

### LE CHIFFRE

## 2 052 459

Durant une année le département des Bouches-du-Rhône a été la capitale régionale de la gastronomie avec Marseille Provence Gastronomie 2019. Véritable événement, l'événement a rassemblé plus de 2 052 459 participants lors des 1102 événements organisés dans plus de 100 villes du département des Bouches-du-Rhône. Une manifestation qui a également rassemblé plus de 60 chefs provinciaux de renom. MPG2019 laissera une empreinte indélébile notamment grâce à cette grande variété de rendez-vous et à l'engouement populaire qu'elle a généré.



### LE LIEU

## PATRIMOINE ET MODERNITÉ

Pour ce dernier rendez-vous de l'année, les partenaires du Hub Tourisme se sont retrouvés au sein du flambant neuf hôtel Mercure Marseille Canebière Vieux Port. Ouvert en juillet dernier, l'établissement aux 90 chambres est un parfait mélange entre authenticité, patrimoine et modernité. La rénovation et l'aménagement de cet immeuble du XIX<sup>e</sup> siècle participent pleinement à la rénovation de cette avenue célèbre et historique qu'est la Canebière.



### AGENDA

## PROCHAINS RENDEZ-VOUS

À l'instar de 2019, l'année 2020 sera elle aussi placée sous le signe du tourisme. Puisque après quatre rendez-vous organisés depuis le début de l'année, le Hub Tourisme La Provence revient plus fort dès l'an prochain ! En 2020, ce ne sont pas moins de sept rendez-vous qui auront lieu. Le premier d'entre eux, se tiendra le 14 janvier. Ce sera l'occasion de débattre autour du tourisme éco-responsable. Un thème qui devrait rythmer l'année 2020, avec la réception à Marseille, en juin prochain du congrès mondial pour la nature.

### MODE D'EMPLOI

## LE HUB, C'EST QUOI ?

Après le Hub Economique, le Hub Santé et avant le Hub Immobilier, le groupe La Provence a lancé le Hub Tourisme le 14 novembre dernier depuis le Château de la Buze. Le tourisme est en effet un secteur d'activité en pleine expansion, tout particulièrement dans la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui a enregistré une fréquentation record l'année passée avec à la clé plus de 18 milliards d'euros de retombées économiques sur le territoire. En parallèle, les événements et les temps forts liés à cette activité ont tendance à se multiplier au niveau départemental, régional et national. De ce fait, un Hub spécialement dédié a été lancé avec l'objectif annoncé de relayer et de couvrir au mieux toute cette actualité.



# LA GASTRONOMIE, UN ATOUT GOURMAND POUR LE TOURISME

### LES PARTENAIRES DU HUB TOURISME DE LA PROVENCE SE SONT RÉUNIS AUTOUR DE CETTE QUESTION

#### LA GASTRONOMIE EN PROVENCE EN CHIFFRES

Avec 8 millions de touristes accueillis sur une année, et 2,7 milliards d'euros qu'ils ont dépensés, le poids du tourisme dans les Bouches-du-Rhône représente près de 7 % du PIB selon Provence Tourisme. Outre les paysages et les sites historiques exceptionnels du territoire, la gastronomie provençale est atout majeur au développement touristique de la destination.

1 La Provence bénéficie d'une terre d'exception. Cette nature si généreuse lui permet entre autres d'être le 1<sup>er</sup> département de France producteur de tomates (137 358 tonnes/an), de salades (plus de 70 000 tonnes/an), de courgettes (25 753 tonnes/an), de pêches (20 649 tonnes/an), de nectarines (29 972 tonnes/an), de poires (33 451 tonnes/an), d'olives (9 4/4 tonnes/an) ou encore de riz (80 000 tonnes/an soit 98% de la production française).

1985 Des produits d'exceptions magnifiés par des chefs au talent exceptionnel. En Provence on ne compte pas moins de 1 985 restaurants dont 67 maîtres restaurateurs et 192 gastronomiques. Le chiffre compte également 19 établissements étoilés au guide Michelin 2019.

122 En Provence, on aime le terroir. Et le meilleur endroit pour découvrir des produits provençaux 100% terroiriste le marché. Et le terroir n'est pas en manque, puisqu'il en compte près de 122 de fruits et légumes, aux poissons ou paysans.

32 000 En plus d'être un atout touristique non négligeable, la gastronomie est également une filière économique clé puisque sur le territoire ce secteur représente plus de 32 000 emplois directs rien que dans la restauration, et 26 745 dans le domaine agricole.

584 C'est le nombre d'entreprises agroalimentaires réparties sur tout le territoire provençal. Des entreprises qui permettent à la destination Provence de rayonner aux quatre coins du monde.

