Gourméditerranée,
partenaire officiel
de Marseille Provence
Gastronomie 2019

© OTCM/Nicopeak

sommaire

(3) Gourméditerranée en bref

(4) Réinventer les traditions autour de valeurs contemporaines

(6) Les membres de l'association

(8) Les temps forts de 2019

(10) Pilotage de l'association

Avec MPG2019 (Marseille Provence Gastronomie 2019), le Département des Bouches-du-Rhône orchestre une année entièrement consacrée à la gastronomie sous le parrainage de Gérald Passedat, chef triplement étoilé, fondateur et président de Gourméditerranée.

Depuis 2012, cette association de chefs et d'artisans du goût promeut l'identité solaire et métissée de la cuisine en Méditerranée.

Le point sur son histoire, ses valeurs et les principaux événements qui ponctueront cette année exceptionnelle.

Gérald Passedat, président de Gourméditerranée ∨

Sébastien Richard, vice-président de Gourméditerranée ∧

Alexandre Mazzia, vice-président de Gourméditerranée ∧

Gourméditerranée en bref

L'association Gourméditerranée a été créée en 2012 pour fédérer les chefs, restaurateurs et autres artisans du goût œuvrant dans le Sud, avec Marseille comme épicentre. Son objectif : **faire rayonner en France et dans le monde la cuisine provençale et plus largement méditerranéenne**, longtemps en marge de l'imaginaire opulent de la gastronomie française.

Présidée par Gérald Passedat (Le Petit Nice), avec à ses côtés les vice-présidents Alexandre Mazzia (AM par Alexandre Mazzia) et Sébastien Richard (Le Panier de Sébastien), elle réunit actuellement **plus de 60 membres profondément attachés au mode de vie et aux pratiques alimentaires du bassin méditerranéen.** Conformément à l'identité plurielle de la région et du grand port marseillais, ils incarnent également une formidable diversité de métiers, de savoir-faire et de sensibilités.

Ils confirment ainsi chaque jour, au sein de leurs établissements et lors de nombreux événements festifs, que **l'ébullition culinaire contemporaine trouve dans le territoire local un champ d'expression particulièrement fertile et original.**

Réinventer les traditions autour de valeurs contemporaines

Quels que soient leur métier ou leur personnalité, les membres de Gourméditerranée se reconnaissent dans les valeurs de la **« diète méditerranéenne »** telle qu'elle a été inscrite, en 2013, sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Conformément à son étymologie latine, la diète se définit ici comme un **mode de vie** qui passe par une assiette saine et variée, mais aussi — voire surtout — par la **place centrale du plaisir dans l'alimentation quotidienne et festive** : plaisir des mets, de l'observance des rythmes naturels, du partage de la table, de l'hospitalité, de la réinvention perpétuelle des traditions, du sens de la fête et du respect de la diversité.

La diète méditerranéenne, un art de vivre

« La diète méditerranéenne implique un ensemble de savoir-faire, de connaissances, de rituels, de symboliques et de traditions qui concernent les cultures, les récoltes, la cueillette, la pêche, l'élevage, la conservation, la transformation, la cuisson et, tout particulièrement, la façon de partager la table et de consommer les aliments. Manger ensemble constitue le fondement de l'identité et de la continuité culturelles des communautés du bassin méditerranéen. (...) La diète méditerranéenne met l'accent sur les valeurs de l'hospitalité, du bon voisinage, du dialogue interculturel et de la créativité, et sur un mode de vie guidé par le respect de la diversité. Elle joue un rôle important dans les espaces culturels, les fêtes et les célébrations en rassemblant des populations de tous âges, classes et conditions. » (unesco.org)

LE GOÛT DES PRODUITS

La charte de Gourméditerranée exige de ses membres qu'ils travaillent des **produits frais et de qualité**, valorisent les produits **locaux** et pratiquent une **cuisine de saison**. Leur terroir, dans ses deux dimensions terrestre et maritime, se montre à la fois **frugal et généreux**. L'aridité de la saison sèche implique par exemple une concentration des arômes et une cuisine nourrie par la réflexion, la création et la recherche du goût via des techniques aussi variées qu'exigeantes. Côté mer, les chefs se réapproprient, grâce à un lien ténu avec la pêche artisanale, des espèces méconnues, oubliées ou délaissées mais typiques des fonds marins régionaux.

