

Le Marché Marseille Méditerranée présente : La Table du Marché – Une expérience culinaire unique alliant qualité, découverte et partage.

Depuis 2017, le Marché Marseille Méditerranée, anciennement connu sous le nom de MIN des Arnavaux, a entamé une transformation majeure pour offrir une expérience inédite tant aux Professionnels qu'au Grand Public. Aujourd'hui, conscient de l'importance que les consommateurs accordent à la qualité et à la provenance des produits, le Marché Marseille Méditerranée est fier d'annoncer le lancement d'un nouveau projet phare : La Table du Marché.

La Table du Marché se présente comme un atelier d'exception dédié à la découverte et au partage, où convivialité rime avec excellence. Avec une capacité d'accueil de 20 personnes assises et pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes debout lors de cocktails dinatoires, cet espace chaleureux est conçu pour offrir une expérience gustative mémorable.

Au cœur de cette expérience, les Chefs des Maitres Cuisiniers de France mettent en valeur les produits locaux et de saison avec leur talent exceptionnel.

La Table du Marché propose une gamme variée de formats pour satisfaire tous les amateurs de gastronomie :

1. Visites organisées pour le Grand Public

Les lève-tôt peuvent dès 5 heures du matin parcourir les allées du Marché en compagnie d'un Chef, à la recherche des meilleurs produits pour la recette du jour. Ensuite, les participants ont l'opportunité de s'installer en cuisine pour un Petit-Déjeuner convivial, où le Chef leur expliquera les étapes de préparation de la recette. Enfin, ils auront la chance de participer activement à l'élaboration de la recette avant de la savourer dans une ambiance authentique.

2. Visites dédiées aux Professionnels

Les entreprises et les professionnels ont désormais la possibilité de profiter d'un espace unique pour organiser des réunions suivies de dégustations orchestrées par un Chef. Cette formule offre une occasion idéale de renforcer les liens professionnels tout en découvrant les saveurs locales. Un programme incentive captivant et stimulant pour dynamiser les équipes et favoriser la créativité.

3. Expériences sur-mesure

La Table du Marché répond également aux demandes spécifiques en proposant des réservations d'espace personnalisées, avec ou sans la présence d'un Chef et des animations dédiées. Que ce soit pour des événements particuliers, des réceptions privées ou des occasions spéciales, chaque expérience peut être adaptée selon les besoins et les préférences des participants.

Le Marché Marseille Méditerranée invite les amateurs de gastronomie, les passionnés de produits locaux et de saison, ainsi que les professionnels en quête d'expériences culinaires uniques à découvrir La Table du Marché. Cet espace d'exception est une invitation à la rencontre entre les saveurs authentiques de la région et le talent des Chefs des Maîtres Cuisiniers de France.

À PROPOS DU MARCHÉ MARSEILLE MÉDITERRANÉE

Créé il y a 50 ans déjà, Le Marché Marseille Méditerranée est le plus important marché agroalimentaire de France, derrière Rungis. Véritable institution marseillaise, le MIN fait partie intégrante de l'histoire de la cité Phocéenne.

Aujourd'hui, le marché mène un grand projet de restructuration à travers de nombreux domaines. Fort d'un chiffre d'affaires annuel consolidé de **800 millions d'euros** et d'un espace de consommation alimentaire de produits frais de **3 millions d'habitants**, ce marché couvre près de 30% de la consommation alimentaire de Marseille et sa métropole. Répondre à cette forte demande et aux pratiques actuelles de consommation est la priorité de demain du marché accueillant près de **300 producteurs, une centaine de Grossistes et 5 000 acheteurs** chaque année.