



Dossier de Presse
Avril 2022

« Le Marché Provençal » par Provence Prestige, une nouvelle édition à Salon-de-Provence du 29 avril au 1^{er} mai.



Prémices du Printemps, « **Le Marché Provençal** » par Provence Prestige posera ses valises sur la **place Morgan de Salon-de-Provence**, du **29 avril au 1^{er} mai**, dans le cadre de la Fête de la Transhumance.

Petit frère du célèbre salon de l'art de vivre arlésien, le « **Marché Provençal** » est soumis aux mêmes critères rigoureux d'excellence et propose une fine sélection de près de 40 exposants en décoration, bien-être, gastronomie et artisanat. Dans le plus pur respect de l'esprit « **Provence Prestige** », chacun d'eux répond en tous points aux exigences de son incontournable charte de qualité.

Elle valorise le professionnalisme des hommes et des femmes du territoire et garantit que chaque produit est bien issu d'un savoir-faire régional. Tous les produits sont ainsi testés et validés en amont du marché.

Cet événement exceptionnel est organisé par la CCI du Pays d'Arles & la Ville de Salon-de-Provence, dans le respect des règles sanitaires en vigueur.

Vous allez pouvoir trouver sur un même lieu, la fine fleur de la création et de la production régionale. Mais aussi et surtout, celle d'offrir à ces artisans, créateurs et producteurs la chance de pouvoir à nouveau travailler et recréer le lien avec le public.

CONTACT PRESSE : Michaël VIDEMENT – 06 61 43 28 12 – mvidement@arles.cci.fr

www.provenceprestige.com

+ de 40 exposants d'exception...

L'Harmonieux



Agé de 26 ans, Robin Raoux a lancé « L'harmonieux » en 2018, à Saint-Pierre de Mézoargues, avec l'aide de sa femme, Béa. L'Harmonieux, ce sont ces liqueurs pensées et réalisées par Robin, et élaborées grâce à une sélection de plantes en fonction des propriétés qu'elles ont sur notre corps, mais surtout sur notre système digestif. L'idée principale étant de créer une association réussie entre une plante aromatique et une seconde aux vertus bénéfiques sur notre digestion, notamment en faisant (re)découvrir des plantes oubliées. Une fois la recette finalisée, Robin et Béa réalisent la production, à deux. Tout est fait à la main, des recettes à

l'étiquetage en passant par l'embouteillage. Trois incontournables sont actuellement proposés : citron gingembre, menthe molène et verveine mélisse. Les autres associations dépendent des saisons, de leur imagination et de leurs envies. Actuellement, ils sont en pleine élaboration d'une recette de bonbons citron gingembre, à découvrir bientôt...

8 Pl. Georges de Régis, 13150 Saint-Pierre-de-Mézoargues
www.lharmonieux.fr

Mély-Truck

Diplômée d'un bac BAC PRO Artisanat Métiers d'Art option vêtements et accessoires en 2008, Mély est une créatrice couture et dispose de la qualité d'Artisan Métiers d'Art. Son entreprise Mély Truck Création voit le jour en 2019, grâce à l'appui de sa famille et de ses proches.

Le concept ?

Une amusante petite estafette qui lui permet de proposer un atelier de couture ambulante, éco-responsable, et de jolies créations qui s'inscrivent dans la transition "presque zéro-déchet".

La campagne participative, financée en juillet 2020 sur *Ulule*, lui a permis de récolter 3500 € afin de réaliser son rêve et mettre son estafette sur les routes.

Tout comme sur son site marchand, elle y commercialise ses créations, uniques ou en petites séries, pour petits & grands. Il est également possible d'ajouter sa touche personnelle et de composer ses propres créations ou d'inventer un produit inédit en choisissant parmi ses nombreux tissus.

C'est avec soin que Mély choisit ses motifs et ses tissus, neufs, respectueux et sans produits nocifs pour l'homme et pour l'environnement (certification Oeko-Tex). Des créations 100% Végan avec des matières naturelles, essentiellement en coton et en tissus de liège.



