

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

QUOI DE NEUF ? GOURMET

NOUVEAUTÉS & ÉVÉNEMENTS

2026

#PROVENCE
#ALPES
#COTEDAZUR

PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED



alpes
DU SUD

CÔTE D'AZUR
FRANCE

RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



COMITÉ
RÉGIONAL
DE TOURISME



Première région touristique de France, forte de ses trois marques “monde” Provence, Alpes et Côte d’Azur, la Région Sud poursuit en 2026 sa trajectoire d’excellence, d’innovation et de responsabilité.

Petit pays de 5 millions d’habitants, notre territoire accueille chaque année des visiteurs venus du monde entier, attirés par la richesse de notre patrimoine, la diversité exceptionnelle de nos paysages entre mer et montagne, la vitalité de notre culture, l’excellence de notre gastronomie et ce sens unique de l’hospitalité qui fait notre signature.

Mais être leader touristique implique plus que jamais d’être exemplaire.

La Région Sud s’est engagée résolument dans la transition écologique avec le premier budget “100 % vert” d’Europe. En 2026, nous franchissons une nouvelle étape : accélération de la décarbonation des mobilités, montée en puissance de la filière vélo, développement du tourisme ferroviaire, accompagnement massif des professionnels vers des modèles plus durables. Notre ambition est claire : faire de Provence-Alpes-Côte d’Azur la première grande destination touristique européenne pleinement engagée dans la transformation climatique.

L’année 2026 marque également une étape stratégique dans la préparation des Jeux Olympiques et Paralympiques d’Hiver Alpes Françaises 2030. Nous n’accueillons pas seulement un événement sportif mondial : nous construisons un héritage. Des Jeux sobres, utiles, innovants, qui privilégient l’existant et accélèrent les transformations nécessaires de nos territoires de montagne. Passion Montagne 2050 est notre feuille de route : une montagne vivante, animée, attractive, accessible et durable pour les générations futures.

Cap sur 2030 !

Le Président du Comité régional de tourisme
Provence-Alpes-Côte d’Azur



GOURMET

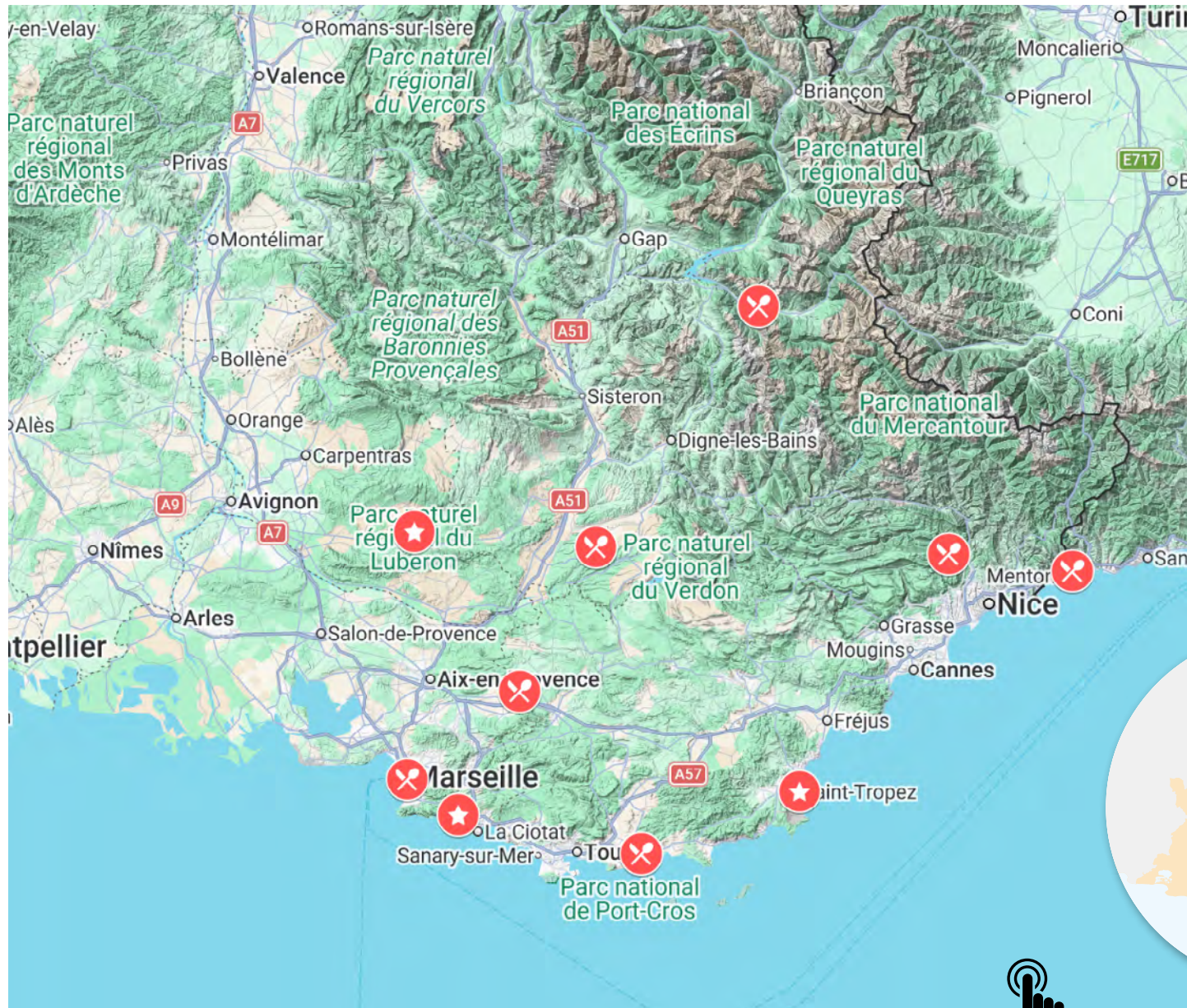
VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE

