

Dossier de presse



 **mmmh!**
LE FESTIVAL
DE LA GASTRONOMIE
EN PROVENCE

4 & 5
JUILLET 2026
A PARTIR DE 11H

PARRAIN DU FESTIVAL
**ALEXANDRE
MAZZIA** ***

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

CHÂTEAUNEUF-LE-ROUGE

www.mmmh-festival.com

**Festival MMMH, 31 ans de passion, d'excellence
et de découvertes gourmandes
Plus qu'un festival, une référence gastronomique.**



Depuis plus de trois décennies, le festival Mmmh rassemble les passionnés de gastronomie, les curieux et les amoureux des bons produits autour d'une même ambition : célébrer le goût, les savoir-faire et les talents.

Porté avec passion par une association de bénévoles engagés, le festival est devenu, au fil des années, un rendez-vous incontournable. Sa longévité témoigne d'une exigence constante : proposer un événement de qualité qui se renouvelle à chaque édition sans jamais perdre son âme.

Pour cette 31^e édition, Mmmh est fier d'accueillir comme parrain le chef triplement étoilé Alexandre Mazzia. Figure majeure de la gastronomie française, il incarne l'audace, la créativité et l'excellence qui animent le festival depuis ses débuts.

Avec son équipe, il invitera les festivaliers à découvrir l'univers de Michel par AM, son concept de restauration, à travers un restaurant éphémère installé au cœur du festival, offrant une expérience gastronomique unique.

Fidèle à sa vocation de révélateur de talents, Mmmh met à l'honneur les acteurs de notre territoire : chefs étoilés et émergents, pâtisseries, artisans, producteurs d'huile d'olive et vignerons passionnés trouveront une scène privilégiée pour partager leur savoir-faire avec le public.

Les deux concours emblématiques de cette édition, « Sublimer la Provence » et « Le Pistachier », illustrent parfaitement l'ADN de Mmmh avec un clin d'œil au potager municipal, symbole d'une gastronomie profondément enracinée dans son territoire et tournée vers la transmission.

À l'heure où tout s'accélère, Mmmh rappelle une évidence : la qualité traverse le temps.

Depuis 31 ans, le festival écrit une aventure humaine unique, portée par l'engagement de ses bénévoles, la fidélité de ses partenaires et l'enthousiasme de son public.

Une histoire qui continue de se réinventer, sans jamais renoncer à son exigence.



Mmmh festival :
deux jours pour célébrer le goût, découvrir les talents d'aujourd'hui et partager une passion qui se transmet depuis plus de trente ans.

Le programme savoureux de 2026



Un parrain d'exception

Alexandre Mazzia
Chef triplement étoilé
AM - Marseille

Une programmation gastronomique d'envergure et différente chaque jour

- 16 restaurants gastronomiques
 - 6 pâtisseries d'exception
 - 2 fromagers, 1 boulanger
 - 18 domaines viticoles
 - 4 bars à huiles d'olive
 - 1 glacier
 - 1 torréfacteur

Des animations savoureuses

Talks, interviews, concours, défis culinaires

SAMEDI 4 JUILLET 2026

RESTAURANTS

Alexandre Mazzia*** – Michel par AM – Marseille
Fabien Torrente & Thierry Balligand – Le Pignonnet – Aix en Provence
Samy Leroy – Dame Jeanne – Marseille
Charlie Anne – Chef Normand – Caen
Icønic Expérience by Matthieu Dupuis Baumal – Aix en Provence
Gabriel Mietz & Johan Combes – Osmose – La Ciotat
Sacha Lobell – Perséphone – Gémenos
Nadia Sammut* – La Fenièvre – Lourmarin

PÂTISSERIES

François Luciano – Mistral – Sanary-sur-Mer
Corentin Torres – Pâtisserie Torres – Marseille & Allauch
Laurent Navarro – Émulsion – Allauch

GLACIER

Maison Casalini – Fuveau

L'HEURE DU GOÛTER

KPU – Aubagne

FROMAGERIE

Château des Trois Sautets – Meyreuil

BOULANGERIE

Le Pain de Nicolas – Fuveau

VIGNOBLES

Château Virant – Lançon de Provence
Domaine des Diablos & MIP – Puyloubier
Châteaux de Pourcieux – Pourcieux
Domaine Richeaume – Puyloubier
Château Revelette – Jouques
Château Paradis – Le Puy-Sainte-Réparate
Domaine Trélus – Saumane de Vaucluse
Château de la Bégude – Rousset
Château Saint-Pierre de Mejans – Puyvert

