

# Le Street Food Festival



## LE STREET FOOD FESTIVAL REVIENT :

### UNE 4ÈME ÉDITION OLYMPIQUE ET GLOBE-TROTTEUSE !

En cette année olympique, le **Street Food Festival** invite le monde entier à régaler Marseille les 13, 14 et 15 juin prochains. Après avoir accueilli 40 000 festivaliers l'an dernier, cette 4ème édition mêlera les saveurs méditerranéennes aux cuisines venues des cinq continents : Congo, Écosse, Inde, Indonésie, Italie, Japon, Maroc, Mexique, Portugal, Syrie, Venezuela, Vietnam... 46 restaurateurs, artisans de bouche, vigneron et brasseurs investiront à nouveau les 6000 m2 de l'Esplanade de la Major. Trois jours pour voyager dans l'assiette, rythmés par trois soirées exceptionnelles sonorisées par le collectif Borderline et des DJ sets programmés par Radio Star.

En 2024, le **Street Food Festival**, rendez-vous phare de la programmation Marseille Provence Gastronomie, ira encore plus loin dans ses efforts de réduction des déchets en bannissant la vaisselle à usage unique. Plus de plastique, mais de la finger food à déguster du bout des doigts, servie dans un emballage réduit au minimum (feuille ou sachet papier). Pour les boissons et les plats le nécessitant, seule la vaisselle réutilisable sera autorisée.

## TOUR DU MONDE DES EXPOSANTS.....

### De la street-food salée :

- AMRUTHA, cuisine indienne
- AVILA FOOD, cuisine vénézuélienne
- BATAVIA KITCHEN, cuisine indonésienne
- CÉCILE FOOD CLUB, cuisine méditerranéenne
- DAYMÉ L'OPÉRA, cuisine syrienne
- DELOUSS, cuisine italienne
- FOOD & CO, cuisine franco-écossaise
- FOODIES'LO, burgers
- FOU, cuisine méditerranéenne
- GÉRARH, cuisine bio provençale
- KIOSIKU, cuisine japonaise fusion
- LA BOÎTE À SARDINES, cuisine méditerranéenne
- LA CASA DE EVA, cuisine mexicaine
- LA PAGAILLE, cuisine asiatique
- LA PETITE PORTUGAISE, cuisine portugaise
- LA TABLE DE L'OLIVIER, cuisine méditerranéenne
- LE 100, cuisine fusion franco-marocaine
- LE BISTROT ASIATIQUE, cuisine chinoise, vietnamienne, japonaise
- LE CABANON DE PANISSE, cuisine marseillaise
- LE KABANON À BOULETTES, cuisine marseillaise
- LE PRÉSAGE, cuisine franco-indienne
- L'EMPORTE-PÂTES, cuisine italo-provençale
- ICI – LES CUISINES DE L'EXTRAORDINAIRE, cuisine africaine
- LES SARDINES MARSEILLAISES, cornets de sardines frites
- LIBALA, cuisine franco-congolaise
- MAMA NELLY, cuisine congolaise
- MOMENT'O, cuisine franco-asiatique
- MONSIEUR BOB, burgers artisanaux
- PAIN À L'AIL, street-food provençale
- PANPANZEROTTI, cuisine de rue italienne
- TREIZ'ENVIE, cuisine portugaise

**Du sucré :** LA CHOCOLATERIE EPHÉMÈRE, EMKI POP, MABOULE, LA MIGNONNE.

**Un bar et des brasseurs :** BORDERLINE, AQUAE MALTAE, BRASSERIE ARTISANALE DE PROVENCE, LA MINOTTE, BRASSERIE DE LA PLAINE, ZOUMAÏ.

**Des vins du coin :** CHÂTEAU LA COSTE, DOMAINE ATTILON, DOMAINE DE L'ANCHOIS, DOMAINE ROUSTAN, LE CELLIER D'EGUILLES.

**Infos pratiques :**

Street Food Festival #4

**Du 13 au 15 juin 2024**

Espanade de La Major – 13002 Marseille

*Événement gratuit en accès libre*

*Dispositif Cashless*

Jeudi 13 juin, de 19h à minuit :

Soirée animée par le collectif **Borderline**

Vendredi 14 juin, de 19h à 20h30 :

**DJ set d'Alex Paul, DJ résident de Radiostar**

20h30 > 22h DJ set de **Faul & Wad**

22h à minuit DJ set d'Alex Paul

Samedi 15 juin, de 19h à minuit :

Soirée animée par **Alex Paul**

**... À PROPOS DE MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE**

En 2019, impulsé par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix Marseille-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 et célèbre en 2024 sa 6<sup>e</sup> édition.

**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.

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