



Les Dîners Insolites

6^E ÉDITION
JUILLET 2025



**MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE**

 **LA METROPOLE**
AIX-MARSEILLE-PROVENCE

 DÉPARTEMENT
**BOUCHES
DU RHÔNE** 

 **PROVENCE**
TOURISME

Les Dîners Insolites

6 ÉDITIONS

Quand plus de 100 chefs réinventent la table

Lionel Lévy, Vanessa Robuschi,
Frédéric Charlet & Nicolas Giansily, Mathias Dandine,
Dimitri Droisneau, Francis Robin, Kohéi Ohata, Matthieu Roche,
Laëtitia Visse, David Mijoba, Mickaël Féval,
Armand Arnal, **Mahéva Angelmann**, René Bergès,
Nadia Sammut, G  rarda Guilly, Marie Dijon,
Georgiana Viou, Lalaina Ravelomahana, Michel Portos,
Alexandre Leard, Aurélien Cantrelle,
Fabien Rugi & Céline Bonni  u,
Ludovic Aillaud, **Céline Pham**, Sébastien Richard,
Coline Faulquier, Noémie Lebocey, Julien Le Goff,
Aurélien Baron, Sylvain Floutier, Sarah Chougn  t, Julien Diaz,
Sylvain Chabassieu, Harry Cummins, Nicolas Bottero,
Ludovic Turac, Guillaume Sourrieu, **Cédric Aubert**,
Lieven van Aken, Dominique Fr  rard,
Sacha Lobell, Sylvain Robert, Éric Maillet & Ma  lyss Vultagio
Delphine Roux, Lili Gadola, Fabien Morr  ale, **Johan Combes &
Gabriel Mietz**, Jean-Christophe Ugo, **Erik Marchesan**, Marine
Crousnillon & Pierre Giannetti, Michel Hulin, Jeanne & Jean-
Philippe Garbin,
Ippei Uemura, **Julia Toche**, Gilles Serrus, Julie Chaix, Camille
Gandolfo, Edgar Bosquez, **Preston Miller** Antoni Antonio,
Loïc P    i, Edouard Beaufils, Sébastien Dugast,
Fabien Torrente, Mathew Hegarty & Coline Le  nhardt,
Charlotte Baldaquin, Sébastien Marquet,
Marie-José Ordener & Emmanuel Perrodin,
Axel Guillem, **Marie Guillet**, Christian Ernst,
Laurène de Souza, Pauline Lagon & Jules Girandon,
Hugues Mbenda, Val  ntin Raffali, **Jérémy Bigou**, Emeric Corbon,
Jérome Raffaelli, Val  ntin Small, A  regan Dean,
Ilane Tinchant, Nicolas Sint  s, Pierre Hochart,
Julien Richard, Sébastien Saiz,
Or Michaeli, **Mathieu Bourdoiseau**,
Julia Sammut & Lou Chapuis,
Minou Sabahi, Numa Muller, Mathieu Matheron,
Pierre-Jean Carton, **Jérémy Scalia**, Antonin Wishart,
Thomas Roret, François Roche, Kim Mai-Bui & Michel Marini,
Adel Dakkar, Jonathan Poncelet, Sandrine Sollier,
Fanny Aimerito, Benoît Cadot,
Neil Mahatsry, Alexandre Lech  ne, William R  voil,
Johann Barichasse, Vincent Po  tte, **Danielle Barbosa**,
Gagny Sissoko, Clément Higgins,
Paul Langl  re, Christopher Hache,
Christophe Pulizzi, **Emmanuel de Oliveira**



Cette année encore, **LES DÎNERS INSOLITES** s'élancent à la recherche des chemins de traverse, là où la Provence se dessine en filigrane, entre ombre et lumière. La table arpentera les sentes des bergers, guettant la lune en espérant la voir se dresser sur les Alpilles. Elle ira saluer les grands totems de notre territoire, au pied de la Sainte-Victoire ou face au Garlaban.

Elle dévoilera une fois encore quelques trésors méconnus, dans les plis de l'Etoile, ou sur les terres rouges de Vitrolles. Elle s'attardera, patiente, à l'affût de l'envol des hérons et des flamants, là où la Camargue s'étire entre ciel et eau.

Et puis surtout, en cette année "Bleu ", elle suivra le murmure des eaux vives, trésor secret de la région, du bout du canal de la Durance jusque dans le lit de la rivière impétueuse, au bord de l'étang ou le long d'une réserve d'eau cachée, face à la Méditerranée.

Cette table sans nappe, portée par le souffle de la rose des vents, s'installe là où le paysage se fait conteur. À chaque halte, elle s'imprègne d'un parfum nouveau. **19 dîners, 20 chefs** d'ici, parfois nés ailleurs. Etoilé ou bistrotier, classique ou moderne, établi ou aventurier, chacun dira sa Provence.

