

Les Dîners Insolites

DOSSIER DE PRESSE
2024



**MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE**



En cette année olympique, l'édition 2024 des **Dîners insolites** donne carte blanche aux chefs pour réinventer la cuisine provençale à la lumière d'une ouverture au monde. Ces cuisiniers, qui pour certains ont fait de la Provence leur terre d'adoption, proposent leur vision du territoire et leur traduction de la gastronomie locale.

Plus que de simples repas, les Dîners insolites sont des moments à part, hors du temps, des expériences singulières qui invitent à la rencontre de la Provence.

Ces dîners transportent les convives dans des décors étonnants, des lieux détournés de leur vocation première : espaces naturels, sites industriels, domaines viticoles, agricoles, oléicoles...

Chaque soir, un chef différent joue de toutes les ressources pour faire naître l'émotion dans un menu unique et inédit. Qu'ils soient reconnus ou jeunes talents, les chefs ont tous en commun cet amour du terroir et du territoire.

DU 1^{ER} AU 30 JUILLET, 20 DÎNERS INSOLITES AURONT LIEU SUR LE TERRITOIRE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

La Provence est une terre d'exception. Ses légendes vivent bien souvent autour de grands totems naturels. Ses paysages semblent découpés dans d'intenses aplats chromatiques oscillant selon l'intensité du soleil, de l'azur partout, parfois lavé par le mistral, à l'ocre des pentes de la Sainte-Victoire, en passant par le bleu lavande du côté de Jouques. Quelques pas encore et c'est le vert olive des Baux ou de Mouriès. Que dire aussi du rose des tables salantes de Camargue, ou bien de la terre qui se colore d'or, brûlé par le soleil d'été et de ce vert des cyprès qui inquiétait tant Van Gogh. Il devenait noir la nuit, dans le bleu, contre le bleu.

Ce sont ces paysages que la table des **Dîners insolites** accompagne depuis cinq ans. Elle ambitionne depuis ses premiers pas de dire ce rapport intime qui unit le vivant, les producteurs et les cuisiniers. Elle souligne aussi depuis le début, le dialogue entre l'ici et l'ailleurs qui innerve toute la culture provençale et méditerranéenne.

Les chefs de cette année, parfois d'ici, souvent d'ailleurs, proposeront leur vision de ce terroir, de ces savoir-faire et de cette cuisine provençale qui résonnent d'amitiés et de goûts relevés. À suivre ces pistes, les **Dîners insolites** nous dévoilent encore la Provence comme nous ne pensions pas la connaître.



© M. Colin



LE LIEU

Domaine Saint-Estève, Rognes

Imaginez une ancienne abbaye devenue bastide au milieu de 180 ha de vignes, de bois, de fruitiers et de céréales. Ces terres, en bio depuis 1996, sont comme une terre de cocagne, et un de ces domaines qui portent bien vivante la longue tradition alimentaire méditerranéenne. Propriété familiale, elle ouvre ses portes exceptionnellement pour le premier dîner de cette année.

LE CHEF

Antonin Wishart

Lundi 1^{er} juillet

Cet Aixois, passé par le lycée Jean-Paul Passédât, a fait le tour du monde en cuisinant comme chef privé sur des bateaux, notamment aux Caraïbes et en Asie du Sud-Est. C'est avec David Mijoba, qu'il rencontre à l'Alchimie et qu'il va suivre au restaurant du CAM et au Péron, qu'il va affiner sa cuisine. Il ouvre en 2021, à Rognes, le Préau, un bistrot devenu une des tables incontournables du pays aixois. Il y partage sa passion pour les produits en proposant une cuisine d'une vivacité étonnante. Comme il est hyperactif, il fait aussi pousser une grande partie des légumes proposés au restaurant. Il vient même de s'essayer à la vinification avec David Mijoba justement.





LE LIEU

Domaine des Masques, Saint-Antonin-sur-Bayon

Il va falloir se perdre dans les méandres de la Sainte-Victoire pour se rendre dans un cadre exceptionnel. Ce domaine déploie ses vignes à 500 m d'altitude, dominant sur le Cingle, la vallée de l'Arc. Les Monts Aurélien et la Sainte-Baume se découvrent dans un horizon unique, en dialogue avec la montagne sacrée si chère aux Provençaux.

LE CHEF

Thomas Roret

Mardi 2 juillet

Voilà un chef dont on ne parle pas assez. Thomas Roret a repris la table de Jean-Luc Le Formal qu'il a longtemps secondé. Elle s'appelle désormais Les Caves d'Henri IV. Passé par Ferrandi, il fait ses classes chez Guy Savoy qui sera son mentor. Il fera ensuite le tour de quelques-unes des grandes maisons en Angleterre, au Gavroche et en France auprès de Jean Coussau (Relais de la Poste **) ou d'Emile Jung (Au Crocodile ***). Pour lui la cuisine est un acte d'amour. A sa table, on se laisse emporter par son inventivité et sa technique très élégante, entre tradition et découverte.





