

LES DÎNERS PRÉHISTORIQUES

© A. Marion



"Ces dîners préhistoriques représentent une nouvelle façon de voir et de vivre le territoire. Depuis 2019, Provence Tourisme avec MPG, son événementiel dédié à la gastronomie, s'attelle à inventer des modèles capables de tracer une autre voie pour un tourisme responsable. Un tourisme collectif et vertueux dont le socle est l'humain, ses savoirs et ses savoir-faire, à l'instar des chefs, producteurs et artisans qui participent à cette aventure. Avec ces dîners, l'année 2024 débute sous de bons augures, ceux de la connaissance de notre passé pour mieux appréhender l'avenir !"

Danielle MILON
Présidente de Provence Tourisme

LE GOÛT DE NOTRE HISTOIRE

Marseille Provence Gastronomie propose à nouveau d'explorer les méandres de notre passé culinaire en partant à la découverte des goûts de la Préhistoire. Sous l'art pariétal de Cosquer Méditerranée, MPG réalise les 22, 24 et 26 janvier 2024, trois dîners préhistoriques pour 96 convives par date en partenariat avec Kleber Roussillon, gestionnaire du site.

Avec la complicité de Gabriel Béraha, archéologue préhistorien et responsable de la médiation culturelle de Cosquer Méditerranée, le chef et directeur artistique de ces dîners, Emmanuel Perrodin imaginera différents chapitres pour retracer ce goût originel.

Pour cette édition 2024 des Dîners préhistoriques, deux nouveaux talents rejoignent l'aventure : Fabien Rugi, poissonnier et propriétaire de La Boite à sardine à Marseille et Noëlle Michel, ingénieure, traductrice et autrice de "Demain les Ombres" aux éditions Le Bruit du Monde. Ils écriront par l'assiette un récit préhistorique basé sur leur travail, leurs explorations et leur créativité. Sans oublier, Grégory Giacalone et Antoine Dinomais de La Bière Academy, tous deux passionnés de fermentation qui livreront leur version de la bière originelle pour ces dîners. Enfin, Guillaume Ferroni de l'incomparable Maison Ferroni reconstituera pour l'occasion le premier alcool préhistorique connu à ce jour.

L'immersion 30 000 ans avant notre ère se déclinera jusqu'au dressage, avec couverts et assiettes en terre cuite.

Existe-t-il une cuisine préhistorique ? Quelle place l'alimentation tient-elle dans notre histoire lointaine ? Quel est le rôle du feu ? Que reste-t-il de ces pratiques ancestrales ? Que peuvent nous apprendre encore aujourd'hui nos lointains ancêtres ? Autant de questions, comme un jeu de piste, que les convives s'amuseront à suivre et à dénouer par le goût pour cette 2^e édition des Dîners préhistoriques.

À VOS PAPILLES...

LUNDI 22 JANVIER - GLANAGE MARIN

Cueilleur des bords de mer et pêcheur de grèves, Fabien Rugi entraînera les visiteurs à la découverte des richesses marines : arapèdes, tomates et concombres de mer, crustacés cuits sous la braise... Une véritable plongée dans la Préhistoire toujours vivante.

MENU

Fossile de seiches
et de concombres de mer
Baies aux œufs de poissons
Huîtres, oursins
et arapèdes crus et cuits
Peau au feu, bouillon de pierre,
tagliatelles de chênes
Poisson fumé, racines

MERCREDI 24 JANVIER - CUISSON À LA PIERRE

Chef itinérant et historien, Emmanuel Perrodin suivra les grandes étapes du boire et du manger de Lucy jusqu'aux dernières heures du Néolithique. Du glanage, à la cuisson à la pierre ou sur la pierre, il incitera chacun à démêler l'évolution des saveurs préhistoriques.

MENU

Fossile marin
Renne séché et confit, champignons sauvages
Œuf cuit au grand froid, noisettes et insectes, escargots, cynorhodons, nombrils de Vénus
Bouillon de moëlle, chêne et lichen
Gibier sur la braise

Ces deux dîners seront précédés d'une introduction assurée par Gabriel Béraha.