23 Rue Auguste Béchard, 30350 Lédignan

www.melytruckcreation.com

Blue Provence - PJM SAS



Basée à Menton, l'équipe de passionnés de lavande et de lavandin produit des huiles essentielles 100% bio avec un maître mot, traçabilité. Elle contrôle aujourd'hui la totalité de la chaîne de production afin de garantir un produit d'une qualité exceptionnelle. Le certificat de conformité à l'AOP, délivré par l'APAL, après avis des organismes de contrôle, garantit l'origine, la traçabilité et la qualité traditionnelle des produits.

Produite en petite quantité à Menton, la distillation se fait en coopérative en Drome provençale puis le produit est conservé en fût pendant 7 à 10 mois avant la mise en flacon (tirage en salle ISO 9001).

Blue Provence propose de l'huile essentielle de lavande et lavandin, dans plusieurs contenants allant du goutte à goutte 5ml à la recharge d'huile essentielle de lavande de 100ml.

L'huile essentielle de lavande est un calmant nerveux : on l'utilise en cas de nervosité ou d'hypertension artérielle. Elle est également antidépressive, antiseptique et antibactérienne

10 Avenue Katherine Mansfield 06500 Menton

www.blue-provence.com

De l'Olivier au couteau

Issu de l'Ecole Supérieure des Arts et Industrie Graphique, Estienne à Paris, et de l'école de dessin Corvisart, Dominique Rousseau fut pendant 12 ans artisan d'art dans le cuir. Il concevait et réalisait des pièces uniques en cuir pour les particuliers, les entreprises et l'industrie du luxe (Lenôtre...)

Après son installation, il y a bientôt 30 ans, à Saint Rémy de Provence et la création de son agence graphique, il a repris le chemin de l'artisanat d'art.

Passionné par les matières, bois et cuir, il les transforme dans leur environnement afin de les valoriser.

Séduit par le bois d'olivier, il modifie de nombreux objets en y intégrant ce matériau pour une utilisation quotidienne : couteau, planche à découper, objet du quotidien, art de la table ...

L'idée est de créer une œuvre d'art, avec un objet du quotidien. C'est en soi une innovation : sortir l'art des musées pour que tout un chacun puisse se l'approprier.



Néanmoins une œuvre d'art au quotidien doit s'inscrire dans son environnement afin de la valoriser, d'où le choix du bois d'olivier pour notamment la réalisation des manches de couteaux. L'olivier bois noble de Provence, est le symbole de ce territoire

Sa pièce maîtresse est le couteau, qu'il soit de cuisine ou de poche. Du ramassage du bois à l'emballage du produit tout est fait à la main et en France

Il travaille aussi le cuir et fait de la petite maroquinerie : ceinture, porte-cartes, porte-clés, bracelet, sac de voyage, sacoche de moto

...

En recherche constante de nouvelle création, il crée, depuis quelques temps, des objets de décoration mais surtout des couteaux en corne de taureau de Camargue.

Toutes les créations et quel que soit le matériau sont faites à la main à Saint-Rémy de Provence, sans usinage.

