

**MARSEILLE**  
Soupe de poisson géante!



PHOTO JF. GARABEDIAN

**LA-FARE-LES-OLIVIERS**  
Concours de la spécialité farenque



PHOTO D. MARCHE

**MARSEILLE**  
La gastronomie pour tous



PHOTO ARNOLD HEROCK

# La Provence

ÉDITION SPÉCIALE

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

FÊTE DE LA GASTRONOMIE

# Savourez la Provence gourmande

Du 23 au 25 septembre Bouches-du-Rhône Tourisme coordonne la fête de la gastronomie Provence et célèbre terroir et cuisine populaire



## Le programme

### AIX-EN-PROVENCE

#### Atelier calisson

Au Musée du Calisson du Roy René, participez à une visite guidée de l'exposition dédiée à l'histoire de la friandise aixoise. Suivra une démonstration de sa fabrication qui vous révélera les secrets des "calis" tant appréciés par la Reine Jeanne au XV<sup>e</sup> siècle. (Également sur place: visite de l'amanderie et boutique du calisson.)

→ Samedi 24. Visites et démonstrations à 10h30 et 14h30. Confiserie du Roy René, 5380 Route d'Avignon (1907). Informations au 04 42 39 29 62 ou visites@calisson.com. Gratuit.

### ALLEINS

#### Fête de l'amande

Une journée festive qui met l'amandier, ses fruits et ses produits dérivés à l'honneur. Au programme: marché de producteurs, atelier cuisine pour les enfants, banquet pique-nique, expo, défilé de vieux tracteurs et balades à poney (avec participation). Vous pourrez aussi assister au cassage des amandes sur un casseoir mécanique traditionnel. Le soir, repas et soirée dansante au Bastidon.

→ Samedi 24, de 10h à 18h, sur la place de la République. Animations gratuites (sauf balades à poney). 04 90 59 37 05. Le soir au Bastidon (rue du 8 mai 1945): repas + animation musicale (12 euros) Réservation: 04 90 59 30 32

### ARLES

#### Ateliers du goût à la Maison des produits de Camargue

Avec le Parc Naturel Régional de Camargue, venez aiguiser vos papilles autour d'ateliers organisés par le chef cuisinier Roger Merlin du Conservatoire Grand Sud des Cuisines de Camargue. A 17h: atelier du goût "enfants" et à 17h45: atelier du goût "adultes" (sur inscription, places limitées).

→ Vendredi 23, de 17h à 19h, à la Maison des produits de Camargue, Nord-point du Mas du Sornallier, RD 570 Route des Ste-Maries-de-la-Mer. Gratuit sur inscription (places limitées) Réservation: 04 90 49 15 26 ou agriculture@parc-camargue.fr

### AUBAGNE

#### Le chapiteau culinaire en pays d'Aubagne et de l'Étoile

Les Chefs Serge Chaybi, Dominique Calcerano, Christophe Carloti, Cyril Carvalho et Alain Laporte, (Disciples d'Escoffier), seront réunis deux jours durant autour du thème "les ateliers de la cuisine populaire". Samedi, on compose son menu avant de déguster. Dimanche, les Chefs concocteront un menu gastronomique. Autour du chapiteau, un marché du terroir, des animations, une exposition de voitures de collection...

→ Samedi 24 midi et soir et dimanche 25 à midi, sur l'Esplanade de Gaule. Entrée libre. Samedi "Bouchées gourmandes": 5€. Dimanche menu 25€. Réservations à l'Office de Tourisme: 04 42 03 49 98

### CASSIS

#### Les vendanges étoilées

Trois jours et une multitude d'animations consacrées à la gastronomie et aux vins de Cassis: marché de producteurs et d'artisans d'art, démonstrations de chefs, cours de cuisine et master-class d'œnologie. Deux soirées: vendredi "Le Jardin sous les étoiles" et samedi "Des étoiles et des Chefs" sur le toit terrasse de l'Oustau Calendal, rythmées par des shows-cooking et une animation musicale. Pour les enfants, ateliers culinaires gratuits.

→ Du 23 au 25 septembre, divers lieux de la ville. Renseignements à l'Office de tourisme, Quai des Moulins. Soirées et animations payantes sur réservation: 0 892 39 01 03 (0,40€/TC/mn)

### GARDANNE

#### Foire agricole de la Saint-Michel

Gardanne s'anime pour la Foire agricole de la St Michel. Un grand marché est organisé sur le boulevard Carnot: produits du terroir, ferme pédagogique et animations gratuites. On y trouvera notamment un atelier boulangerie et un atelier culinaire, par le restaurant "Le relais du soleil".