Chaque repas devient halte, chaque halte devient rencontre, chaque rencontre devient promesse : celle de découvrir, ensemble, ce que le lieu a de plus secret à offrir.

Et quand la table repart, il reste dans l'air une trace légère, comme un souvenir de fête discrète, un fil invisible qui relie les convives à la beauté fugace de cette terre.

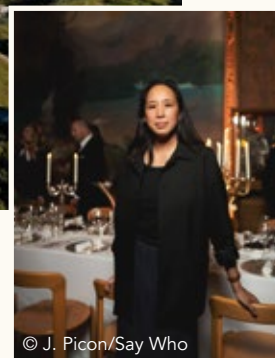
LE LIEU

CENTRALE HYDROÉLECTRIQUE EDF - SAINT-CHAMAS - Ce dîner investit un lieu hautement symbolique, à la centrale EDF de Saint-Chamas, dernier maillon de la chaîne hydroélectrique Durance-Verdon, composée de 16 barrages et 23 centrales, au cœur des enjeux liés à l'énergie bas carbone, à l'environnement et au partage de la ressource en eau. C'est aussi le site d'un écosystème remarquable, un refuge de choix pour les mollusques, crustacés, poissons ; un véritable garde-manger pour les oiseaux aquatiques hivernants.



Mardi 1^{er} juillet

La Cheffe
Céline PHAM



Céline Pham est une enfant du Val-d'Oise. Elle est aujourd'hui l'une des cheffes de file de la nouvelle cuisine. Diplômée de l'École Ferrandi à Paris en 2010, elle a ensuite intégré quelques-unes des cuisines les plus inspirantes de ces dernières années, comme Septime* ou Ze Kitchen Galerie*. Elle se lance ensuite dans le nomadisme culinaire en créant la Phamily. Depuis 2022, elle a conquis Arles en proposant sa cuisine, mélange unique et émouvant qui reflète ses racines vietnamiennes tout en intégrant techniques et saveurs de la gastronomie française.

LE LIEU

RÉSERVOIR DU VALLON D'OL - MARSEILLE - Le réservoir du Vallon Dol, situé dans le massif de l'Étoile à Marseille, est un site métropolitain exceptionnel géré par la Société du Canal de Provence, aussi méconnu qu'essentiel. Mis en service en 1973, il assure depuis les quartiers Nord l'approvisionnement en eau potable d'une partie de Marseille Sud en récoltant les eaux du Verdon via le Canal de Provence et celles de la Durance via celui de Marseille. Ce lieu offre un panorama spectaculaire sur la ville, entouré de garrigue et riche en biodiversité.

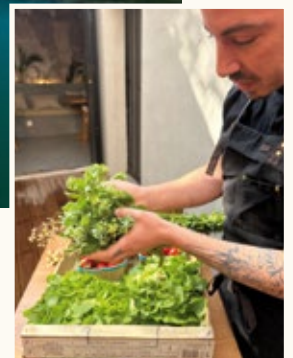


Mercredi 2 juillet

Le Chef

Neil MAHATSYRY

Ce jeune chef franco-israélien a ouvert avec son associé, Antoine Joannier, une des tables les plus enthousiasmantes de cette année à Marseille, Grenat, toute tournée vers le feu et la braise. Il a d'abord été berger du côté du lac de Tibériade et dans le sud d'Israël, avant de venir s'installer à Marseille en 2010. Il tombe amoureux de la cuisine, se forme à Corot, fait un passage à l'Intercontinental avant de partir voyager pour parfaire son métier. Il passe notamment par les cuisines de Gordon Ramsay et Hélène Darroze avant de revenir à Marseille.



LE LIEU

DOMAINE DU CAPITAIN D'ANJOU - INSTITUTION DES INVALIDES DE LA LÉGION ÉTRANGÈRE - PUYLOUBIER - Le Domaine du Capitaine Danjou est un lieu unique, à la fois vignoble d'exception, terre d'oliviers mais aussi de céréales ou d'aulx, niché au pied de la montagne Sainte-Victoire. Sur 220 hectares baignés de lumière provençale, ce domaine, propriété de la Légion étrangère depuis 1953, conjugue tradition agricole, patrimoine historique et mission sociale. C'est aussi et surtout un lieu de repos et de reconstruction pour les anciens légionnaires.



Jeudi 3 juillet

Le Chef

Cédric AUBERT

Voilà un enfant de la Sainte-Victoire qui a grandi à Meyreuil, dans la boulangerie familiale. Il se destine dans un premier temps à la boulangerie-pâtisserie avant de s'intéresser à la nourriture de rue et à la cuisine de foire. Il franchit le pas de l'installation et ouvre La Place à Puyloubier en 2016. Là il met en œuvre ce qui l'anime depuis toujours : la valorisation du travail des producteurs. Cédric Aubert fait partie de ces passeurs de goût dont la cuisine enthousiaste donne vie au territoire qu'ils habitent.



