

DOSSIER DE PRESSE - 2023

UN AUTRE REGARD

SUR LA PROVENCE

BOUCHES-DU-RHÔNE



COMMUNIQUÉ DE SYNTHÈSE

2023 s'annonce foisonnante, bouillonnante, vibrante ! Une vitalité qui s'exprime aux quatre coins du territoire et que l'on retrouve de la scène gastronomique à la vie culturelle en passant par les activités de plein air au cœur d'une nature d'une richesse exceptionnelle.

Cette année, on vibre en passant à table avec **MPG qui fête ses 5 ans** et démarre 2023 sur les chapeaux de roues avec **les dîners préhistoriques, voyage culinaire inédit au cœur de la réplique de la Grotte Cosquer**. Suivront les dîners insolites, rendez-vous estival emblématique du territoire, et le street food festival, événement convivial et populaire dédié à la cuisine de rue méditerranéenne.

On vibre culturellement avec les figures de renom mises à l'honneur cette année : **Marilyn Monroe** dont l'exposition inaugurera l'**Espace Hôtel de Lagoy, nouveau lieu culturel à Saint-Rémy de Provence**, **David Hockney**, grand artiste britannique célébré au Musée Granet d'Aix-en-Provence ou encore l'artiste franco-américano-égyptienne **Ghada Amer** à qui le Mucem consacre sa première rétrospective française.

On vibre au grand air, au rythme de balades inattendues autour de l'Etang de Berre, en contemplant la Sainte-Victoire lors d'une dégustation au Château des Trois Sautets ou en s'adonnant à l'agritourisme à travers la découverte **de nouvelles fermes agro-écologiques qui prônent une agriculture raisonnée et responsable** tout en s'inscrivant dans une démarche pédagogique.

On vibre en mouillant le maillot aux côtés des Bleus pendant la **Coupe du Monde de rugby qui prend ses quartiers à Marseille** pour plusieurs matchs dont deux quarts de finale. On vibre aussi d'impatience **en préparant l'accueil des épreuves de voile et de foot des Jeux Olympiques 2024**.

Cette année, plus que jamais, on vibre Provence !

SOMMAIRE

1- NOUVEAUTÉS & ACTUALITÉS	P. 3
Nids douillets	P. 4
Passez à table	P. 6
Au grand air	P. 9
À moi la culture	P. 11
Mouillez le maillot	P. 13
2- VIVRE L'EXPÉRIENCE PROVENCE	P. 14
S'aventurer hors des sentiers battus	P. 15
Itinérance douce : prendre le temps	P. 17
Aller à la rencontre des locaux	P. 18
Consommer local	P. 20
3- AGENDA	P. 22
4- EN PRATIQUE	P. 26

I- NOUVEAUTÉS & ACTUALITÉS

Territoire dynamique et plein de vitalité, le département des Bouches-du-Rhône est toujours en mouvement. Les nombreuses adresses qui ont ouvert ces derniers mois, ainsi que les projets à venir attestent de cette énergie bouillonnante et de cette capacité à se renouveler. Événements MPG pointus, maisons d'hôtes chaleureuses, pépites gastronomiques, lieux culturels à la pointe, propositions de balades inventives, initiatives durables... Les Bouches-du-Rhône créent, expérimentent, innovent. Tour d'horizon.

Nids douilletts

DORMIR CHEZ L'HABITANT - MAISONS D'HÔTES

SUITES 23, CASSIS

Une maison et table d'hôtes avec vue sur le Cap Canaille, qui ouvrira ses portes au public durant le mois de février 2023. La propriétaire Magali Ancenay, photographe, styliste et auteur, a souhaité en faire une maison où règnent la convivialité et le partage. Elle proposera notamment des ateliers cuisine et jardin, deux de ses passions. Les 2 suites de 35m², décorées avec goût, arborent des créations d'artistes et artisans, notamment des céramistes et grands photographes. Un cabanon de 30 m² sera aménagé d'ici quelques mois.

<https://www.suites23.com/>

L'AMARANTINE, LA CIOTAT

Nichés sur les hauteurs de La Ciotat, au cœur d'une pinède, les cabanons chics et bohèmes de L'Amarantine sont une invitation à la rêverie et au farniente en mode slow life. Véritable havre de paix, chacun des 3 cabanons possède une piscine privée ou un jacuzzi.

<https://amarantine.fr/>

MAS DES PRÊCHEURS, TARASCON

Entre Arles, les Alpilles et Avignon, au milieu des vergers et des cyprès, le Mas des Prêcheurs est une maison d'hôtes lovée contre la Montagnette, à l'ombre d'arbres centenaires. Ce Mas de 800 m² est comme une île dans la nature, au sein de son domaine privé de 18 ha comportant un grand champ d'oliviers, un jardin provençal avec bassin, une pinède, une grande piscine, un chemin de randonnée qui part du jardin, une clairière, et bientôt une ferme en permaculture et agriculture régénérative, qui sera destinée à alimenter la Table d'Hôtes.

<https://www.masdesprecheurs.com/>

BASTIDE BEAUDINARD, AUBAGNE

Au cœur de la Provence de Marcel Pagnol, dans un parc arboré de 6000 m², Yohan et Olivier accueillent leurs hôtes dans une bastide rénovée du 15^e siècle qui dispose de 3 chambres et 2 suites à la décoration contemporaine et chaleureuse. En plus d'une vue sur la campagne aubagnaise environnante, certaines permettent d'admirer les massifs du Garlaban ou de la Sainte-Baume. La Bastide Beaudinard a été labellisée Clef verte dès son ouverture.

www.bastidebeaudinard.fr



Suite 23, Cassis



L'Amarantine, La Ciotat



Mas des Prêcheurs,
Tarascon



Bastide Beaudinard,
Aubagne



Le Clos des Merveilles, Rognes



Monte Alta, Salon-de-Provence



Mas Joséphine, Saint-Rémy-de-Provence

LE CLOS DES MERVEILLES, ROGNES

Le Clos des Merveilles, pensé par Sophie et Sylvain, est une adresse intime, un lieu propice à la sérénité et à la contemplation. Ancien hôtel particulier, puis école de frères, la bâtisse entièrement restaurée et réhabilitée, dispose aujourd'hui de trois chambres d'hôtes raffinées et confortables, chacune avec son propre univers. Derrière, dans le jardin typiquement provençal bâti en restanques où se dévoile une grande variété de plantes et d'essences méditerranéennes, le temps semble suspendu. A l'abri des regards, il offre de multiples points de vue sur les toits du village de Rognes.

<https://leclodesmerveilles.com/>

MONTE ALTA, SALON-DE-PROVENCE

Située au calme dans un écrin de verdure, la maison Monte Alta est une bâtisse contemporaine aux lignes épurées. Les pièces de vie y sont spacieuses et les 5 chambres confortables et lumineuses, décorées avec goût. Des terrasses ont été aménagées côté maison et côté piscine, les jardins regorgent des essences traditionnelles de la Provence et la piscine offre une admirable vue dégagée sur le monument historique du quartier, la collégiale Saint Laurent.

<https://www.montealta.com/fr>

MAS JOSÉPHINE, SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Idéalement situé dans un environnement préservé, le Mas Joséphine dispose de 3 chambres spacieuses, offrant un grand confort et une décoration alliant simplicité et raffinement. Orientées sud, elles bénéficient toutes d'une vue privilégiée sur la chaîne des Alpilles. Cette demeure de charme dotée d'une piscine extérieure, d'une oliveraie et d'un terrain de pétanque est une invitation à s'adonner au farniente.

<https://lemasjosephine.fr/>

HÔTELS

HÔTEL ESCALETTO, AIX-EN-PROVENCE

L'Hôtel du Globe devient l'Hôtel Escaletto et se pare d'une nouvelle ambiance résolument tendance. Les intérieurs, entièrement revisités, procurent une atmosphère chaleureuse et conviviale, accentuée par les touches colorées et les matières naturelles. Une terrasse panoramique perchée au 4^e étage de l'hôtel offre une vue imprenable sur les toits de la ville, la cathédrale Saint-Sauveur et la Sainte-Victoire.

