



### Le pop-up store, la Boutique éphémère de Miramas

- Découvrez tous nos producteurs et leurs spécialités :  
 Envie de Provence - spécialités provençales  
 Grain de café - sélection de cafés et thés bio  
 L'art du Pain - pain bio cuit à l'ancienne  
 La librairie Au pays d'Alice - ouvrages culinaires  
 Les huiles essentielles - aromathérapie de Guy Toscano  
 Le chocolatier Argiolas - intégré à la route gourmande des arts & gourmandises 2019 (Chambre des métiers et de l'artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur) - fi-guettes et créations chocolatées  
 Domaine de Montau - médaille d'or au concours général agricole 2018 - huile d'olive, confitures et jus de fruits  
 Domaine de Lunard - vins de Provence  
 Domaine de Sulauze - vins en biodynamie et polyculture, bières artisanales, viande de taureau bio  
 Masabeille - Miel  
 Délicieusement bio - pain de campagne bio  
 Frangine et Chocolat - biscuits  
 Les gâteaux d'Isabelle - spécialiste en cake design et gâteaux personnalisés

### • Découvertes touristiques :

- La Poudrerie
- Miramas-le-Vieux
- Les sentiers de randonnée
- Le parc de Cabasse
- Le golf municipal, la base de voile, le centre équestre
- Le Village de marques
- Le stadium Miramas Métropole...

Contact  
 Ville de Miramas  
 04 90 17 48 38



# DU MARDI 4 AU JEUDI 6 JUIN 2019

1 place Sadi Carnot, 13002 Marseille

## La maison de l'alimentation durable

CONCEPT  
 MIRAMAS  
 STORE



### < AU MENU >

- Pop up store produits du terroir
- Colloque « Alimentation durable en question »
- Réunion de famille-conférence débat « La gastronomie, un atout compétitif pour nos villes »
- Ateliers culinaires, zéro déchet, aromathérapie, diététique et sport-santé
- Bistrot goût du terroir et green food
- Afterworks « Y aura du violon et des trucs bons »

miramas.fr // mpg2019.com

Entrée libre et gratuite  
 Restauration payante

MIRAMAS  
 UNE VILLE. DES VIES



ANNÉE DE LA  
 GASTRONOMIE  
 EN PROVENCE

PROVENCE  
 TOURISME





Le concept store des tendances, innovations et initiatives exemplaires made in Miramas pour accélérer la transition vers l'alimentation durable

La ville de Miramas vous invite à découvrir sa « Maison de l'alimentation durable »

Trois jours de découvertes appétissantes, ludiques et participatives. Un programme gratuit en accès libre\*.

Venez à la rencontre des influenceuses instagram. Cakesparadise et Zoelamodeuze



## MAISON DE L'ALIMENTATION DURABLE

• Découvrez la Gastronomie made in Miramas !

**À l'entrée pop-store** • Dégustez et achetez les produits du terroir.

**Le salon** • Installez-vous confortablement et participez aux débats en « réunions de famille », colloque et multiples ateliers.

**L'espace bibliothèque** • Découvrez une sélection d'ouvrages et films sur le zéro déchet, zéro gaspillage, la consommation locale et le « bien manger », la gastronomie, le culinaire.

**La chambre des secrets** • Échangez en toute discrétion lors de vos entretiens personnalisés avec nos diététiciens et experts professionnels.

**La salle à manger** • Pour vous restaurer le midi, pour une pause café ou pour un afterwork.

**En terrasse** • Détendez-vous autour de mets, délices sucrés et boissons.

\* Sauf entretiens diététiques personnalisés et restauration/encas/boisson. Les dégustations à l'issue des ateliers culinaires sont gratuites.

## AU MENU • Entrée libre

**Mardi 4 juin • initiatives, témoins, experts et projets made in Miramas**

- 10h30 > 12h30 : ouverture du Concept store et colloque « L'alimentation durable en question » - **Destiné aux professionnels**
- 15h > 17h : Focus seniors : ateliers santé, nutrition, culinaire, zéro déchet, sport bien-être et aromathérapie

**Mercredi 5 juin • Bien manger, bien vivre à Miramas**

- 10h > 11h30 - 14h > 17h : ateliers cuisine « du goût dans l'anti-gaspi » avec l'ADMR LCE, la Brigade Anti-gaspi, Sandra Murcia Pons (bloggeuse culinaire végétalienne), Frangine et Chocolat et entretiens diététicienne - **Pour petits et grands**

**Jeudi 6 juin • Gastronomie et cœur de ville**

- 10h > 12h : conférence-débat réunion de famille « La gastronomie, un atout compétitif pour les villes » - **Destinée aux professionnels et porteurs de projets**
- 14h > 17h : le village de marques McArthurGlen Provence dresse sa table - **Tout public**
- 18h30 : soirée de clôture - **Entrée libre et gratuite**

## À TABLE • Sur participation

- **Déjeuner** avec le chef Sylvain Floutier de La Table des Sens de la Toupine (4 et 5 juin) et le bistrot locavore L'atelier TED (6 juin)
- **Pauses sucrées** avec glaces artisanales, gâteaux, desserts des chefs, biscuits, thé, café
- **Afterworks, de 5 à 7**, « Y Aura du violon et des trucs bons » et tapas, œnologie, découverte des produits locaux
- **Pop-up store** avec produits du terroir