LE LIEU

DOMAINE DU PATERNEL - CASSIS - Depuis 1951 et quatre générations, la famille Santini cultive ces terres cassidaines avec passion et respect, perpétuant une volonté forte de préserver le patrimoine. Défrichant les collines et restaurant d'antiques restanques, le Paternel fait partie de ces domaines qui sculptent le paysage provençal en proposant quelques-uns des grands vins de notre territoire. La table reviendra là où elle a commencé en 2019, en surplomb des vignes, juste sous la couronne de Charlemagne.



Dimanche 6 juillet

La Cheffe

Mahéva ANGELMANN

Elle a fait les belles heures de Marseille avant de venir s'installer à Cassis dont elle est éperdument amoureuse. Elle y a ouvert, avec son époux, À la table de la Bonne Mère dans le Cassis ancien. Elle y propose une cuisine italienne et provençale qui semble de toute éternité, celle-là même que l'on peut retrouver dans son livre lumineux, au nom de son restaurant. Elle s'est formée au fil de rencontres à Marseille, en Italie ou en Corse dans un parcours atypique qui fait d'elle une des grandes gardiennes de la cuisine populaire du territoire.

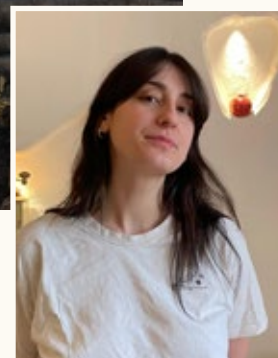


LE LIEU

CARRIÈRE BRONZO - AUBAGNE - On la croit discrète, nichée dans la colline, mais elle veille sur la vallée comme un théâtre antique de roche et de lumière. Ici, tout invite au vertige : la mer scintille à l'horizon, Marseille se devine dans un halo de toits et de collines et le Garlaban semble écouter les murmures du dîner. Le temps s'arrête dans ce vallon, entre la chaîne de l'Étoile et les récits de Pagnol. Un gradin naturel accueille la table, suspendue dans un paysage sculpté par la main de l'homme.



© C. Dutrey / Provence Tourisme



Lundi 7 juillet

La Cheffe

Sacha LOBELL

Sacha Lobell, jeune cheffe de 28 ans, a ouvert Perséphone en 2023 à Gémenos, sa ville natale. Après une formation auprès de chefs comme Antoine Marret et Ludovic Turac, elle part en Australie, en Asie et à Paris. Elle apprend à y développer une cuisine audacieuse basée sur la saisonnalité et les matières brutes, fortement inspirée des terroirs méditerranéens. Perséphone incarne, comme le Préau ou la Petite Verrière, le renouveau gastronomique local, à l'extérieur des grands centres urbains. Sa cuisine rayonne de son énergie débordante.

Mardi 8 juillet

Les Chefs

Johan COMBES et Gabriel MIETZ

C'est l'histoire de deux amis qui se sont rencontrés à la Table de Nans*. Après un passage au lycée Jean-Paul Passédat, Johan intègre la brigade de Nans Gaillard avant d'intégrer les équipes de Christophe Bacquié au Castelet puis celles de Christophe Pacheco (MOF) dans les îles Paul Ricard. Gabriel a grandi outre-Rhin et y a débuté son parcours avant de prendre le chemin de Paris et d'intégrer la Table du Lancaster**. D'autres maisons émaillent son parcours puis c'est l'attrait du Sud, à la Table de Nans puis à la Villa Madie. Il crée Osmose en 2021 avec Johan.



LE LIEU

CHÂTEAU DES BAUX - LES BAUX-DE-PROVENCE - Dressée sur son éperon rocheux, l'Esplanade du Château des Baux semble être la proue d'un vaisseau de pierre voguant à travers l'histoire de la Provence. On y domine à la fois la vallée des Baux mais aussi au-delà. Et puis se retournant, on voit se dessiner les souvenirs des seigneurs des Baux. En fermant les yeux, c'est certain, c'est Charles Rieu et Mistral que l'on entendra chanter et en les rouvrant, c'est la pleine lune que l'on découvrira, comme déposée sur les Alpilles.