LE LIEU

Méhari Club, Cassis

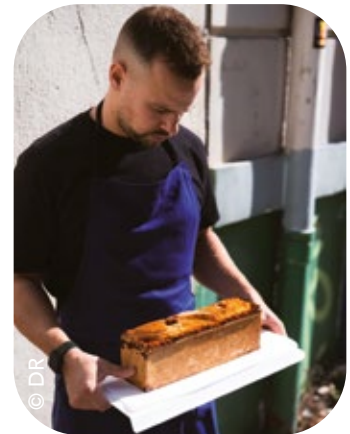
Parmi les nombreux trésors que recèle Cassis, il y a bien sûr les domaines viticoles mais il y a aussi le 2CV Méhari Club. Sous la protection de la couronne de Charlemagne, il préserve depuis les années 80 ce patrimoine de l'automobile française que représentent ces modèles emblématiques et perpétue cette tradition grâce aux machines-outils historiques de Citroën et l'expertise de ses équipes. Ce savoir-faire a d'ailleurs été récompensé en 2019 par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant.

LE CHEF

François Roche

Mercredi 3 juillet

Ce jeune trentenaire, breton de cœur et marseillais d'adoption, a fait ses classes chez Ferrandi. Après un passage chez Septime*, il rencontre Grégory Marchand et rentre chez Frenchie. Il assure plusieurs ouvertures pour lui, notamment à Londres où il va passer quelques années, avant de devenir chef exécutif de tous les restaurants de ce jeune groupe. Après un voyage d'un an en Asie où il affermit son goût pour les cuisines de l'Orient, il tombe amoureux de Marseille il y a trois ans et décide de s'y installer, d'abord comme électron culinaire libre, et bientôt à la tête de Prosper. François Roche fait partie de cette nouvelle génération de cuisiniers, généreuse, talentueuse et à l'intuition vive.





LE LIEU

Forme 10, Marseille

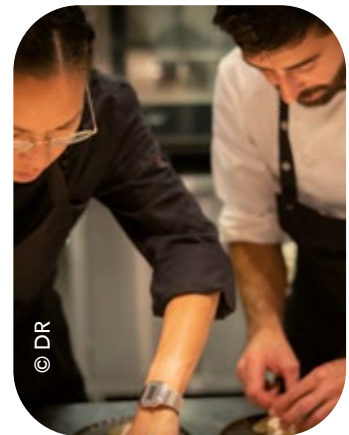
La digue de la forme 10, face à l'Estaque, longe cette forme de radoub, cette cale sèche monumentale qui est une des fiertés du port. Elle souligne à la fois la tradition ancienne toujours vivante des grands chantiers de réparation navale en même temps qu'elle permet d'embrasser du regard, autrement, Marseille. De la "Bonne Mère" au jardin de Corbières, la ville s'y dévoile sous une lumière unique, sous les collines, industrielle et terriblement méditerranéenne.

LES CHEFS/CHEFFES

Kim Mai-Bui et Michel Marini

Samedi 6 juillet

Ce jeune couple de trentenaires a ouvert dans une discrétion qui souligne leur élégance, Belle de Mars, qui est déjà une des très bonnes tables marseillaises. Passés tous les deux par Ferrandi, ils ont nourri leurs parcours de très belles tables. Pour elle Le Petit Nice***, Albertine et Ouréa, pour lui The Kitchen Gallery* et Lasserre** à l'époque de Christophe Moret. Il fera ensuite des merveilles au Domaine de Fontenille* à Lauris. A leur table, on ne cesse de s'étonner de l'intelligence des plats et de s'enthousiasmer des goûts affirmés et élégants. Déjà grands !





LE LIEU

Château de la Galinière, Châteauneuf-le-Rouge

Le Château de la Galinière est un des deux domaines viticoles qui occupent le plateau du Cengle, au pied de la Sainte-Victoire. 122 ha dont 40 ha de vignes qui s'étendent sur cette terre rouge si typique des contreforts de ce monument naturel. La table ira serpenter dans les vignes, la Sainte-Baume au loin, dans un des paysages les plus saisissants du département.

LE CHEF

Adel Dakkar

Dimanche 7 juillet

Il dit de sa cuisine qu'elle est simple, généreuse et ensoleillée. Cet auvergnat, formé à Vichy, nourrit une passion débordante pour la cuisine depuis sa plus tendre enfance. Il va se former au Cheval Blanc à Courchevel, puis à Mougins auprès de Denis Fétisson, avant de s'envoler aux États-Unis pour une expérience aux côtés d'Armand Lallement. Il revient au Cheval Blanc pour un poste de 1^{er} sous-chef avant d'intégrer le casting Top Chef. Il tombe alors amoureux de Marseille où il est aujourd'hui chef exécutif de l'hôtel Nhow sur la Corniche.





LE LIEU

Carrières Bronzo, Aubagne

Souvent on passe à côté de la carrière sans la voir. Celle-ci, c'est bien un monument. Impossible de ne pas la voir ou de ne pas la rêver lorsque l'on prend la route de Cassis ou de la Ciotat. Elle est posée dans la colline comme un amphithéâtre pour géants. La table s'installera sur son gradin le plus élevé, invitant les regards à dialoguer avec le Garlaban en face, la chaîne de l'Étoile et la Méditerranée au loin. Hors du temps mais au cœur de la vallée de l'Escargot et du site emblématique de Bronzo qui assure quelques-unes des grandes infrastructures du territoire.

