© I. Hanning / Provence Tourisme

Les Dîners Insolites

7E ÉDITION
JUILLET 2026
DOSSIER DE PRESSE

MARSEILLE PROVENCE GASTRONOMIE

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

PROVENCE TOURISME

Les Dîners Insolites

7 ÉDITIONS

Quand plus de 140 chefs réinventent la table

Lionel Lévy, Vanessa Robuschi,
Frédéric Charlet & Nicolas Giansily, Mathias Dandine,
Dimitri Droisneau, Francis Robin, Kohei Ohata, Matthieu Roche,
Eric Cornilleau, Laëtitia Visse, David Mijoba, Mickaël Féval,
Armand Arnal, Rodolfo Mejia, Maïéva Angelmann,
René Bergès, Nadia Sammut, Gérarld Guilly, Valère Bourcet,
Marie Dijon, Georgiana Viou, Lalaina Ravelomanana,
Michel Portos, Alix Hardy, Alexandre Leard, Aurélien Cantrelle,
Fabien Rugi & Céline Bonnieu, Pierre Meynet,
Ludovic Aillaud, Céline Pham, Sébastien Richard,
Coline Faulquier, Noémie Lebocey, Julien Le Goff,
Guillaume Lemelle, Aurélien Baron, Sylvain Floutier,
Sarah Chougnet, Julien Diaz, Samia Benazzouz,
Sylvain Chabassieu, Harry Cummins, Nicolas Bottero,
Ludovic Turac, Guillaume Sourrieu, Cédric Aubert,
Lieven van Aken, Dominique Frérard,
Marie & Timothée Aumont Squercioni, Sacha Lobell, Sylvain Robert,
Eric Maillet & Maëlyss Vultagio Delphine Roux,
Julien Courtin, Lili Gadold, Fabien Morréale,
Johan Combes & Gabriel Mietz, Jean-Christophe Ugo, Erik
Marchesan, Marine Crousnillon & Pierre Gianiletti,
Giovanni Graziani, Michel Hulin, Jeanne & Jean-Philippe Garbin,
Ippei Uemura, Julia Toche, Gilles Serrus, Julie Chaix,
Camille Gandolfo, Sylvain Touati, Edgar Bosquez, Preston Miller,
Antoni Antonio, Loïc Pétri, Edouard Beaufils, Sébastien Dugast,
Fabien Torrente, Mathew Hegarty & Coline Leenhardt,
Najla Chami, Charlotte Balldaquin,Sébastien Marquet,
Marie-José Ordener & Emmanuel Perrodin,
Axel Guillem, Marie Guillet,Christian Ernst,
Laurène de Souza, Louise Perrone, Pauline Lagon & Jules
Girandon, Hugues Mbenda, Valentin Raffali, Jérémy Bigou,
Emeric Corbon, Jérome Raffaelli, Valentin Small,
Auregan Dean, Ilane Tinchant, Johanna Solal, Nicolas Sintes,
Pierre Hochart,Julien Richard, Sébastien Saiz,
Lisa Desforges, Or Michaeli, Mathieu Bourdoiseau,
Julia Sammut & Lou Chapuis, Minou Sabahi, Numa Muller,
Mathieu Matheron, Pierre-Jean Carton, Megan Moore,
Jérémy Scalia, Antonin Wishart, Thomas Roret, François Roche,
Kim Mai-Bui & Michel Marini, Duang Adriaens, Adel Dakkar,
Jonathan Poncelet, Sandrine Sollier, Fanny Aimerito, Benoît
Cadot,Neil Mahatsry, Alexandre Lechêne, William Révoil,
Mathias Germain, Johann Barichasse, Pavel Hug, Vincent Poëtte,
Danielle Barbosa, Jonathan Contan, Gagny Sissoko,
Clément Higgins, Paul Langlère, Christopher Hache,
Christophe Pulizzi, Manon Grados, Margaux Fary, Thomas Salent

© M. Manoukian / Provence Tourisme

Il est des lieux qui ne réclament rien, sinon l'évidence d'un regard. Ils sont la chair et la charpente de cette terre. **L'édition 2026 des Dîners Insolites** dépasse la simple invitation : elle marque un retour aux éléments. Ici se célèbrent les paysages où l'effort humain rencontre l'eau, le vent ou le raisin pour en extraire le vin, le goût et la vie.

La table commencera son histoire là où le monde travaille en silence. **À Saint-Estève-Janson**, le ronflement de la Durance se fait électricité. **À Sainte-Marthe**, la table se dresse dans la plaie blanche de la carrière, là où le gypse raconte l'histoire de Marseille. Sur la **Digue du large**, le visiteur se sent au bout du monde : une simple bande de béton jetée entre le port et le large, pour écouter le ressac battre le pouls de la ville. Puis la table prendra le chemin des terres. Ici, la saveur sourde du sol. Dans le massif du Concors, **au Domaine des Plaines**, le parfum de la forêt profonde s'invite à table : le chêne, le pin, et ce qui mûrit dans le silence de l'humus. S'y déploie ce que Giono appelait le "goût des collines" : ce souffle de thym et de romarin que le vent rabat vers la vallée.