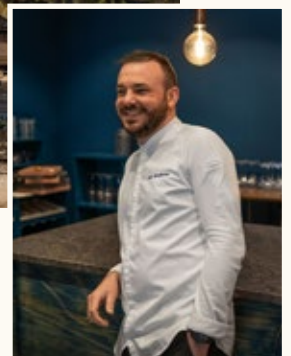


Jeudi 10 juillet

Le Chef

Erik MARCHESAN

Erik est un enfant de la balle, incarnant fièrement la 3ème génération de cuisiniers qui se succèdent au sein de sa famille. Au sortir de l'école hôtelière, il emprunte le chemin de la pâtisserie avant de retourner à ses premières amours, la cuisine. Au côté du Chef Sergio Mei (1^{er} chef d'hôtel étoilé en Italie), il cultive la passion des beaux produits. Puis il revient en France et pose ses valises à Paris, au George V, au sein de la brigade du Chef Simone Zanoni, avec qui il décroche une 1ère étoile. Il prend depuis cette année les cuisines de Bec au Paradou.



LE LIEU

DOMAINE DE LA BÉTHELINE - MARSEILLE - Campagne bourgeoise de quelques grandes familles marseillaises au XVI^e siècle, elle finit par être offerte par son héritier à la congrégation des missionnaires du Sacré Cœur d'Issoudun, avant d'être peu à peu abandonnée. Aujourd'hui, sous l'égide de Culture Eco, elle est le lieu d'un projet qui incarne la transition vers une agriculture urbaine, durable et solidaire. On y trouve Terre de Mars, une ferme pédagogique, mais aussi d'autres producteurs, cueilleurs ou apiculteur.



© Domaine de la Bétheline



Samedi 12 juillet

La Cheffe

Julia TOCHE

Voilà une jeune cheffe cuisinière marseillaise dont on ne parle pas assez. Après avoir appris à faire du pain chez Iggy's Bread en Australie, elle revient décrocher son CAP en France avant d'affirmer son expérience dans quelques-unes des institutions marseillaises : le Lauracée, la Cantinetta puis l'Idéal. Avec sa sœur Louise, elle a ouvert en 2022 son propre restaurant, "Cantoche". Les deux sœurs y déploient leur passion pour la cuisine du marché, la convivialité et la générosité.

Dimanche 13 juillet

Le Chef

Jérémy BIGOU

Jérémy Bigou est le chef du restaurant Péron depuis 15 ans. Perpignanais de naissance, il grandit et se forme à Marseille. Il commence au Péron qui vient de rouvrir au début des années 2000 avec Gérard Guilly avant de partir pour l'Épuiette* et le Petit Nice***. Il va accompagner longtemps la cuisine de l'émission les Carnets de Julie avant de rentrer à Marseille pour faire l'ouverture avec Jérôme Benoît du Ventre de l'architecte. Depuis 2008, sa cuisine s'affirme comme un des grands classiques marseillais.



LE LIEU

MONTVALLON - VITROLLES - Qui se douterait que le quartier du Griffon à Vitrolles abrite une telle merveille ? On distingue bien au loin ce château aux couleurs ocre. A peine devine-t-on sa chapelle ou son bassin. Rien en revanche ne peut laisser penser qu'en quelques minutes de marche, on puisse se retrouver comme perdu dans l'immensité, au milieu des terres rouges. Cette merveille a traversé les époques sans interruption d'occupation depuis le XVII^e siècle et c'est un privilège de voir ses portes s'ouvrir.

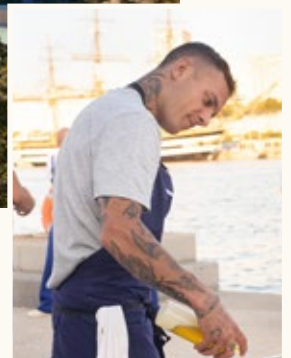


Mardi 15 juillet

Le Chef

Preston MILLER

Preston Miller officie aujourd'hui aux côtés d'Harry Cummins à la Mercerie. Ce new-yorkais s'est notamment formé auprès d'April Bloomfield au Breslin Bar. En France, il s'est d'abord fait connaître en tenant les très remarquables Grands Verres au Palais de Tokyo à Paris. Puis de résidence en résidence, il a fini par s'installer dans les Bouches-du-Rhône en devenant un des piliers du Small group. Ses origines libanaises du côté maternel influencent sa cuisine, mêlant traditions françaises, inspirations méditerranéennes et touches moyen-orientales.



LE LIEU

MARAIS SALANTS - SALIN-DE-GIRAUD - La Provence est aussi une terre de sel. Elle convoque un soleil généreux, de grands étangs, Tramontane et Mistral pour révéler l'or blanc. À Salin-de-Giraud particulièrement, au sud-est du delta du Rhône, au cœur des Salins du midi, surgissent des montagnes de sel que l'on dit camelles et tables salantes dont le rose s'approfondit en été.