LE GOÛT DU VÉGÉTAL

Partout en France et dans le monde, les acteurs de la gastronomie redécouvrent l'inépuisable potentiel créatif et gourmand des légumes, fruits, légumineuses, céréales et autres trésors végétaux. Pour les membres de Gourméditerranée, cette tendance s'inscrit dans la **continuité de pratiques séculaires : la cuisine du Midi est omnivore mais naturellement végétale, colorée et durable.** Les légumes frais, abondants, savoureux et présents à chaque repas, sont cuisinés pour eux-mêmes et non réduits au simple rang d'accompagnement, de façon à garantir un plaisir gustatif et visuel renouvelé quotidiennement.

LE GOÛT DES AUTRES

Gourméditerranée a enfin à cœur de célébrer la convivialité et l'hospitalité du repas méditerranéen, dans les établissements de ses membres ou à travers la participation à de nombreuses **manifestations tournées vers le grand public,** avec parfois une dimension caritative. Mais le goût des autres, c'est aussi la **passion des métissages,** intrinsèque à la ville-monde qu'est Marseille et aux « civilisations entassées les unes sur les autres » de la Méditerranée, chères à l'historien Fernand Braudel. Chefs provençaux « pur jus » côtoyant cuisiniers et artisans venus d'ailleurs, fruits du terroir sublimés par les épices, voyage des êtres, des produits et des papilles : **l'ADN de Gourméditerranée est sa diversité.**

Les membres de l'association

« Un accordéon de savoirs, de savoir-faire et de sensibilités »
Chefs ou cheffes — aussi bien dans des restaurants étoilés que dans des bistrots, des food trucks ou des établissements du quotidien —, restaurateurs, traiteurs, pâtissiers, boulangers, fromagers, fabricants de pâtes fraîches, spécialistes des graines oléagineuses, métiers de la salle : **plus de 60 professionnels du goût et des métiers de bouche portent aujourd'hui haut et fort les valeurs de Gourméditerranée,** qu'Alexandre Mazzia qualifie d'« accordéon de savoirs, de savoir-faire et de sensibilités ». Tous aiment passionnément leur région, ses produits et ses traditions. Pour eux, le **creuset gourméditerranéen** multiplie les occasions d'échanger avec des pairs, de croiser des expériences et de coopérer pour des projets exprimant la créativité culinaire de la Provence contemporaine.

Liste complète des membres sur www.gourmediterranee.fr

Les chefs étoilés

Deux des membres de Gourméditerranée figurent parmi les grands gagnants de la sélection 2019 du Guide Michelin :
• **Mauro Colagreco,** chef du Mirazur (Menton), a rejoint cette année le club prestigieux des triple-étoilés.
• **Alexandre Mazzia** (vice-président de Gourméditerranée) a décroché une deuxième étoile pour son restaurant AM par Alexandre Mazzia (Marseille).

Les autres chefs étoilés de Gourméditerranée ont conservé leurs étoiles en 2019 grâce à l'engagement et la passion qu'ils mettent en œuvre quotidiennement dans leurs restaurants :
• **Gérald Passedat**, Le Petit Nice, Marseille (3 étoiles).
• **Armand Arnal,** La Chassagnette, Arles (1 étoile).
• **Jean-François et René Bérard,**
Hostellerie Bérard, La Cadière-d'Azur (1 étoile).
• **Lionel Levy,** Alcyone InterContinental, Marseille (1 étoile).
• **Pierre Reboul,** Château de la Pioline,
Aix-en-Provence (1 étoile).
• **Fanny Rey et Jonathan Wahid,** L'Auberge de Saint-Rémy,
Saint-Rémy-de-Provence (1 étoile).
• **Nadia Sammut,** Auberge de la Fenière,
Le Cadenet (1 étoile).
• **Guillaume Sourrieu,** L'Épuisette,
Marseille (1 étoile).
• **Ludovic Turac,** Une Table, au Sud, Marseille (1 étoile).

© Gérard Julien
Fanny Rey ∧

© Laurent Dupont
Armand Arnal ∧

La cuisinière provençale… du XXIe siècle !