Au Domaine du Merle, les convives marchent dans les pas d'Adam de Craponne : depuis cinq siècles, l'eau court ici pour que l'herbe verdisse au cœur de la steppe aride. Cette même droiture se retrouve au **Clos Sainte-Magdeleine**, où la vigne s'abreuve de sel au pied du Cap Canaille, ou à la **Bargemone**, où le repas s'apprécie au frais de la rivière, sous des saules gardiens de la mémoire des Templiers. La table prendra parfois de la hauteur, là où le vent nettoie le regard. **Sur le plateau du Grand Puech ou à la chapelle Saint-Michel**, la pierre millénaire sert de refuge.

Au Domaine des Diables, le regard disparaît dans un champ de tournesols, la tête dans l'or et les pieds dans la terre rouge.

Cette année, **les Dîners insolites épouseront le goût des collines**. Plus qu'une recette, c'est une épaisseur. C'est ce qui arrive quand le soleil tape si fort sur la pierre que l'odeur devient solide. C'est d'abord une affaire de poussière et de suc. Le goût commence par cette amertume propre au buis et au genévrier, celle d'une plante qui ne boit jamais, ne vivant que de vent et de lumière crue. Froisser une branche de sarriette ou goûter une tige de romarin revient à manger la rigueur du calcaire. C'est aussi le goût de la fumée : un feu de racines d'olivier qui confère à l'aliment la saveur du vieux bois ou de la résine. Le goût des collines, c'est enfin le contraste : la fraîcheur brutale d'une source coulant sous les mousses, là où l'ombre est restée enfermée. C'est l'eau au goût de fer et de roche froide, bue au creux de la main après une marche dans la chaleur qui tremble.

Comme chaque année, la table accueillera **20 nouveaux cuisiniers**. Du restaurant solidaire à l'étoilé, de la cuisine émergente à la traditionnelle, une fois encore, elle témoignera de l'incroyable vitalité culinaire de notre territoire.

Chaque table est une amarre, qu'elle soit posée sur le sel rose de Salin-de-Giraud ou dans l'ocre caché de Montvallon. Nul ne vient pour voir : chacun vient pour appartenir, le temps d'un soir, à la géographie vivante et odorante de la Provence.

LE LIEU

CENTRALE HYDROÉLECTRIQUE - SAINT-ESTÈVE-JANSON - Inscrite au sein de la chaîne hydroélectrique Durance-Verdon, l'usine hydroélectrique est la véritable colonne vertébrale énergétique du territoire provençal. Cet ensemble est au cœur des enjeux liés à la production d'énergie bas carbone, à la préservation de l'environnement et au partage de la ressource en eau. Ce site industriel ouvre exceptionnellement ses portes pour accueillir un événement singulier, offrant une occasion rare de découvrir un patrimoine technique au service du territoire.

© DR

© DR

Mercredi 1er juillet

Le chef

Eric Cornilleau

Il était temps qu'il nous dise enfin oui. Éric Cornilleau est un monument. Depuis 30 ans, il officie aux Arcenaulx, à Marseille. Pour savoir le goût de la Provence, nombreux sont ceux, connus ou non, qui s'attablent chez lui comme on va en pèlerinage. Sa cuisine a l'accent des collines et la fraîcheur de la Méditerranée. Point de simagrées : il va droit au cœur du légume, à la vérité de l'agneau que l'on escorte d'herbes folles. C'est un homme de peu de mots. Son éloquence, il la réserve pour l'assiette. Là, il parle par l'odeur du safran et la rondeur de l'huile, sculptant des assiettes qui ont le goût du soleil pur.

LE LIEU

CLOS SAINTE-MAGDELEINE - CASSIS - Niché au pied du Cap Canaille, l'une des plus hautes falaises maritimes d'Europe, ce vignoble d'exception se déploie comme un véritable amphithéâtre naturel ouvert sur la Méditerranée. Le domaine respire au rythme du grand large ; les embruns et les vents marins y infusent une fraîcheur et une salinité caractéristiques, indispensables pour équilibrer l'ensoleillement généreux de la Provence. Gardiens de ce terroir unique depuis quatre générations, la famille Zafiropulo, représentée aujourd'hui par Jonathan et son épouse Aurélie, y perpétue une quête d'excellence et de finesse. Leur démarche: révéler le potentiel de garde et d'évolution du terroir de Cassis sur de grands Vins Blanc.

© M. Lansonneur

© DR

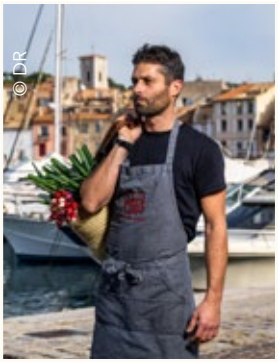
Jeudi 2 juillet

Le chef

Rodolfo Mejia

Sous le ciel de La Ciotat, Rodolfo Mejia compose une partition culinaire où l'exil se transforme en poésie. Ce chef salvadorien, arrivé en France en 2012, passe d'abord par la Villa Madie*** avant de seconder le chef de Roche Belle à La Ciotat. En 2020, il ouvre son premier restaurant, Chirimol (cuisine fusion française et latino), puis AQO en 2022 dédié à la cuisine nikkei et enfin les Minots en 2024 où il fait dialoguer la Provence et l'Amérique du Sud.