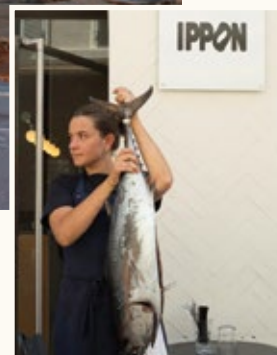


Mercredi 16 juillet

La Cheffe

Marie GUILLET

Les racines de cette jeune cheffe plongent dans le grand Ouest. Elle a passé une partie de son enfance à pêcher dans la baie du Mont Saint-Michel avec son grand-père pour cuisiner avec sa grand-mère. D'abord tournée vers la valorisation des produits, elle bascule dans la cuisine à Bordeaux aux côtés de Léo Forget. Attirée par Marseille, elle décide de s'y installer et débute aux côtés de Lou Chapuis à l'Idéal avant de seconder Loïc Tonnoir chez Ippon. Elle est aujourd'hui en itinérance et propose une cuisine d'une sensibilité et d'une force remarquable.



Jeudi 17 juillet

Le Chef

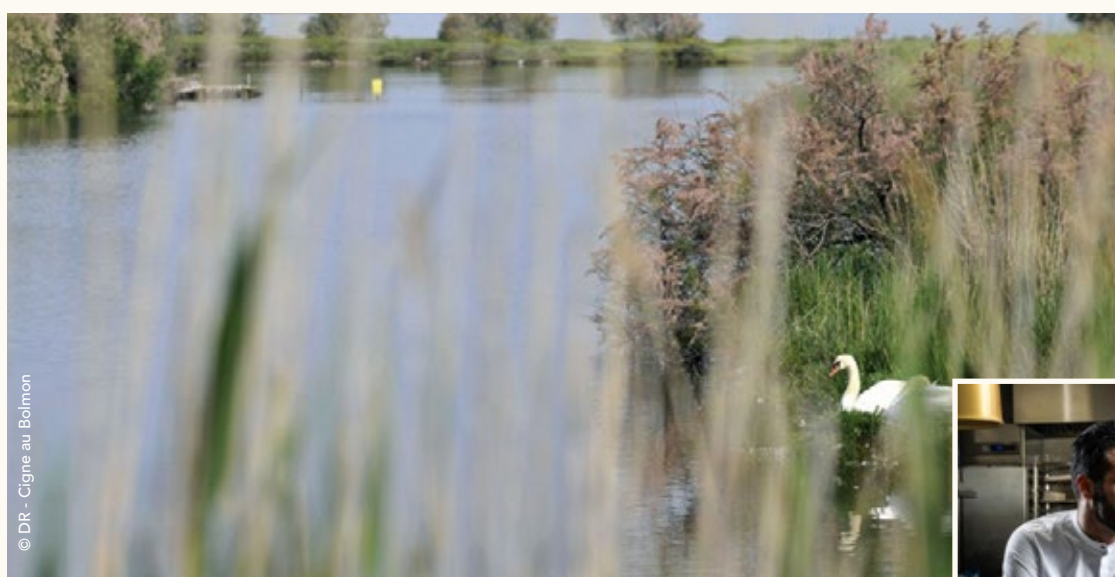
Alexandre LEHARD

Alexandre Leard cuisinait déjà tout jeune les déjeuners familiaux. C'est un stage de 3^e à l'Auberge de l'Écritoire qui vient sceller son destin. Il intègre le Grand Monarque à Chartres puis La Côte d'Or **à Saulieu, auprès de Bernard Loiseau et rejoint le Bristol avec Éric Fréchon. Il suit ensuite Arnaud Bignon à Athènes, au Spondi**, avant de revenir au Bristol comme sous-chef. Puis ce sera Le Shangri-la avec Philippe Labbé et l'Espadon** au Ritz. Attiré par le Sud, Alexandre rencontre Mathias Dandine et l'accompagne dans l'aventure de La Magdeleine.



LE LIEU

DOMAINE DU JAÏ - CHÂTEAUNEUF-LES-MARTIGUES - Le Jaï, c'est un lido, un cordon de 6 km de long et 250 m de large, qui sépare l'étang de Berre de celui de Bolmon en reliant Châteauneuf-les-Martigues à Marignane. Petit paradis de pêche et de bord de mer en famille, c'est aussi une terre de sansouïres et de plaines humides, d'une richesse avifaune unique. Un paradis méconnu.



Dimanche 20 juillet

Le Chef

Ilane TINCHANT

À même pas 30 ans, Ilane Tinchant s'impose comme figure montante de la gastronomie provençale en prenant la tête du restaurant l'Oursin à Carry-le-Rouet. Il a forgé son style au contact de quelques-uns des grands noms d'ici. Guillaume Sourrieu à l'Épuisette* où il a acquis sa rigueur technique, Sylvestre Wahid aux Grandes Alpes à Courchevel, pour l'excellence et l'art de la table et Julien Diaz à Saisons* qui l'a initié à l'épure en l'aidant à dévoiler sa cuisine. En plus de son agenda bien chargé, il est un des participants à l'émission Top Chef cette année.