VENDREDI 26 JANVIER - NATURE NOURRICIÈRE

Avec Noëlle Michel, autrice de "Demain les ombres", ce dîner proposera une approche du monde néandertalien en même temps qu'une interrogation sur nos rapports à l'Histoire et à notre environnement.

MENU

Fossile marin
Renne séché et confit, champignons sauvages
Carpaccio de bison, lichen et baies
Peau au feu, bouillon de pierre,
tagliatelles de chênes
Bison grillé
Herbes et baies

Ce dîner sera précédé d'un dialogue entre Gabriel Béraha et Noëlle Michel.

Menus non végétariens, susceptibles de modifications.

Tarifs : 85€ incluant une visite gratuite de Cosquer Méditerranée (date au choix)

Horaires : 19h-23h

Production en cuisine et service :

La Cadenelle, CFA Corot, Lycée hôtelier régional Jean-Paul Passédat.

Quel plaisir d'ouvrir à nouveau notre réplique à trois diners préhistoriques imaginés avec notre partenaire Marseille Provence Gastronomie, en collaboration avec des membres de notre équipe, passionnés par la préhistoire et animés par la mission de transmission des savoirs ... et des saveurs !

Notre réplique de la grotte Cosquer accueillera en son antre trois banquets différents, précédés par une conférence donnée par Gabriel Beraha, archéologue préhistorien et membre de Cosquer Méditerranée afin de donner des clefs de compréhension et de contextualisation aux convives pour nourrir corps et esprit.

Quel délice également de retrouver Emmanuel Perrodin aux commandes de cette seconde édition, qui tentera par ses créations et assemblages de nous faire voyager 30 000 ans en arrière, dans une atmosphère et une scénographie revisitée.

L'édition 2023 fut un succès auprès des curieux venus se frotter à un passé culinaire fort lointain, je suis certain que cette nouvelle édition augmentée d'une conférence et d'une visite de la grotte le sera tout autant !

Frédéric Prades,
Directeur de Cosquer Méditerranée.

MPG-Marseille Provence Gastronomie initié en 2019 par Provence Tourisme sous l'impulsion du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence. Des événements gastronomiques qui subliment les produits, les chefs, les artisans du territoire. Tradition et modernisme se rejoignent pour mettre en lumière la gastronomie provençale. Son succès auprès du public révèle un attrait grandissant pour la gastronomie et le "bien manger" écoresponsable.

MPG, ce sont aussi des rendez-vous incontournables comme les Dîners insolites, le Street Food Festival, le Grand Repas ... et des surprises inédites concoctées chaque année.

La Grotte Cosquer restituée dans le bâtiment de la Villa Méditerranée à Marseille, livre enfin ses secrets enfouis depuis 30 000 ans.

L'aventure Cosquer Méditerranée offre au public une expérience de visite unique sur trois niveaux avec sous la mer, la grotte préhistorique à découvrir à bord de modules d'exploration. Cosquer Méditerranée a vocation à devenir un lieu de référence pour le monde scientifique, de diffusion et de vulgarisation des connaissances pour tous les publics. Les champs d'exploration sont multiples, tant sur la grotte Cosquer, dont l'étude est toujours en cours, que sur la préhistoire, l'archéologie, l'art pariétal, mais aussi l'environnement et le monde de la plongée sous-marine.

Info & réservation : www.mpgastronomie.fr

Contact presse :

Provence Tourisme : Christelle Giudicelli – cgiudicelli@myprovence.fr – 04 91 13 84 14
Cosquer Méditerranée : Sophie Spagnolo – sophie.spagnolo@grotte-cosquer.com – 07 56 37 48 24

Provence Tourisme agit en faveur d'un tourisme responsable, aligné sur les directives du schéma de développement du tourisme et des loisirs 2022-2025. Les actions se concentrent sur la gestion des flux, l'Expérience Provence et le développement d'une attractivité à "haute valeur responsable". L'objectif principal est de faire des Bouches-du-Rhône un exemple de tourisme durable, mettant l'accent sur les résidents et favorisant le développement local et inclusif. Provence Tourisme s'engage dans la certification ISO 20121 pour ses événements, démontrant son vif intérêt envers des pratiques durables sur les plans social, économique et environnemental, afin de garantir une gestion optimale des impacts et de promouvoir un tourisme respectueux des normes les plus élevées en matière de durabilité.