LES CHEFS/CHEFFES

Jonathan Poncelet

Lundi 8 juillet

Ce jeune chef d'origine montpelliéraine fait aujourd'hui les beaux jours de la Ciotat. Autodidacte, il a commencé par étudier les mathématiques et l'informatique. L'été, il travaille comme saisonnier à la Grande-Motte. C'est le déclic. Il se prend de passion pour la cuisine et entame un véritable voyage initiatique, en passant par la Nouvelle-Zélande, les Philippines, la Thaïlande et l'Australie. À son retour, il rencontre, en Corse le chef japonais Satoshi Kubota, auprès duquel il affinera sa technique. Il décide d'ouvrir avec sa compagne son premier restaurant à la Ciotat, Flacons et depuis peu Jolia. Il y propose une cuisine passionnée, en dialogue avec les producteurs de son territoire.



Sandrine Sollier

Mardi 9 juillet

Sandrine Sollier est la première cheffe du premier restaurant ouvert dans l'enceinte d'une prison, les Beaux Mets aux Baumettes. Ce projet unique et inspirant porté par l'association Festin permet à la cheffe de déployer tous ses talents aussi bien en cuisine que dans la gestion de sa brigade unique. Passée par le Petit Nice***, le Buddha-Bar ou chez Fonfon, elle propose et transmet une cuisine d'ici, aux goûts affirmés, d'une très grande générosité.





LE LIEU

Les Marais Salants, Salin-de-Giraud

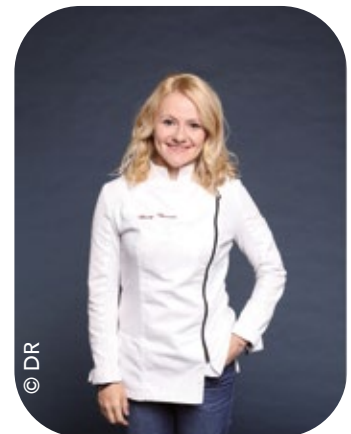
La Provence est aussi une terre de sel. Elle convoque un soleil généreux, de grands étangs, Tramontane et Mistral pour révéler l'or blanc. À Salin-de-Giraud particulièrement, au sud-est du delta du Rhône, au cœur des Salins du midi, surgissent des montagnes de sel que l'on dit camelles et tables salantes dont le rose s'approfondit en été.

LES CHEFS/CHEFFES

Fanny Aimerito

Vendredi 12 juillet

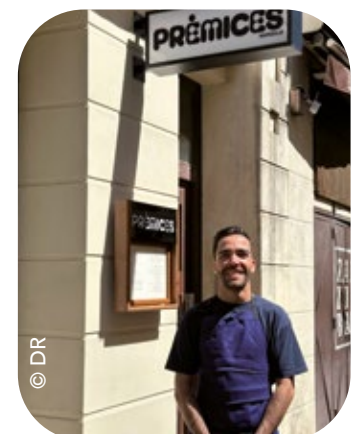
Voilà un des très beaux talents, trop méconnu, du département. Après avoir passé 7 ans aux côtés de Ludovic Turac, Une Table au Sud* à Marseille, et après un passage remarqué dans l'émission Top Chef, Fanny Aimerito décide d'ouvrir, avec son conjoint, Favouille, à Eguilles, loin des grandes villes qui l'ont vu grandir en cuisine mais au plus près des produits. Son énergie débordante et son tempérament rayonnant donne à ses plats une intensité peu commune.



Benoît Cadot

Samedi 13 juillet

Ce tout jeune trentenaire est né d'une longue lignée d'agriculteurs en Mayenne. Il passe un an en Australie et tombe amoureux de Marseille à son retour. Là, il va participer à l'ouverture de la Mercerie aux côtés d'Harry Cummins qu'il va seconder pendant presque 4 ans. Il prend le temps ensuite de plusieurs résidences en France et en Espagne avant d'ouvrir avec son complice, Léo Marzullo, "Prémices". Sa belle cuisine, marquée par l'acide, s'endiable des saveurs fumées. Sa passion pour les produits lui fait défricher un chemin culinaire mêlant cuisine traditionnelle et techniques contemporaines. Moderne !





LE LIEU

Base aérienne, Salon-de-Provence

La base aérienne 701 de Salon-de-Provence joue un rôle tout particulier pour l'aviation militaire française. Siège notamment de l'École de l'air, elle accueille aussi la Patrouille de France, ambassadrice de l'aéronautique française.

LE CHEF

Alexandre Lechêne

Lundi 15 juillet

Ce natif des bords de Loire, formé à Bourges et à Clermont-Ferrand, est tombé amoureux de la Provence. Il décide en 2019 d'ouvrir, avec sa compagne, son premier restaurant à Salon-de-Provence, la Villa Salone*, rapidement étoilé. Avant cela il a poli sa cuisine aux côtés d'Alain Ducasse, dans son école, aux Lyonnais à Paris mais aussi au Louis XV à Monaco. A l'âge de 27 ans, il relève le défi de l'ouverture de l'Hôtel Alta Peyra, à Saint-Véran. Il s'est imposé comme le cuisinier emblématique des Hautes-Alpes avec une première étoile en 2017. Sa cuisine, élégante et sauvage raconte comme peu les richesses du territoire.