LE LIEU

DOMAINE DE BEAUJEU - ARLES - Le Domaine de Beaujeu s'étend sur 300 hectares où vignes, rizières, prairies et bois cohabitent en parfaite harmonie avec la nature environnante. Pionnier de l'agriculture biologique depuis 1974, ce domaine familial perpétue une polyculture ancestrale respectueuse de la biodiversité, alliant tradition et innovation. Entre vastes étendues d'enganes, haies majestueuses et miroirs d'eau, Beaujeu incarne un véritable havre de vie où la richesse du terroir camarguais s'exprime pleinement.



© Domaine de Beaujeu



Lundi 21 juillet

La Cheffe

Danielle BARBOSA

Danielle Barbosa est une cheffe brésilienne au parcours atypique. Économiste, elle exerce son métier avant de donner libre cours à sa passion pour la cuisine grâce à l'émission Masterchef dont elle remporte l'édition brésilienne de 2020. Elle peaufine ensuite sa technique à Paris, puis en Italie et en Turquie avant de prendre les rênes de Bubo à Marseille. Elle ouvre en juillet Bucado ; elle y montre plus encore la vivacité de sa cuisine, heureux mélange entre ses racines brésiliennes et sa terre d'adoption ; une belle façon de célébrer l'année du Brésil en France.

LE LIEU

LE PARC ORNITHOLOGIQUE DU PONT DE GAU - SAINTES-MARIES-DE-LA-MER - Le Parc Ornithologique de Pont de Gau est un véritable joyau de la Camargue, où la nature s'offre à vous dans toute sa splendeur sur 60 hectares de marais, roselières et pelouses. Ici, on peut observer de près des centaines d'oiseaux, dont les emblématiques flamants roses, évoluant en totale liberté dans leur habitat naturel. À travers des sentes serpentant silencieusement, peu à peu, ce sont les humains qui se fondent dans le monde des oiseaux.



Mardi 22 juillet

Le Chef

Emmanuel DE OLIVEIRA

Emmanuel de Oliveira a acquis et développé sa technique à l'Hôtel de Vendôme (5*). Il a ensuite pris le chemin de plusieurs maisons prestigieuses : Grand Hôtel du Cap Ferrat (MOF Didier Anies), la Palme d'Or **, Blue Bay *, Bay View*(Michel Roth) à Genève puis le Sketch*** à Londres. De retour à Paris, il rejoint Le Gabriel** auprès de Jérôme Bancetel, avant de prendre la direction des cuisines du Hoxton Paris. Il est depuis 2023 chef exécutif au Château d'Estoublon, où il propose une cuisine provençale raffinée, inspirée du terroir et des produits du domaine.



LE LIEU

CARRIÈRE DE SAINT-TRONC - MARSEILLE - Accrochée aux flancs des quartiers sud, la carrière de Saint-Tronc veille sur Marseille depuis 1840. C'est une présence discrète mais fondatrice, dont la pierre a bâti la ville autant que ses rêves. Ici, tout parle de lien : entre le calcaire et le béton, entre la roche et les hommes, entre cette entaille dans la colline et les monuments qu'elle a permis d'élever. Sans elle, ni Timone, ni Vélodrome, ni Cité radieuse. Un dîner pour célébrer un lien indéfectible, minéral et vivant.

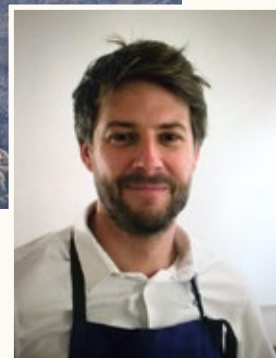


Vendredi 25 juillet

Le Chef

Aurélien BARON

Aurélien Baron vient à peine d'ouvrir Bercaïl. Il entame ce nouveau chapitre après avoir participé à l'ouverture de l'Idéal. Avec Julia Sammut, pendant 7 ans, il a non seulement contribué à faire de ce lieu une destination emblématique de la ville, en même temps qu'il a participé à la revalorisation de Noailles, comme il avait pu le faire avec Xavier Zapatta au Cours Julien. Sa cuisine puise dans ses souvenirs d'enfance du quartier Belsunce et les saveurs méditerranéennes. Des plats simples, lisibles, sans tricherie, ancrés dans le marché et les saisons.