2046 Chem. Monplaisir, 13210 Saint-Rémy-de-Provence
delolivieraucouteau.com

BLUE PROVENCE - PJM SAS	BIEN ETRE	Huiles essentielles bio Lavande	06	MENTON
RAMPAL LATOUR	BIEN ETRE	Savons	13	SALON DE PROVENCE
BIJOUX NATURELS	BIJOUX	Bijoux en feuille d'or végétal	83	MONTAUBOURX
CAMARGUE-ARTS	BIJOUX	Bijoux cuir sac objet d'Art taurins	30	BRIGNON
EVENART	BIJOUX	Bijoux et objets de décoration en bois	13	ARLES
SANTONS DE PROVENCE	CULTURE	Office du Tourisme	13	SALON DE PROVENCE
FOIN DE CRAU - MOULIN DE LA LEVADE	CULTURE	Office du Tourisme	13	SALON DE PROVENCE
ATELIERS CREATIFS - LAINE MERINOS	CULTURE	Office du Tourisme	13	SALON DE PROVENCE
LES CUEILLEURS DE LUMIERE	DECORATION	Vitrailliste, vitraux, bijoux et objets en verre	30	VALLERAUGUE
ALMAFLORA	DECORATION	Dôme de verre, fleurs séchées	13	ARLES
ETS COMBE	DECORATION	Produits en roseaux de Camargue	13	MAILLANE
DE L'OLIVIER AU COUTEAU	DECORATION	Coutellerie et travail bois d'olivier et cuir	13	SAINT REMY DE PROVENCE
DANIEL MOQUET	DECORATION	Aménagement extérieur	13	SAINT MARTIN DE CRAU
MICHEL TEISSIER	DECORATION	Créations inox brossé	13	SAINT REMY DE PROVENCE
ATELIER DE FAIRE.COM	DECORATION	Couteaux artisanaux et pierre naturelle à aiguiser	84	SAINT SATURNIN LES APT
PIER OLLIVIER CREATIONS	DECORATION	Tableaux, objets décoratifs	04	MANE
PEPINIERE GRAINES D'ARRE	DECORATION	Pépinière, entretien et arrosage	34	MONTPELLIER
POCO VELA	DECORATION	Fabrication de Bougies artisanales en cire végétale	13	CHATEAUNEUF LE ROUGE
AMOURIES - DOMAINE DELABARRE	GASTRONOMIE	Producteur d'huile d'olive	13	MOURIES
BABAS AU RHUM - MAISON LICATA	GASTRONOMIE	Baba en bocal	83	SAINT AYGULF
UN ÉTÉ EN PROVENCE	GASTRONOMIE	Crèmes provençales, vinaigres, sels	13	AIX EN PROVENCE CEDEX 1
AQUAE MALTAE	GASTRONOMIE	Bières artisanales et boissons gazeuses	13	AIX EN PROVENCE
MAISON SOULIER BOULANGERIE	GASTRONOMIE	Boulangerie pâtisserie artisanale	13	ARLES

RESTIVO	GASTRONOMIE	Charcuterie, jambon de coche, brebis de Vauvert	13	SALON DE PROVENCE
BISCUITERIE NAVARRO	GASTRONOMIE	Biscuiterie artisanale	83	OLLIOULES
BRASSERIE ARTISANALE DES ALPILLES	GASTRONOMIE	Bières Bio des Alpilles	13	EYGALIERES
LE JARDIN D'EDEN	GASTRONOMIE	Biscuits provençaux	07	AUBENAS
L'OLIVE VRAIE	GASTRONOMIE	Olives végétales	07	AUBENAS
ATELIER DU SEL CAMARGUE	GASTRONOMIE	Sel de Camargue, vin de sable, huile d'olive	30	ST GILLES
LES NAVETTES DE LUCAS	GASTRONOMIE	Navettes provençales	13	RAPHELE LES ARLES
MIEL DU SERRE PAULET	GASTRONOMIE	Miel et produits dérivés	26	NYONS
L'HARMONIEUX	GASTRONOMIE	Liqueurs artisanales	13	SAINT PIERRE DE MEZOARGUES
LES ESCARGOTS DE ROUSSILLON EN PROVENCE	GASTRONOMIE		84	ROUSSILLON EN PROVENCE
MAS CARLIN VIGNERON ST REMY DE PROVENCE	GASTRONOMIE	Vins IGP Alpilles Rouge et Rosé	13	MAS BLANC DES ALPILLES
DOMAINE DE SURIANE	GASTRONOMIE	Vins, Huile d'Olive	13	SAINT CHAMAS
MADIY'APERRO	GASTRONOMIE	Tartinades & biscuits salés du Monde	84	LE PONTET
LE BAR A GLACE DE BENJAMIN	GASTRONOMIE	Artisan Glaces et sorbets	34	CLERMONT L'HERAULT
SAFRAN D'ANDUZE	GASTRONOMIE	Safran bio en filaments, sirops, stigmate bière, liqueurs	30	ANDUZE
ROCHER MISTRAL	LOISIRS	Parc de loisirs	13	PELISSANNE LA BARBEN
LES BOTTES DE MARIUS	MODE	Boots, ceintures en cuir	30	SAINT LAURENT D'AIGOUZE
L'ATELIER D'HANELORE	MODE	Bijoux et accessoires avec capsules de café	30	NIMES
MELY TRUCK CREATION	MODE	Couturière personnalisation broderie et flocage	30	LEDIGNAN
UN SI BEAU PAS	MODE	Chaussures artisanales personnalisables	13	SALON DE PROVENCE
L'ARBRE AUX SACS	MODE	Sacs et accessoires	13	LAMBESC

Retrouvez les exposants sur provenceprestige.com/salon-de-provence

Autour du salon

De nombreuses animations pour petits et grands sont également au programme dans le cadre de la Semaine Provençale & de la Fête de la Transhumance. Pour n'en citer que quelques-unes...

