

Atypiques, gourmands, féériques les Dîners Insolites (Marseille Provence Gastronomie), reviennent sur le devant de la scène gastronomique dès le mois de Juillet !



Il y a des rendez-vous que l'on prend en avance, que l'on attend avec impatience et avec une certaine gourmandise ... Les Dîners Insolites reviennent en juillet 2022 ! Né de la volonté du Département des Bouches-du-Rhône, et porté par Provence Tourisme, ce qui devait être éphémère à l'occasion de l'année de la gastronomie en Provence en 2019, s'est peu à peu installé dans le paysage.

Voici donc la 3ème édition qui se prépare.

Marseille Provence Gastronomie 2022, propose une série d'événements culturels et festifs qui se tiennent tout au long de l'année et dont l'objectif est de valoriser la gastronomie en Provence par la culture du territoire, les traditions, et les modes de vie transmis de génération en génération. Parmi ces différents événements : Le Street Food Festival, Le Grand Banquet ou encore le Grand Repas.

Et bien sûr, les fameux Dîners Insolites.



Transmettre un peu de culture en partageant une identité culinaire

Dès le mois de juillet prochain, tels des confettis éparpillés sur le territoire, les Dîners Insolites viendront prendre place ici et là comme le symbole de la fête et des retrouvailles.

Plus que de simples repas, les Dîners Insolites sont des moments à part, hors du temps, des expériences singulières qui proposent aux visiteurs de partir à la rencontre du territoire de Provence dans ce qu'il a de plus beau, de plus authentique, de plus essentiel.

L'occasion de célébrer la gastronomie provençale et sa cuisine populaire qui touche quasiment au sacré, l'éloge fait à un territoire où tout est plus intense et où tous les sens sont exacerbés.

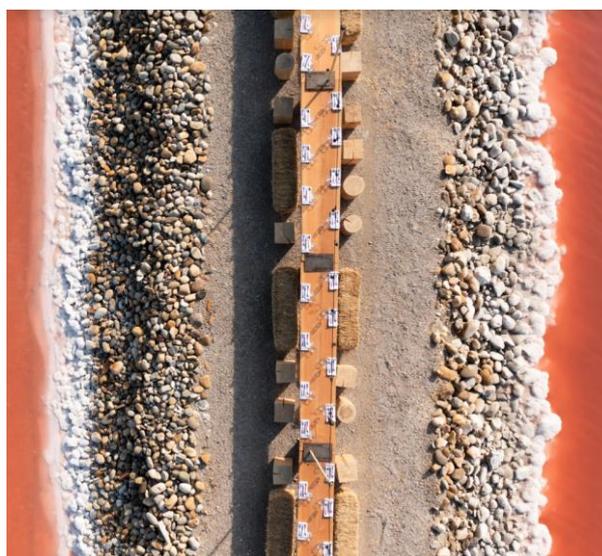
Ces banquets vont transporter les participants dans des décors à couper le souffle. De paysages naturels en monuments historiques, de sites industriels en domaines agricoles, les Dîners Insolites se tiennent toujours dans des lieux détournés de leur vocation première.

Chaque soir, un chef différent jouera de toutes les ressources pour faire naître l'émotion dans un menu unique. Les dîners insolites sont une création originale de Provence Tourisme réalisés par I.C.I - les Grandes Tables et le chef Emmanuel Perrodin.



Chefs confirmés ou en devenir, ils feront briller la gastronomie provençale

Qu'ils soient chefs étoilés ou reconnus, ou bien jeunes talents, ils ont tous en commun cet amour du terroir et du territoire, cette envie presque militante de faire reconnaître la gastronomie provençale, de la partager et de la revendiquer. Cette année, plus encore que les autres, MPG souhaite mettre à l'honneur des chefs engagés, des hommes et des femmes qui portent fièrement leur vision d'une alimentation responsable.



Cette année Les Dîners Insolites souhaite également mettre à l'honneur, ceux sans qui rien ne serait possible, les producteurs. Et plus particulièrement ceux qui font de leurs mains des produits hautement symboliques, les producteurs de pain et d'huile d'olive.

Cette année encore, **plus de 20 chefs et dates seront proposés** (ouverture de la billetterie en mai, les noms et lieux indiqués ci-dessous sont sous réserve de modification).

Parmi les chef.fe.s

Camille
Gilles
Mathew
Fabien
Lili
Sébastien
Fabien
Céline
Edouard
et Julie Chaix

Gandolfo
Serrus
Hegarty
Morréale
Gadola
Dugast
Torrente
Pham
Beaufils

Ils se produiront dans un décor unique le temps d'une soirée

Voici en avant-première quelques lieux :

- Le Château des Baux aux Baux de Provence
- La Centrale électrique de Châteauneuf-Les-Martigues
- ou encore le Domaine du Sauvage aux Saintes-Maries-de-la-mer.

Informations pratiques

Nombre de places par dîner : 130

Prix à partir de 70 euros

Programmation complète à venir prochainement, ouverture de la billetterie le 25/05

Plus d'informations [ICI](#)



Des dîners insolites plus responsables

Investir des lieux exceptionnels nécessite de prendre en compte leur caractère à la fois singulier et fragile. Être aussi proche, au cœur de la nature, exige le plus grand respect. Pour cette nouvelle édition des Diners Insolites 2022, Marseille Provence Gastronomie a pris plusieurs mesures, telles que la décision de ne plus utiliser de groupes électrogènes sur site, « Il faut simplement admettre qu'il n'y aura pas de plats servis chauds » explique Isabelle Bremond, Directrice Générale de Provence Tourisme. « Cette année, nous avons également fait appel à l'association Les ***Alchimistes***. Ils se chargeront sur l'ensemble des Diners Insolites de collecter les biodéchets puis de les transformer en composte ».