



# DOSSIER DE PRESSE

## MARSEILLE GOURMANDE

29 AOÛT 2025



VILLE DE  
MARSEILLE



OFFICE DE  
TOURISME  
LOISIRS  
& CONGRÈS  
MARSEILLE

La Ville de Marseille a délibéré en février 2024 sa **stratégie 2024-2030** pour un développement responsable du tourisme et des loisirs : "Marseille, destination durable et attractive", qui s'articule autour de **4 orientations** :

- Marseille, destination responsable
- Marseille à toute heure et en toutes saisons
- Marseille pour toutes et tous
- Marseille, destination innovante et "fabrique touristique"

L'Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès est le bras armé de sa mise en œuvre, et met en place des **actions concrètes** à partir de ces axes : accompagnement des professionnels dans les différentes labellisations, renforcement du tourisme d'affaires afin d'annualiser la venue des visiteurs, organisation d'événements gratuits pour les Marseillaises et Marseillais toute l'année, dans les différents quartiers etc.

La **gastronomie** s'affiche comme un **atout essentiel de l'attractivité de la ville**, avec une offre évidemment constante, mais surtout riche et variée. Afin de la valoriser du mieux possible, tout en l'utilisant comme lien avec les habitants et les touristes, la ville de Marseille et l'Office de Tourisme proposent ainsi plusieurs nouveautés, à découvrir ici :

- La sortie d'un guide des restaurants marseillais, avec les conseils d'une auteure locale, qui nous fait part de ses coups de cœur dans les 16 arrondissements, à l'instar du "grand plan" de Marseille qui pour la première fois présente la ville dans son ensemble
- Le label "Fabriqué à Marseille", qui met en avant le savoir-faire local, notamment plus d'une petite trentaine d'artisans de bouche sur la centaine de labellisés
- Des événements à venir 100% liés à la gastronomie, comme le Festival Kouss-Kouss, le renouvellement de l'opération Mars a Table à l'automne autour d'une spécialité locale.
- Des food-tours proposés sur Marseille Expérience, pour partir à la découverte des 1000 saveurs de la cité phocéenne
- La mise en avant des 22 restaurants labellisés Ecotable, garantissant l'excellence écologique dans l'assiette
- Des Etoiles et des Femmes : L'association Festin, soutenue financièrement par la Ville de Marseille, porte le festival des Etoiles et des femmes qui aura lieu le 3/10. Présent à Marseille depuis 10 ans, le but de ce dispositif est d'accompagner les femmes vers l'emploi grâce à une formation en restauration.

**Bonne lecture, et bon appétit !**

## MARSEILLE GOURMANDE

Marseille Gourmande édition 2025/2026, c'est LE guide (gratuit !) à avoir pour trouver sa prochaine adresse où manger dans les quartiers.

On doit ce guide à **Verane Frediani**, autrice marseillaise bien connue du milieu gastronomique grâce notamment à son livre "Marseille cuisine le monde". Au programme de ce guide petit format, facile à emporter partout, **160 adresses** où s'attabler et **200 commerces** de bouche, choisis pour la qualité de leurs assiettes comme pour l'ambiance sur place.

Des centaines d'adresses répertoriées dans tout Marseille, du Nord au Sud, qui reflètent **l'âme de Marseille** et son ouverture au monde : des étoilés Michelin aux cabanons de street-food, en passant par les brasseries et les délices orientaux, il y en a pour tous les goûts (et tous les budgets !)

Au-delà des restaurants, Vérane a souhaité mettre également en lumière les meilleurs commerces où se procurer les essentiels d'une bonne journée : boulangeries, bouchers, épiceries, cafés ... Touristes comme habitants pourront donc s'y ruer avec une garantie de qualité certifiée Office de Tourisme.

Ce guide valorise Marseille dans toute sa diversité. Marseillais comme touristes sont ainsi amenés à découvrir les pépites culinaires de toute la ville pour dénicher LA nouvelle adresse qui va les ravir et les surprendre.