<https://www.hotel-escaletto.com/>



Hôtel Escaletto, Aix-en-Provence

HÔTEL CŒUR DE CASSIS

Cet hôtel 3*** fait peau neuve. Après 18 mois de travaux, il offre une 2^e terrasse en rooftop, un ascenseur, des chambres avec balcon et un superbe espace dédié au bien être avec un sauna traditionnel, un hammam, une douche expérience, une tisanderie avec mur de sel et un bassin aqua sensoriel. S'y ajouteront des cabines de massage dans les prochains mois.

<https://hotel-coeur-de-cassis.com/>



Hôtel Coeur, Cassis

Passez à table



MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE REMET LE COUVERT POUR UNE 5^E ÉDITION

MPG c'est l'exploit ambitieux de Provence Tourisme qui, mandaté par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence, redynamise depuis 2019 la scène de la gastronomie provençale. Avec ses événements festifs et populaires qui relèvent de la richesse du patrimoine gastronomique propre à la Provence, MPG allie tradition et modernité et met l'excellence à la portée de toutes et tous.

Après le succès de MPG2019 - Année de la Gastronomie en Provence avec 1000 événements et 2 millions de participants, le soutien aux restaurateurs en 2020, la relance des grands événements en 2021 et une édition 2022 toujours plus exigeante et gourmande, Marseille Provence Gastronomie poursuit son récit en 2023. Celui-ci sera rythmé par de nouvelles propositions gastronomiques et festives et les rendez-vous incontournables qui chaque année régaleront résidents et visiteurs et font la renommée de Marseille Provence Gastronomie.



© C. Dutrey

A retrouver entre autres :

- **LES DÎNERS PRÉHISTORIQUES**, une véritable odysée culinaire au cœur même de la réplique de la Grotte Cosquer
- **LE STREET FOOD FESTIVAL**, événement populaire et festif mêlant cuisine de rue et culture, qui se déroulera pendant la Coupe du Monde de rugby
- **LES DÎNERS INSOLITES**, voyages hors du commun qui célèbrent gastronomie et patrimoine dans des sites magnifiques détournés pour l'occasion
- **LE GRAND REPAS**, qui a pour volonté de rassembler tous les citoyens autour d'un même menu, le même jour dans une démarche de sensibilisation à l'alimentation durable

Toute la programmation est à découvrir sur www.mpgastronomie.fr

CARNET DE NOUVELLES ADRESSES

MARSEILLE

Aux **Grandes Halles du Vieux Port** se mêlent gastronomie et convivialité. Sur le cours d'Estienne d'Orves, dans un lieu à l'architecture brute et authentique, ce sont plus de 2 000 m² dédiés à l'art de vivre à la méditerranéenne. 12 échoppiers font voyager les sens à travers une palette de saveurs, du Liban à l'Italie, en passant par l'Espagne et bien sûr la Provence. En face, de l'autre côté de la place, les Grandes Halles ont ouvert leur marché et mettent à l'honneur d'excellents producteurs : charcutier-traiteur, épicerie corse, fromager, caviste, pâtes fraîches ou encore primeur.

Le célèbre groupe Big Mamma a pris ses quartiers à Marseille et y a ouvert sa plus grande trattoria, tous pays confondus. Dans une déco aux airs des plus folkloriques cirques italiens, le **Splendido** ravive les papilles de sa cuisine italienne avec en prime quelques twists entre terre et mer du sud.

À Saint-Victor, le chef Chef Edgar Bosquez a lancé le restaurant **Ekume** avec sa femme Alizée. Dans une ambiance chaleureuse et soignée, inspiré par le monde marin, il réinvente ses origines dans un contraste de culture, du Panama à la Méditerranée.

À quelques mètres de là se sont installés Marie et Timothée qui, avec leur restaurant **Alivetu**, ont souhaité créer un lieu qui leur ressemble. Ils y proposent une cuisine bistronomique décomplexée qui fait la part belle à l'artisanat culinaire et qui valorise les circuits courts, les agricultures biologiques et raisonnées et le terroir.

Le quartier Préfecture se pare de deux nouvelles adresses qui valent le détour : **Sarment**, bar et cave à vins naturels où les assiettes à partager de produits frais et locaux accompagnent les traditionnelles planches de charcuterie et fromage et **A Moro**, authentique bistrot de quartier, qui propose une cuisine franco-italienne savoureuse et familiale.

Cantoche, c'est l'histoire de deux sœurs marseillaises, Julia et Louise, qui ont baigné dans la restauration depuis leur plus jeune âge. Elles ont ouvert rue Haxo un lieu de partage, convivial et généreux où elle propose une cuisine du midi dans une atmosphère colorée et vintage, avec une carte qui change tous les jours.

Le quartier de la rue de Lodi continue de se dynamiser et accueille deux nouveaux bistrot de quartier : **La Restanque**, où les maîtres mots sont plaisir, partage et convivialité, et **La Table du Café** qui propose une cuisine indémodable à travers une carte qui change toutes les 3 semaines.

Coté street food, **Bagnat Marseille** remet au goût du jour le sandwich provençal iconique, et un ancien kiosque à journaux se transforme en sandwicherie et épicerie italienne : chez **Gazette**, la puccia, pain italien originaire des Pouilles cuit au feu de bois et garni de produits locaux, est à l'honneur.

D'autres pépites gastronomiques s'ouvriront dans les prochains mois : **La Bao Family** et **La Bonne Fabrique** s'installeront dans le 1^{er} arrondissement. La pizzeria **Tripletta** prendra ses quartiers à Notre Dame du Mont. Pas loin, Cours Julien, s'ouvrira **Ginger Phoenix** du binôme à l'initiative du restaurant Gingembre. **La Casa Rubini** dans le 2^e arrondissement, mettra la focaccia à l'honneur. Et un **tiers-lieu gastronomique s'implantera sur la Canebière** ; porté par le collectif Le Plan de A à Z, il prendra la forme d'une cantine-café locavore et zéro déchet à tarifs raisonnés.

CASSIS

En plein cœur du Domaine Cassis Bodin, au milieu des vignes, s'est installé **Le Baïto**. À l'honneur, une cuisine aux saveurs méditerranéennes, gorgée de soleil, qui fait la part belle aux produits locaux. Issus du potager et de circuits courts, légumes, poissons et viandes sont cuits au brasero sous les yeux des convives. Le cadre est champêtre et élégant : on s'installe sur des bottes de paille chauffées pour l'apéro avant de se diriger vers sa table nappée dressée, vue sur le domaine et les vignes.

Pour la 3^e année consécutive, un chef des Bouches du Rhône a été élu "chef de l'année" par ses pairs.

Après Glenn Viel en 2020 et Alexandre Mazzia en 2021, c'est au tour de Dimitri Droisneau d'être élu chef de l'année 2022. Une nouvelle consécration pour le chef normand installé à Cassis qui a décroché une 3^e étoile pour son restaurant La Villa Madie quelques mois auparavant.

CARNET DE NOUVELLES ADRESSES (SUITE)

AIX-EN-PROVENCE

Fils d'un cultivateur maraîcher provençal, Christophe a appris très jeune que la qualité d'un produit était la clé d'un plat réussi. Après 25 ans d'expérience entre la France et l'étranger, dans de grands restaurants étoilés, il rend aujourd'hui hommage à son père, Yves, en alliant terroir et excellence dans les assiettes qu'il propose chez **Yves restaurant**, avec des produits frais, locaux et issus de l'agriculture biologique.

SALON-DE-PROVENCE

Dans son restaurant **L'Atelier de la Cheffe**, la jeune cheffe Caroline Lienart cuisine à la vue de ses clients parce que cela lui tient à cœur de garder le contact avec eux. Pour les plus aventuriers, un repas "à l'aveugle" est proposé, dont les inspirations internationales changent régulièrement selon les produits et arrivages saisonniers. Pour les autres, la carte présente deux entrées, deux plats et deux desserts qui changent tous les 3 jours, au gré des envies de la cheffe et des produits de saison.

