

LE GRAND MARCHÉ DE LA FRICHE
ÉDITION SPÉCIALE 10 ANS

PRODUCTEUR·E·S

LES GRANDES TABLES

*CRÉE.NT À PARTIR DE LA MATIÈRE

LUNDI 29 JUIN

DE 16H À 22H SUR LA PLACE DES QUAIS
FRICHE LA BELLE DE MAI - 41 RUE JOBIN, MARSEILLE

Plus de 40 maraîchers, producteurs et éleveurs locaux,
Des propositions culinaires à déguster sur place,
Un plateau radio en direct et en public,
Des ateliers, des stands, des démonstrations,
... En musique !

UNE INITIATIVE LOCALE ET SOLIDAIRE
DES GRANDES TABLES ET DE LA FRICHE LA BELLE DE MAI,
AVEC LE SOUTIEN DU FONDS EPICURIEN
ET AVEC LA PARTICIPATION DE RADIO GRENOUILLE 88.8 FM.

les
grandes
TABLES

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE



les
grandes
CARRIOLES

i · c · i
culture cuisine

FRICHE
LA BELLE
DE MAI

GRENOUILLE
88.8
fm

PROGRAMME

Pour ses 10 ans le grand Marché met à l'honneur les producteurs, qui disent notre patrimoine culinaire et culturel. Ils sont présents bien-sûr avec leurs produits bruts ou transformés selon les spécialités mais aussi avec leur « savoir-faire » à travers un programme dense de démonstrations.

Comme à chaque marché nous valorisons des acteurs militants engagés dans des initiatives, des démarches collectives et des réseaux de collaboration.

16h > 22h

AU MARCHÉ

PLUS DE 40 MARAÎCHERS, PRODUCTEURS ET ÉLEVEURS LOCAUX :

Des fruits, des légumes, des fromages, des œufs, de la viande de bœuf et d'agneau, de la bière et du rhum, du pain et des biscuits, des épices et des infusions, des herbes aromatiques, ...

LES PRODUCTEURS

LES PRODUCTEURS DU LUNDI

- Biscuiterie Provence 13 • Sylvia et Alain - Marseille 13
- Les navettes de Sylvain • biscuiterie, Sylvain Bouletsis - Peyrolles 13
- Ferme de la plaine • Boeuf, veau, porc, charcuterie, Joris Boyer - Gap 05
- La mie bio • boulanger, Emmanuel Pizoird - Pierrevet 04
- Rubé Brasserie • brasseur, Arthur Rubé - Marseille 13
- Le Petit Mas • Fraises Charlotte, Cédric Duble - Aureille 13
- Pampille et Barbichette • fromage de chèvre, Arnauld Mutschler - La Tour-d'Aigues 84
- Fruits, Claude Merle • Villeneuve 04
- La Ferme de Céline, maraîcher • Stéphanie Olivero - Gardanne 13
- Maraîcher bio • Luc Grimaud - Villelaure 84
- Miel Bureau • Jean-Charles Bureau - Aubagne 13
- Abeille & Essentielles • miel, hydrolat, thé, tisanes... Maryse Gerbal - Jouques 13
- Le domaine de la Bastie • pommes poires et dérivés, Françoise Philipe - Claret 05
- Le Safran du Cativeil • Laurence Olivier - Gardanne 13
- Volailles œufs Cornillon • Jacqueline Cornillon - Maussane 13
- Skobi • légumes lactofermentés, David Naquet - Marseille 13
- La ferme de Magalone • œufs bio en agroforesterie, Frédéric Dutilleul - Marseille 13
- Gaec Noble • légumes biologiques, Mathieu Noble - Curbans 05
- Bendjema • poisson et coquillage, Meddy Bendjema - Port St-Louis du Rhône 13
- Escupade • cafés indonésiens et tisanes, Nia Leroy - Marseille 13

+ LES PRODUCTEURS SAISONNIERS

- Bière de la Plaine • brasseur, Salem Hadji - Marseille 13
- Conserverie Longo maï • Mathieu Espert - Saint Martin de Crau 13
- Aperovença • conserverie, Jean-Philippe Quin - La Roque-d'Anthéron 13
- Rhum Manikou • distilleur, Rémi Angles - Marseille 13
- Emki Pop • glace artisanale, Guillaume Bacqueville - Marseille 13
- Du goût dans mon panier • maraîcher, Martine Tardieu - La Fare-les-Oliviers 13
- L'emporte pâte • pâte fraîche, Daniel Lupérini - Marseille 13
- L'herbier des collines • tisanes, Isabelle Valet - Célony 13
- Cofy-tn, cafés • Tony Bisquerra - Marseille 13

...

