

Dossier de presse

Festival Mmmh - Édition 2023



mmmh!
LE FESTIVAL
DE LA GASTRONOMIE
EN PROVENCE

PIERRE GAGNAIRE ET

DIMANCHE
02/07/2023
11H - 22H

PARRAIN DU FESTIVAL
PIERRE GAGNAIRE

RESTAURANTS ÉTOILÉS
PÂTISSERIES D'EXCEPTION
VIGNOBLES
BAR À HUILES D'OLIVE

CHÂTEAUNEUF-LE-ROUGE

www.mmmh-festival.com



RICHARD MILLE



PROVENCE FROID



Photo © Stéphane de Bauphin

Pierre Gagnaire
parrain du Mmmh 2023

UN LIEU UNIQUE AU COEUR DE LA PROVENCE



Chaque premier dimanche de juillet depuis 29 ans,
le village de Châteauneuf le Rouge
se transforme en grand restaurant étoilé à ciel ouvert,
un évènement unique dans la région !
Plus de 8000 festivaliers viennent se régaler les papilles
et ont la possibilité de rencontrer, de partager
un moment privilégié avec nos invités de marque.
Les mets raffinés sont réalisés par des chefs étoilés de
la région.

Le concept est le même depuis toujours :
la gastronomie pour tous le temps d'une journée.

LE FESTIVAL

Édition 2023



Restaurants gastronomiques

Pâtisseries d'exception

Domaines viticoles

Fromager - Boulanger

Restaurant enfant

Brasseurs - Spiritueux

Glacier - Eau & Jus

Bar à huiles d'olive - Nouveauté 2023

Rencontre avec des guests de la cuisine
et de la pâtisserie française

Espace lounge

Espace show culinaire

Remise de prix Mmmh

LE PROGRAMME DU 2 JUILLET 2023

Édition 2023



11h00 Inauguration du Bar à Huiles d'Olive

12h Ouverture de la restauration

14h Ouverture de l'espace show culinaire

18h Remise des Trophées Mmmh Festival au miroir d'eau

18h30 Réouverture de la restauration

19h Création du cocktail Mmmh 2023

19h30 Ambiance musicale

22h Fermeture de la restauration

22h-1h Soirée dansante

RESTAURANTS & PÂTISSERIES

Édition 2023



RESTAURANTS

Pierre Reboul* - Restaurant Pierre Reboul - Aix en Provence

Julien Diaz* & Guillaume Bonneaud - Restaurant Saisons - Marseille

Coline Faulquier* - Signature - Marseille

Matthieu Dupuis Baumal* - Le Château de la Gaude - Aix en Provence

Jean-François Bérard* - Hostellerie Bérard - La Cadière d'azur

Jérôme Caprin - La Savonnerie - Marseille

Valentine Davase - Vigna - Lorgues

Pâtisseries

Florian Grad - Victoire - Puyricard

Jérôme Raffaelli - Oh Faon! - Marseille

Corentin Torres - Pâtisserie Torres - Marseille et Allauch

VINS & AUTRES BOISSONS

Édition 2023

Vins

Château Lacoste - Le Puy Sainte-Réparate
Château de la Gaude - Aix en Provence
Château de Pourcieux - Pourcieux
Château de la Bégude - Rousset
Domaine du Loup Bleu - Puyloubier
Château de la Galinière - Châteauneuf le Rouge
Château de Meyreuil - Meyreuil
Domaine des Diables & MIP - Puyloubier
Château des Trois Sautets - Meyreuil
Domaine Richeaume - Puyloubier
Château Grand Boise - Trets en Provence
Domaine Fondugues Pradugues - Ramatuelle

Spiritueux

Distillerie Garagai - Aix en Provence

Bières

Aqua Maltae - Aix en Provence
Brasserie de la Baroude - Aix en Provence

Eau & Jus

808 Water - Aix en Provence
La Maison des Jus - Eguilles

BAR À HUILES D'OLIVE & AUTRES GASTRONOMIES

Édition 2023



Bar à Huiles d'Olive - Nouveauté 2023

Domaine des Cengles - Châteauneuf le Rouge

Piemont du Garlaban - Aubagne

Lucangeli - Calabre

Oli, bonbons de Provence à l'huile d'olive - Aix en Provence

Création du biscuit Mmmh à l'huile d'olive

Fromager : Fromagerie Fanon - Le Tholonet

Boulangier : Le pain de Nicolas - Fuveau

Glacier : Casalini - Fuveau

Restaurant enfants : KPU Cookies - Aubagne

Ils sont venus à Chateauneuf le Rouge

Philippe Conticini, Christian Lesquer, Frédéric Anton, Cédric Grolet,
Alain Passard, Christelle Brua,
Jeffrey Cagnes, Christophe Felder, Victor Delpierre, Stephan
Perrotte, Glenn Viel



Retour en images - Édition 2022



Les partenaires du festival

Édition 2023



Châteauneuf le Rouge
Aix Marseille Provence
Région Sud
Richard Mille
Habside
Provence Froid
Barjane
Métro Les Halles
The Fork
JFNP
France Bleu
Les Associés
Clément Design
Roche Bobois
Ernest
Revol
Lillii Water
808 Water
Kitchenaid
Délice et Création
Vittel & San Pellegrino
Agence Team
Be lounge
C'est gourmand
Dégaine
Tea Tropezien
Le potager du village
Mastercook
Heol

INFOS PRATIQUES

Édition 2023

Le Dimanche 3 juillet 2022

sur la place du village
de Châteauneuf-le-Rouge

Entrée gratuite

Dégustations payantes

Restaurants : entre 5 et 10€

Pâtisseries : entre 4 et 6€

Paielement via la carte Cashless ou la CB

Show culinaire gratuit

Venir au festival

En voiture

Via l'autoroute A8, sortie 32, puis DN7,
jusqu'à Châteauneuf-le-Rouge

Parking gratuit sur place

En train

Gare TGV Aix-en-Provence

à 25-30minutes

En bus

Aix-en-Provence › Châteauneuf-le-Rouge via ligne 160

Arrêt Châteauneuf-le-Rouge/Le village

**Le rendez-vous incontournable
des amoureux de la gastronomie provençale**



Contact presse - Anne Limbour
06.83.87.42.10
contact.festivalmmmh@gmail.com

www.mmmh-festival.com
@festivalmmmh