LE LIEU

Les Terres de Pierre, Mouriès

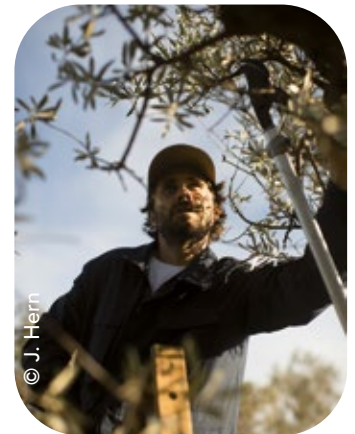
C'est un domaine oléicole, viticole et agrotouristique, aux Hameaux des Baumettes, à Mouriès que fait vivre un couple solaire William et Prune. Au cœur du Parc naturel régional des Alpilles, un des joyaux de la Provence, il offre l'un de ses plus beaux paysages. Face aux caisses de Jean-Jean, on se prend à oublier le temps. En cheminant du mas jusqu'aux hauteurs de ces Terres de Pierre, on est saisi par une poésie sauvage qui nous rappelle les liens intimes que nous entretenons avec la nature.

LES CHEFS

William Revoil

Mardi 16 juillet

Ce fils de berger natif de l'Aude s'installe avec sa compagne, Prune, en 2014 aux Terres de Pierre que son père a racheté quelques années plus tôt. Elle est artiste plumassière. Il est ingénieur agronome. Il a pris les chemins de la vigne mais il ne connaît pas encore l'univers de l'huile d'olive. Alors il se forme, il apprend et aujourd'hui ils font vivre avec passion et talent ces 20ha où pousse aussi désormais la vigne. Avec Prune, ils ouvrent une table d'hôte pour laquelle William cuisine leurs produits et ceux de leurs amis avec l'élégance étourdissante de la simplicité.

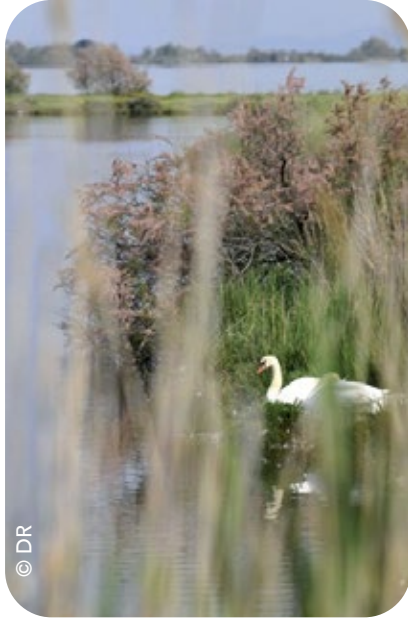


Johann Barichasse

Mercredi 17 juillet

La cuisine de Johann Barichasse est indissociable de son héritage familial. Enfant d'une famille juive composée d'un père né marocain au Maroc et d'une mère née française en Algérie, sa culture est aussi, évidemment, française. Il a d'abord passé quelques années dans l'audiovisuel, avant de se faire épicier chez Terroirs d'Avenir. C'est au contact des produits qu'il décide de redessiner sa trajectoire. Formation express Cuisine Mode d'Emploi, stage chez Mokonuts puis second de Manon Fleury au Mermoz, une expérience décisive qui consolidera son envie de cuisiner. Sa cuisine est gourmande, épicée, parfumée, mijotée, joyeuse et généreuse. Il tombe amoureux de Marseille et participe à l'ouverture du restaurant Les Rigoles.





LE LIEU

Étang du Jaï, Châteauneuf-les-Martigues

Le Jaï, c'est un lido, un cordon de 6 km de long et 250 m de large, qui sépare l'étang de Berre de celui de Bolmon en reliant Châteauneuf-les-Martigues à Marignane. Petit paradis de pêche et de bord de mer en famille, c'est aussi une terre de sansouïres et de plaines humides, d'une richesse avifaune unique. Un paradis méconnu.

LE CHEF

Vincent Poëtte

Vendredi 19 juillet

On ne le sait pas assez mais Vincent Poëtte est sûrement l'un des meilleurs cuisiniers du territoire. Ce grand modeste s'est formé auprès des grands maîtres de la cuisine française, Alain Ducasse et Joël Robuchon pour ne citer qu'eux. Il a surtout secondé Michel Portos pendant 14 ans, décrochant avec lui une deuxième étoile et instituant le Saint-James** comme une des grandes étapes gastronomiques du Sud-Ouest. Il le suit à Marseille pour l'aventure du Malthazar avant de créer sa société de conseil. Ce brillant touche-à-tout a la cuisine rivée au corps et un sens peu commun du partage.





