Marseillaises et des Marseillais. Avant l'année 2024 qui verra l'espace maritime, et portuaire, investi par les manifestations autour des Jeux Olympiques, le GPMM entend dès 2023 proposer cet espace comme lieu de restauration. En cas de succès, cette opération pourra être renouvelée, voire élargie, en 2024.

Cette proposition s'intègre dans le cadre de la mutation du secteur qui s'étend du J4 jusqu'à Arenc, voulu par le GPMM en liaison avec la Ville de Marseille et l'EPAEM. Elle fait partie intégrante de la nouvelle dynamique à l'oeuvre pour concrétiser un front de mer de prestige depuis le Vieux-Port jusqu'à la nouvelle skyline marseillaise. Depuis ce lieu privilégié, c'est toute la mutation du port et de la ville qui s'expose aux visiteurs sous son meilleur profil. Le Grand Port Maritime de Marseille a souhaité, par un appel à candidature, susciter des projets portés par un candidat, ou un groupement, intéressé pour investir sur ce secteur emblématique pour y développer toute activité de loisirs à destination du grand public.

LES PORTEURS DU PROJET

Provence Tourisme avec Marseille Provence Gastronomie

MPG2019 s'est inscrit dans la volonté du Département de développer et valoriser la filière de la gastronomie, fondamentale en raison de ses liens avec la filière agricole, la culture, la santé publique et un certain art de vivre, facteur d'attractivité du territoire. Depuis la dynamique n'est pas retombée et la Provence renforce chaque année sa place parmi les destinations gastronomiques en France et sur le bassin méditerranéen. Aujourd'hui, la Provence est copilote du programme Vallée de la Gastronomie de Dijon à Marseille, avec la Région Auvergne Rhône Alpes et Bourgogne Franche Comté. Chaque année, la programmation MPGastronomie se décline sur le territoire et se renouvelle. Un événement est réédité chaque année : Les Dîners insolites. Ils sont l'évènement le plus attendu de la saison qui propose : en juillet, sur plus de 20 dates et pour 144 personnes une rencontre avec le territoire, sa géographie, son histoire, les femmes et hommes qui le font vivre et ses produits. Chaque année la saison débute sur la Digue Sainte-Marie ou Digue du large. En 2023, 7 dîners insolites auront lieu sur la Digue du large. Provence Tourisme qui a déjà conventionné trois fois pour disposer de cette emprise, et qui connaît aujourd'hui parfaitement les conditions indispensables d'exploitation des lieux se devait de répondre à l'appel à candidature et le projet proposé à séduit.

Provence Tourisme avec Marseille Provence Gastronomie

MPG2019 s'est inscrit dans la volonté du Département de développer et valoriser la filière de la gastronomie, fondamentale en raison de ses liens avec la filière agricole, la culture, la santé publique et un certain art de vivre, facteur d'attractivité du territoire. Depuis la dynamique n'est pas retombée et la Provence renforce chaque année sa place parmi les destinations gastronomiques en France et sur le bassin méditerranéen. Aujourd'hui, la Provence est copilote du programme Vallée de la Gastronomie de Dijon à Marseille, avec la Région Auvergne Rhône Alpes et Bourgogne Franche Comté. Chaque année, la programmation MPGastronomie se décline sur le territoire et se renouvelle. Un événement est réédité chaque année : Les Dîners insolites. Ils sont l'évènement le plus attendu de la saison qui propose : en juillet, sur plus de 20 dates et pour 144 personnes une rencontre avec

Borderline

Borderline est un collectif marseillais créé en 2010 par Christian Mellon. Son mot d'ordre ? Rendre les Marseillais d'un jour ou de toujours touristes de leur propre ville en détournant un lieu, le temps d'une soirée. Depuis 2010, c'est plus de 500 événements itinérants qui s'affichent au compteur du collectif, entre les incontournables Apéros du bateau et l'emblématique Îlot de la Corniche, lauréat des Trophées de la Nuit 2021... ou des soirées privées, toujours uniques. Le collectif ne cesse de se réinventer pour proposer des événements toujours plus étonnants. Borderline est connu et reconnu à Marseille comme ailleurs pour sa capacité à découvrir et investir un lieu en y associant une programmation artistique soignée, un staff au service du collectif, en y associant une restauration gourmande. Pour chaque projet, Borderline crée une synergie entre le lieu, le concept et les ressources. Le collectif fédère une large communauté festive de fidèles clients.

I.C.I - Les Grandes Tables

I.C.I est une société coopérative et participative créée par Les Grandes Tables - un restaurant comme un lieu de rencontres, de partages culinaires et culturels et de réflexion sur la cuisine et l'alimentation ouvert à La Friche de la Belle de Mai depuis 2006 - cheville ouvrière de projets "extraordinaires". I.C.I porte le projet culturel et artistique transversal des Grandes Tables en travail avec les réseaux artistiques et culinaires afin d'initier et de coproduire des démarches singulières. I.C.I réunit des acteurs engagés dans les politiques culturelles du 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).

“ La digue du Large fait partie intégrante du patrimoine maritime des Bouches-du-Rhône. Je me réjouis donc de la voir s’ouvrir à nouveau aux visiteurs dans le cadre de la manifestation «L’Appel du large». Sous l’égide du Département et de la Métropole, ces rendez-vous festifs et conviviaux offriront, à n’en point douter, une expérience unique aux participants. Nos deux institutions sont d’ailleurs fières d’avoir mis en place une programmation spécifique pour un accès le plus large possible à la population. Que chacun profite pleinement de ce voyage éphémère sur les bords de la Méditerranée !”.

Martine Vassal

Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
Présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence

“ L’appel du large est une véritable opportunité pour les marseillais et les visiteurs de découvrir ou redécouvrir ce patrimoine portuaire jusqu’ ici inaccessible. Provence Tourisme à travers cette programmation entend mettre en lumière les richesses de la culture méditerranéenne. Apéros, visites culturelles, pétanque, lecture, pique-niques... autant de propositions qui relèvent de notre art de vivre. Nos missions chez Provence Tourisme sont, entre autres, de promouvoir nos richesses patrimoniales et de révéler nos talents locaux, L’Appel du large en est une belle concrétisation et soyez-en sûrs, nous sommes toujours prêts à relever des défis !”.

Danielle Milon

1^{ère} Vice-présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône
Vice-présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence,
déléguée à l’attractivité du territoire et au tourisme
Présidente de Provence Tourisme
Maire de Cassis

“ Nous y sommes ! La digue du large s’éveille, s’anime et s’enjaille. C’est une belle nouvelle. Notre ambition est claire : permettre à chacun de pouvoir revenir sur la digue tout en veillant à la sécurité de tous. Cette démarche sera progressive, elle symbolise une plus grande ouverture à la ville de Marseille et à ses habitants. 2023 sera en quelque sorte une «année test». Si elle est concluante, nous ferons encore mieux à l’avenir. Rendez-vous en 2024, année Olympique, pour prendre un peu plus encore le large !”.

Christophe Castaner

Président du conseil de surveillance du port de Marseille Fos

La programmation de l’Appel du large est susceptible d’évoluer. Plus d’informations sur mpgastronomie.fr

Provence Tourisme défend un tourisme responsable dans les Bouches-du-Rhône. Nous inscrivons tous nos événements dans nos valeurs : la défense du local, la valorisation de l’identité du territoire, le partage.

Nous nous engageons dans une démarche durable : moins de déchets, zéro plastique, transports doux, produits locaux et de saison, accessibilité au plus grand nombre.

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