Dans le cadre chaleureux d'un bâtiment datant de 1903 ou sur la terrasse fleurie, à deux pas du centre-ville de Salon, La Pâtisserie - Salon-de-thé **La Tribu des Gourmands** est la nouvelle adresse pour les becs sucrés. Ivan Barès, artisan passionné, transmet aux amateurs son amour des classiques de la Pâtisserie française ainsi que son enthousiasme pour de nouvelles associations de goûts, de textures et de saveurs. L'établissement propose également des expositions, rencontres avec des libraires et concerts de Jazz.

ARLES

Céline Pham, cheffe nomade, a posé ses valises dans une petite chapelle du XIII^e siècle dans le centre-ville d'Arles pour ouvrir son premier restaurant fixe, **Inari**. Dans la salle chaleureuse aux murs de pierre et au sol orange vif, les tables en bois brut donnent sur la cuisine ouverte où Céline et son équipe s'attachent à travailler des produits de saison. Une cuisine généreuse et maîtrisée, dans laquelle on retrouve l'héritage vietnamien de la cheffe.

ALPILLES

À Fontvieille, **La Table d'Estoublon** se réinvente. Dans la salle voûtée habillée de pierres blondes, les tapis et meubles d'époque voisinent désormais avec d'audacieuses touches design, les matières nobles côtoient les oliviers en pot dans un irrésistible mélange d'influences, à l'image de la cuisine du nouveau chef, Wim Van Gorp. Originaire d'Anvers dans les Flandres, il a été formé à la haute gastronomie auprès de grands noms. Après Monaco, Paris, Strasbourg et Tokyo, sa passion de la cuisine le ramène aujourd'hui dans le Sud

Aux Baux de Provence, Geneviève et Jean-André Charial ont ouvert **La Chocolaterie Baumanière** avec Brandon Dehan, le Chef pâtissier de la table gastronomique. Dans un écrin gourmand au style "échope d'antan", Brandon Dehan crée et propose sa vision du chocolat dont la signature se veut pralinée. Tablettes, bonbons et confiseries attendent les gourmands dans ce nouveau lieu design et élégant.

LABEL ECOTABLE

De nouveaux restaurants labellisés Ecotable

Depuis 2019, Ecotable accompagne les restaurants dans leur transition écologique. De la mesure de l'impact environnemental au référencement des fournisseurs engagés en passant par la formation, Ecotable s'engage aux côtés des restaurateurs et valorise leur démarche durable par la labellisation.

De nouveaux restaurants ont obtenu le label cette année : La Mercerie, le Présage, Mariposas, Hododa, Pétrin couchette, Gérardh, le Livingston, Des Côtés Cafés... élevant à 18 le nombre de restaurants labellisés dans les Bouches-du-Rhône. À Marseille, l'Office de tourisme a lancé un programme qui a pour ambition d'aider logistiquement et financièrement 60 restaurateurs de la zone touristique de Marseille dans leur transition vers la labellisation Ecotable

Au grand air

OENOTOURISME

LE CHÂTEAU DES TROIS SAUTETS, L'HISTOIRE FAMILIALE D'UNE DOUBLE PASSION : L'ÉLEVAGE CAPRIN ET LA VITICULTURE

L'histoire du Château des Trois Sautets, nouveau domaine AOC Palette, remonte à 2006, lorsque Laurence Chaullier s'y installe comme chevrrière, avec un élevage de chèvres du Rove exclusivement. C'est elle qui a transmis à ses fils la passion de la terre et cet engouement pour le monde agricole. Thomas, Matthieu et Nicolas se lancent alors dans la viticulture. Entre la plantation des premiers cépages et la confection des premières bouteilles disponibles aujourd'hui, il aura fallu plus de 6 ans. Cela s'explique par la typicité du vignoble, majoritairement constitué de restanques. Le trio dynamique qui travaille actuellement à la conversion en agriculture biologique de leurs terres, accueille les visiteurs pour des visites et dégustations de vins et fromages face à la Sainte Victoire.

<https://www.chateaudestroissautets.com/>



© Cova Productions

AGRITOURISME

FERME AGRO-ÉCOLOGIQUE AÏOLI CAGANIS, MARTIGUES

Aïoli-Caganis, première ferme agro-écologique de la Côte Bleue, a ouvert ses portes dans la plaine agricole de Saint-Pierre-les-Martigues, à deux pas du littoral. Sur un ancien terrain agricole en friche depuis plus de 20 ans, Fanny et Christophe ont mené à bien leur projet d'une agriculture de qualité, raisonnée et conduite selon le principe de la permaculture, dans le respect de l'incroyable biodiversité locale, et privilégiant les circuits courts. L'activité agricole est complétée par une démarche pédagogique et innovante en faveur de la préservation de la biodiversité. Un parcours avec un ensemble de panneaux visant à informer et sensibiliser est en projet.

<https://aioli-caganis.fr/>

LA PETITE FERME DE SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE : UNE NOUVELLE OFFRE TOURISTIQUE TERRITORIALE DURABLE

Initiative portée par un collectif de 40 agriculteurs sous forme d'association, la petite ferme de Saint-Rémy a pour ambition de sensibiliser et éduquer à l'environnement, au développement durable et à l'alimentation par le biais d'activités pédagogiques et pratiques. Autonome en eau et électricité, la ferme rassemble 40 hectares de cultures de fruits et légumes bios, des herbes aromatiques, un jardin pédagogique d'un hectare, des animaux et un point de vente des produits. Lieu d'accueil collectif, de partage et de découverte du monde rural et agricole, la petite ferme de Saint-Rémy a été créée avec la volonté de toucher le plus grand nombre.

<https://www.lapetitefermedesaintremy.fr/>

BALADES



© P. Merle

BALADE SONORE SUR L'ÉTANG DE BERRE, ISTRES

À la croisée de la randonnée et du culturel, le voyage sonore "Expédition Pamparigouste - Cap sur Istres" invite à (re) découvrir les rives de la lagune de l'Étang de Berre. Coproduite par le Bureau des guides du GR 2013 et l'Office de tourisme d'Istres, celle-ci a pour point de départ la disparition de l'Étang de Berre dans la réédition de l'atlas routier Michelin 2015. Un équipage hybride d'artistes, riverain(e)s et scientifiques se réunit pour voir ce qui se cache derrière cette disparition et part à la recherche de Pamparigouste, une île cachée que les anciennes légendes situent quelque part sur l'Étang de Berre. Le récit de cette enquête, qui mêle histoire, indications géographiques et témoignages, s'écoute en marchant tout en invitant à la contemplation.

<https://www.istres-tourisme.com/expedition-pamparigouste-cap-sur-istres-balade-sonore-sur-l-etang-de-berre.html>

NOUVEAU SENTIER DE DÉCOUVERTE DU BOLMON, MARIGNANE

Une nouvelle promenade de découverte avec platelage a vu le jour au bord de l'étang de Bolmon, site naturel remarquable. Dotée de 3 observatoires et d'abris sur le parcours, celle-ci permet aux promeneurs d'observer la faune et la flore et de s'informer au moyen de panneaux pédagogiques. Classé Natura 2000 et ZNIEFF (Zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique), l'étang de Bolmon, espace naturel réhabilité, révèle aujourd'hui toute sa richesse.

Accessible aux personnes à mobilité réduite.

