

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mardi 12 décembre 2023

HALLES « TERRES DE PROVENCE »

Halles de producteurs la Barasse : un très bon avant-goût de Noël les 14 et 21 décembre

Les produits emblématiques des fêtes de fin d'année seront à l'honneur lors des deux derniers marchés de 2023 des Halles de producteurs de La Barasse (Marseille, 11^e). Chocolats, biscuits, coquillages, fruits de mer, vin, miel, safran, amandes, huile d'olive viendront enrichir et colorer les étals traditionnels (fruits et légumes, œufs, fromages, pain, bière). Rendez-vous les 14 et 21 décembre 2023, de 16h30 à 18h30 !



Emacrea pour des biscuits de Noël gourmands et colorés : des créations aussi belles que gourmandes grâce au talent d'Emma Valentin, véritable designeuse culinaire !

Symbeeose décline des produits autour d'un miel : pain d'épices, nougats, croquants, guimauves... Pour les fêtes de fin d'année, une offre généreuse est proposée.

GD pâtisserie, plaisir 100 % chocolat : pour les fêtes de fin d'année, Gilles Dabzol renouvelle ses créations faites de 70 % de cacao, sous différentes formes (figurines, tablettes, ballotins...)

Olivier Ribeiro, coquillages et crustacés : ce producteur de Port-Saint-Louis-du-Rhône propose une offre apportant une fraîcheur délicieuse à un repas de Noël (huitres, palourdes, moules...).

Anne Jeanjean, productrice de safran : ce met d'exception est vendu pur, en tisane ou dans des produits. En bonus : des recettes pour glisser astucieusement cette épice dans ses plats !

L'Écume de Lune, des vins bio du terroir du massif de Sainte Baume : ce vignoble propose des vins rouges, rosés et blancs à la gamme très complète, ainsi que des apéritifs et du vinaigre.

Le Domaine Saint-Vincent, des amandes de Provence : ce domaine reconnu pour ses asperges propose sa production d'amandes ainsi que sa toute première production d'huile d'olive !

Retrouvez aussi les produits habituels des agriculteurs du territoire... locaux, frais et de qualité :

- Les bières de l'association de La bière de Provence
- Les pleurotes et shitakés de Mycotopia
- Les fruits et légumes de plusieurs maraichers (V.Nardi, J. Mille, N. Ayouch, D. Marzouq)
- Des fromages (La Ferme du Crépon)
- Des œufs (L'œuf Roquevairois)
- Du pain (Pain et partage)
- Des savons (Le savon des Acathe)
- De la viande de porc noir (domaine Allard)
- Agrumes, mandarines, citrons et confitures (La serre à agrumes)

CONTACT PRESSE

Service Presse

T : 04 91 99 79 74

presse@ampmetropole.fr

ampmetropole.fr



METROPOLE AIX-MARSEILLE-PROVENCE

European
Innovation
Council



THE EUROPEAN
CAPITAL OF
INNOVATION
AWARDS 22