La Provence et la gastronomie sont intimement liées. Et pour cause, la destination devient au fil du temps, une référence en la matière. Hier, lors du tout dernier rendez-vous de l'année du Hub Tourisme La Provence une odeur de saveurs provençales, égayée à l'hôtel Mercure Canebière Vieux Port à Marseille. La Provence a choisi de réunir ses partenaires et d'autres acteurs essentiels autour d'une question : *Comment la gastronomie constitue-t-elle un levier pour l'économie touristique ?*

Un thème qui a pas manqué de faire réagir les participants. *"Cette gastronomie est connue aux quatre coins du monde mais elle n'est pas toujours bien connue afin de rendre la destination plus attractive"*, confiait Isabelle Brémont, directrice de Provence Tourisme. *"On s'est rendu compte que ces chefs restaurateurs qu'il manquait un événement de taille pour parler de ce patrimoine gastronomique. On souffrait de la différence avec Lyon et Paris"*, ajoutait Lionel Levy, chef du restaurant Alcyone de l'intercontinental.

Et s'il y a bien un événement qui a permis de mettre un nouveau coup de projecteur sur la gastronomie provençale c'est bien Marseille Provence Gastronomie 2019. Puisque depuis le mois de mars le territoire vit au rythme de cette saveurs et de sa qualité. *"Sur notre territoire, il y a une spécificité incroyable qui nous démarque des autres destinations. Nous sommes orientés vers une alimentation extrêmement saine autour des produits du terroir et qui s'est achevée en apothéose hier soir, sur le Vieux Port."*

**Un terroir exceptionnel**  
"Tout ce qui tourne autour de la gastronomie provençale attire énormément de touristes et surtout des clients étrangers qui veulent découvrir"

**"La gastronomie provençale attire énormément de clients étrangers"** LIONEL LEVY

notre territoire à travers nos recettes. Il y a une curiosité et une envie de bien manger", déclare le chef étoilé, Lionel Levy. Un territoire prolixe qui lui permet de se démarquer par rapport à d'autres destinations. Et pour cause, c'est l'un des plus fertiles en matière de producteurs de fruits et légumes. *"Notre idée de départ c'était de trouver un moyen pour essayer de mettre en avant et soutenir des initiatives sur notre territoire qui mettent à l'honneur l'alimentation durable. Une alimentation qui permet aux producteurs de pouvoir vivre de ce qu'ils font, de ne pas abîmer les sols tout en apportant du goût"*. Mais la présidente en est certaine, l'alimentation durable peut participer à l'attractivité d'une destination. *"Faire de notre région, un lieu où l'on fasse attention à la terre, où l'on a une alimentation durable, où l'on puisse aller chercher nos produits localement. Et si l'on a les bonnes pratiques et les bonnes habitudes cela finira par se savoir et de ce fait le territoire deviendra attractif"*, a-t-elle conclu.

**Une alimentation durable plus d'attractivité**  
La cuisine provençale c'est bien, mais une alimentation provençale durable, où l'on puisse aller chercher nos produits localement. Et si l'on a les bonnes pratiques et les bonnes habitudes cela finira par se savoir et de ce fait le territoire deviendra attractif"

**"Cette gastronomie connue à l'international doit être encouragée"** ISABELLE BRÉMONT

tous sur le thème de l'alimentation durable sur la région Sud. *"Notre idée de départ c'était de trouver un moyen pour essayer de mettre en avant et soutenir des initiatives sur notre territoire qui mettent à l'honneur l'alimentation durable. Une alimentation qui permet aux producteurs de pouvoir vivre de ce qu'ils font, de ne pas abîmer les sols tout en apportant du goût"*. Mais la présidente en est certaine, l'alimentation durable peut participer à l'attractivité d'une destination. *"Faire de notre région, un lieu où l'on fasse attention à la terre, où l'on a une alimentation durable, où l'on puisse aller chercher nos produits localement. Et si l'on a les bonnes pratiques et les bonnes habitudes cela finira par se savoir et de ce fait le territoire deviendra attractif"*, a-t-elle conclu.

### ENTRETIEN AVEC LIONEL LEVY, CHEF AU RESTAURANT ALCYONE DE L'INTERCONTINENTAL

## "Les touristes font le déplacement pour l'expérience gustative"

Il est sans aucun doute l'un de ceux qui subliment le mieux les incontournables de la gastronomie provençale. Depuis son arrivée au restaurant Alcyone de l'intercontinental de Marseille, Lionel Levy attache une attention particulière à faire découvrir la cuisine provençale à sa clientèle française et internationale. Une cuisine alliant tradition et modernité qui lui a valu l'obtention d'une étoile au guide Michelin depuis 2015. Un amoureux de la Provence qui aime les défis. Et pour cause, le chef a remis au goût du jour l'incontournable bouillabaisse, en la revisitant façon milk-shake. Un régal !

