

LE GRAND REPAS UN MENU À PARTAGER SUR TOUT LE TERRITOIRE



MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

“Sensibilisation, valorisation, transmission sont des valeurs portées par Le Grand Repas qui ont une résonance particulière chez Provence Tourisme, puisqu’elles guident notre démarche initiée depuis 2019 avec MPG. Ces rendez-vous, entièrement orientés vers la promotion des savoir-faire locaux et des acteurs de la gastronomie locale au sens large, sont essentiels. Notre engagement est renforcé par la conviction que la gastronomie est une filière transversale par excellence, portant en elle des aspects sociétaux, économiques, culturels et environnementaux indéniables. Le Grand Repas connaît un succès grandissant chaque année est fédère à la fois toutes les générations, et notamment les plus jeunes avec la participation des collèges du département, ainsi que les professionnels de la gastronomie, sans oublier les particuliers présents sur le territoire. Un événement qui devient un incontournable de la programmation MPG”.

Danielle Milon, Présidente de Provence Tourisme

Le 19 octobre prochain, rendez-vous est pris pour un grand rassemblement gastronomique !

Pour la 3^e année consécutive, un menu unique sera proposé dans différents lieux des Bouches-du-Rhône. De la brasserie aux collèges, des établissements de soin aux lycées hôteliers en passant par les restaurants jusqu’aux cuisines des particuliers, cette invitation fédératrice est adressée au plus grand nombre pour un moment de convivialité et de sensibilisation autour d’un menu sain, de qualité et de saison. À l’initiative de cette journée, la Métropole Aix-Marseille-Provence, le Département des Bouches-du-Rhône et Provence Tourisme, s’unissent à l’évènement national de l’association Le Grand Repas - née sous l’impulsion d’Emmanuel Hervé et de grands chefs tels que Thierry Marx ou Guillaume Gomez avec pour marraine en 2023, Virginie Basselot (Negresco, Nice) - pour créer une déclinaison locale et s’inscrire dans la valorisation et la transmission de notre patrimoine gastronomique.



“Raconter une histoire à travers des produits issus d’un travail passionné de maraîchers et producteurs locaux, mettre en avant l’écologie est à mon sens la seule alternative possible pour parler d’environnement ! Les produits issus d’une agriculture saine, raisonnée, voir biologique lorsque cela est possible, sont la garantie d’un goût évident, du plaisir et de la joie, du lien entre la terre, le producteur, le cuisinier et vous... Ce lien doit être transmis à nos jeunes voilà donc ma raison d’y participer. Je souhaite transmettre à la jeunesse l’envie de cuisiner, découvrir, inventer et protéger notre seul véritable habitat : notre terre... Le menu concocté sera l’occasion de s’approprier mon histoire pour raconter la vôtre !”

La cheffe Marie Martinery, Restaurant Oumalala Marseille, marraine du Grand Repas dans les Bouches-du-Rhône

LE MENU

ENTRÉE

Gaspaccio crémeux, cèpes grillés, fenouil caramélisé

PLAT

Bouillon aux épluchures de légumes, écorce de citron,
riz de camargue aux épices,
légumes rôtis au four, oeuf mollet

DESSERT

Tartelette aux figues, chantilly au poivre

LES PARTICIPANTS

RESTAURANTS

- Alivetu, Marseille
- Bistro Saint-Jacques, Marseille
- Le Baron Perché, Marseille
- Café Lucien Brasserie, Marseille
- Le 100, Marseille
- Gerarh, Marseille
- Oyat, Marseille
- La Quinta, Allauch
- Le Grand Puech, Mimet
- La Cachette, Arles
- Les Girelles, Sausset-les-Pins
- Allegria, Le Paradou

RESTAURANT SOLIDAIRE

- Les Jardins du Cloître - Apprentis d'Auteuil, Marseille

TRAITEURS SOLIDAIRES

- Chouette ensemble & Institut des Parons, Eguilles

MAISON DE L'AUTONOMIE

- CCAS, Marseille (L'Escale du Panier, Les Magnolias des Carmes, La Roseraie de Saint-Tronc, Les Jardins du Vallon)
- La Maison, Gardanne

CLINIQUES - HÔPITAUX

- SSR pédiatrique Val Prévert, Mimet
- Centre hospitalier d'Arles, Arles
- Clinique La Pagerie, Allauch
- Clinique Valfleury, Allauch

EPHAD

- Château de l'Aumone, Aubagne
- Château des Martegaux, Marseille
- Jardins d'Enée, Marseille
- Jardin Kalliste, La Ciotat
- Les Camoins, Marseille
- Verte Colline, Aubagne

RESTAURANT SCOLAIRE

- Roger Delagnes, Les Saintes-Maries-de-la-Mer

LYCÉES

- Lycée Hôtelier Régional de Marseille, Marseille
- Lycée Hôtelier La Cadenelle, Marseille
- Lycée professionnel La Floride, Marseille

CFA

- CFA du Pays d'Aix, Aix-en-Provence

Et ... les collèges du département !

BILAN 2022 DU GRAND REPAS

Au niveau local, le Grand Repas c'était :

- 1 parrain, le chef*** Glenn Viel
- 1 menu local
- 24 000 menus servis
- 49 établissements participants

Au niveau national, le Grand Repas c'était :

- 26 chefs parrains
- 24 menus locaux
- 44 départements
- + de 400 000 repas servis

LE GRAND REPAS, UN ÉVÉNEMENT RESPONSABLE

L'association Le Grand Repas créée sous l'impulsion d'Emmanuel Hervé et de grands chefs tels que Thierry Marx ou Guillaume Gomez élabore, coordonne et met en œuvre une série d'initiatives aux niveaux local, régional et national, qui s'inscrivent autour de la sensibilisation, la valorisation et la transmission du patrimoine gastronomique.

Les lignes directrices sont : le vivre ensemble avec le repas des Français qui est un patrimoine reconnu et à préserver et qui véhicule les valeurs d'hospitalité et de solidarité ; l'éducation au goût, la santé et le bien-être en apprenant à manger bien et à manger bon, ou comment allier l'utile à l'agréable, en travaillant sur la saisonnalité des produits et l'approvisionnement local ou régional ; enfin, la valorisation des produits, des producteurs et des terroirs en incitant à une consommation locale de produits de saison.

MPG, LE RÉCIT

En 2019, impulsé par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence et porté par Provence Tourisme, naissait MPG2019, 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, 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. Se nourrir au sens propre comme au figuré est à la fois l'un des besoins primaires de l'homme mais aussi l'expression de sa façon de vivre. Dis-moi ce que tu manges ? Alors je comprendrai qui tu es, d'où tu viens et ce que nous pourrons partager.

En 2023, MPG poursuit son odyssée à travers le territoire avec un appétit de découverte et de partage. Pour sa 5^e édition, MPG fait vivre des expériences gastronomiques hors du commun. MPG a jeté son ancre en Méditerranée et s'est placé au cœur de ce patrimoine culturel et gastronomique façonné d'inspirations venues des deux rives. Avec l'hospitalité comme fil conducteur, la programmation MPG 2023 encense le régime méditerranéen fait de simplicité, de convivialité et de sincérité, des notions essentielles sur le territoire.

Contact presse :

Christelle Giudicelli • cgiudicelli@myprovence.fr • Tél. 04 91 13 84 14