



ÉVÈNEMENT

## Le Pays d'Aubagne et de L'Etoile vous invite à sa table

Cette année de la gastronomie en Provence donne l'occasion de mettre en valeur les produits du terroir du Pays d'Aubagne et de L'Etoile et tous ceux, producteurs, restaurateurs, artisans, qui contribuent à la renommée du territoire et au bien-être de ses habitants.

*Publié le 02 juillet 2019*

Afin de mettre en lumière tous ces savoir-faire, [l'office de tourisme du Pays d'Aubagne et de L'Etoile](#) ouvrira ses portes... à Marseille, au Restaurant Ephémère (1 place Sadi Carnot), **du 9 au 13 juillet**, à deux enjambées de la rue de la République.

Tout au long de ces cinq jours, les visiteurs pourront découvrir les lauréats du concours des spécialités gourmandes aubagnaises, déguster la production des Vignerons du Garlaban, assister à un atelier sur la culture et l'utilisation du safran en compagnie d'une productrice, atelier qui sera suivi d'une dégustation de produits transformés à partir du safran. Sans oublier la Spiruline du Garlaban présentée par son producteur.

Un atelier initiera les amateurs de sensations fortes aux secrets des savants mélanges et dosages dont on fait les meilleurs cocktails. Un riche programme complété par la présence de deux jeunes producteurs de bière ou encore d'un atelier de biscuits.

Qui dit repas, dit vaisselle et dans ce domaine le savoir-faire et la réputation des céramistes du Pays d'Aubagne et de L'Etoile n'est plus à faire. Les arts de la table seront donc à l'honneur avec la présence de nombreuses pièces et services issus des ateliers des meilleurs artisans. La semaine s'achèvera par une conférence sur les spiritueux suivie d'une dégustation.