ET LES PETITS NOUVEAUX !

16h > 22h

CULINAIRE

les GRANDES CARRIOLES

DES PROPOSITIONS SAVOUREUSES CONCOCTÉES

AVEC LES PRODUITS DU MARCHÉ PAR L'ÉQUIPE DES GRANDES TABLES

et embarquées au cœur du marché à bord des grandes Carrioles. Des petits plats autour de l'œuf, de la courgette, de la brousse et de l'agneau déclinent les différentes recettes qui ont émaillé nos différents grands Marchés.

& LE TRADITIONNEL FOUR À PIZZA DU MARCHÉ.

17h30 > 19h30

PLATEAU RADIO

**GRENOUILLE
88.8fm**

4 ÉMISSIONS D'UNE DEMI-HEURE ANIMÉES PAR

LE JOURNALISTE PIERRE PSALTIS (BLOG LE GRAND PASTIS)

EN PUBLIC ET EN DIRECT, AVEC RADIO GRENOUILLE.

LES PRODUCTEURS ET LES MARCHÉS

Invités : **Chloé Fenech** (de l'association le marché des producteurs de la Friche et artisan boulanger : La Mie bio de Manosque) ; **Luc Grimaud** et **Claude Merle** producteurs du marché du lundi.

LE LOCAL

Christelle Veyri de l'antenne marseillaise de la « Roue », monnaie locale complémentaire et citoyenne, accompagnée de **Vijay Ratiney** de la Plateforme Paysanne Locale auront le micro pour présenter les alternatifs.

LA CITÉ DE L'AGRICULTURE

Témoignage d'un représentant

LA CUISINE ET LE MARCHÉ

Témoignages des chefs **Christian Qui** (Sushiqui, Marseille), **Delphine Roux** (Madie Les Galinettes, Marseille), et **Dominique Frerard** (Les Trois Forts, Sofitel Vieux-port, Marseille).

& DIFFUSION DE CAPSULES AUDIO

réalisées en amont auprès de publics des marchés de Marseille (La plaine, La Joliette...) par radio grenouille et d'extraits enregistrés sur Le grand marché lors des éditions du Printemps (Miel) et de l'automne 2019 (Poulpe).

LUNDI 22 JUIN DE 18H A 18H30

Emission spéciale en direct sur Radiogrenouille 88.8Fm

Chloé Fenech, à l'initiative des marchés paysans à la Friche Belle de Mai, interviewée par Pierre Psaltis sur le thème des marchés à la Friche, aux Grandes Tables et à Marseille.

16h > 20h

DÉMONSTRATIONS

LES PRODUCTEURS ACTIFS AU SEIN DU MARCHÉ

Préparation de café méthode douce par Nia Leroy, Escupade [Marseille]

La ruche et les abeilles par Jean-Charles Bureau, artiste et apiculteur, et Maryse Gerbal d'Abeilles essentielles [Marseille, Aubagne]

Pâte à pain par Chloé et Manu [La Mie Bio, Manosque]

Fabrication d'une butte de permaculture par le domaine de la Violaine [Marseille]

Le processus de lactofermentation par Skobi [Marseille]

Atelier cocktail par Rémi Angles de Manikou, distilleur de rhum [Marseille]

Et d'autres..

16h > 22h

STANDS

LA LIBRAIRIE DE LA SALLE DES MACHINES

Librairie de la Friche avec sa sélection de livres autour de la cuisine, de l'alimentation et de l'agriculture.

16h > 22h

LA ROUE

STAND D'INFORMATION SUR CETTE MONNAIE LOCALE

COMPLÉMENTAIRE ET CITOYENNE (MLCC)

circulant à Marseille et en Provence – Alpes du Sud [départements 13, 84, 04, 05] qui vise à relocaliser les revenus de la production et de la consommation du territoire, en particulier sur et pour ses marchés et producteurs locaux, avec **Christelle Veyri, Mathieu Sarrasin** et **Lise Bouchereau** de l'antenne marseillaise.