Vendredi 29, samedi 30 avril et dimanche 1er mai

Ateliers et Stands proposés par l'Office de Tourisme

- **Mouton Boule** : créations d'un mouton en laine Mérinos (ateliers 20 minutes)
- **Ateliers Santons** : création de santons (ateliers toutes les 30 minutes) – Stand Gasquet : Vente de Santons
- **Cooking Show « Assiette du berger »** avec foin de Crau – Stand Moulin de la Levade : présentation des produits dérivés à partir du foin de Crau (dégustations sirops et gelées de foin, vente de produits sur stand)
- **Stands de la Maison de la Transhumance** : présentation de « La Routo », gamme de vêtements, produits gastronomiques.

Samedi 30 avril – 10h30 à 13h – Cours de la ville

Fête de la transhumance – Cours de la ville : Fête traditionnelle, chère au cœur des Salonais, la Transhumance de Salon-de-Provence avec ses animations folkloriques fait partie des premiers événements festifs et populaires annonçant l'arrivée des beaux jours. Les festivités débuteront à partir de 10h30, animées par Frédéric Soulié, célèbre présentateur de l'émission « Vaqui ». Musiques et danses des groupes folkloriques animeront les places et rues de la ville. Aux alentours de 11h, le défilé débutera du cours Pelletan. Ce sont plus de 1200 animaux (moutons, chèvres, ânes, oies ...) qui déambuleront sur les cours de la ville, au son des galoubets et tambourins de groupes régionaux en costumes...

Dimanche 1er mai, à partir de 11h – Place Morgan

Grand aioli provençal, sous l'égide du chef Francis Robin : en prélude à ce déjeuner, dans la plus pure tradition provençale, se tiendra un grand concours d'aioli. L'ambiance musicale est assurée par la Peña Camargua.

Concours d'aioli : Peut-t-on concevoir une cuisine provençale sans ail ? La réponse est nette : non ! Émulsion d'ail et d'huile d'olive, la traditionnelle sauce aioli a acquis un statut "identitaire" pour les Provençaux. Il y aurait, dit-on, autant de façons de réaliser un aioli que de cuisinières et cuisiniers... Dimanche 1er mai, sur la place Morgan, la Ville de Salon-de-Provence lance à chacune et chacun le défi de cuisiner le meilleur aioli. À votre pilon et mortier... Prêts... Écrasez, et montez !

Toutes les animations sont sur inscription auprès de l'Office de Tourisme, pl. Morgan tél. : 04 90 56 27 60



Dossier de Presse
Avril 2022

Informations pratiques

Quand ?

- Vendredi 29 avril : 14h à 22h (*Inauguration à 18h*)
- Samedi 30 avril : 9h à 20h
- Dimanche 1^{er} mai : 10h à 18h

Où ?

Place Jules Morgan à Salon-de-Provence

Comment venir ?

La ville de Salon-de-Provence se situe sur la RN 113 entre Marseille et Arles et à quelques kilomètres de la RN 7 qui passe à Sénas.

Axe Est

Autoroutes A51, A7, A8
Gap, Sisteron, Aix, Marseille, Nice, Italie

Axe Ouest et du Sud-Ouest

Autoroutes A62 et A61 : Bordeaux, Narbonne, Toulouse
Autoroute A9 : Espagne, Montpellier
Autoroute A54 : Arles

Axe Nord - Sud

Autoroutes A6 et A7 : Paris, Lyon, Marseille

Accès : Entrée libre & gratuite

Découvrez notre nouveau site web sur www.provenceprestige.com