<https://www.tourisme-marignane.com/laissez-vous-surprendre/une-ville-aux-portes-de-la-nature/le-sentier-de-platelage-du-bolmon/>



© OT: Marnigane

À moi la culture

INAUGURATION D'UN NOUVEAU PAVILLON ARCHITECTURAL AU CHÂTEAU LA COSTE, LE PUY-SAINTE-RÉPARADE

Un nouveau pavillon dessiné par le grand architecte brésilien Oscar Niemeyer a été inauguré au Château La Coste. Elaboré entre 2010 et 2013, ce projet est le dernier dessiné par l'architecte Pritzker Prize 1988 avant sa disparition et son ultime cadeau à la France, un pays qui lui était cher. Erigé au cœur d'un vignoble de Vermentino, le nouveau pavillon abrite un espace d'expositions et un auditorium. Tout en courbes et emblématique de l'architecture organique et sensuelle de Niemeyer, il épouse parfaitement le vignoble vallonné de ce coteau provençal.

<https://chateau-la-coste.com/fr/>

OUVERTURE D'UN CENTRE D'ART CONTEMPORAIN À ISTRES

Polaris centre d'art a ouvert ses portes au cœur de la ville d'Istres, portant l'ambition de créer des liens durables avec les publics à travers des expériences à vivre et des expositions dans lesquelles l'art actuel entre en résonance avec le monde qui l'entoure. Les missions de l'établissement métropolitain s'articulent autour de deux axes : l'exposition de la création vivante et des actions de transmission, de diffusion et de formation à l'art, notamment contemporain.

<https://fr-fr.facebook.com/centredart.istresouestprovenceatampmetropole.fr/>

NOUVEAU LIEU D'EXPOSITIONS D'ENVERGURE À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Dans un hôtel particulier du XVII^{ème} siècle complètement restauré, s'ouvrira en avril l'espace Hôtel de Lagoy. Ce site, qui accueillera des expositions réalisées par l'agence Templar Presse Productions, a l'ambition d'être l'un des écrans culturels du territoire, où l'élégance et l'esprit se rencontrent. L'exposition d'inauguration, présentée en avant-première européenne à Saint-Rémy-de-Provence, rendra hommage à Marilyn Monroe, icône absolue de la pop culture mondiale. Les expositions suivantes mettront à l'honneur d'autres grandes figures de l'Histoire : Audrey Hepburn, Joan Miró, le couple Kennedy ou encore David Bowie.

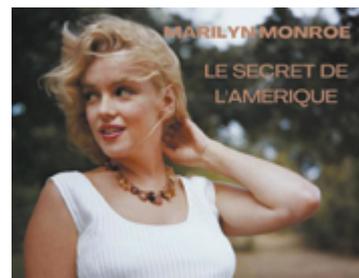
<https://espace-hoteldelagoy.com/>



Château La Coste, Le Puy-Sainte-Réparate



Centre d'art contemporain, Istres



Espace Hôtel de Lagoy, St-Rémy-de-Prov.

REGAINS ET SIECLE, DEUX NOUVEAUX LIEUX INITIÉS PAR LE PARTI POÉTIQUE SUR LE PAYS D'ARLES

Depuis sa création en 2003, le Parti Poétique, fondé par Olivier Darné, plasticien et apiculteur urbain, développe des projets artistiques pluridisciplinaires grande nature qui articulent les thèmes nature, culture et nourriture. En 2023 le Parti Poétique ouvrira deux nouveaux lieux sur le territoire du Pays d'Arles. Dans la Plaine de Crau, Regains, campus de recherche sur le vivant, sera un véritable hospice de biodiversité au travers d'une ferme agro-écologique. Il intégrera un espace de travail et d'accueil de chercheurs, artistes et chefs en résidence. Regains sera prolongé par un lieu de diffusion dans le Centre d'Arles, Siècle, qui accueillera deux espaces d'expositions liées à la biodiversité, des ateliers de création, ainsi qu'un restaurant respectueux des saisons et d'une cuisine durable.

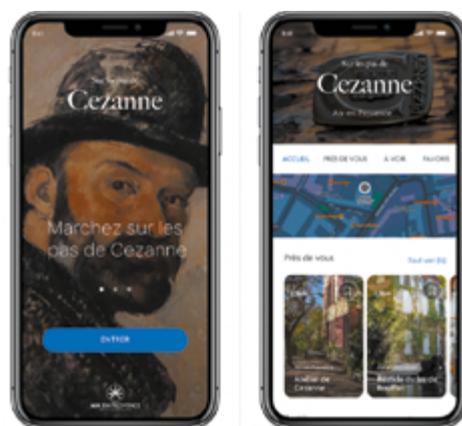
<https://www.parti-poetique.org/les-lieux/regains/>



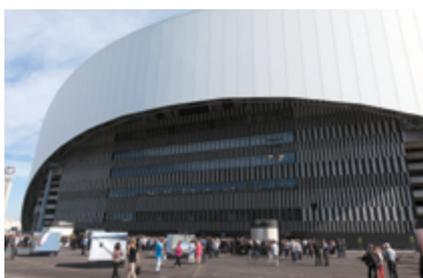
MARCHER SUR LES PAS DE CEZANNE EN RÉALITÉ AUGMENTÉE

L'Office de tourisme d'Aix-en-Provence propose de vivre une expérience inédite et innovante autour du peintre Paul Cezanne avec son smartphone. L'itinéraire pédestre balisé par les fameux clous estampillés "C" invitant à marcher sur les pas de Cezanne s'expérimente maintenant en version digitale : le visiteur découvre les œuvres du peintre en réalité augmentée dans les différents sites où celui-ci a planté son cheval. Application disponible sur l'Apple Store et le Google Play Store

<https://www.cezanne-en-provence.com/application-cezanne/>



Mouillez le maillot



Stade Orange Vélodrome, Marseille



Marseille

MARSEILLE VILLE HÔTE DE LA COUPE DU MONDE DE RUGBY 2023

Du 8 septembre au 28 octobre 2023, la France accueillera la Coupe du Monde de Rugby France 2023, 10^e coupe du monde de l'Histoire. Ville hôte de la coupe du monde de rugby 2007 en France, Marseille a été à nouveau retenue pour faire partie des 10 villes hôtes de la compétition. La cité phocéenne accueillera au Stade Orange Vélodrome 6 matchs dont 2 quarts de finale.

- > Angleterre - Argentine : Samedi 9 septembre
- > Afrique du Sud - Écosse : Dimanche 10 septembre
- > France - Afrique 1 : Jeudi 21 septembre
- > Afrique du Sud - Asie/Pacifique 1 : Dimanche 1er octobre
- > Quart de finale 1 > 1^{ère} Poule C - 2^e Poule D : Samedi 14 octobre
- > Quart de finale 3 > 1^{ère} Poule D - 2^e Poule C : Dimanche 15 octobre

HORIZON J.O 2024 : LA PROVENCE, TERRE DE SPORTS NAUTIQUES

De la Camargue à la baie de la Ciotat en passant par la rade de Marseille et l'étang de Berre, la Provence, terre de sports par excellence, regorge de sites exceptionnels propices à la pratique des sports nautiques, comme le confirme l'accueil des épreuves de voile des Jeux Olympiques 2024 à Marseille. En prévision de ces derniers, de nombreuses équipes internationales viennent prendre leurs repères et s'entraîner dans la rade de Marseille ou au Jaï, mythique spot de glisse à Marignane, labellisée Terre de Jeux 2024.

Ainsi, cette année plus que jamais, la Provence se découvre sur l'eau, en mouillant le maillot ! Voile, mais aussi kayak, paddle, kite surf, canoë, wake board ou encore wingfoil, des Saintes Maries de la Mer à La Ciotat, en passant par Marseille, Martigues, Istres ou Saint-Chamas, les sports nautiques s'apprécient en Méditerranée ou sur l'Étang de Berre.

LE PAYS D'AUBAGNE ENRICHIT SON OFFRE DE CIRCUITS DE SPORTS OUTDOOR

Le Pays d'Aubagne et de l'Etoile et ses massifs sont un terrain de jeu exceptionnel pour les amateurs de sports outdoor. Dans le cadre du partenariat initié avec le Groupe Rossignol en 2021 et son dispositif "On Piste", le Pays d'Aubagne et de l'Etoile étoffe son offre d'activités outdoor avec 6 nouveaux parcours VTT et 10 nouveaux parcours trail. Ces parcours seront prochainement disponibles sur l'application On piste. 2 nouveaux parcours cyclo sont en préparation.