Parallèlement va bientôt être publié un nouveau guide pour accompagner les visites dans la ville, intitulé "**Marseille aux 111 visages**", qui comme son nom l'indique emmènera les visiteurs en balade dans les 111 quartiers de Marseille.

Marseille Gourmande, publié en 5000 exemplaires en français et 3000 en anglais est disponible gratuitement dans les locaux de l'Office de Tourisme, et sera remis à jour en 2026.

Découvrez le guide sur notre site :

[www.marseille-tourisme.com/notre-documentation](http://www.marseille-tourisme.com/notre-documentation)

*"Manger à Marseille, c'est aussi voyager. Voyage dans la ville, avec des tables nichées dans les collines, sur les toits, au cœur des calanques, des ruelles du centre, dans des jardins cachés ou bien encore sur des bateaux à l'amarre.*

*Dans notre Babel méditerranéenne, la richesse culturelle se retrouve dans les assiettes. Chez nous on cuisine avec nostalgie. L'on se souvient. Marseille à table, c'est la Méditerranée, la Provence, un peu la Corse évidemment, mais c'est aussi des cuisines d'ailleurs devenues « de chez nous », cuisine d'Arménie, d'Italie, du Maghreb, du Liban, des Comores... Cuisine « fusion » parfois, cuisine passion toujours, avec le souci du produit et de la générosité."*

**Jean-Pierre Cochet**, Président de l'Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès de Marseille

# FABRIQUÉ A MARSEILLE :

## DE NOMBREUSES ADRESSES A DÉCOUVRIR

La Ville de Marseille a lancé en 2024 le label "Fabriqué à Marseille" afin de promouvoir la diversité et la richesse des **productions artisanales** et industrielles locales, et de faire rayonner les **savoir-faire** du territoire. Ce label permet d'identifier facilement les produits réellement fabriqués à Marseille, en soutenant leurs créateurs ; artisans et entreprises qui s'engagent dans une démarche de qualité, de proximité et d'authenticité.

En plus de cette reconnaissance officielle, il s'accompagne d'une offre de services dédiée : participation à des événements organisés par la Ville, valorisation dans les communications municipales, mise en réseau des professionnels, accompagnement au développement économique, ou encore appui pour intégrer l'offre touristique locale.

Les produits labellisés sont classés en 4 grandes catégories :

- **Alimentaire** (chocolat, confiseries, bière, fromage, spiritueux, boissons non alcoolisées, café, etc.);
- **Mode et accessoires** (prêt-à-porter, couture, sacs, bijoux, maroquinerie, etc.);
- **Univers de la Maison** (art de la table, luminaires, céramique, mobilier, décoration, etc.);
- **Autres produits manufacturés** (savons, produits d'entretien, produits cosmétiques, matelas, produits technologiques, néons, signalétique, etc.).

Parmi ces catégories, l'alimentaire occupe une place toute particulière. Cette dernière rassemble aujourd'hui **26 produits labellisés** sur 107, allant des produits salés (tapenades, pâtes fraîches, charcuterie végétale...) aux biscuits et douceurs (navettes, sablés, chocolats...), en passant par une diversité de boissons : bières artisanales, cidres, spiritueux, cafés torréfiés sur place ou kombuchas de saison. Ces entreprises incarnent l'identité marseillaise en proposant des produits variés et 100% locaux.