Vendredi 3 juillet


© DR

Le chef

Valère Bourcet

Ce cassidain de cœur et de naissance entre en cuisine à Souillac à 16 ans. Le geste déjà fier, il part se former auprès de Frédéric Anton au Pré Catalan***, avant de courir le monde pendant plus de 10 ans, au Roussillon* d'abord à Londres puis dans les terres chaudes du Brésil et sur les rivages de la Guadeloupe ; là, il a appris l'usage des épices et le respect du produit brut. À la naissance de ses filles, revenir à Cassis s'imposa comme une évidence. Il lance le Poisson Rouge.

LE LIEU

PROVENCE STUDIOS - MARTIGUES - Provence Studios s'est imposée comme un acteur incontournable de l'industrie cinématographique française. Déployé sur plus de 22 000 m² de plateaux et complété par de vastes décors extérieurs, ce complexe figure parmi les plus vastes du pays. Né de la vision d'Olivier Marchetti, le studio a su métamorphoser d'anciens sites industriels en un espace de création unique. Fort de cette identité, le site attire aujourd'hui les plus grandes productions nationales et internationales. Parmi ses installations, son décor de cour de prison demeure l'un des plus insolites.

Dimanche 5 juillet

La cheffe

Alix Hardy

Provence Studios s'est imposée comme un acteur incontournable de l'industrie cinématographique française. Déployé sur plus de 22 000 m² de plateaux et complété par de vastes décors extérieurs, ce complexe figure parmi les plus vastes du pays. Né de la vision d'Olivier Marchetti, le studio a su métamorphoser d'anciens sites industriels en un espace de création unique. Fort de cette identité, le site attire aujourd'hui les plus grandes productions nationales et internationales. Parmi ses installations, son décor de cour de prison demeure l'un des plus insolites.

LE LIEU

DOMAINE DE LA BARGEMONE - SAINT-CANNAT - La Bargemone s'est édifiée sur les vestiges d'une commanderie templière du XIII[e] siècle. Aujourd'hui, le domaine déploie ses 120 hectares de terres certifiées en Agriculture Biologique. Là, les rangs de vignes s'inclinent vers la Touloubre, dont les eaux apportent au terroir une fraîcheur subtile de limon et de menthe sauvage. Sous l'impulsion de la famille Einaudi depuis 2019, le domaine fait dialoguer héritage provençal et innovation. À l'ombre des saules qui filtrent la chaleur, le long de la rive, la table lors de cette nuit d'été n'aura jamais été aussi fraîche. Elle occupera ce bord de monde à l'écoute du terroir et de ses histoires.

© Ph. Servent

© DR

Lundi 6 juillet

Le chef

Pierre Meynet

Ce pilier des fourneaux a longtemps couru le monde, des brumes anglaises aux lumières d'Océanie, pour muscler sa technique en Australie et en Nouvelle Zélande. Revenu jeter l'ancre à Marseille, il a fait ses classes à l'Épuisette avant de faire les beaux jours de belles brasseries marseillaises puis de prendre en main les cuisines de l'Abri. Là, il cuisine comme on joue un match de rugby : avec franchise, mouvement et le sens du partage. Ses assiettes sont des passes précises entre le terroir provençal et ses souvenirs de voyage.

LE LIEU

LA DIGUE DU LARGE - MARSEILLE - Étroite mais longue séparation entre la ville et la mer, cette bande de béton et de pierres de 7 km de long, protège de la houle et des tempêtes, les bassins de la joliette et les bateaux qui y stationnent. Elle s'étend de la passe du Vieux-Port jusqu'à l'Estaque : c'est la jetée du large construite grâce aux pierres des Carrières du Frioul.

© J. Carrière / Provence Tourisme

Jeudi 9 juillet

Le chef
Guillaume LEMELLE

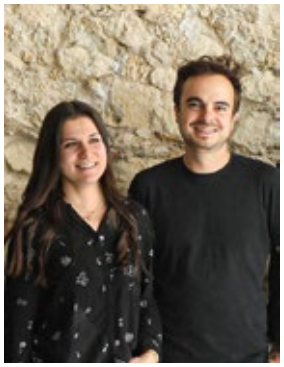
Le vent de la plaine souffle sur la Bastide Bourrelly **, où Guillaume Lemelle, pétri de la pâte des grands maîtres - d'Arnaud Lallement aux Crayères *** à Dimitri Droisneau ***, en passant Jean-Marc Banzo ** - travaille le goût comme on laboure une terre promise. Second fidèle de Mathias Dandine au Tholonet, il est aujourd'hui le roc qui co-signe avec lui une carte où chante la Provence. À Calas, ses mains traduisent l'âme d'un pays, offrant à cette maison étoilée la force tranquille des collines et le sillage d'un talent pur.

Vendredi 10 juillet

© DR

La cheffe
Samia Benazzouz

Originaire de Casablanca, Samia a choisi de s'installer à Marseille il y a sept ans. Forte de son regard de designeuse et d'artiste, cette cheffe accorde une importance particulière à l'esthétique de ses créations. Elle imagine des repas où elle sublime le végétal par un usage audacieux des épices. Avec son projet Soum Soum Kitchen, elle affirme une cuisine de l'instinct et aux goûts francs. Son parcours l'a menée dans les cuisines de Sessùn, Tangerine ou encore Zesti, où elle a pu exprimer son attachement aux influences méditerranéennes.