Samedi 26 juillet

Le Chef

Mathieu BOURDOISEAU

Après une carrière dans l'enseignement spécialisé, il découvre sa passion pour la cuisine. Sélectionné pour Objectif Top Chef qu'il prépare avec Michel Portos, il intègre les cuisines d'Angelo Vagiotis à Paris avant de devenir chef privé à Londres et Paris. Il approfondit son métier dans des restaurants étoilés auprès de Michel Kayser** et de Victor Mercier*. Après un voyage en Amérique du Sud et un poste de chef à la Rochelle, il s'installe à Marseille en intégrant la brigade de Ludovic Turac*. Il ouvre M Rencontre au tout début de l'année, en reprenant Saisons.



LE LIEU

LES SERRES PÉREZ & FILS - SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE - Au cœur des Alpilles, à Saint-Rémy-de-Provence, cette soirée promet une expérience gourmande inédite : un dîner d'exception sous la verrière d'une serre, en plein mois de juillet, entouré de plants de tomates luxuriants cultivés avec passion et sans résidus de pesticides. Jean-Pierre Pérez, producteur chevronné et innovant, fait dialoguer modernité et technologie, en cherchant de nouveaux chemins pour préserver la planète et le goût des choses simples.

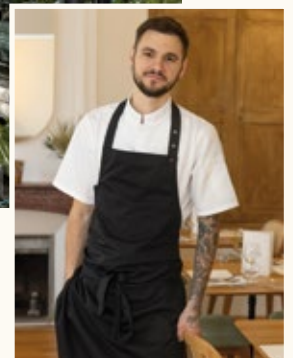


Mardi 29 juillet

Le Chef

Jérémy SCALIA

Jeune chef marseillais, Jérémy Scalia vient d'ouvrir son premier restaurant, Maison Bernard, à Maillane. Après un apprentissage au Péron, il part en Corse où il travaille au Petit Caporal, à Saint-Florent. De retour à Marseille, il rejoint Une Table au Sud* sous la direction de Lionel Lévy, puis le suit à l'Intercontinental Hôtel-Dieu. Il part ensuite à Paris au Bristol auprès d'Éric Fréchon, avant de prendre son premier poste de chef à l'Hôtel de Tourrel à Saint-Rémy où il y obtient une étoile Michelin, puis prend la tête de La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape.



LE LIEU

LA DURANCE - CHARLEVAL - Cette rivière impétueuse et longtemps indomptable, que Giono disait fleuve, est une frontière. Gérée par la Société Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance, elle est aussi une des principales sources d'eau vive du département, pour l'irrigation des terres et l'approvisionnement des habitants. Fleuve elle le fut, et les traces de son lit dessine aujourd'hui la Crau et nourrissent l'étang de Berre. Jadis fléau, elle est presque une autre Bonne Mère, pour Marseille notamment qui lui érigea un monument, le Palais Longchamp.



Jeudi 31 juillet

La Cheffe

Charlotte BALDAQUIN

Ancienne danseuse professionnelle, Charlotte Baldaquin est passionnée de cuisine depuis son plus jeune âge. Autodidacte, elle fait ses débuts aux Grandes Tables de la Friche et devient très vite cheffe aux Grandes Tables de La Crie. Après 4 années riches de rencontres nourrissantes et de persévérance, elle décide de monter son restaurant, Lottie. Charlotte s'y impose peu à peu comme une restauratrice incontournable, loin de toutes les modes. Sa cuisine vive et fraîche s'accompagne d'un engagement écoresponsable affirmé et jamais ostentatoire.



NOS PARTENAIRES



PASTIS INSOLITE

Pour la sixième année consécutive, les **Dîners Insolites** proposeront en fin de repas, à l'instar d'une grande liqueur digestive la découverte d'un "pastis insolite".

La Maison Ferroni s'est lancée dans l'élaboration de spiritueux historiques avec un ancrage territorial fort. Guillaume Ferroni réédite des recettes de liqueurs anciennes telles le Vespetro, le Ratafia de Marseille, l'Eau Verte de Marseille.... Ses équipes ont parcouru les territoires hôtes de ces dîners pour élaborer avec les ingrédients recueillis sur place, un pastis riche et surprenant.

PÈRE BLAIZE

Véritable institution marseillaise depuis 1815, l'Herboristerie du Père Blaize révèle les plantes et leurs vertus à travers des recettes ancestrales, un savoir-faire artisanal unique et un lieu mythique chargé d'histoire.

En 2018, la Maison Blaize est née : une tisanderie-boutique pensée pour redécouvrir les saveurs naturelles et aromatiques des plantes. Eliot Vincent, mixologue de la Maison, y a signé l'ensemble des recettes de la gamme de tisanes gustatives. Il propose pour les Dîners insolites de cette année un mélange d'essences florales.