LE LIEU

L'Esplanade du Château, Les Baux-de-Provence

Dressée sur son éperon rocheux, l'Esplanade du Château des Baux semble être la proue d'un vaisseau de pierre voguant à travers l'histoire de la Provence. De ce plateau, on domine à la fois la vallée des Baux mais aussi au-delà, et puis se retournant, on voit se dessiner, imposants, les souvenirs des seigneurs des Baux. En fermant les yeux, c'est certain, c'est Charles Rieu et Mistral que l'on entendra chanter et en les rouvrant, c'est la pleine lune que l'on découvrira, comme déposée sur les Alpilles.

LE CHEF

Michel Hulin

Dimanche 21 juillet

À la tête des cuisines de la Cabro d'Or depuis 2001, Michel Hulin ne cesse de se réinventer et de faire évoluer ses plats autour d'une cuisine authentique associant saveurs et techniques, véritable ode au terroir. Il propose une cuisine inspirée par les Alpilles et veille à respecter les saveurs de chaque produit à la recherche du juste équilibre. De ses expériences auprès de Gérard Boyer au Château Les Crayères ou de Michel Guérard aux Prés d'Eugénie, Michel Hulin a acquis une technique éprouvée et le goût de la recherche.





LE LIEU

Oppidum de Saint-Blaise, Saint-Mitre-les Remparts

Voilà un véritable trésor archéologique, un des joyaux trop peu connus de la Provence. À l'ombre des pins, surplombant deux étangs de salins, le site dévoile plus de 7 000 ans d'histoire. Arpenter ses chemins, c'est être saisi par le temps et découvrir que le fameux banquet de Gyptis et Protis, loin de s'être déroulé à Marseille, fut sans doute célébré du côté de Saint-Mitre-Les-Remparts.

LES CHEFS/CHEFFES

Jeanne et Jean-Philippe Garbin

Lundi 22 juillet

Elle est marseillaise. Il est parisien. Il se sont rencontrés à l'école Ferrandi et tous deux nourrissent une passion communicative pour la cuisine et pour la méditerranée. Après un grand tour de France culinaire, ils décident d'ouvrir leur premier restaurant aux Catalans, à Marseille, Nestou. Là ils déploient une cuisine originale qui surfe entre influences méditerranéennes et inspirations plus voyageuses.





LE LIEU

Domaine de la Traconnade, Jouques

Ce domaine qui s'articule autour d'une bastide du 18^{ème} siècle prend ses racines dans la longue histoire du territoire, à l'emplacement de sources que les Romains identifiaient pour alimenter Aquae Sextiae. Au cours des siècles, restauration après restauration, la propriété, sous la houlette aujourd'hui d'Antoine Adam, a retrouvé son caractère d'origine et s'ouvre à de très rares exceptions.

LE CHEF

Gagny Sissoko

Mardi 23 juillet

Originaire de Nioro du Sahel au Mali, Gagny Sissoko est issu d'une famille de bijoutiers. À 15 ans, il débarque seul à Bamako, la capitale de son pays. Il commence à travailler avec un artisan dans la confection de poêles, casseroles, ustensiles, sans savoir qu'un jour, ils deviendront ses propres outils de travail et qu'il ouvrira son restaurant ! Aujourd'hui, Gagny Sissoko s'inspire de ses voyages pour développer une cuisine innovante aux saveurs surprenantes. Arrivé à Marseille en 2012, il développe avec la Cuisine de Gagny son activité de restaurant – traiteur, chef à domicile en partageant sa cuisine saine, variée et si joyeuse.





LE LIEU

Carrières Saint-Tronc, Marseille

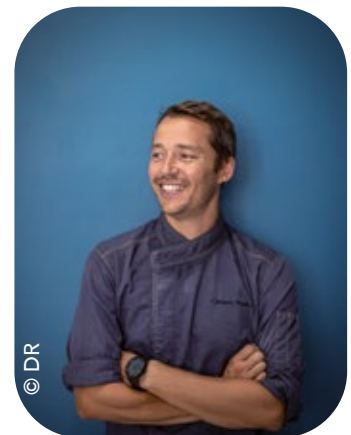
Cette carrière domine Marseille par ses quartiers sud dans une perspective inédite. C'est un site du groupe "Bronzo Perasso", acteur majeur des matériaux de construction. C'est aussi un des plus anciens sites industriels de la ville. Elle fournit quelques-uns des grands chantiers de la ville. Sans elle, ni Vélodrome, ni Timone.

LES CHEFS

Clément Higgins

Vendredi 26 juillet

Pour la seconde fois, les dîners insolites confient les rênes d'un des repas à un pâtissier. Ce marseillais pur jus se destinait à une carrière de journaliste mais il était habité par la passion de la pâtisserie. Il arrondissait ses fins de mois d'étudiant en faisant les desserts de l'Eau à la bouche, sur la Corniche. Après un séjour en Australie, il décide avec sa compagne, Aurélie Pauletto, de créer Bricoleur de douceurs en 2014. Son sens épatant des équilibres de saveurs et des mélanges étonnants, son amour pour les jeux de mots et de goûts, son appétit pour la transmission font de lui une des belles figures de la pâtisserie française contemporaine.