2- VIVRE L'EXPÉRIENCE PROVENCE

Vivre l'Expérience Provence, c'est privilégier la découverte du territoire sous un jour nouveau, explorer ses multiples facettes et prendre le temps d'en découvrir la richesse dans toute sa diversité, en s'engageant à une découverte respectueuse de la nature et des habitants.

C'est une invitation à aller à la rencontre des locaux. Les artisans, les producteurs, les restaurateurs, les entrepreneurs... toutes celles et ceux qui font la Provence et s'attachent à perpétuer les traditions, préserver les savoir-faire, mais qui s'enthousiasment aussi à innover, expérimenter, créer.

C'est donner une place centrale à la rencontre, au partage, à la transmission et à la convivialité pour vivre des expériences sincères et authentiques, dans une démarche durable, solidaire, inclusive.

S'aventurer hors des sentiers battus

La Provence regorge de richesses qui en font sa renommée. Mais c'est aussi un territoire doté de trésors insoupçonnés, une terre qui offre la possibilité de faire un pas de côté pour explorer des chemins de traverse, peu empruntés et découvrir une Provence moins prévisible, inattendue, surprenante.

© Shutterstock / TravelView



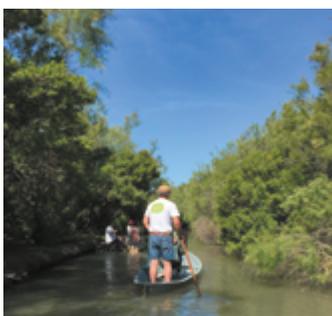
EXPLORER LES VILLAGES MÉCONNUS DE PROVENCE

Impossible d'imaginer la Provence sans visualiser ses petits villages pittoresques, riches de leur histoire et de leur patrimoine. Si certains, à l'image des Baux de Provence ou de Saint-Rémy-de-Provence, bénéficient d'une forte notoriété, nombre d'entre-eux, bien moins réputés, méritent tout autant le détour. Cornillon-Confoux, Jouques, Vaunevargues, Ceyreste, Maussane-les-Alpilles, Boulbon... autant de villages et hameaux qui, du Pays d'Aix aux Alpilles en passant par le pays Salonnais, invitent à un nouveau voyage en terre provençale.



MÊLER HISTOIRE ET BIODIVERSITÉ AU PARC DE LA POUDRERIE

Le Parc de la Poudrerie, c'est l'histoire d'un site industriel du XVII^e siècle devenu espace naturel exceptionnel. A cheval sur les communes de Miramas et de Saint-Chamas s'étend sur 118 hectares le site de l'Ancienne Poudrerie Royale, une manufacture de poudre noire et d'explosifs qui a fermé ses portes en 1974. Le lieu inoccupé pendant une trentaine d'années a vu se développer une végétation remarquable par sa diversité. Acheté en 2001 par le Conservatoire du littoral, il est aujourd'hui un parc naturel protégé, ouvert au public. 130 espèces d'oiseaux sont répertoriées et des aménagements de sentiers permettent de découvrir les zones humides, sèches et salines, à pied ou en vélo.



EMBARQUER À BORD D'UN NÈGO-CHIN POUR UNE EXPÉRIENCE HORS DU TEMPS

Le nègo-chin est une barque à fond plat idéale pour les eaux peu profondes, qui était utilisée principalement par les pêcheurs et les chasseurs. L'Association Protection des Traditions Locales, en partenariat avec l'Office de tourisme de Port-Saint-Louis-du-Rhône, propose de découvrir cette embarcation unique et typiquement provençale grâce à des balades insolites et commentées le long du bras mort du Rhône. Une belle manière de reconnecter avec la nature et découvrir la faune et la flore inaccessible à pied.

© B. Bechet



FRANCHIR LES PORTES DES MOULINS À HUILE PROVENÇAUX

Si l'huile d'olive, ingrédient phare de la cuisine provençale, est connue de tous, le savoir-faire lié à sa production qui a façonné le territoire et le paysage des Bouches du Rhône, l'est beaucoup moins. Pour en découvrir l'histoire et les secrets, rien de mieux que de pousser la porte des moulins à huiles familiaux et d'y rencontrer les producteurs locaux dont la passion se transmet de génération en génération. Le Mas Saint-Jean à Fontvieille, le Mas de la Tapi et le Moulin Saint Michel à Mouries, le Moulin de Maître Cornille à Maussane, le Moulin Castelas aux Baux de Provence, le Moulin Saint Joseph à Grans ou encore le Moulin du Calanquet à Saint-Rémy-de-Provence, autant de lieux riches d'histoires à partager.

© E. Dautanr

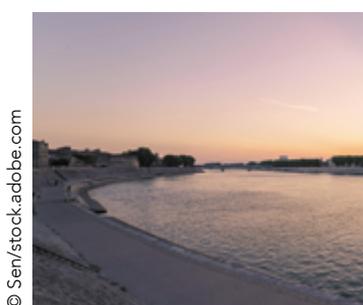


PARCOURIR LE GR® DE PAYS "SENTIER PROVENCE, MINES D'ÉNERGIES"

Traversant 14 communes entre le Pays d'Aix et le Pays d'Aubagne et de l'Etoile, le sentier est découpé en 3 itinéraires (42 km, 45 km et 65 km) complétés de 13 boucles locales. Ces balades inédites sont l'occasion de sillonner l'ensemble du bassin minier de Provence entre panoramas industriels patrimoniaux et paysages naturels remarquables. De la formation du charbon il y a 70 millions d'années aux énergies nouvelles, l'histoire du bassin minier se révèle un pas après l'autre sur des panneaux explicatifs situés dans chaque commune.

Itinérance douce : prendre le temps

La Provence est par essence un territoire qui invite à ralentir, à se mettre à son rythme, celui de la douceur (de vivre). Prendre le temps de se laisser porter, de déconnecter et explorer le territoire à un autre tempo, plus lent, pour être à même de s'en imprégner véritablement. A pied, à vélo, en train ou sur l'eau, la Provence se révèle sous un jour nouveau et se vit avec quiétude et sérénité.



© Sen/stock.adobe.com

TOURISME FLUVIAL : DE TARASCON À MARTIGUES, LA PROVENCE AU FIL DU RHÔNE

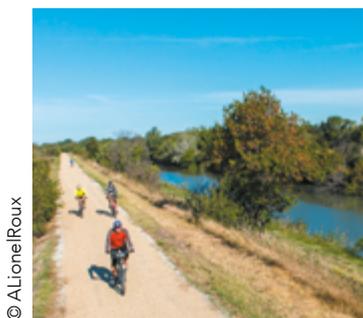
Sur le Rhône, la Provence se laisse découvrir différemment, avec un regard nouveau, à un autre rythme, celui du fleuve et de la contemplation. Une invitation à s'émerveiller autrement de ses paysages, de ses richesses naturelles et de son patrimoine. 4 escales jalonnent ce parcours fluvial : Tarascon la Légendaire, Arles la Créative, Port-Saint-Louis-du-Rhône l'Inattendue et Martigues la Lumineuse, autant de portes d'entrée sur une Provence aux multiples visages, un territoire authentique, surprenant, riche de sa diversité naturelle et culturelle.



© Shutterstock / voyageur8

SILLONNER LA CÔTE BLEUE EN TRAIN (ET À PIED !)

