

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'évènement a rassemblé plus de 2 052 459 participants lors des 1102 événements organisés dans plus de 100 villes du département des Bouches-du-Rhône...



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 sur 90 chambres est un parfait mélange entre authentique patrimoine et modernité...



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...

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...



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 qui l'ont dépensés, le poids du tourisme dans les Bouches-du-Rhône représente près de 7 % du PIB selon Provence Tourisme...

1 La Provence bénéficie d'une terre d'exception. Cette nature si généreuse lui permet entre autres d'être le 1er département de France producteur de tomates (137 358 tonnes/an)...

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...

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...

notre territoire à travers nos recettes. Il y a une curiosité et une envie de bien manger", déclare le chef étoilé, Lionel Lévy. Un territoire prolixe qui lui permet de se démarquer par rapport à d'autres destinations...

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

tious 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 durable plus d'attractivité La cuisine provençale c'est bien, mais une alimentation provençale durable, où l'on puisse aller chercher nos produits localement...

Un terroir exceptionnel

"Tout ce qui tourne autour de la gastronomie provençale attire énormément de Provenceans et surtout de clients étrangers qui veulent découvrir"

Une alimentation durable plus d'attractivité

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

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 Lévy attire une attention particulière à faire découvrir la cuisine provençale à sa clientèle française et internationale...



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.

1 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 parlerais 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."

2 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."

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

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

4 La daube, les pieds piqués, la bouillabaisse... La gastronomie provençale est riche. L'un de ces plats se démarque-t-il ?

L.V. : La 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 pâtissier-chauffeur, et nous souhaitons étoffer cette french touch pour pouvoir continuer à intégrer la gastronomie française dans tous nos navires..."

Anne-Pierre Timon-David (Institut Cadennelle)

"Le niveau d'exigence des établissements hôteliers et de restauration nous incite à développer notre bon 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 gamme"

"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..."

Henk Bemboom (OK Corral)

"Nous croyons que les visiteurs recherchent 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 inspiré de plats différents inspirés de la culture méditerranéenne ou italienne mais c'est la gastronomie française qui a le plus la cote."

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS

- Isabelle BRÉMONT, Provence Tourisme
Tatiana DE WILLIENCOURT, Fonds épïcuren
Lionel LEVY, Intercontinental Hôtel Dieu 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 BEMBOM, OK Corral
Marie LANSOÑEUR, Provence Tourisme
Jeanne ZAMMITS, station thermique Camoins-les-Bains
Brigitte MASSE, station thermique Camoins-les-Bains

Logos of partners: HubTourisme, MSC Croisières, Château Berger Cosmétiques, Odalys Groupe, Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur, Comité Régional de Tourisme, Institut Cadennelle, Aéroport Marseille Provence, Enseignement Supérieur Perrimon, ESCAET, OK Corral, Avignon Tourisme, Color Bus Marseille, TourMaG, Corsica Linea.