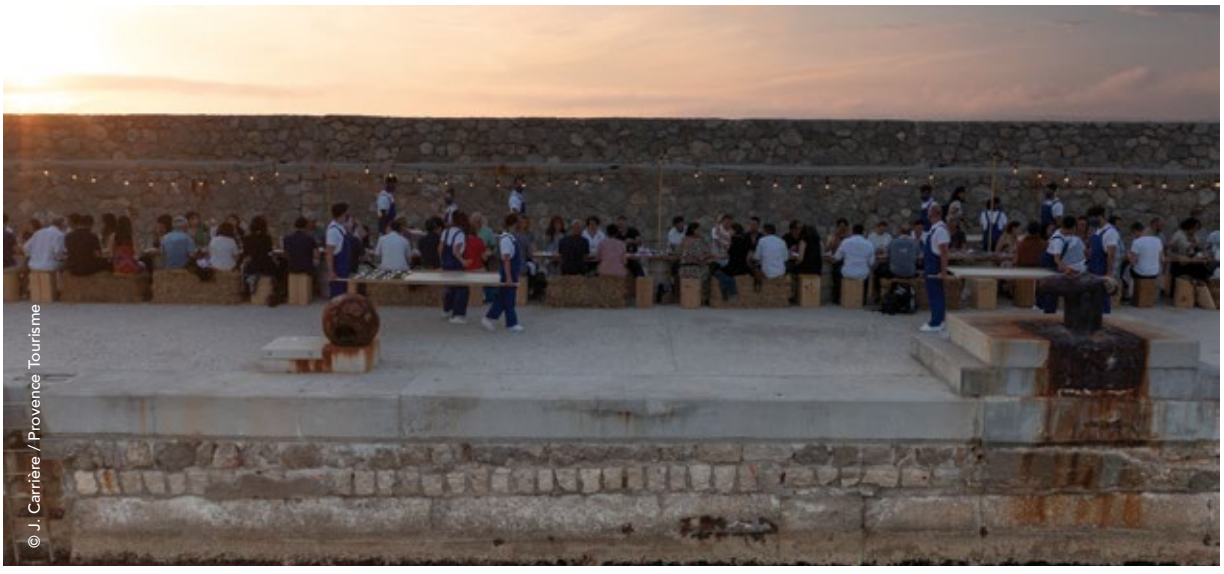


Samedi 11 juillet

Les chefs

Marie Aumont et Timothée Squercioni

Ils partagent une même histoire depuis l'école hôtelière. Passé par Nîmes Institut Life et après avoir fait ses armes dans de grandes maisons françaises, ce duo chaleureux rêve d'un lieu à son image. Ils ouvrent alors Alivetu "l'oliveraie" en corse - , rue Sainte, artère historique de Marseille. C'est un hommage vibrant aux racines de Timothée, dont le domaine familial borde le village de Lumio, près de Calvi. Dans cette adresse où la Méditerranée n'est plus une frontière mais un trait d'union, les origines s'entremêlent avec passion. Ici, les produits du terroir sont sublimés et les savoir-faire traditionnels respectés pour offrir une balade gourmande entre Provence, Corse et Italie, sous l'ombre bienveillante des oliviers.



© J. Carrière / Provence Tourisme

LE LIEU

DOMAINE DES PLAINES - PEYROLLES - Ce domaine est un véritable trésor niché au cœur du massif du Concors. Loin de l'aridité minérale de Sainte-Victoire, ce «poumon vert» déploie une forêt profonde de chênes et de pins, offrant un contraste saisissant avec l'effervescence de la vallée de l'Arc. Sur cette terre d'une quiétude absolue, le vent dévale des cimes tel un berger bourru, bousculant les chênes trapus où la truffe, étoile noire du domaine, mûrit en silence. Ceux qui passent ici, froissant quelques herbes sauvages, comprennent vite que la beauté n'est pas un décor, mais une mesure. Elle est dans l'équilibre des choses simples.

© M. Lansonneur

© DR

Lundi 13 juillet

Le chef

Julien Courtin

Ce cuisinier parisien est tombé amoureux de la Provence. Passé par le Meurice*** avec Yannick Alléno, le Bristol*** avec Éric Fréchon ou encore Antoine*, il se rapproche du sud en intégrant la Réserve* à Beaulieu avant de faire un long bout de chemin avec Mickaël Féval et Mathias Dandine. Après avoir longtemps œuvré pour les autres, il décide de faire la sienne en prenant la tête du Relais de Saint-Ser. Il y propose une cuisine de grand air, épurée comme un bois de chênes, où chaque plat porte le poids du terroir sans fioritures. Il a posé ses casseroles là où le vent cogne, mariant sa grande technique à la rude franchise de la Provence.

LE LIEU

DOMAINE DE MONTVALLON - VITROLLES - Qui se douterait que le quartier du Griffon abrite une telle merveille ? On distingue bien au loin ce château aux couleurs ocres. À 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.

© Centrale Saint-Chamas

© S. Vongchanh

Mercredi 15 juillet

Le chef
Giovanni Graziani

C'est un des chefs de file de la bistronomie. L'Italien Giovanni Graziani a forgé son talent à Paris, chez Joël Robuchon d'abord avant de devenir chef à l'Atelier Ramey. Puis il débarque à Marseille, aux Trois Coups, avant de s'installer à Allauch. Il y dirige Marcelle, un bistrot méditerranéen conçu comme un hommage vibrant à Pagnol. Entre l'héritage de son Ombrie natale et sa passion pour la colline, il y pratique une cuisine de partage mêlant influences grecques, françaises et italiennes. Avec son accent gorgé de soleil, sa cuisine, nourrie de lumière, chante la fraternité du monde.