La Côte Bleue, c'est 22 km de côtes naturelles, entre le petit port de l'Estaque et Martigues, dans un paysage unique, sauvage et bien préservé. Constituée d'une succession de falaises, de petits ports, de criques bordées de pins et de calanques plongeant dans une eau turquoise, la Côte Bleue se savoure sans voiture. Pour l'arpenter tout en douceur et en saisir le caractère exceptionnel, rien de mieux que de monter à bord du petit train de la Côte Bleue, une ligne de chemin de fer accrochée au flanc de la chaîne de l'Estaque, ouverte en 1915. Parcourant l'un des plus impressionnants panoramas sur la Méditerranée, le trajet compte 7 gares, 23 tunnels, 2 ponts et 18 viaducs, dont quatre labellisés "Patrimoine du XX^e siècle".



© ALionelRoux

ARPENDER LA CAMARGUE À VÉLO AVEC LA VIARHÔNA

Le vélo est indéniablement le meilleur moyen de parcourir la Camargue pour apprécier pleinement ses paysages et prendre le temps d'observer sa faune et sa flore. Nombreuses sont les voies cyclables sur son territoire. La ViaRhôna, itinéraire cyclable qui relie le Lac Léman à la Méditerranée en suivant le Rhône, en fait partie. Depuis le pont Van Gogh au sud d'Arles jusqu'à la plage Napoléon à Port-Saint-Louis-du-Rhône, le parcours emmène les cyclistes à travers le Parc naturel régional de Camargue. A ne pas manquer sur le chemin : le hameau de Mas Thibert, la Réserve naturelle des Marais du Vigueirat, ou encore le Domaine Attilon, un vignoble engagé en agriculture biologique.



© R. Cintas-Florès

UNE INVITATION À PRENDRE LE TEMPS : LA ROUTO GR® 69, SUR LES CHEMINS DE TRANSHUMANCE

Les anciens chemins de transhumance, rythmés par le passage des troupeaux, ont longtemps relié les territoires et les hommes. Le GR®69 La Routo® qui s'étend des plaines de Camargue et de Crau à la vallée de la Stura en Italie, invite à emprunter ces chemins bien souvent tombés dans l'oubli, sur les traces des troupeaux ovins, en s'appuyant sur les anciennes drailles et carraires, pour découvrir leur histoire ainsi qu'une pratique toujours vivante, celle de la transhumance. Dans les Bouches du Rhône, l'itinéraire relie Arles à Vauvenargues en passant par Maussane, Aureille, Salon-de-Provence, Pelissanne, Éguilles et Aix-en-Provence.

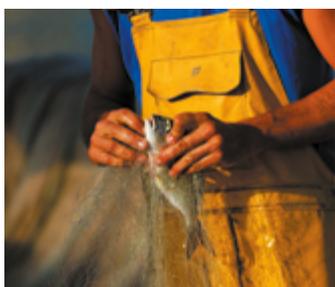
Aller à la rencontre des locaux

Découvrir le territoire par ceux qui l'habitent, le connaissent et le font vivre est le meilleur moyen de l'appréhender avec authenticité et d'en saisir toute la richesse. Au contact des locaux, passionnés et passionnants, la Provence se dévoile dans la transmission, le partage et la convivialité.



S'INVITER À LA FERME : CUEILLETTE, DÉGUSTATION ET NUIT AU GÎTE À LA FERME DE CABRIÈRES

Marjorie et Adrien ont effectué en 2012 une reconversion professionnelle pour faire revivre une ferme familiale datant du XVI^e siècle. La ferme de Cabrières était née, une ferme spécialisée dans la culture de fruits rouges et de plantes aromatiques issus de l'agriculture biologique, récoltés à la main et transformés sur place en sorbets, sirops et confitures. Engagés à travailler uniquement en circuits courts avec les acteurs locaux, Marjorie et Adrien s'attachent aussi à transmettre leur passion aux visiteurs qu'ils accueillent pour des visites, des cueillettes et dégustations de produits. Et pour prolonger l'expérience, un gîte est à disposition de celles et ceux qui souhaitent dormir à la ferme.



© C. Fassanaro

SE METTRE DANS LA PEAU D'UN PÊCHEUR : IMMERSION TOTALE AVEC SERGE PIRO À CARRY-LE-ROUET

À l'âge de 4 ans, Serge Piro démaillait déjà ses premiers poissons. Il est aujourd'hui l'un des derniers pêcheurs professionnels de Carry-le-Rouet et le seul à emmener les touristes sur son bateau de pêche traditionnel pour leur faire découvrir le monde de la mer et de la pêche, son quotidien. Une aventure qui allie balade en mer, initiation au métier de la pêche artisanale et découverte de la faune et de la flore méditerranéenne, une expérience qui permet de mieux saisir les enjeux de préservation des fonds marins.

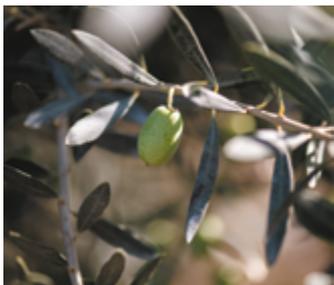


© J.E. Roche

S'INITIER AU TRAVAIL DE MANADIER AU MAS SAINT-GERMAIN EN CAMARGUE

Le Mas Saint Germain, c'est une histoire de famille, une passion qui se transmet depuis six générations. Eleveurs de chevaux de race Camargue depuis 1955 et de taureaux Camargue depuis 1990, ils cultivent également du riz, du blé, des lentilles et du foin en agriculture biologique. Le mas authentique datant du XVII^e siècle, a conservé ses bâtiments traditionnels aujourd'hui transformés en gîtes pour accueillir les visiteurs. Parce qu'il leur tient à cœur de préserver les traditions et transmettre leur passion, Pierre, Monique et leurs enfants proposent notamment une initiation au travail de manadier. De la préparation des chevaux à la manipulation du bétail en passant par le tri des chevaux, c'est une véritable immersion dans un savoir-faire ancestral.

© C. Dutrey



ENTRER DANS LES COULISSES DE LA FABRICATION D'HUILE D'OLIVE AU MOULIN D'ÉGUILLES

Au Moulin d'Éguilles, où la famille Serra-Tosia perpétue la tradition, tout le monde peut apporter ses olives, du professionnel avec une production s'élevant en tonnes au particulier possédant un unique olivier. Chaque année, ce sont près de 5000 oléiculteurs qui confient leur production à Rodolphe, Nathalie et Robin, qui s'occupent du reste. Ouvert à toutes et à tous, le Moulin propose des visites pour découvrir les coulisses de ce savoir-faire ancestral.

© C. Dutrey



SE FAMILIARISER AVEC LA FLORE PROVENÇALE AU MAS DES COLLINES AVEC OLIVIER, FONTVIEILLE

Au Mas des Collines, Maison d'hôtes familiale, Olivier Thiboeuf-Serre, chef cuisinier de métier, mais aussi guide naturaliste spécialisé dans les plantes et fleurs sauvages, et surtout véritable passionné de biodiversité, propose des ateliers pour découvrir les fleurs et plantes sauvages du coin. Une approche de la flore via ses origines, ses migrations, ses histoires, la magie, la mythologie, ses vertus alimentaires, médicinales et ce qu'elles nous indiquent lorsqu'elles poussent à cet endroit précis. Des promenades dans le parc des Alpilles suivies d'ateliers cuisine avec les plantes récoltées sont également proposées.

Consommer local

Des artisans et producteurs aux restaurateurs et entrepreneurs, nombreux sont ceux qui ont à cœur de préserver les traditions et savoir-faire, valoriser les produits locaux, travailler en circuits courts et innover dans une démarche écoresponsable. Faire le choix de consommer local, c'est non seulement découvrir la richesse, la diversité et la créativité du territoire, mais également soutenir ces initiatives et favoriser l'économie locale.