Alors que leur travail dans la restauration est de plus en plus reconnu et mis en lumière, Gourméditerranée est fière de compter 12 femmes parmi ses membres : Karine Aprile Morisse (Le Kabanon à Boulettes, Marseille), Marie-Christine Aractingi (Dame Farine, Marseille), Céline Bonnieu (La Boîte à Sardine, Marseille), Marie Dijon (Le Trois Quarts, Marseille), Coline Faulquier (Signature, Marseille), Fanny Rey (L'Auberge de Saint-Rémy, Saint-Rémy-de-Provence), Vanessa Robuschi (Question de Goût, Marseille), Mina Rouabah-Roux (Mina Kouk, Marseille), Delphine Roux (Madie les Galinettes, Marseille), Nadia Sammut (Auberge de la Fenière, Le Cadenet), Georgiana Viou (Georgiana en cuisine), Laëtitia Visse (La Relève, Marseille).

L'association espère d'autres adhésions dans les mois à venir, ce qui constituerait un juste retour des choses dans le fief de *La cuisinière provençale* de Jean-Baptiste Reboul : publié en 1897 et réédité plus de 25 fois depuis, cet ouvrage riche de plus de 1000 recettes souligne le rôle des femmes dans la culture culinaire provençale et sa transmission.

< Delphine Roux

Georgiana Viou ^

Nadia Sammut et Ernest Hung Do ^

Le club des Sud'Crés ^

GROS PLAN SUR LE CLUB DES SUD'CRÉS

Le mouvement sucré de Gourméditerranée, présidé par Laurent Navarro est né en 2015. Clin d'œil au Club des Sucrés lancé à Paris par Christophe Adam et Christophe Michalak, il rassemble **une quinzaine de pâtissiers (boutique ou restaurant), de glaciers et de chocolatiers de la région.**

Les Sud'Crés participent aux événements de Gourméditerranée et **se réunissent trois à cinq fois par an pour présenter leurs créations,** interprétant à leur manière les temps forts du calendrier pâtissier (Pâques et Noël notamment) ou composant sur des thèmes qui varient au gré des saisons et des inspirations. Eux aussi ont à cœur de travailler des **produits frais et locaux,** en particulier les fruits et les fleurs cultivés dans la région, voire des ingrédients plus insolites dans l'univers de la pâtisserie.

En 2018, Clément Higgins, Pierre Lamour et Laurent Navarro ont été finalistes de l'émission *Le meilleur pâtissier : les professionnels* (M6) en tant que brigade des Sud'Crés.

Les temps forts 2019

ÉVÉNEMENTS GOURMÉDITERRANÉE

(18 mars) Salon Rendez-vous en France

MARSEILLE

À l'occasion de la 14e édition du salon touristique Rendez-vous en France, qui se tient cette année à Marseille, 17 chefs de Gourméditerranée se mobilisent pour accueillir près de 1 000 personnes venues du monde entier : l'occasion de promouvoir auprès d'elles les richesses du terroir gastronomique provençal.

(22-23 et 29-30 mars, 5-6 avril) Entremets-entremots

THÉÂTRE NONO, MARSEILLE (#MPG2019)

Pour ce dîner-spectacle inclassable, 79 convives sont installés avec 4 comédiens et 2 serveurs-complices autour d'une vaste table dressée et scénographiée. 9 plats sont servis chaque soir, accompagnés de vins et de récits croisés, en partenariat avec plusieurs chefs et artisans de Gourméditerranée.

(23 avril) Dîner de Gala de l'OMFondation

DOCK DES SUDS, MARSEILLE

Cette opération caritative de prestige réunit plus de 300 personnes afin de récolter des fonds pour soutenir l'adolescence fragilisée. Chefs cuisiniers et pâtissiers de Gourméditerranée sont aux commandes du dîner.

(23 mai) Concours de cuisine

SAINT-MARTIN-DE-CRAU (#MPG2019)

L'ES13, expert des loisirs pour les retraités à partir de 55 ans, organise avec Gourméditerranée un concours de cuisine au domaine de l'étang des Aulnes, à Saint-Martin-de-Crau. Les chefs de Gourméditerranée font office de jurés... et de commis !

(28 juin) Le plus grand cours de cuisine étoilée

PLACE BARGEMON, MARSEILLE (#MPG2019)

Sur scène, le Gourméditerranéen Lionel Levy est entouré de 1 000 participants, répartis par équipes de deux et encadrés par 50 cuisiniers. Tous élaborent une recette signature du chef avant de la déguster.

(15-16 juin) Balade gourmande au château de Beaupré SAINT-CANNAT

Au pied d'une bastide aixoise entourée de platanes centenaires, les visiteurs sont invités à se promener au cœur même des vignes pour déguster des mets s'accordant aux vins du domaine. Les stands sont tenus par des membres de Gourméditerranée.