La Roue
Marseillaise

19h30 > 21h30
EN MUSIQUE
SESSIONS DE 45MN



PAS D'ANNIVERSAIRE SANS MUSIQUE :
POUR IMPRÉGNER LE MARCHÉ DU SOUFFLE CHAUD ET CUIVRÉ
DE L'ÉTÉ LA RAGUE S'INSTALLE À LA PLACE DES QUAIS.

La Rague, c'est de la contrebande de Ragtime.

Une pratique populaire ancrée à La Ciotat, qui consiste à traduire la musique arrivée par les mers.

A bord d'un piano à roues, s'opère de partout, dans la rue, dans les bars, sur les scènes, dans les clubs les plus sombres, un trafic de jazz des années 20-40. Les gens se ruent. Les autorités sont débordées. Une fois la fête installée, plus rien ne peut s'y opposer.

UNE ORCHESTRATION ORIGINALE

Flats Quentinious au piano (sur roues capable de jouer partout)

J.W.Souba au soubassophone (Moussu T e lei Jovents)

Orlando Banana au banjo / chant (Moussu T e lei Jovents)

Hot Scott Tubart au trombone / chant (Ceux Qui Marchent Debout)

Max de Knife à la batterie (compacte et à l'ancienne)

<https://www.facebook.com/LaRagueCiotadenne>

INFOS PRATIQUES

LUNDI 29 JUIN

EN ACCÈS LIBRE DE 16H À 22H

AUX GRANDES TABLES DE LA FRICHE,

SUR LA PLACE DES QUAIS

41 rue Jobin - 13003 Marseille

Bus 49 ou 52 > arrêt Belle de Mai La Friche

Bus de nuit 582 pour rentrer

Station vélo N°3321 > Friche Belle de Mai

Tram T2 > arrêt Longchamp [+10 mn à pied]

Métro : M1 et M2 > arrêt Gare Saint-Charles ou M1 > arrêt Cinq Avenues-

Longchamp [+15 mn à pied]

WWW.LESGRANDESTABLES.COM

LES GRANDES TABLES

CUISINE DU QUOTIDIEN ET DE L'EXTRAORDINAIRE.

Les grandes Tables, ce sont les restaurants de la Friche, de la Criée et du Zef à Marseille, du Channel à Calais et de la Comédie à Clermont-Ferrand. Ce sont aussi le café de la Salle des Machines, la cantine de la crèche à la Friche, un marché paysan, de la cuisine dans l'espace public avec les huit grandes carrioles, des ateliers culinaires, de l'art dans la cuisine et de la cuisine dans l'art.

Une expression de la cuisine du quotidien, qui se veut populaire, qui inscrit une adéquation entre la cuisine, son temps et la société en mettant en avant le produit frais de saison, sa saveur et le prix de son menu, et aussi l'expression de la cuisine de l'extraordinaire, en parallèle de l'activité quotidienne de restaurant, un terrain d'expérimentation et de proposition pour développer des projets d'univers culinaire qui lient art et cuisine.

Les grandes Tables, s'engagent aussi au quotidien en multipliant les actions valorisant la production locale et la réflexion sur notre alimentation. Ces marchés, petits et grands, disent l'importance que revêt pour elles cette permanence agricole qui recouvre un caractère politique et culturel en même temps qu'elle permet aux producteurs d'y trouver un système de diffusion de leur production et les circuits courts essentiels en termes écologiques, économiques et culturels, par les liens directs entre producteurs et consommateurs.

Les grandes Tables s'attachent à leur donner une dimension conviviale et culturelle en y associant des événements culinaires, des débats radiophoniques en public et en direct et des propositions musicales qui permettent à la fois de dépasser l'acte de consommer et de faire des lieux culturels qu'elles habitent des espaces en continuité avec la ville et la campagne.

les
grandes
TABLES

LE MARCHÉ DU LUNDI & LE GRAND MARCHÉ

Depuis 2010 le marché des producteurs se tient chaque lundi en fin d'après-midi (16h-20h) aux grandes Tables de la Friche la Belle de Mai, dans le restaurant en hiver et sur la terrasse extérieure en été.

Le marché des producteurs c'est une initiative des grandes Tables, soutenue par des producteurs de la région.