EAU & JUS

Vittel & San Pellegrino
La Maison des Jus – Éguilles

TORRÉFACTEUR

Café Lauca – Aubagne

BAR À HUILE D'OLIVE

Domaine des Cengles – Châteauneuf le Rouge
Château Virant – Lançon de Provence
Mas des Bories – Salon de Provence

DIMANCHE 5 JUILLET 2026

RESTAURANTS

Alexandre Mazzia*** – Michel par AM – Marseille
Coline Faulquier* – Auffo – Marseille
Nicolas Bottero* – Le Mas Bottero – Saint Cannat
Alexandre Fabris – Oria – Saint Rémy de Provence
Jean-François Bérard – La Bastide des Saveurs – La Cadière d'Azur
Julien Allano* – Goût Bistrot – Bonnieux
Edgar Bosquez – Ékume – Marseille
Julien Le Goff – Restaurant Les Lodges Sainte-Victoire – Aix en Provence

PÂTISSERIES

Paul Charreau – PAÉMA – Marseille
Florian Grad – Victoire – Puyricard & Lourmarin
Jérôme Raffaelli – Oh Faon ! – Marseille

GLACIER

Maison Casalini – Fuveau

L'HEURE DU GOÛTER

KPU – Aubagne

FROMAGERIE

Fromagerie Fanon – Le Tholonet

BOULANGERIE

Le Pain de Nicolas – Fuveau

VIGNOBLES

T. Blondel – La Ciotat
Domaine Saint-Hubert – Pourrières
Domaine du Loup Bleu – Puylobier
Château de La Galinière – Châteauneuf le Rouge
Château Grand Boise – Trets en Provence
Domaine Pey Blanc – Aix en Provence
Château Saint Hilaire – Coudoux
Domaine des Masques – Saint Antonin sur Bayon
Domaine du Vallon Noir – Pourrières

EAU & JUS

Vittel & San Pellegrino
La Maison des Jus – Éguilles

TORRÉFACTEUR

Café Lauca – Aubagne

BAR À HUILE D'OLIVE

Domaine des Cengles – Châteauneuf le Rouge
Mas Roberty – Verquières

PARC DU CHÂTEAU

LE THÉÂTRE DES SAVEURS

Concours, démonstrations et rencontres avec les chefs.

Animé par Anne Limbour

SAMEDI 4 JUILLET 2026

14H Challenge « La pizza gastronomique » avec Kevin Vernet, Champion de France Due 2025

15H30 Concours Professionnel « Sublimer la Provence »

17H Échanges et rencontres avec le parrain de l'édition 2026 : Alexandre Mazzia***

DIMANCHE 5 JUILLET 2026

14H Concours Amateur « Le Pistachier »

15H30 Échanges et rencontres avec le parrain de l'édition 2026 : Alexandre Mazzia***

17H Challenge « La pizza gastronomique » avec Kevin Vernet, Champion de France Due 2025

LE STUDIO MMMH

Votre photobooth, avec un décor aux couleurs du festival.

LE COMPTOIR DU MMMH !

Rafraîchissements et convivialité.



MERCI AUX PARTENAIRES



LE FESTIVAL EN IMAGES !





Entrée gratuite **Animations gratuites**

Tarifs des dégustations

- Plats : 8 à 12€
- Pâtisseries : 5 à 6 €
- Verre de vin : 4 à 8 €
- Paiement par carte Cashless ou CB

Accès

Place du village de Châteauneuf le Rouge

- En voiture : Autoroute A8, sortie 32 — Parking gratuit
- En train : Gare TGV Aix-en-Provence (25–30 min)
 - En avion : Aéroport Marseille-Provence
- En bus : Ligne 160 (Aix > Châteauneuf-le-Rouge) — Arrêt Le Village

Contacts et informations

Direction artistique & programmation

Anne Limbour

06 83 87 42 10

contact.festivalmmmh@gmail.com

www.mmmh-festival.com

@festivalmmmh