→ Samedi 24 de 10h à 18h, Bd Carnot. Gratuit. Renseignements: Ville de Gardanne, au 04 42 51 79 50

### FUVEAU

#### Marché pique-nique

Venez à la rencontre des producteurs et agriculteurs locaux: stands de fruits, légumes, aromates, végétaux... À l'occasion de la randonnée "Marché populaire de la Montagne Bleue", un marché de producteurs aura lieu sur la place, suivi d'un pique-nique. Des food-trucks seront également présents.

→ Dimanche 25, de 9h à 17h30 dans divers lieux de la ville. Restauration payante, randonnée

à emporter.

→ Samedi 24 et dimanche 25 de 10h à 14h aux Halles de l'Olivier, Boulevard Léon Joubert et Allées Jean Jaures. Ateliers et cours de cuisine gratuits, réservation conseillée. Office de tourisme lotois: 04 42 81 76 00

### LA-FARE-LES-OLIVIERS

#### Marché pique-nique farenque

Marché de producteurs, pique-nique "à partager" sous les pins, concert et ateliers: safran, jardinage pour enfants, laine, fabrication de conserves, dégustation de produits frais et locaux, fabrication de sorbets, Mini basse-cour... Fil conducteur de la journée, un concours culinaire permettra de créer "la spécialité farenque".

→ Dimanche 25 de 10h à 17h, sur la place de Sainte-Hosaise. Animations gratuites, assiettes à partir de 4 Euros. Inscriptions (concours et ateliers) au 04 90 45 46 49 / 19

### MARIGNANE

#### Conférence gourmande

En hommage à Raimu (cette année, nous fêtons le 70<sup>e</sup>me anniversaire de sa disparition): "La cuisine au cinéma" par Isabelle Nohaïn-Raimu, (conservatrice du Musée et petite fille de l'acteur) et Michel Metenier (Historien). "Cocktail des quatre tiers à la Raimu" avec dégustation d'un apéritif réalisé par des chefs Tables 13 de Marignane et inspiré par la cuisine provençale populaire de cette époque.

→ Samedi 24 de 17h00 à 19h00 au Musée Raimu, 27 Cours Mirabeau. Gratuit, inscription obligatoire à l'Office de Tourisme: 04 42 31 12 97

# D'Arles à Cassis, un festival de saveurs



### MARSEILLE

#### Ateliers de cuisine arménienne à la Foire

À la Foire de Marseille, le pavillon arménien accueille les cuisinières traditionnelles et le public pour des moments de partage et de transmission: démonstrations, ateliers et dégustations de plats typiques: Keuftés, pilaf, aubergines farcies aux légumes, et pakhlava. Animation assurée par une musique arménienne pour éveiller tous les sens. Ateliers gratuits sur réservation, le jour-même. Organisé par La Maison Arménienne de la Jeunesse et de la Culture, en collaboration avec le restaurant La Boiseraie.

→ Samedi 24 et dimanche 25 de 10h à 18h00, sur le Pavillon arménien de la Foire de Marseille, Parc Chanot, 35 Boulevard Rabata. Entrée de la Foire payante. Ateliers gratuits, réservation obligatoire: 06 13 07 36 88 ou sur place, dans la limite des places disponibles.

#### Marché pique-nique cours d'Estienne d'Orves

De 9h30 à 12h, assistez à la réalisation d'une soupe de poissons géante réalisée et servie par les chefs de l'Association "Vieux-Port-Rive Sud", à déguster sur les aires de pique-nique. Sur place, également, un grand marché de producteurs, des démonstrations, dégustations et animations gratuites pour apprendre et s'amuser (bainade urbaine avec les Greeters Marseille Provence à 10h, ateliers de cuisine en famille, concert-bal avec le collectif Swingin' Marseille, spectacle humoristique...). Soirée animée en musique.

→ Samedi 24 de 9h à 17h puis nocturne, cours Honoré d'Estienne d'Orves (1er). Gratuit. Soirée urbaine: inscriptions réservées: 09 64 40 12 29 ou contact@marseille-centra.fr

→ Vendredi 23 de 7h30 à 14h30, Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône, esplanade Saint-Just. Restauration payante. Informations au 04 13 31 13 13

#### Journée découverte "Du champ à l'assiette"

La Table de Cana, organisme d'insertion par la cuisine, invite classe de CP de l'école Vaillant à un atelier "faisselle" et découvre d'un troupeau de chèvres et de brebis, dans le 14<sup>e</sup>me arrondissement, avec Marie Maurage. L'après-midi, les produits seront transformés avant d'être partagés entre famille et amis lors d'un apéritif partagé. Événement réalisé en partenariat avec le Lycée Professionnel Saint-Henri et Terre de Godt.

