

# MPG S'ENFLAMME POUR LES JO !



MARSEILLE PROVENCE  
GASTRONOMIE

*"Provence Tourisme prend de la hauteur pour accompagner l'arrivée de la flamme en Provence ! C'est une grande joie d'avoir pour partenaire la Basilique de Notre-Dame de la Garde et offrir à la vue des convives ce spectacle à la fois sportif et mémorable pour le territoire. Mais ce partenariat souligne avant tout un élan de solidarité que nous souhaitons impulser à travers ce banquet. Nos missions ne peuvent avoir de sens que si elles s'accompagnent d'actions accessibles à tous les publics. MPG, pour une gastronomie symbole de notre art de vivre ensemble !"*

Danielle MILON

Présidente de Provence Tourisme

1<sup>ère</sup> Vice-présidente du conseil départemental des Bouches-du-Rhône

2<sup>ème</sup> Vice-présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence,

déléguée à l'attractivité du territoire et au tourisme

Maire de Cassis

Pour célébrer l'arrivée de la flamme olympique sur le territoire, Provence Tourisme, sous l'impulsion du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence, propose de faire briller l'identité gastronomique méditerranéenne dans le cadre de sa programmation événementielle Marseille Provence Gastronomie.

Deux temps forts MPG vont souligner l'esprit olympique et accompagner l'arrivée du Belem le 8 mai à Marseille.

Des événements placés sous le signe du partage et de la solidarité pour sceller à jamais des souvenirs dans le cœur des Marseillais et des voyageurs.

## LE BANQUET SOLIDAIRE DE NOTRE-DAME DE LA GARDE



Provence Tourisme et la Basilique de Notre-Dame de la Garde organisent un banquet solidaire : 150 billets seront mis en vente. Cette vente permettra de mettre à disposition d'associations caritatives 150 places sur le principe des "dîners suspendus".

Sous l'œil de la Bonne mère, 300 convives partageront ensemble un moment unique : le privilège de voir entrer dans le port le Belem et s'embraser le chaudron, une visite de la basilique et le partage d'un dîner de chef.

Aux manettes de ce banquet, **le Restaurant Notre-Dame de la Garde** \* avec un menu reflétant les saveurs familiales et méditerranéennes : Velouté de courgettes de Provence, brousse aux herbes fines, Filet de Loup, écrasée de pommes de terre aux olives, carottes confites, huile d'olive de Provence, Soupe glacée de fraises de Provence et menthe citron vert.

Vins généreusement offerts par le Château de Calissanne.

\* *Le Restaurant Notre-Dame de la Garde - Recettes authentiques, éco-responsabilité et solidarité.*

*Le Restaurant de la Basilique hisse le goût en étendard. Le goût, c'est celui du fait maison, cette belle cuisine de famille généreuse et gourmande, ces recettes de grand-mère que l'on chérit comme*

*des madeleines de Proust. Le Restaurant de Notre-Dame de la Garde est un restaurant familial, solidaire et soucieux de son environnement, qui perpétue cet héritage du bon en veillant au bien-être des hommes et de la Terre.*

**Quand ?** Mercredi 8 mai 2024

À partir de 18h : - Verre d'accueil

- Visite libre ou guidée de la Basilique (au choix)

20h15 : Dîner

**Où ?** Parvis extérieur de Notre-Dame de la Garde

**Tarif** - 80 € / personne couvrant aussi un billet solidaire

**Réservation** : mpgastronomie.fr

Nos partenaires



LE RESTAURANT  
NOTRE-DAME DE LA GARDE

## LES DÉJEUNERS DE LA FLAMME



La flamme olympique, partie le 26 avril d'Athènes fera route vers la Provence, une occasion unique de dresser un miroir entre les rives de la Méditerranée. Provence Tourisme produit dans cette perspective et dans le cadre de MPG les **Déjeuners de la flamme** réalisés par ICI - les Grandes Tables.

Ces déjeuners sont une invitation au voyage en Méditerranée. Dressés sur la digue du large les 10, 11 et 12 mai prochains, ils seront le reflet de la culture et de l'identité méditerranéenne.

Sous la direction artistique du chef Emmanuel Perrodin, trois chefs invités venus des différentes rives de la Méditerranée proposeront de tisser ces liens étroits qui unissent les différents pays autour de la gastronomie : **Aylin Yacizioglu**, chef stambouliote (Turquie), **Issam Rachi**, chef marrakchi (Maroc) et **Maurizio Into**, chef génois (Italie). Ils formeront avec 3 chefs marseillais des duos de rêve : **Laetitia Visse** (La Femme du Boucher\*), **Sarah Chougnat-Strudel** (Regain), **Mathieu Roche** (Ourea).

Les déjeuners de la flamme seront également un clin d'œil au régime méditerranéen, valorisé pour ses bienfaits pour la santé et la longévité, des valeurs défendues par le sport en général.

L'événement aura pour vocation de créer sur le passage de la flamme olympique, des moments d'échange et de partage entre les chefs, les producteurs et le grand public, à l'instar de la diète méditerranéenne qui met l'accent sur les valeurs de l'hospitalité, de dialogue interculturel, de créativité à travers la diversité.

Cet événement constituera un temps fort qui réunira dans un esprit de fête et de célébration, un public de tous âges et de tous horizons ; tel le banquet offert à Protis et à ses compagnons par Nann, père de Gyptis et chef des autochtones Ségobriges pour ouvrir sa terre et accueillir en hospitalité un nouveau monde.

**Quand ?** Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 mai 2024 à 12h

**Tarifs :** 80 €

**Où ?** Digue du large

**Accès – Navette maritime au départ du quai du Vieux-Port**

(face à la Samaritaine)

**Réservation :** [mpggastronomie.fr](http://mpggastronomie.fr)

Nos partenaires



\*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 déjeuners de la flamme initiés et produits par Provence Tourisme sont réalisés par I.C.I – Les Grandes Tables dans le cadre de MPG Gastronomie 2024. Emmanuel Perrodin en est le directeur artistique. Il les a conçus avec les chefs invités dans une approche singulière.

**MPG, PLUS QUE JAMAIS** - Provence Tourisme avec Marseille Provence Gastronomie s'inscrit dans la volonté du Département des Bouches-du-Rhône et de la Métropole Aix-Marseille-Provence de développer et valoriser la filière gastronomie, véritable facteur d'attractivité du territoire. Depuis MPG2019, année de la gastronomie en Provence, la dynamique n'est pas retombée et la Provence renforce chaque année sa place parmi les destinations gastronomiques en France et à l'international.

Du champ à l'assiette, de la cuisine familiale au chef étoilé et d'un bout à l'autre du département, MPG célèbre la gastronomie. Faire du voyage en Provence une expérience singulière qui garantisse au visiteur de rencontrer le territoire dans ce qu'il a de plus beau, de plus authentique, de plus essentiel, telle est l'ambition de Marseille Provence Gastronomie.

MPG, ce sont aussi des rendez-vous devenus incontournables comme les Dîners insolites, le Street food festival, le Grand repas... et des surprises inédites concoctées chaque année.

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

**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.