

PROVENCE

Un Street Food festival aux petits oignons

MARSEILLE

La gastronomie méditerranéenne descend de nouveau dans la rue pour la deuxième édition du Street Food festival organisé par Marseille Provence Gastronomie jusqu'au 19 juin sur l'Esplanade de la Major (2*).

Le street food c'est dans l'air du temps. Ça fait partie de l'ADN du territoire mais aussi de la demande, des tendances », explique fièrement Isabelle Brémont, directrice de Provence Tourisme, en charge de l'évènement.

Le Street Food festival est un des rendez-vous proposés jusqu'au 19 juin sur l'esplanade de la Cathédrale de la Major (2*) dans le cadre de la programmation de Marseille Provence Gastronomie, imaginée par Provence Tourisme sous la direction du Département et de la Métropole. « Marseille c'est une cuisine de la mixité », continue Isabelle Brémont.

Quelque 49 stands de producteurs locaux permettent de découvrir un large panel de spécialités comme le fish'n chips, la saucisse sèche en corn dog, le pain bouillabaisse



Les organisateurs du festival mettent un point d'honneur à éviter au maximum la consommation de plastique. PHOTO L.A.

mais aussi des poissons tirés des filets des pêcheurs marseillais accompagnés d'agrumes et d'herbes fraîches. De quoi mettre l'eau à la bouche !

La carte se composera de 21 points de restauration salée, 11 de sucré, et 7 brasseurs. « On essaye de tout embrasser sur le sujet de la gastronomie », précise Isabelle Brémont.

Contrairement à l'année dernière, le festival accueillera non pas un mais bien huit domaines viticoles.

« Pour nous, c'était très important d'au moins doubler, voire tripler la proposition sur le vin », indique la directrice de

Provence Tourisme. « L'année dernière, l'évènement était en septembre mais avec les vendanges, peu ont répondu présent. Voilà aussi pourquoi cette année nous le faisons en juin. »

Se rafraîchir avec de la glace au rosé

Pour Emmanuelle Vigne, gérante et cofondatrice du rosé Les Vilaines, ce festival c'est aussi « du partage, de la rencontre et l'occasion de réactiver le réseau marseillais des cavistes et restaurateurs ».

Mais Emmanuelle propose évidemment du rosé en bouteille, mais aussi en glace. « Je

pensais souvent glace au rosé, j'avais déjà fait de la pâte de fruits. Ça fait longtemps que ça me trotte dans la tête, j'ai toujours pensé produits dérivés », raconte-t-elle. Ses objectifs de ventes s'élèvent à 600 bouteilles et 15 kg de glace.

Cette année, le Street food festival attend 25 000 visiteurs. La première édition n'avait pu en accueillir que 15 000, le dernier jour ayant été annulé à cause d'un orage.

L'investissement est également très conséquent. « On est autour des 200 000 euros », estime Isabelle Brémont. Les stands sont prêtés gratuitement aux producteurs et l'intégralité des recettes leur revient. « Cela fait partie d'une stratégie à plus long terme qui est de soutenir la filière, les producteurs, les restaurateurs, d'installer la gastronomie comme une filière majeure de ce territoire », développe la directrice de Provence Tourisme.

Le street food, ce sont aussi de nombreuses activités tout au long du week-end. « Ça nous permet de toucher une clientèle plus jeune », espère-t-elle. Voilà pourquoi le festival propose de rencontrer des street-artistes, organise des cooking-shows, et des animations et même des sessions avec des graffeurs.

Des DJ seront également de la partie.

Ludivine Degenève

L'évènement est gratuit et ouvert à tous. Plus d'infos sur mpgastronomie.fr