LE PROGRAMME

Mardi 1^{er} juillet	CÉLINE PHAM Centrale Hydroélectrique SAINT-CHAMAS	Mercredi 16 juillet	MARIE GUILLET Marais Salants SALIN-DE-GIRAUD
Mercredi 2 juillet	NEIL MAHATRY Réservoir du Vallon d'Ol MARSEILLE	Jeudi 17 juillet	ALEXANDRE LEARD Domaine de Beaujeu ARLES
Jeudi 3 juillet	CÉDRIC AUBERT Domaine du Capitaine d'Anjou PUYLOUBIER	Dimanche 20 juillet	ILANE TINCHANT Domaine du Jaï CHÂTEAUNEUF-LES-MARTIGUES
Dimanche 6 juillet	MAHÉVA ANGELMANN Domaine du Paternel CASSIS	Lundi 21 juillet	DANIELLE BARBOSA Domaine de Beaujeu ARLES
Lundi 7 juillet	SACHA LOBELL Carrière Bronzo AUBAGNE	Mardi 22 juillet	EMMANUEL DE OLIVEIRA Le parc ornithologique SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
Mardi 8 juillet	JOHAN COMBES & GABRIEL MIETZ Carrière Bronzo AUBAGNE	Vendredi 25 juillet	AURÉLIEN BARON Carrière de Saint-tronc MARSEILLE
Jeudi 10 juillet	ERIK MARCHESAN Châteaux des Baux LES BAUX-DE-PROVENCE	Samedi 26 juillet	MATHIEU BOURDOISEAU Carrière de Saint-Tronc MARSEILLE
Samedi 12 juillet	JULIA TOCHE Domaine de la Bétheline MARSEILLE	Mardi 29 juillet	JÉRÉMY SCALIA La serre Pérez SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Dimanche 13 juillet	JÉRÉMY BIGOU Domaine de la Bétheline MARSEILLE	Jeudi 31 juillet	CHARLOTTE BALDAQUIN SMAVD La Durance CHARLEVAL
Mardi 15 juillet	PRESTON MILLER Montvallon VITROLLES		

Afin de réduire l'empreinte carbone, un dispositif de covoiturage est de nouveau proposé cette année aux convives.

La programmation des **Dîners Insolites** est susceptible d'évoluer,
plus d'informations sur **mpgastronomie.fr**

TARIF GRAND PUBLIC

Places à partir de 90 €
en fonction du lieu du dîner.

RÉSERVATION

Dès le mardi 3 juin sur mpgastronomie.fr.

LES DÎNERS INSOLITES SUR LE TERRITOIRE DES BOUCHES-DU-RHÔNE

JUILLET 2025

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30
31					





MARSEILLE PROVENCE
GASTRONOMIE

En 2019, impulsé par le Département des Bouches-du-Rhône et la Métropole Aix-Marseille-Provence et porté par Provence Tourisme, naissait MPG2019.

L'événement s'est révélé être un record en termes de fréquentation avec plus de 2 millions de participants. L'élan populaire n'a cessé de croître tout au long de l'année attestant de l'engouement et de l'attachement du public à la gastronomie. Fort de ce succès, MPG2019 est devenu MPG. Cinq nouvelles éditions 2020, 2021, 2022, 2023 & 2024 dotées d'une programmation plus exigeante et gourmande, avec une formule ambitieuse qui milite pour la reconnaissance de la gastronomie provençale et le soutien au secteur de la restauration.

Pour sa 7^e année, MPG réaffirme les valeurs d'une gastronomie de proximité, sincère et responsable. Au cœur de la Provence, chefs et producteurs unissent leurs savoir-faire autour du goût juste et de la terre nourricière. Chaque événement révèle l'essence d'un territoire cultivé avec passion, dans le respect du vivant et des saisons.

Une expérience sensible et engagée, qui raconte autrement la richesse agricole et humaine du département.

I.C.I

I.C.I réunit des acteurs engagés dans les politiques culturelles de notre territoire. Elle conçoit et réalise des projets dont elle est productrice ou délégataire.

Forte de son expérience culinaire, elle travaille cette discipline dans son approche artistique, ainsi que dans ses rencontres avec les autres disciplines, dans son rapport aux publics et dans sa présence dans les lieux culturels (à Marseille à la Friche Belle de Mai, au Théâtre de la Criée et au Zef Scène Nationale, à Calais à la Scène Nationale du Channel et à la Comédie de Clermont-Ferrand).

Les Dîners insolites initiés et coproduits par Provence Tourisme sont réalisés par I.C.I dans le cadre de MPGastronomie 2025. Emmanuel Perrodin en est le directeur artistique. Il les a conçus avec les chefs invités dans une approche singulière : "explorer en toute liberté les liens tissés entre la cuisine, les arts, les paysages et l'esprit des territoires". Marie-Josée Ordener en a assuré la mise en scène en portant une attention particulière à l'accueil et à l'émotion du public tout au long du voyage.

mpgastronomie.fr