Plus d'infos sur le label Fabriqué à Marseille :  
[www.marseille-tourisme.com/fabrique-a-marseille](http://www.marseille-tourisme.com/fabrique-a-marseille)

### Boissons & cafés

- Cristal Limiñana
- Brasserie de la Plaine
- Cidrerie Marseillaise
- Vermouth la Funambule
- Microcosmos
- Soiffe
- POUR du vin nat(h)
- Zoumai'
- Distillerie de la Plaine
- Henry Blanc
- Ben Mouture
- Zéma

### Biscuits & chocolats

- bAAM!
- Chocolaterie Hubert
- Dragées Reynaud
- Emacrea Biscuits
- La Baleine à cabosse
- La Pépite
- La Pitchoune
- Les Navettes des Accoules
- Mary Madeleine

### Gamme salée

- Les Sablés Marseillais
- Ave Racine
- Boulangerie le20 de Bois Luzy
- Coquillettes & Fusilli
- Maison Matthieu

# LES OPERATIONS A VENIR

## L'Office de Tourisme se potisionne sur plusieurs événement !

### • Kouss-Kouss

Depuis le 22 août et jusqu'au 7 septembre, Marseille s'est remis à l'heure du couscous avec le retour très attendu du festival Kouss-Kouss. Pendant plus de deux semaines, la ville célèbre ce plat mythique, symbole de partage et de convivialité.

Pour sa 8ème édition le festival met à l'honneur le pois chiche. Au rendez-vous plus de **200 adresses** à Marseille qui célébreront ce plat emblématique de la méditerranée, **20 cheffes et chefs** invités et **10 000 Kouss-Kouss** en partage. C'est un programme riche qui attend les visiteurs et les Marseillais dans le cadre de l'été Marseillais.



Comme l'année dernière, l'Office de Tourisme est partenaire principal de l'opération et participe ainsi à une grande communication autour de l'événement, qui vise à attirer pour l'occasion à Marseille des visiteurs venus de toute la France pour clôturer la saison estivale. Rendez-vous le **30 août pour le couscous solidaire** servi gratuitement à 5000 personnes sur l'esplanade Bargemon !



### • Mars A Table de retour cet automne

Lancée en mars 2025, l'opération Mars A Table sera de retour pour une 2ème édition en octobre. En partenariat avec la Ville de Marseille, les visiteurs et Marseillais sont invités à découvrir la gastronomie méditerranéenne en mettant à l'honneur principalement un plat local, autour de 3 grands banquets dans différents quartiers : le 4 à l'Estaque, le 11 à l'Escale Borély et le 18 sur le Vieux-Port. Au programme en plus du banquet, des visites guidées, des animations musicales et des jeux pour enfants. Des journées pour tous et toutes autour de plats qui rassemblent ! Après l'aioli en mars dernier, ce sera au tour de la daube de poulpe et de bœuf d'être à l'honneur.

### Festival des Etoiles et des Femmes

Depuis 10 ans, le programme Des Étoiles et des Femmes accompagne des femmes éloignées de l'emploi vers l'autonomie, grâce à une formation diplômante, des stages en restauration gastronomique et un accompagnement global.

Initiée par l'association Festin, cette initiative est aujourd'hui présente dans 14 villes françaises. Plus de 1 000 femmes ont pu être formées, avec un taux de retour à l'emploi ou à la formation de 70 %. Un grand festival aura lieu à Marseille le 3 octobre pour fêter les 10 ans de l'association :

[www.helloasso.com/associations/association-festin/evenements/le-grand-festin-des-etoiles-et-des-femmes](http://www.helloasso.com/associations/association-festin/evenements/le-grand-festin-des-etoiles-et-des-femmes)

# MARSEILLE EXPÉRIENCE, FOCUS SUR LES FOOD TOURS

Lancée par l'Office de Tourisme de Marseille, la plateforme Marseille Expérience permet de réserver en ligne des activités pour découvrir la ville et ses alentours sous un angle différent. Que l'on soit touriste ou Marseillais, chacun peut y composer un programme sur mesure avec près de **190 activités** qui sont proposées tout au long de l'année, au rythme des saisons : sorties en bateau, visites guidées, balades en vélo ou en tuk-tuk, jeux de piste, chasses au trésor ou encore escapes games en extérieur.

Parmi toutes ces expériences, certaines rencontrent un véritable engouement : les food tours, qui mettent en lumière la richesse et la diversité de la gastronomie marseillaise.