Paul Langlère

Samedi 27 juillet

Après des débuts dans la communication sportive, il plaque tout pour décrocher un CAP et devenir cuisinier. Il commence par les cuisines de Julien Drouot à Marseille (Bô) avant de partir pour celles de Julien Dumas et surtout d'Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris. Il revient dans sa ville pour participer à l'ouverture de l'Hôtel Intercontinental aux côtés de Lionel Lévy. En 2017, à 37 ans, il ouvre son premier restaurant, "Sépia". Deux autres ouvertures vont suivre dont la plus récente aux Goudes, en reprenant une institution, la Marine des Goudes. Sa cuisine vive et précise est une ode à sa ville mais aussi à l'amitié.





LE LIEU

Le Château, Boulbon

Au nord du département, sur un gros rocher de la Montagnette, surgissent les ruines d'un des plus vieux châteaux de Provence. Il semble faire corps avec son chaos rocheux et rappelle que le Rhône, est un fleuve frontière. Une fois arrivé au sommet, contemplant la ville, on se prend presque à rêver, face aux tuiles jaunies de soleil, à une Provence éternelle. Longtemps délaissé, le château retrouve une nouvelle vie grâce à un architecte et maçon, Dominique de Lavergne qui fédère une association de passionnés.

LE CHEF

Christopher Hache

Lundi 29 juillet

Christopher Hache s'est imposé comme un des grands chefs du territoire provençal. Ses débuts en 2003 chez Lucas-Carton ont forgé sa passion pour la haute cuisine. Il a ensuite rejoint le Bristol de 2006 à 2009, aux côtés du chef Éric Fréchon, contribuant à hisser le restaurant à trois étoiles Michelin. Sa renommée s'est consolidée en tant que chef adjoint à La Grande Cascade en 2009, avant de devenir le chef des cuisines des Ambassadeurs de l'Hôtel de Crillon à Paris en 2010. Sous sa direction, le restaurant a obtenu une étoile Michelin en 2011. Enfin, en 2019, Christopher Hache a réalisé son rêve en ouvrant Maison Hache en Provence, à Eygalières.





© C. Dutrey

LE LIEU

Épi de Croze - la Durance, Pertuis

La Provence c'est bien sûr la mer mais c'est aussi la Durance. Cette rivière impétueuse et longtemps indomptable, que Giono disait fleuve, est une frontière : elle est aussi une des principales sources d'eau vive du département, pour l'irrigation des terres et l'approvisionnement des habitants. Fleuve elle le fut, et les traces de son lit dessine aujourd'hui la Crau et nourrissent l'étang de Berre. Jadis fléau, elle est presque une autre Bonne Mère, pour Marseille notamment qui lui érigea un monument, le Palais Longchamp.

LE CHEF

Christophe Pulizzi

Mardi 30 juillet

Il n'a pas encore 30 ans et il tient les rênes de l'Olivier, le restaurant de l'hôtel Sévan à Pertuis. Après un Bac pro et un BTS à l'école hôtelière de Sisteron, dans lesquels il termine major de promotion, puis de nombreux stages, aux côtés d'Emmanuel Renaut et à l'international, le jeune chef intègre le Saint Estève* avant de rejoindre Pertuis pour son premier poste de chef. Maître restaurateur depuis peu, il propose une cuisine pleine de finesse dans un trait d'union subtil entre tradition et modernité.



© DR

LES PRODUITS DU TERROIR

Pour cette nouvelle édition, les **Dîners insolites** vont continuer d'approfondir ces chemins provençaux en suivant toujours les pistes de la vigne mais aussi celles de l'huile d'olive et des céréales.



LE VIN*

Le département est riche de six AOP (Appellations d'Origine Protégée : Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire, Coteaux d'Aix-en-Provence, Cassis, Baux-de-Provence et Palette), et de trois IGP (Indications Géographiques Protégées : Bouches-du-Rhône, Alpilles, Méditerranée). Toutes ces appellations seront représentées lors des dîners, des domaines à l'allure intemporelle, aux coopératives si importantes pour la vigne d'ici, en passant par quelques-uns des représentants de la nouvelle génération vigneronne.

L'HUILE D'OLIVE

Chaque soir une huile d'olive différente sera servie à la table des Dîners insolites. L'huile d'olive aux arômes "Fruités Verts" c'est l'huile de l'ardence, de la fraîcheur, des goûts herbacés rappelant souvent l'artichaut mais aussi le fenouil, l'amande fraîche, l'avocat ou le kiwi. Le "Fruité Noir" déploie, sans amertume, des saveurs uniques de cacao, de champignon, de pain au levain, d'artichaut cuit. C'est un peu une exception française. Le "Fruité Mûr" propose une huile plus douce aux arômes beurrés, de fleurs, d'amandes, de fruits mûrs. La plupart des huiles qui seront proposées à l'accueil des dîners seront issues des trois AOP présentes sur le département, huile d'olive de Provence, d'Aix-en-Provence ou de la Vallée des Baux-de-Provence.