LE LIEU

DOMAINE DU MERLE - SALON-DE-PROVENCE - Géré par l'Institut Agro Montpellier, ce Domaine et centre de formation s'affirme comme un pôle d'excellence du pastoralisme, abritant 1 500 brebis Mérinos et la célèbre École des Bergers. Ce site unique illustre la dualité des paysages de la Crau : la steppe aride du "Coussoul", sanctuaire de biodiversité, y côtoie les prairies verdoyantes produisant le prestigieux Foin de Crau AOP. Cette métamorphose repose sur le génie d'Adam de Craponne, dont on célèbre les 500 ans cette année et dont le canal historique permet une irrigation par submersion traditionnelle depuis le XVI^{e} siècle. En collaboration avec l'INRAE, il constitue enfin un laboratoire vivant pour la recherche sur les transitions face aux changements globaux.

© DR

Vendredi 17 juillet

Le chef

Sylvain Touati

© DR

Il est de la roche d'Endoume, un cuisinier pétri par sa ville. Formé à l'institut Lyfe, il part pour un tour de grandes tables. Le Carré des Feuillants** du grand Alain Dutournier d'abord avant de suivre Glen Viel à Courchevel puis William Frachon à Dijon. Il revient ensuite dans son Sud où il finit par prendre la direction culinaire des Trois Forts. Là, il travaille les merveilles du terroir avec le luxe de la simplicité. Sa cuisine éclatante cherche à dévoiler la vérité du produit brut et le souvenir des assiettes d'autrefois. Il honore le travail de ceux de la terre et de la mer pour ne rien perdre du vivant.

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 coeur des Salins du Midi, surgissent des montagnes de sel que l'on dit camelles et tables salantes dont le rose s'approfondit en été.

© I. Hanning/Provence Tourisme

© DR

Dimanche 19 juillet

La cheffe
Najla Chami

Née au Liban, Najla a grandi entre paix et guerre. Enfant, elle passe beaucoup de temps dans les cuisines de sa grand-mère et de ses parents à goûter, apprendre et s'imprégner. Autodidacte, elle décide de se lancer en tant que cheffe à domicile après une carrière dans la réalisation audiovisuelle à Paris. En 2015, elle pose ses valises à Marseille avec son mari Serje. Ensemble, quelques années plus tard, ils ouvrent leur restaurant Mouné. Najla propose une cuisine libanaise contemporaine et de saison, à la fois créative, engagée et généreuse.

Lundi 20 juillet

© DR

La cheffe
Louise Perrone

Cheffe-propriétaire de Rouge, elle incarne une nouvelle génération de chefs où la précision rencontre l'instinct ; elle est aussi une des figures de la nouvelle saison de Top Chef. Formée dans des maisons exigeantes, du 1947 à Cheval blanc*** à Septime*, elle signe aujourd'hui une cuisine de saison, iodée et expressive, profondément ancrée dans les saveurs du Sud. Chez Rouge, chaque assiette joue avec l'acidité, l'amertume et la justesse du produit. Une cuisine sensible, technique et résolument vivante.

LE LIEU

DOMAINE DES DIABLES - PUYLOUBIER - Au pied de Sainte-Victoire se déploie le Domaine des Diables. Installé sur la plaine de Puyloubier, au cœur d'un terroir riche et pierreux, le domaine de Guillaume Philip s'est forgé depuis 2007 une renommée internationale. Dans un recoin de son domaine, au creux de la falaise, il a planté une mer de tournesols. C'est ici, dans l'épaisseur de cette forêt d'héliotropes, que la table s'allongera. Ce n'est plus seulement alors un vignoble ; on bascule dans le ventre de la saison saisissant le vrai luxe : celui d'être simplement là.

© M. Lansonneur

Mardi 21 juillet

La cheffe
Johanna Solal

Formée au Design textile, elle a commencé dans la soie et les apprêts de Paris. Puis, à trente ans, Johanna a tout quitté pour le feu et le fer de la cuisine. Elle débute chez Boulan, à Bordeaux, puis à Paris chez Dersou. Elle accompagne ensuite Pierre Jancou pendant 4 ans auprès duquel elle va apprendre à atteindre l'essentiel des goûts avec simplicité. Aujourd'hui, elle a choisi l'itinérance. Sa cuisine lumineuse et instinctive met le légume au cœur de l'assiette. Marseille et la Provence l'ont saisie.

Mercredi 22 juillet

© DR

La cheffe
Lisa Desforges

Ancienne étudiante en sciences humaines à la Sorbonne, elle a choisi la cuisine par passion. Formée à l'école Ferrandi, elle a forgé son expérience auprès de grands noms (Loiseau** à Saulieu, Kitchen Gallery* de William Ledeuil) avant de devenir la sous-cheffe de Stéphane Jégo à L'Ami Jean. Alain Ducasse la choisit pour prendre les rênes de la Maison Allard. Cet été elle s'installe en résidence à Gallifet à Aix-en-Provence. Lisa Desforges y propose sa cuisine de grand chemin, à l'écoute du terroir et de l'histoire.