Ces Food tours offrent une nouvelle manière conviviale de découvrir la ville. À pied ou à vélo électrique, elles invitent à explorer des quartiers emblématiques tout en dégustant une sélection de spécialités locales.

Au fil du parcours, les participants rencontrent des artisans passionnés, visitent des adresses engagées, et découvrent l'histoire culinaire de Marseille à travers ses produits et ses traditions.

Nos Food-tours disponibles sur [www.marseilleexperience.com](http://www.marseilleexperience.com) :

- **No Diet Club** : glaces artisanales, burger maison à la provençale, panisses et navettes pour les spécialités locales, macarons, délices de Tunisie et d'autres surprises !
- **Do Eat better** : Au menu : fromage rôti au pastis, fruits de mer, panisses (encore et toujours) aïoli et confiseries provençales pour finir.
- **Tour gastronomique en e-bike** avec Fada Bike : Pour allier le sport et le plaisir culinaire avec cette demi-journée en vélo parsemée de dégustations



## ECOTABLE, LE LABEL DE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE

Depuis 2019, le label Ecotable met en avant l'excellence écologique des assiettes, les bonnes pratiques environnementales des restaurateurs. A Marseille, 60 restaurateurs et traiteurs se sont lancés dans la démarche d'obtention de ce label depuis 2022, accompagnés par l'Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès qui finance une partie du programme (avec la Région). Actuellement, 30 établissements ont obtenu les précieux macarons officialisant la labellisation (allant de 1 à 3 selon le score), et 19 autres sont en cours de labellisation, laissant donc encore plus d'une dizaine de places à pourvoir.

Les établissements sont audités sur 8 critères (approvisionnement, santé, carte, déchets, ressources, communication, éthique et social, non-alimentaire).

Choisir un restaurant Ecotable, c'est privilégier la protection de l'environnement en garantissant la qualité dans l'assiette. Marseille donne l'exemple dans ce domaine avec un nombre de record de restaurateurs engagés.



Kif pique-niques et le restaurant Le Cloître, tous deux labellisés Ecotable

Pour en savoir plus sur le label Ecotable :

[www.marseille-tourisme.com/marseille-destination-innovante-et-durable](http://www.marseille-tourisme.com/marseille-destination-innovante-et-durable)

# CHIFFRES CLÉS

## Marseille c'est ...

- Plus de **1600 restaurants** dont,
  - 30 restaurants labellisés Ecotable
  - 4 restaurants étoilés Michelin (le Petit Nice Passédat et AM par Alexandre Mazzia pour les 3 étoiles, et Une Table au Sud et Belle de Mars, 1 étoile, décernée en mars dernier)
  - 20 restaurants Sélection Michelin
  - 8 restaurants labellisés Famille Plus avec un accueil dédié pour les enfants
  - 52 camions pizza répartis dans toute la ville, ce qui en fait la ville avec le plus de camions par habitant, logique pour la ville dans laquelle est née le concept dans les années 60 !
  - 1 restaurant en milieu carcéral, les Beaux Mets, le seul de France
  - 2 restaurants au beau milieu de lieux culturels emblématiques, Le Ventre de l'architecte au sein de la Cité radieuse classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, et le restaurant de Notre-Dame de la Garde au pied du parvis de la basilique
  - Des restaurants sur des îles, du Frioul au Château d'If en passant par l'île de Gaby en saison
  - De nombreux restaurants associatifs et inclusifs
  - De multiples nationalités représentées dans les cuisines marseillaises, reflétant la diversité de la ville



## NOTES

**Contact Presse**

Anne DALLAPORTA

[adallaporta@marseille-tourisme.com](mailto:adallaporta@marseille-tourisme.com)

06 73 86 09 78

**Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès**

11, la Canebière

13001 Marseille

**[www.marseille-tourisme.com](http://www.marseille-tourisme.com)**



VILLE DE  
MARSEILLE

**M** OFFICE DE  
TOURISME  
LOISIRS  
& CONGRÈS  
MARSEILLE