

« L'Art de Vivre en Provence » est à découvrir du 23 février au 3 mars à Paris.



Cette année, la plus grande manifestation agricole européenne (650 000 visiteurs attendus, dont 32 000 professionnels) est organisée autour de 4 univers fondamentaux : les filières de l'élevage, les cultures et filières végétales, les services et les métiers de l'agriculture et enfin, les produits de nos régions.

La Chambre de Commerce et d'Industrie du Pays d'Arles et la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône animeront, grâce au soutien financier du Département des Bouches-du-Rhône, le stand de « L'Art de Vivre en Provence ».

Pendant 10 jours, elles réaliseront la promotion des AOC & IGP de Provence dans une mise en scène originale, qui reproduit une véritable « Cabane de Gardians » en roseaux de Camargue réalisée par l'Etablissement Combes, installé à Maillane (13). Tout cela sous l'égide de MPG2019, année de la gastronomie en Provence, et de la qualité Provence Prestige, depuis 25 ans incontournable salon arlésien de l'Art de Vivre en Provence (à découvrir du 21 au 25 novembre 2019 au Palais des Congrès d'Arles).

De nombreuses animations culinaires sont prévues faisant appel à deux Maîtres cuisiniers de France Christian ETIENNE & Bruno D'ANGELIS et au chef Thierry MORGAT qui travailleront les produits phares des différentes filières agricoles : vin, huile d'olive, riz, taureau de Camargue, agneau de Sisteron, miel, fromage, fruits et légumes ... Conjointement à cette cuisine méditerranéenne, le stand « L'Art de Vivre en Provence » (Hall 3 - N 183) présentera un espace découverte destiné à permettre au grand public de mieux connaître les principales AOP & IGP du département grâce à la participation d'une dizaine de producteurs locaux et responsables de filières. Il est également important à souligner que les fameux Mérinos d'Arles, le Comité du Foin de Crau et la Maison de la Transhumance seront à retrouver à Paris-Porte de Versailles dans le Hall 1.

Enfin, **lundi 25 février dès 19h, une soirée spéciale « workshop » sera organisée** pour mettre en relation près d'une centaine de professionnels parisiens (épicerie fines, MOF, restaurants étoilés, cavistes ...) & provençaux dans l'objectif de travailler ensemble. Une soirée pour booster la Provence qui sera éminemment placée sous le signe de la gastronomie et de nos terroirs.

#SIA2019 #MPG2019 #ProvencePrestige

Contacts presse :

- **CCI du Pays d'Arles** : Michaël Videment, Responsable Transformation Digitale
06 61 43 28 12 - mvidement@arles.cci.fr - Twitter : @CCIPAYSARLES - www.arles.cci.fr
- **Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône** : Grégory Galtier, Chef du service Valorisation et Diversification
06 74 55 67 98 - g.galtier@bouches-du-rhone.chambagri.fr - www.agri13.fr