LE PAIN

Les dîners porteront une attention toute particulière au pain. Nourriture symbolique par excellence, elle rappelle aussi l'importance des céréales dans la triade alimentaire méditerranéenne. Dit parfois "don de dieu", il fut longtemps l'unique nourriture. Repas presque à lui seul, on le retrouve rassis dans la bouillabaisse borgne ou l'aïgo boulido, mais aussi avec le quichet, ce roustido, tartine grillée à l'huile d'olive et à l'anchois qui accompagnait la vie des manades et des campagnes d'olives, au moulin. En fougasse, en focaccia, sous la forme de miches ou de baguettes, quelques-uns des meilleurs boulangers du département accompagneront les dîners.

PASTIS INSOLITE*

Pour la deuxième année consécutive, les **Dîners insolites** proposeront en fin de repas, à l'instar d'une grande liqueur digestive la découverte d'un "pastis insolite". La Maison Ferroni s'est lancée dans l'élaboration de spiritueux historiques avec un ancrage territorial fort. Guillaume Ferroni réédite des recettes de liqueurs anciennes telles le Vespetro, le Ratafia de Marseille, l'Eau Verte de Marseille.... Ses équipes ont parcouru les territoires hôtes de ces dîners pour élaborer avec les ingrédients recueillis sur place, un pastis riche et surprenant.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

LE PROGRAMME

- | | | | |
|---|---|----------------------------------|---|
| Lundi
1^{er}
juillet | ANTONIN WISHART
Domaine Saint-Estève
ROGNES | Mercredi
17
juillet | JOHANN BARICHASSE
Les Terres de Pierre
MOURIÈS |
| Mardi
2
juillet | THOMAS RORET
Domaine des Masques
SAINT-ANTONIN-SUR-BAYON | Vendredi
19
juillet | VINCENT POËTTE
Étang du Jai
CHÂTEAUNEUF-LES-MARTIGUES |
| Mercredi
3
juillet | FRANÇOIS ROCHE
Méhari Club
CASSIS | Dimanche
21
juillet | MICHEL HULIN
Esplanade du Château
LES BAUX-DE-PROVENCE |
| Samedi
6
juillet | KIM MAI-BUI & MICHEL MARINI
Forme 10
MARSEILLE | Lundi
22
juillet | JEANNE & JEAN-PHILIPPE GARBIN
Oppidum de Saint-Blaise
SAINT-MITRE-LES-REMPARTS |
| Dimanche
7
juillet | ADEL DAKKAR
Château de la Galinière
CHÂTEAUNEUF-LE-ROUGE | Mardi
23
juillet | GAGNY SISSOKO
Domaine de la Traconnade
JOUQUES |
| Lundi
8
juillet | JONATHAN PONCELET
Carrières Bronzo
AUBAGNE | Vendredi
26
juillet | CLÉMENT HIGGINS
Carrières Saint-Tronc
MARSEILLE |
| Mardi
9
juillet | SANDRINE SOLLIER
Carrières Bronzo
AUBAGNE | Samedi
27
juillet | PAUL LANGLÈRE
Carrières Saint-Tronc
MARSEILLE |
| Vendredi
12
juillet | FANNY AIMERITO
Marais Salants
SALIN-DE-GIRAUD | Lundi
29
juillet | CHRISTOPHER HACHE
Le Château
BOULBON |
| Samedi
13
juillet | BENOÎT CADOT
Marais Salants
SALIN-DE-GIRAUD | Mardi
30
juillet | CHRISTOPHE PULIZZI
Épi de Croze - La Durance
PERTUIS |
| Lundi
15
juillet | ALEXANDRE LECHÊNE
Base aérienne
SALON-DE-PROVENCE | | |
| Mardi
16
juillet | WILLIAM REVOIL
Les Terres de Pierre
MOURIÈS | | |

*Cette année pour réduire l'empreinte carbone,
un dispositif de covoiturage est proposé aux convives.*

La programmation des **Dîners Insolites** est susceptible d'évoluer,
plus d'informations sur mpgastronomie.fr

TARIF GRAND PUBLIC

Places à partir de 85 €
en fonction du lieu du dîner.