LE LIEU

CARRIÈRE SAINTE MARTHE - MARSEILLE - Au nord de la cité, là où le massif de l'Étoile commence à s'élever, la carrière de Sainte-Marthe dessine une entaille claire dans le paysage provençal. Ce lieu, dont l'histoire s'ancre dans la fin du XIXe siècle avec l'extraction du calcaire et la cuisson de la chaux, porte en lui la mémoire ouvrière des quartiers septentrionaux. Une carrière toujours bien vivante opérée par Bronzo Perasso. La vue y est souveraine : elle offre ce contraste singulier entre la rudesse du travail de la pierre et la lumière diffuse qui baigne le littoral. C'est un point d'observation privilégié où l'on saisit mieux qu'ailleurs ce lien indéfectible qui unit ses collines à la mer.

© DR

© DR

Vendredi 24 juillet

La cheffe

Megan Moore

Cette jeune cheffe d'origine écossaise s'est imposée comme une figure montante de la scène culinaire à Marseille. Arrivée initialement pour une saison au restaurant Livingston, elle est tombée amoureuse du «chaos» et de l'énergie de la cité phocéenne, qu'elle compare souvent à sa ville natale de Glasgow, le soleil en plus. Forte de ses expériences en Écosse et au célèbre Black Axe Mangal (F.K.A.B.A.M.) à Londres, elle vient d'ouvrir Bonnies. Elle y propose une cuisine de marché fraîche et spontanée, dans l'ambiance d'un troquet traditionnel.

Samedi 25 juillet

© M.Manoukian

Le chef

Duang Adriaens

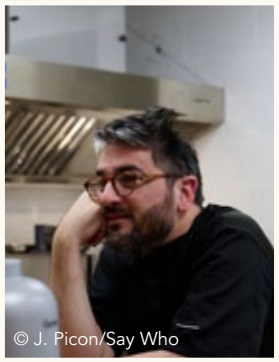
Originaire de Cotignac, ce Varois fait ses premières armes au mythique Mas du Langoustier*, avant de rejoindre le groupe Barrière à Lille pendant six ans. De retour dans le Sud, il peaufine son expérience chez Côté Cour à Aix-en-Provence, puis au Château Grand Boise, avant de passer cinq années décisives à la Villa Madie*. C'est là qu'il développe une véritable passion pour le travail des produits de la mer. Depuis trois ans, il forme le binôme inséparable de Laëtitia Visse à La Femme du Boucher, où il parfait sa maîtrise de la charcuterie et des apprêts traditionnels.

LE LIEU

LE GRAND PUECH - VERNÈGUES - À près de quatre cents mètres d'altitude, la terre s'ouvre d'un coup. C'est un pays de vent et de vue : d'un côté, la Durance qui s'étire entre Lauris et Cavaillon ; de l'autre, par-dessus les collines d'Aix, Sainte-Victoire et, comme un miroir, l'Étang de Berre. Les femmes et les hommes se sont accrochés à cette pierre dès que le monde a eu un nom. Sous les roches creuses du Néolithique, on devine encore leurs traces. Plus tard, ce furent les Celto-Ligures, les Romains et nos plus proches ancêtres. Il en reste aujourd'hui quelques pierres sourdes, derniers témoins d'une communauté qui, déjà, regardait le soleil se lever sur cette terre de silence et de majesté.

© DR

Dimanche 26 juillet


© J. Picon/Say Who

Le chef

Matthias Germain

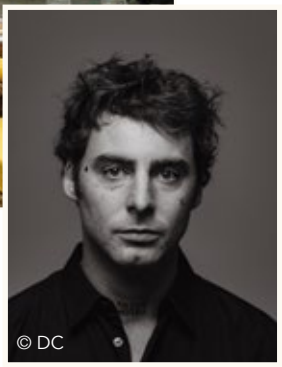
Originaire de Cotignac, ce Varois fait ses premières armes au mythique Mas du Langoustier*, avant de rejoindre le groupe Barrière à Lille pendant six ans. De retour dans le Sud, il peaufine son expérience chez Côté Cour à Aix-en-Provence, puis au Château Grand Boise, avant de passer cinq années décisives à la Villa Madie*. C'est là qu'il développe une véritable passion pour le travail des produits de la mer. Depuis trois ans, il forme le binôme inséparable de Laëtitia Visse à La Femme du Boucher, où il parfait sa maîtrise de la charcuterie et des apprêts traditionnels.

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.

© M. Manoukian / Provence Tourisme

Mardi 28 juillet



© DC

Le chef

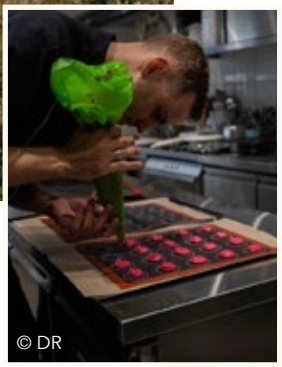
Pavel Hug

C'est un de ces garçons qui ont le feu aux mains et le Mistral dans la tête. Ce Nancéen s'est taillé un costume de cuisinier à la pointe du couteau, sans jamais transiger sur sa rigueur technique. Marseille, où il a passé une décennie, lui colle désormais à la peau : son style est une infusion permanente entre le goût du large et la force brute de la flamme. Le feu est son outil, une habitude prise entre le sel des calanques et les bois du pays. Il travaille la braise pour de bon, cherchant dans la racine et le légume ce que la terre y a caché de plus noble. Son passage à la télévision ne fut qu'une escale de saison, une parenthèse menée avec une patience d'artisan jusqu'aux dernières marches du podium, lors de Top Chef 2024. Il officie désormais en itinérance ; il vient de poser ses couteaux, le temps d'un été chez Songes à Saint-Rémy-de-Provence. Il cuisine comme on trace un sillon, avec la main sûre, le goût des choses qui durent et les doutes qui donnent du grain.