(À partir de juin) Gourméditerranée et les Archives et bibliothèque départementales des Bouches-du-Rhône (#MPG2019)

Gourméditerranée noue un partenariat avec les archives et la bibliothèque départementales, qui, dans le cadre de MPG2019, organisent plusieurs manifestations consacrées à la gastronomie. La collaboration se poursuivra en 2020 avec d'autres événements. Programme à venir.

(-) Les rencontres des Sud'Crés

Trois à cinq fois par an, suivant le calendrier des fêtes et des saisons, les Sud'Crés se réunissent pour présenter leurs créations à la presse.

ET AUSSI...

Les membres de Gourméditerranée s'impliquent dans d'autres manifestations rythmant cette année le calendrier local, voire international.

(21-24 mars) Good France/Goût de France

Pour l'édition 2019 de Good France/Goût de France, c'est la Provence qui porte dans le monde entier les couleurs de la gastronomie française. Le 21 mars, Gérald Passedat orchestre et scénographie, à Paris, un grand banquet provençal préparé par une dizaine de chefs des Bouches-du-Rhône, parmi lesquels figurent Sébastien Richard, Armand Arnal ou le pâtissier Clément Higgins. Des membres de l'association partent cuisiner à New York (Georgiana Viou, Gérald Passedat), Bruxelles (Lionel Levy), Séoul (Guillaume Sourrieu, Fanny Rey) et Bucarest (Emmanuel Perrodin). Mauro Colagreco et Nadia Sammut sont par ailleurs membres du comité du *Livre blanc de la gastronomie* responsable réalisé à cette occasion.

(Juillet) Les Dîners insolites (#MPG2019)

Imaginés par le Gourméditerranéen Emmanuel Perrodin avec les grandes Tables, ces dîners scénographiés proposent un récit culinaire du territoire provençal dans plus de quinze lieux représentatifs de sa diversité. Plusieurs chefs de l'association préparent, en solo ou en duo, une partie de ces repas célébrant la cuisine provençale de tradition populaire.

(28 août - 1er sept) Kouss-Kouss MARSEILLE (#MPG2019)

Après une première édition en 2018, ce festival porté par les grandes Tables revient avec plus de 15 cuisiniers internationaux pour explorer, dans plusieurs sites marseillais, le « couscous des mille et une nuits » en collaboration avec Gourméditerranée.

(Septembre) Prendre la mer MARSEILLE (#MPG2019)

Durant le deuxième week-end de septembre, sur le Vieux-Port de Marseille, un « Grand Marché de la Criée » organisé par les grandes Tables réunit un marché aux poissons, un marché de la mer, des grandes carrioles investies par les cuisiniers de Gourméditerranée, un plateau radio-web, de la musique...

(Décembre) Festival de la soupe (#MPG2019)

Les chefs revisitent la tradition des grandes soupes dans l'espace public et réchauffent l'atmosphère dans une optique « anti-gaspi », en partenariat avec les Banques Alimentaires et le MIN (Marché d'Intérêt National de la Métropole Aix-Marseille-Provence).

Liste non exhaustive : plus d'informations et de surprises à venir dans le courant de l'année.

Pilotage de l'association

Gérald Passedat, président
Alexandre Mazzia et Sébastien Richard, vice-présidents
Philippe Zerah, trésorier
Laurent Navarro, président du club des Sud'Crés
Pierre Lamour, vice-président du club des Sud'Crés

MEMBRES DU BUREAU

René Bergès, Christian Ernst, Dominique Frérard, Richard Lepage, Emmanuel Perrodin, Francis Robin, Guillaume Sourrieu, Ippei Uemura, Georgiana Viou.

DEVENIR MEMBRE

Les candidats doivent envoyer leur demande au bureau de Gourméditerranée. Ils s'engagent à travailler exclusivement des produits frais, de saison et de qualité, tout en promouvant les spécificités de l'art de manger en Méditerranée. Chaque candidature est examinée par un membre du bureau. En cas de refus, le postulant peut présenter une nouvelle demande à l'issue d'un délai de six mois.

SUIVRE L'ACTUALITÉ

www.gourmediterranee.fr
https://www.facebook.com/gourmediterranee
https://www.instagram.com/gourmediterranee

CONTACT PRESSE

Sandra Bigot
Coordination et communication
Tél. : 06 61 96 20 84
contact@associationgourmediterranee.com

Photos du document
© JP Garabedian, sauf
celles signées en vis à vis.
Graphisme @ fredjarnot.com