**La gastronomie provençale est reconnue dans le monde entier. Comment peut-on la définir ?**  
Lionel Levy : "J'ai toujours du mal à définir le mot gastronomie. Je parlais plutôt de cuisine provençale ou identitaire qui s'attache à des produits bien définis autour du bassin Méditerranéen avec des mélanges d'épices. Ce n'est pas une cuisine passe-partout, c'est une cuisine très marquée qui ressemble à ses habitants."

**En quoi la gastronomie provençale représente-t-elle un réel atout pour l'économie touristique de la destination Provence ?**  
L.L. : Les touristes qui s'orientent français ou étranger souhaitent découvrir la Provence à travers ses recettes traditionnelles, ses produits et ils découvrent l'histoire de la Provence à travers ses saveurs si particulières qui subliment si bien les plats."

**Vous êtes souvent confronté à une clientèle internationale au restaurant Alcyone de l'intercontinental. Qu'est-ce qu'il vous vient chercher en dégustant ?**



Arrivé dans les années 90 à Marseille, Lionel Levy est devenu l'un des chefs les plus en vue de la cité phocéenne et a grandement participé à la réussite de MPG2019. (PHOTO DAVID BOSSI)

de notre région. Donc ils font le déplacement pour avoir une expérience gustative.

**Il la daube, les pieds piqués, la bouillabaisse... La gastronomie provençale est riche. L'un de ces plats se démarque-t-il ?**  
L.V. : Le bouillabaisse reste vraiment le plat phare recherché par la clientèle internationale mais également nationale.



### PAROLES DE PARTENAIRES

Gilles Chauvet (MSC Croisières)

*"La gastronomie à bord de nos navires est primordiale. Nous sommes associés à de nombreux chefs étoilés étrangers dont un français, un pâtisseries-chocolatier, et nous souhaitons élever cette french touch pour pouvoir continuer à intégrer la gastronomie française dans tous nos navires. Nous avons déjà une particularité de made in France, puisque 90% de nos navires sont construits en France, mais la gastronomie française est quelque chose de prépondérant surtout au niveau international puisqu'une grande partie de nos passagers est très attirée par elle. Le dernier navire de la flotte, mis à flot en novembre dernier et basé à Marseille, le MSC Grandiosa, a même son propre bistro traditionnel français"*.

Anne-Pierre Timon-David (Institut Cadennelle)

*"Le niveau d'exigence des établissements hôteliers et de restauration nous incite à développer notre bloc pro-service et cuisine en alternative. C'était vraiment la réponse à une demande des restaurateurs et d'ailleurs en ce mo-*

ment nous avons une élève alternante au restaurant Une Table au Sud. Et les restaurateurs répondent très positivement à cela parce que le niveau des élèves monte considérablement en

game"

*"La gastronomie est essentielle lorsque l'on parle d'offre touristique en Provence. Dans notre activité, nous avons beaucoup de clients qui nous demandent après avoir fait la visite de Marseille en bus, où ils peuvent déjeuner. C'est vraiment dans la tête des touristes lorsqu'ils viennent. Ils sont à la recherche d'une réelle expérience et veulent s'imprégner de la culture locale. D'ailleurs, en raison de cette demande, nous avons concrétisé des partenariats avec certains restaurateurs pour faire cette relation-là"*.

Henk Bemboom (OK Corral)

*"Nous croyons que les visiteurs cherchent toujours à avoir une alimentation avec des plats typiquement français. Ce qui se vend le mieux chez nous, c'est le jambon beurre. Nous proposons inspirés de plats différents inspirés de la culture méditerranéenne ou italienne mais c'est la gastronomie française qui a le plus la cote"*.

Aurore Granier (Color Group Experience)

*"La gastronomie est essentielle lorsque l'on parle d'offre touristique en Provence. Dans notre activité, nous avons beaucoup de clients qui nous demandent après avoir fait la visite de Marseille en bus, où ils peuvent déjeuner. C'est vraiment dans la tête des touristes lorsqu'ils viennent. Ils sont à la recherche d'une réelle expérience et veulent s'imprégner de la culture locale. D'ailleurs, en raison de cette demande, nous avons concrétisé des partenariats avec certains restaurateurs pour faire cette relation-là"*.

### ILS ÉTAIENT PRÉSENTS

- Isabelle BRÉMONT, Provence Tourisme
- Tatiana DE WILLIENCOURT, Fonds épïcurein
- Lionel LEVY, Intercontinental Hôtel Diez Marseille
- Elsa BASSET, Club de la croisière Marseille Provence
- Aurore GRANIER, Color Group Experience
- GILLES CHAUVET, MSC Croisières
- Fabien DA LUZ, TourMaG.com
- Anne-Pierre TIMON-DAVID, Institut Cadennelle
- Emmanuel DUVAL, Atout France
- Henk BEMBOOM, OK Corral
- Marie LANSOÑNEUR, Provence Tourisme
- Jeanne ZAMMITS, station thermique Camoins-les-Bains
- Brigitte MASSE, station thermique Camoins-les-Bains