© AdobeStock / ronstik

SAVOIR-FAIRE PROVENÇAL ET CRÉATIVITÉ : LE CREDO DE LA BRASSERIE AQUAE MALTAE

Depuis 2015, Flavien, Georges et François, jeunes artistes-brasseurs passionnés, fabriquent une bière à partir d'ingrédients issus du pays d'Aix et de l'agriculture biologique. Dans une démarche d'innovation constante, ils expérimentent avec créativité, affinent au fil des brassins et conçoivent des bières singulières et variées mais toujours artisanales, bio, locales et écologiques. Convaincus de la nécessité de produire de manière responsable, ils s'engagent tout au long du processus de fabrication à laisser l'empreinte écologique la plus modeste possible



© B. Béchet

LA PERLE DE CAMARGUE DU PRODUCTEUR BIO CAMARGUE COQUILLAGES

En terre de Camargue, là où la mer et le fleuve se rencontrent, est née La Perle de Camargue®, une huître d'une saveur exceptionnelle. Huître diploïde, elle est naturelle et produite de manière artisanale par Camargue Coquillages, seul producteur d'huîtres et de moules labellisé agriculture biologique en PACA. Engagés dans une démarche de sensibilisation pour le respect de l'environnement, de la biodiversité marine et du bien-être de l'animal auprès des visiteurs et des clients, Daniel et Maria Nieves Castejon s'attachent à faire découvrir la Perle de Camargue® à travers la visite de la cabane ostréicole et l'atelier de conditionnement, la participation à un atelier 'collage d'huîtres' et le plaisir de sa dégustation.



PÂTES MADE IN PROVENCE : LE MOULIN MAS DE DAUDET ET LE PASTIER DE PROVENCE

Des pâtes locales, artisanales, fabriquées dans le respect de l'environnement par deux producteurs locaux, au cœur d'exploitations familiales. A Fontvieille, le Moulin Mas de Daudet est une institution de pères en fils. 5 générations s'y sont succédées et travaillent encore aujourd'hui le blé dur pour produire 3 variétés de pâtes : les dentello, les creste de gaù et les coquillages.

Le Pastier de Provence, c'est une histoire d'amour entre le producteur Jean-Marc Malet et ses 15 hectares de céréales cultivées bio : des céréales anciennes comme le blé dur, le blé tendre florence aurore, le petit épeautre ou encore le khorasan qu'il transforme en torsades, radiatores ou coquillettes grâce à un moulin Astrié.



SAVONS TRADITIONNELS 100% NATURELS AU SAVONNIER DES CALANQUES

Passionné par sa terre natale provençale, Philippe a créé Le savonnier des calanques, une savonnerie artisanale dans laquelle il fabrique des savons solides 100% naturels à base d'huile d'olive à forte concentration, dans la plus pure tradition du savon de Marseille. Philippe se diversifie avec d'autres produits cosmétiques naturels tels que des huiles sèches hydratantes, des baumes, des shampooings solides ou encore des déodorants qu'il fabrique aussi artisanalement. Afin de privilégier le circuit court, il récupère l'huile d'olive dans les moulins traditionnels de la région.



DU MARCHÉ À L'ASSIETTE, CHEZ GERARH, TABLE LOCAVORE, BIO ET ÉCORESPONSABLE

Gérard Habib, chef engagé basé à Marseille, propose dans son restaurant Gerarh une cuisine locavore et bio qui évolue au fil des saisons, accompagnée par une sélection de vins de la région, issus de l'agriculture biologique. Avec son offre 'Du marché à l'assiette', il invite à approfondir encore l'expérience locavore : le mercredi matin, il propose de l'accompagner au marché paysan du Cours Julien pour rencontrer et échanger avec les producteurs locaux auprès desquels il se fournit, puis dans son restaurant, savourer le menu élaboré par ses soins avec les produits sélectionnés au marché.

3- AGENDA

Avec ses 300 jours de soleil par an et son climat propice à la douceur de vivre, la Provence se visite toute l'année. Territoire dynamique en toute saison, de nombreux rendez-vous rythment chaque période : culturels, festifs, sportifs, gourmands ou plus traditionnels, il y en a pour tous les goûts !

AGENDA 2023

DU 28 JANVIER AU 28 MAI 2023

A moi la culture - **Exposition David Hockney** - Collection de la Tate au Musée Granet, Aix-en-Provence
<https://www.museegranet-aixenprovence.fr/expositions/david-hockney>

DU 31 JANVIER AU 11 FÉVRIER 2023

A moi la culture - **Les Elancées, Festival des Arts du Geste** 25^e édition, Istres, Miramas, Fos-sur-Mer, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Grans et Cornillon-Confoux

DU 24 FÉVRIER 2023 JUSQU'EN JANVIER 2024

A moi la culture - **Exposition 'De Vermeer à Van Gogh** : les Maîtres Hollandais' aux Carrières de Lumières, Les Baux de Provence. Programme court : Mondrian, l'architecte des couleurs
<https://www.carrieres-lumieres.com/>

DU 7 MARS AU 14 JUIN

A moi la culture - **Exposition Irréductibles beautés** au Polaris Centre d'Art à Istres
Une exposition mettant à l'honneur les femmes artistes qui relient les notions de beauté et de liberté, par une réinscription du corps au féminin dans l'art et dans la représentation du monde.

JUSQU'AU 26 MARS 2023

A moi la culture - **Exposition Yves Klein, intime** au Centre Caumont, Aix-en-Provence
<https://www.caumont-centredart.com/fr/yves-klein>

DU 25 MARS AU 2 AVRIL 2023

Sous toutes les coutumes - **Festival Indus3days** Gardanne
Événement qui invite à découvrir les savoir-faire du territoire et rencontrer des professionnels passionnés par leur métier. Une porte ouverte sur des techniques, des procédés et des technologies propres aux entreprises de secteurs.
<https://indus3days.fr/>

JUSQU'AU 10 AVRIL 2023

A moi la culture - **Exposition Nature humaine - Humaine nature** à la Fondation Van Gogh, Arles
<https://www.fondation-vincentvangogh-arles.org/>

JUSQU'AU 16 AVRIL 2023

A moi la culture - **Exposition Ghada Amer** MUCEM, Marseille
<https://www.mucem.org/programme/exposition-et-temps-forts/ghada-amer>

DU 4 MAI AU 8 OCTOBRE 2023

A moi la culture - **Exposition Max Ernst** au Centre Caumont, Aix-en-Provence
<https://www.caumont-centredart.com/fr>

DU 17 AU 21 MAI 2023

Au grand air - **Festival de la Camargue et du Delta du Rhône**
Depuis sa création en 2004 à l'initiative de la ville de Port-Saint-Louis-du-Rhône, le Festival est un rendez-vous incontournable dédié à l'environnement, la biodiversité et la nature.
<https://festival-camargue.fr/>

DU 1^{ER} JUIN AU 1^{ER} OCTOBRE 2023

A moi la culture - **Exposition "Marilyn Monroe, le secret de l'Amérique"** à l'Espace Hôtel de Lagoy, Saint-Rémy-de-Provence.
<https://espace-hoteldelagoy.com/expositions>

DU 2 AU 4 JUIN 2023

Mouillez le maillot - Le Défi de Monte-Cristo Marseille

25^e édition de la course de natation en mer la plus importante d'Europe

<https://www.defimonte-cristo.com/fr>

DU 16 AU 18 JUIN 2023

Au grand air - Festival Marsatac Marseille

<https://marsatac.com/>

DU 16 JUIN AU 10 JUILLET 2023

A moi la culture - Festival de Marseille

Rendez-vous annuel de danse, théâtre et musique, qui mêle spectacles internationaux et créations locales.

<https://www.festivaldemarseille.com/>

DU 23 AU 26 JUIN 2023

Sous toutes les coutumes - Fêtes de la Tarasque Tarascon

Chaque année, les Fêtes de la Tarasque invitent à (re)découvrir Tarascon, ses légendes et ses grands personnages dont la vie au temps du Roy René

1^{ER} JUILLET 2023

Sous toutes les coutumes - Fête vénitienne Martigues

Depuis 1928, Martigues, surnommée la « Venise provençale » s'illumine lors du premier week-end de juillet.