LE LIEU

CHAPELLE SAINT-MICHEL - ISTRES - Au sommet de la colline Saint-Étienne à Istres, trône telle une vigie sur le plateau du « Volturno» la chapelle Saint-Michel (751-987). C'est là, dans ce lieu chargé d'histoire qui offre une vue exceptionnelle sur la Provence, aux pieds des deux étangs (Étang de Berre et Étang de l'Olivier) que l'on fête traditionnellement la Saint-Jean. Lorsque le temps est clément, on peut même apercevoir le Mont Ventoux se dresser fièrement dans le paysage.

© Aurore / Chapelle Saint-Michel



© DR

Mercredi 29 juillet

Le chef

Jonathan Contan

Jonathan Contan a choisi Istres pour ouvrir à 34 ans le Pilon, qu'il dirige avec la rigueur de son parcours. Son approche bistronomique repose sur une maîtrise technique où chaque jus est corsé et chaque cuisson millimétrée, notamment pour ses fameux ris de veau. La carte, volontairement courte, suit le rythme des saisons et valorise les circuits courts à travers des assiettes lisibles et franches. Entre terre et mer, il travaille le produit brut avec une précision particulière sur les textures et les équilibres sucrés-salés. Ses desserts, héritage de sa formation d'excellence, apportent une conclusion pâtissière fine et peu sucrée. C'est une cuisine d'artisan, centrée sur la clarté des saveurs et la qualité des produits de la région.

LE LIEU

LA DURANCE - CHARLEVAL - Cette rivière impétueuse 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.

© M. Manoukian / Provence Tourisme

© DC

Jeudi 30 juillet

Le chef

Thomas Salent

L'aura de ce jeune chef ne cesse de s'étendre, portée par un parcours sans faute. Entre ses racines caennaises et ses dix années de formation dans les brigades étoilées de Toulouse, il a acquis une rigueur exemplaire. Mais c'est à Paris, auprès d'Arnaud Nicolas (MOF), qu'il perfectionne son goût pour la cuisine de terroir et la charcuterie artisanale. Sa cuisine ? Un dialogue entre technique pure et audace créative. Véritable esthète des produits canailles, il sublime la tripe ou la terrine d'oreille de cochon tout en infusant ses plats de saveurs solaires. Après avoir marqué les esprits marseillais chez Ippon, il poursuit son aventure en mode nomade.

NOS PARTENAIRES

© Ferroni Pastis

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

MAISON FERRONI

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 tisanerie-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

Mercredi 1er juillet
ERIC CORNILLEAU
Centrale Hydroélectrique
SAINT-ESTÈVE-JANSON

Jeudi 2 juillet
RODOLFO MEJIA
Clos Sainte-Magdeleine
CASSIS

Vendredi 3 juillet
VALÈRE BOURCET
Clos Sainte-Magdeleine
CASSIS

Dimanche 5 juillet
ALIX HARDY
Provence Studios
MARTIGUES

Lundi 6 juillet
PIERRE MEYNET
Domaine de la Bargemone
SAINT-CANNAT

Jeudi 9 juillet
GUILLAUME LEMELLE
Domaine de la Bargemone
SAINT-CANNAT

Vendredi 10 juillet
SAMIA BENAZZOUZ
Digue du Large
MARSEILLE

Samedi 11 juillet
MARIE & **TIMOTHÉE AUMONT SQUERCIONI**
Digue du Large
MARSEILLE

Lundi 13 juillet
JULIEN COURTIN
Domaine des Plaines
PEYROLLES

Mercredi 15 juillet
GIOVANNI GRAZIANI
Domaine de Montvallon
VITROLLES

Vendredi 17 juillet
SYLVAIN TOUATI
Domaine du Merle
SALON-DE-PROVENCE

Dimanche 19 juillet
NAJILA CHAMI
Marais Salants
SALIN-DE-GIRAUD

Lundi 20 juillet
LOUISE PERRONE
Marais Salants
SALIN-DE-GIRAUD

Mardi 21 juillet
JOHANNA SOLAL
Domaine des Diables
PUYLOUBIER

Mercredi 22 juillet
LISA DESFORGES
Domaine des Diables
PUYLOUBIER

Vendredi 24 juillet
MEGAN MOORE
Carrière Sainte Marthe
MARSEILLE

Samedi 25 juillet
DUANG ADRIAENS
Carrière Sainte Marthe
MARSEILLE

Dimanche 26 juillet
MATTHIAS GERMAIN
Le Grand Puech
VERNÈGUES

Mardi 28 juillet
PAVEL HUG
Les Serres Pérez & Fils
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Mercredi 29 juillet
JONATHAN CONTAN
Chapelle Saint-Michel
ISTRES