→ Vendredi 23 à 17h00, La Table de Cana, Lycée Professionnel Saint-Henri, 37 Chemin de Bernex (14<sup>e</sup>). Goûter apéritif gratuit, réservation au 04 96 25 74 30

#### Les jeunes ont les clefs du resto

Le Lycée hôtelier Bonneveine confie le restaurant pédagogique aux élèves du Collège du Roy d'Espagne: ils préparent le repas pour le service. Le public peut réserver son couvert et profiter: si de ce menu réalisé par les collégiens. Ces derniers découvrent d'une manière très pratique les métiers de la cuisine et de la table coachés par les élèves du Lycée Hôtelier.

→ Vendredi 23 de 12h00 à 14h00, Lycée Hôtelier de Bonneveine - 114 Avenue André Zentil (16<sup>e</sup>). Repas payant sur réservation au 04 91 72 75 39

### MARTIGUES

#### Découverte de Carro et bouillabaisse de muge noi

Le matin visite du marché aux poissons et des cabanes de pêcheurs, puis promenade en bateau à la découverte de la C. Bleue. Une option permet de s'installer à pied les vestiges millénaires. Vient ensuite le moment de déguster une tradition: bouillabaisse de muge noi préparée par les anciens. 14h à 17h, ateliers pour les enfants: pêche à l'épuisette, cueilte et dégustation plantes sauvages, atelier de fabrication d'objets avec des lotoes de posidonies.

→ Dimanche 25 de 10h à 17h au port de Carro. Réservation à l'Office de Tourisme Martigues: 04 42 42 31 30 ou sur info@martigues-tourisme.com - Visite bateau + repas: 25€, Visite pédestre + repas: 18€, repas seul: 15€. Ateliers enfants: inscriptions sur place.

### MAS THIBERT

#### Mas Thibert en fête

Le 24 septembre, Mas Thibert à la fête! Trois lieux, un programme varié: la jour débute à 9 heures, par un déjeuner servi au jardin de la propriété. À cette occasion, et dans le cadre de la fête de la Gastronomie Provence, il sera fait la démonstration de l'usage du four solaire. Les curieux assisteront ensuite à une ferrade con cow-boy tandis que les fans s'amuseront avec les mis à leur disposition Créa'Récup. À 11 heures, abrivado quittera le jardin l'Oasis pour rejoindre le village. Le reste de la journée se tagera entre le centre social Tuiles Bleues et la place, où succéderont apéritif, le spectacle de danse, concert concours de pétanque...

→ Samedi 24 de 9 h à 17h, au Jardin de l'Oasis et dans le village. Renseignements 06 77 43 36 13 / 06 50 02 35 32

#### Marché pique-nique aux Marais du Viguel

Journée festive aux Marais du Viguel! Stands de producteurs, ateliers de cuisine et dégustations de végétaux crus, visite guidée du sentier ethnobotanique pour découvrir les plantes sauvages comestibles, visite du ja potager sans pesticides, ateliers de peintures végétales pour fans... À 16h, concert de chants paysans russes (chant pays avec la chorale Koupalinka).

→ Dimanche 25 de 10h à 17h, Marais du Viguel, Chemin de l'Étarnouze. Renseignements visites.mhv@espaces-naturels.fr ou 04 90 98 70 91. Bouvette des Marais du Viguel: 0 98 70 91. Café d'Autrefois: 06 09 24 39 39

### PELLISSANNE

#### Marché pique-nique

Toute la journée, on fait son marché auprès de 25 producteurs artisans, on assiste à des démonstrations de cuisine, on découvre les meilleurs produits du coin et on s'assoit dans l'herbe pour goûter, ou on choisit de déguster le banquet des chefs locaux né Bergès et Francis Robin, sur les grandes tablées installées sous les arbres.

→ Dimanche 25 de 10h à 18h, Parc Saint-Martin. Restauration payante. Office de tourisme Massif des Costes: 04 90 55 15 55

### SAINTE-MARIES-DE-LA-MER

#### Dégustation de cuisine au marché