1^{ER} JUILLET 2023

Passez à table - Championnat du Monde de Soupe au Pistou à Miramas

DU 4 AU 24 JUILLET 2023

A moi la culture - Festival international d'art lyrique d'Aix-en-Provence

www.festival-aix.com

JUILLET 2023

Au grand air - Festival Marseille Jazz des cinq continents

www.marseillejazz.com/

JUILLET 2023

Mouillez le maillot - Le Mondial La Marseillaise

Plus grande compétition mondiale de pétanque, à Marseille

<https://www.mondiallamarseillaiseapetanque.com/>

JUILLET 2023

Au grand air - Festival Les Suds à Arles

www.suds-arles.com/fr/

DU 3 JUILLET AU 24 SEPTEMBRE 2023

A moi la culture - Festival Les Rencontres de la photographie à Arles

<https://www.rencontres-arles.com/>

DU 7 OCTOBRE 2023 AU 7 JANVIER 2024

A moi la culture - Exposition "Audrey Hepburn, pour l'Amour de Dieu" à l'Espace Hôtel de Lagoy, Saint-Rémy-de-Provence.

<https://espace-hoteldelagoy.com/nos-evenements>

DU 18 JUILLET AU 22 AOÛT 2023

A moi la culture - **Festival international de Piano** de la Roque d'Anthéron
<https://www.festival-piano.com/>

AOÛT 2023

Au grand air - **Festival des Musiques du Monde** Tarascon

DU 8 SEPTEMBRE AU 28 OCTOBRE 2023

Mouillez le maillot - **Coupe du monde de rugby**
Marseille accueillera 6 matchs au stade Vélodrome, dont 2 quarts de finale
<https://www.rugbyworldcup.com/2023/>

DU 15 AU 17 SEPTEMBRE 2023

Passez à table - **Les Vendanges Etoilées** Cassis
Trois jours pour célébrer la gastronomie, l'art de la table et les vins de Cassis
<http://www.les-vendanges-etoilees.com/fr/>

OCTOBRE 2023

Mouillez le maillot - **Course Marseille-Cassis**
<https://www.marseille-cassis.com/fr/>

DU 8 AU 26 NOVEMBRE 2023

Sous toutes les coutumes - **Fête des Bergers et des Traditions** à Istres
Événement annuel incontournable qui rend hommage à la tradition provençale, à la transhumance et à la terre de la Crau.
<https://www.istres-tourisme.com/fete-des-bergers-et-des-traditions.html>

EN PRATIQUE

CONTACT PRESSE

Annick Bordeyne Attachée de presse

Email : abordeyne@myprovence.fr

Tél. : +33 (0)4 91 13 84 19

LES OUTILS

Le site www.myprovence.pro

Complet et personnalisé, il est destiné à la presse et aux professionnels du tourisme des Bouches-du-Rhône et met à leur disposition plusieurs outils :

- > L'espace presse qui rassemble nos dossiers et communiqué de presse dédiés à l'actualité Provence Tourisme et à celle de la Destination Provence.
- > La médiathèque avec 2000 images, libres de droit, qui peuvent être téléchargées pour illustrer vos articles de presse.
- > L'espace La Source pour s'abreuver de données sur le tourisme en Provence. Toutes nos études régulièrement mises à jour sont publiées dans cet espace.

Le site www.myprovence.fr

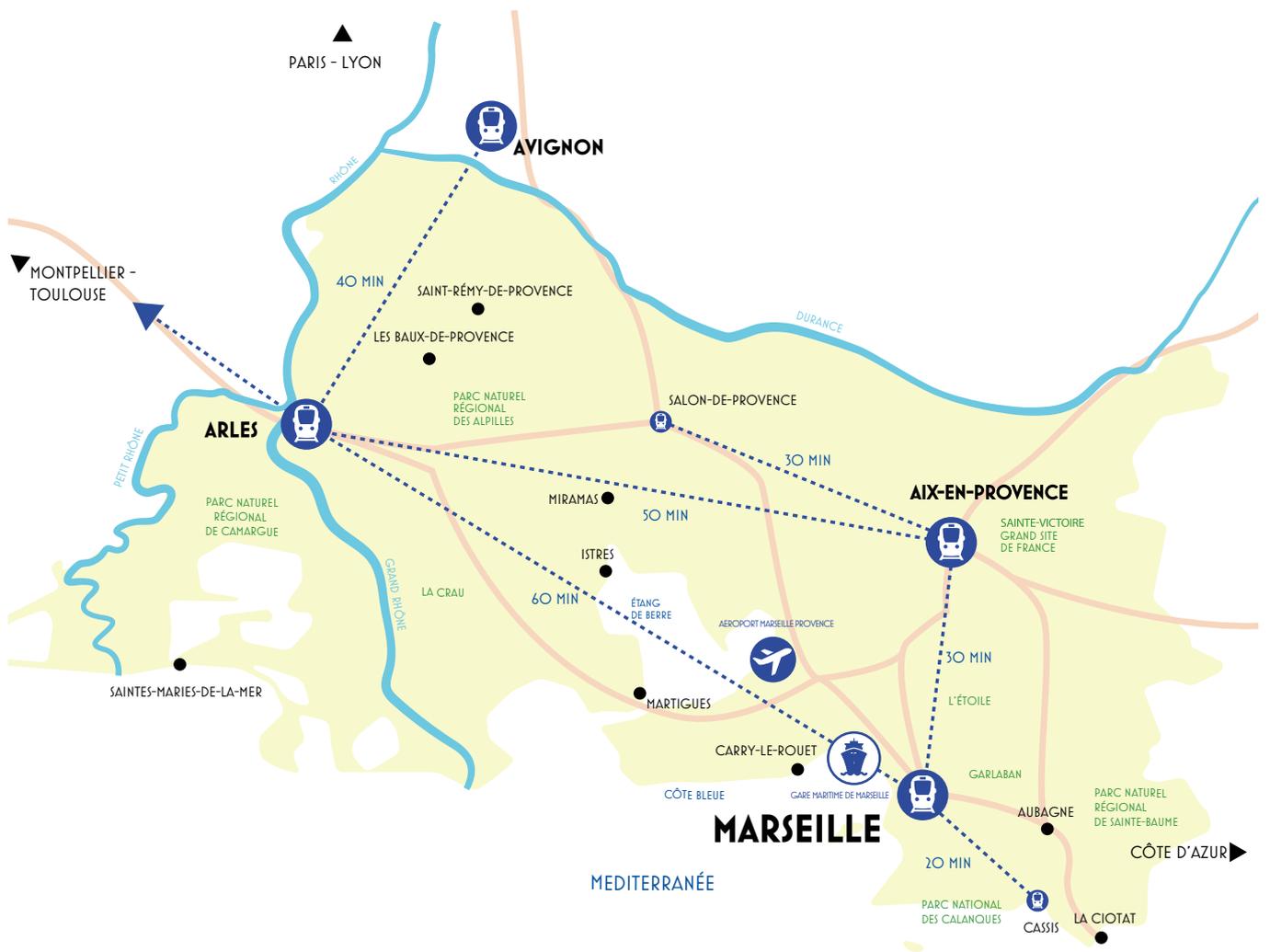
Média touristique incontournable des Bouches-du-Rhône, il concentre le meilleur de la destination sélectionné et raconté par Provence Tourisme, avec les offices de tourisme, les talents et personnalités qui incarnent le territoire. Sur www.myprovence.fr, à chacun de créer SA Provence, avec ses bonnes adresses, ses coins secrets, ses expériences à vivre...Toujours local, jamais banal !

 @myprovenceofficiel

 @myprovenceofficiel

 @myprovencepro

 Provence Tourisme



Missionné par le Département des Bouches-du-Rhône,
Provence Tourisme agit en faveur de la coordination
des acteurs et de l'attractivité de la destination.
A retrouver sur www.myprovence.fr

PROVENCE TOURISME
13 rue Roux de Brignoles
13006 Marseille
Tél. +33 (0)4 91 13 84 13
e-mail info@myprovence.fr
web www.myprovence.fr