Jeudi 30 juillet
THOMAS SALENT
La Durance
CHARLEVAL

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**

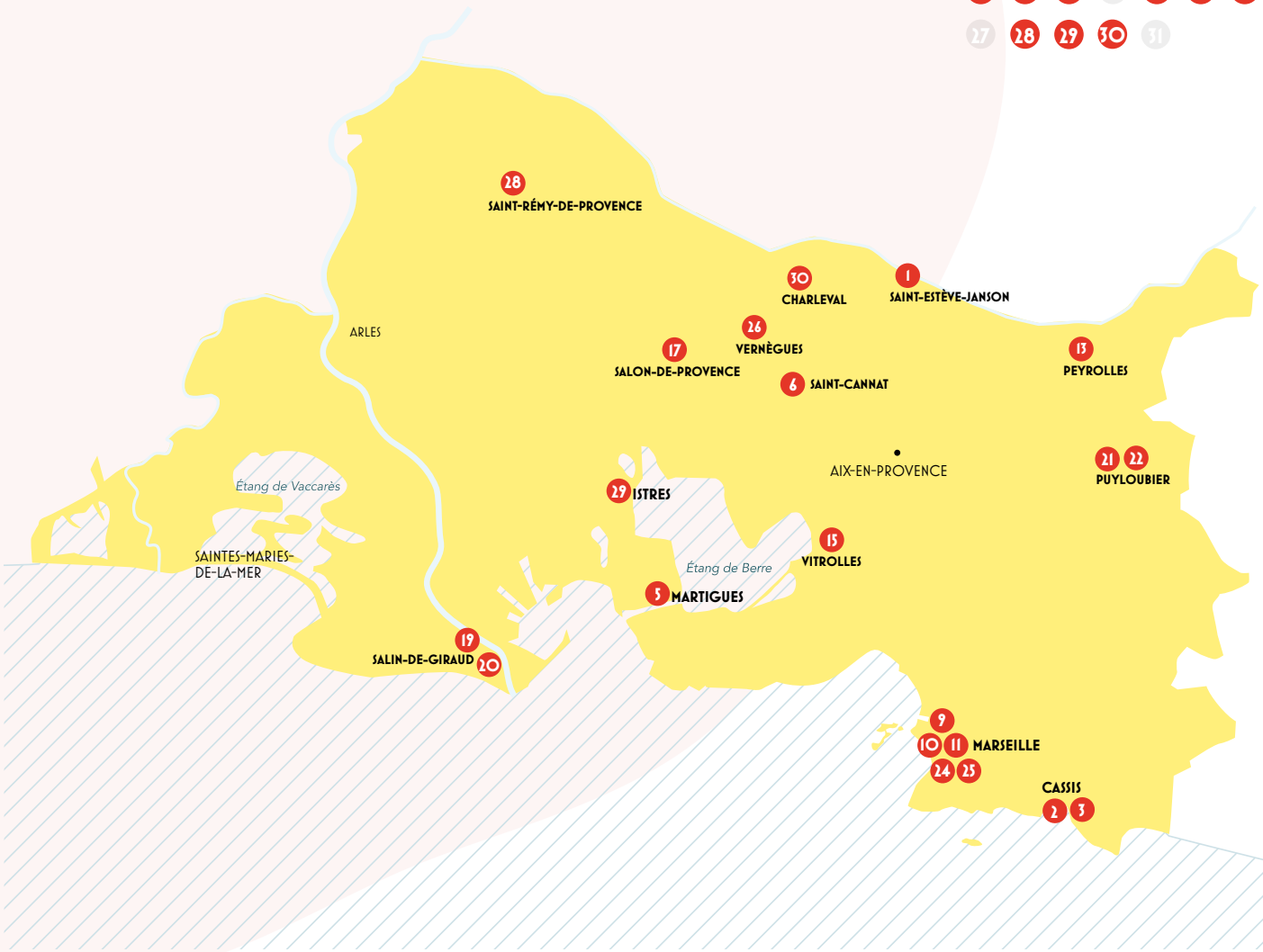
TARIF GRAND PUBLIC
Places à partir de 90 €
en fonction du lieu du dîner.

RÉSERVATION
Dès le lundi 1er juin sur mpgastronomie.fr.

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

JUILLET 2026

		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. Sept nouvelles éditions 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 8e 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
culture cuisine

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, au Zef Scène Nationale, au Monticole Culinaire du Plan d'Aou, au Château d'If et à Calais à la Scène Nationale du Channel).

Les Dîners insolites initiés et coproduits par Provence Tourisme sont réalisés par I.C.I dans le cadre de MPGastronomie 2026. 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.

Infos & réservation : mpgastronomie.fr
Contact presse : Christelle Giudicelli – cgiudicelli@myprovence.fr – 04 91 13 84 14

LA DÉMARCHE ISO 20121
portée par Provence Tourisme

Depuis MPG2019 année de la gastronomie, Provence Tourisme a fait de l'événementiel un levier stratégique de développement territorial. Des événements durables, qui s'inscrivent pleinement dans la stratégie pour un tourisme responsable et engagé.

Provence Tourisme a ainsi reçu la certification ISO 20121 le 6 septembre 2024, pour l'ensemble de ses événements, professionnels comme grand public, et pour une durée de 3 ans. Cette reconnaissance, attribuée par un organisme certificateur indépendant, est le fruit d'un travail collectif et de longue haleine.

Management, ressources humaines, logistique, achats, communication… l'ensemble de l'équipe de Provence Tourisme a évalué, repensé, amélioré tous les aspects et process des événements. En interne comme avec les partenaires et fournisseurs, les pratiques sont plus durables, les impacts mieux maitrisés.

Pour un héritage positif !

mpgastronomie.fr

DÉPARTEMENT BOUCHES-DU-RHÔNE

PROVENCE TOURISME

i·c·i culture cuisine