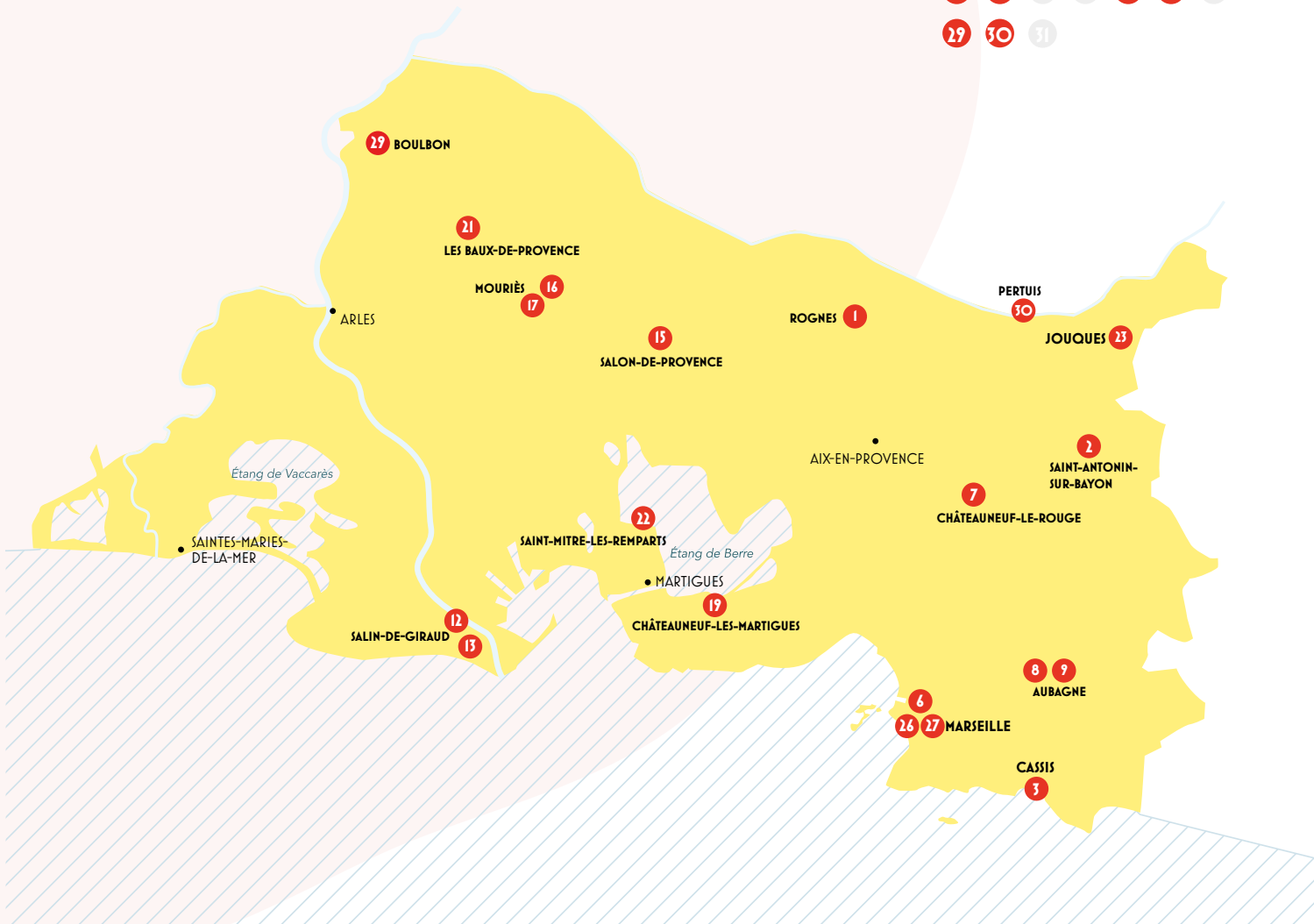
RÉSERVATION

Dès le lundi 3 juin sur mpgastronomie.fr.

LES DÎNERS INSOLITES SUR LE TERRITOIRE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

JUILLET 2024

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				





MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

En 2019, impulsé par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole AixMarseille-Provence et porté par Provence Tourisme, naissait MPG2019.

L'événement s'est révélé être un record en termes de fréquentation avec plus de 2 millions de 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 devenu MPG. Quatre nouvelles éditions 2020, 2021, 2022 & 2023 dotées d'une programmation plus exigeante et gourmande, avec une formule ambitieuse qui milite pour la reconnaissance de la gastronomie provençale et le soutien au secteur de la restauration en temps de crise sanitaire.

Pour sa 6^e année, MPG se met aux couleurs des Jeux Olympiques. L'alchimie opère et l'esprit olympique insuffle un vent d'allégresse au cœur du patrimoine culturel et gastronomique du territoire. Avec l'hospitalité comme fil conducteur, la programmation MPG 2024 encense les cuisines du monde et du pourtour méditerranéen dans une ode à la convivialité et à la sincérité, des notions essentielles en Provence.

I.C.I - LES GRANDES TABLES

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 **Dîners insolites** initiés et produits par Provence Tourisme sont réalisés par I.C.I – Les grandes Tables dans le cadre de MPGastronomie 2024. Emmanuel Perrodin en est le directeur artistique. Il les a conçus avec les chefs invités dans une approche singulière : "explorer en toute liberté les liens tissés entre la cuisine, les arts, les paysages et l'esprit des territoires". Marie-Josée Ordener en a assuré la mise en scène en portant une attention particulière à l'accueil et à l'émotion du public tout au long du voyage.



Les dîners, c'est aussi une belle équipée. Un collectif qui est à pied d'œuvre depuis des mois pour concocter une expérience hors du temps et qui traverse juillet en faisant vibrer le territoire au fil des soirées. Monter et démonter, presque tous les jours, les 4 tonnes de la table à palabres. Accueillir et servir plus de 2 800 convives. 20 dîners en 30 jours.

Vivre ainsi pleinement les paysages de Provence.

Les **Dîners insolites**, c'est aussi apprendre à découvrir une équipe dont les sourires font raisonner la commensalité provençale et méditerranéenne.

Infos & réservation : mpgastronomie.fr
Contact presse : Christelle Giudicelli – cgiudicelli@myprovence.fr – 04 91 13 84 14



MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

mpggastronomie.fr