Le projet ? créer un marché nocturne comme une place de village qui soit un lieu d'échanges, de détente, de débats et de rires où on peut boire, manger, se rassembler...

Depuis 2017, grâce au soutien du Fonds Epicurien, les grandes Tables célèbrent chaque nouvelle saison avec un grand Marché. Un rendez-vous saisonnier et singulier pour mettre en valeur 30 à 50 producteurs, chevillés à une agriculture raisonnée du territoire, en présence d'acteurs engagés pour l'agriculture paysanne. Des chefs s'emparent des produits du marché pour une proposition culinaire empruntée à leurs univers gastronomiques à prix raisonné. Un débat public réunit producteurs, universitaires, cuisiniers, artistes... Autour d'un plateau radio animé par Radio Grenouille (en direct du marché et sur les ondes 88.8 Fm) sur la thématique du Bien Manger, du Bien Produire et du Consommer autrement. Une programmation musicale offre un écho festif et dansant à cette fête de la nature.

En 2018 et 2019 Le grand marché saisonnier a gardé sa formule mais en mettant à l'honneur un produit : sa présence sur un territoire, les méthodes de sa production (élevage, pêche, récolte..), sa consommation raisonnée... Le grand Marché invite désormais à découvrir un produit à travers l'environnement naturel, économique, culturel et culinaire dans lequel il évolue : L'œuf (ou la poule), la brousse (ou la chèvre), le thon rouge, la truffe, le miel (et les abeilles), le pois chiche, le poulpe.

LE FONDS EPICURIEN

Fort de l'engagement philanthropique de ses donateurs, le Fonds Épicurien s'attache - en particulier sur le territoire de la Région Sud - à faciliter l'accès à une meilleure alimentation, faire connaître les modes de production respectueux de la biodiversité et des écosystèmes et valoriser les produits sains et bons ainsi que les métiers et les savoir-faire qui y contribuent, du champ à l'assiette.

Dans ce cadre il soutient l'organisation des grands Marchés des grandes Tables et de nombreuses autres initiatives parmi lesquelles :

Le Refugee food festival, pour lequel les grandes Tables (et d'autres restaurateurs à Marseille) accueillent des réfugiés cuisiniers dans leur cuisine ;

Le Mow festival (2019), festival culinaire et musical autour du Poulpe avec lequel les grandes Tables collaborent également ;

Le média en ligne Marcelle, qui valorise lui-même les initiatives de développement durable ;

Les champignons de Marseille [cultivés à partir du Marc de café récolté auprès des restaurateurs locaux] Maxime Quemin et Nicolas d'Azemar que nous avons invité dans notre restaurant -épicerie éphémère rue de la République en septembre 2017, elle-même soutenue par le fonds Epicurien ; La catégorie « Provence » du Concours Agriculteurs d'Avenir « 2019 », sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation,

... et bien d'autres, des fermes, des salons, des séminaires ou des ateliers mis en œuvre par des lieux culturels, des acteurs économiques, des écoles, des centres de formation ou Aix-Marseille Université...

Dans la crise du Covid-19 Le Fonds Épicurien s'est engagé en soutenant deux initiatives solidaires intervenant au cœur de quartiers particulièrement vulnérables :

La Drogheria : L'association EN CHANTIER a développé et déployé une épicerie dans le quartier de La Belle de mai, la Drogheria, et également des paniers suspendus et a ainsi proposé des produits de qualité, de saison et issus de l'agriculture paysanne ou raisonnée des circuits courts, à des prix abordables et utilisés par les différentes cultures alimentaires. <https://drogheria.enchantier.org/>

Le restaurant COCO VELTEN : À l'initiative de l'association YES WE CAMP, il a transformé sa cuisine en centre de production et de conditionnement pour la réalisation de milliers de paniers-repas pour les sans-abris et familles vulnérables. Coco Velten est le projet développé dans les locaux de 4000m² laissés vacant par l'ancienne Direction des Routes rue Bernard du Bois à Marseille. La Préfecture y a invité des acteurs de la société civile à y déployer un projet temporaire alliant des fonctions sociales, économiques et culturelles.

Article dans Marcelle média :
coco velten, c'est qui celle-la?
[yes-we-camp redonne vie aux friches endormies/](#)

+ d'infos sur www.fonds-epicurien.fr