LES CHEFS FÊTENT
LES PRODUCTEURS

BISTROTS DE PAYS,
LES DERNIERS-NÉS

ANNIVERSAIRE
90 ANS AOC
VINS DE CASSIS

GOURMET : QUOI DE NEUF ?



CLIQUEZ ICI

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE FRANCE® LE VOYAGE GOURMAND

Très tendance, le tourisme gastronomique ! Autour du fleuve Rhône, son fil directeur, la Vallée de la Gastronomie relie la Bourgogne à Marseille. Elle propose des itinéraires, mitonnés aux petits oignons, reliant les producteurs, viticulteurs, restaurateurs, agriculteurs, artisans de bouche, qui donnent à la France tout son goût. Ce, sur 620 kilomètres du nord au sud, et 120 kilomètres d'est en ouest.

www.valleedelagastonomie.com

DU CÔTÉ DES VINS DANS LE VENTOUX

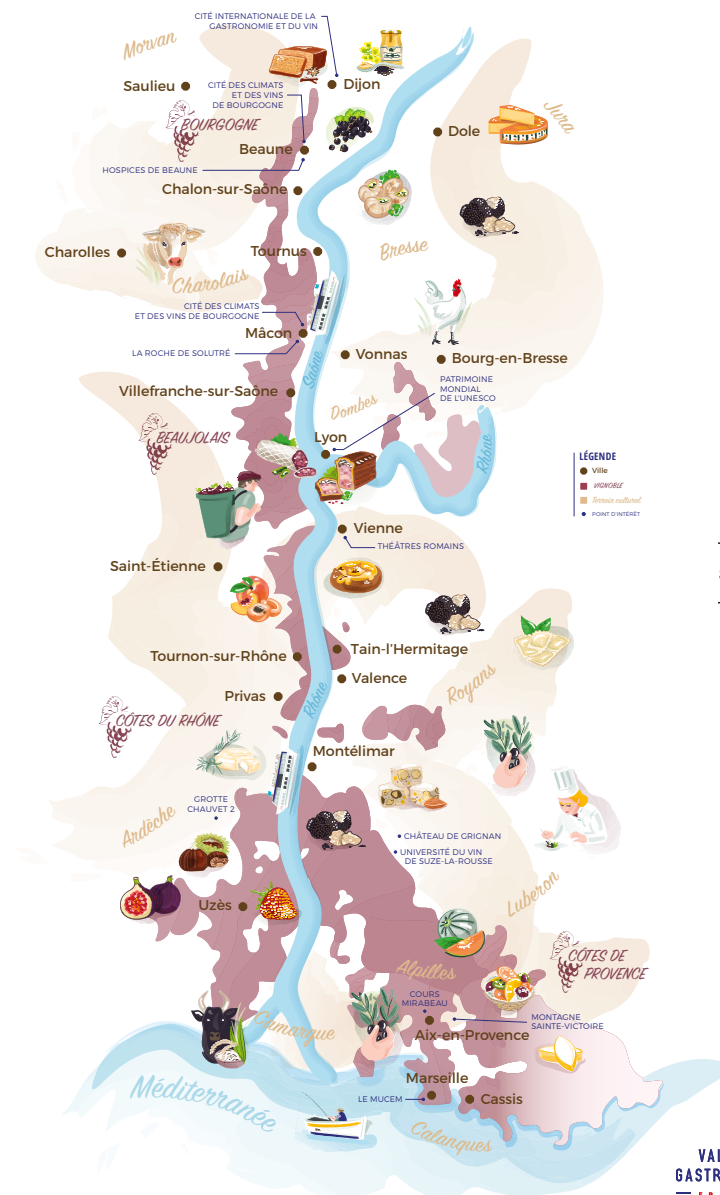
Parmi les nouveaux entrants, on remarque un trio de viticulteurs attachants produisant autour du mont Ventoux des Côtes du Rhône et AOC Ventoux. Près des Dentelles de Montmirail, la famille Laurent Bellion produit aussi de l'huile d'olive. Au Château Pesquié, au pied du mont Ventoux, Alexandre et Frédéric Chaudière mènent leurs vignes selon les principes de la biodynamie. Offrant également une belle vue sur le mont Ventoux, le Domaine de l'Odylée produit des Côtes du Rhône d'exception en viticulture biologique et HVE (Haute Valeur Environnementale). Il accueille jusqu'à 35 personnes dans sa bastide et dans son mas, bordés par deux piscines et de beaux jardins provençaux sous les tonnelles.



© Domaine de l'Odylée



© Domaine de l'Odylée

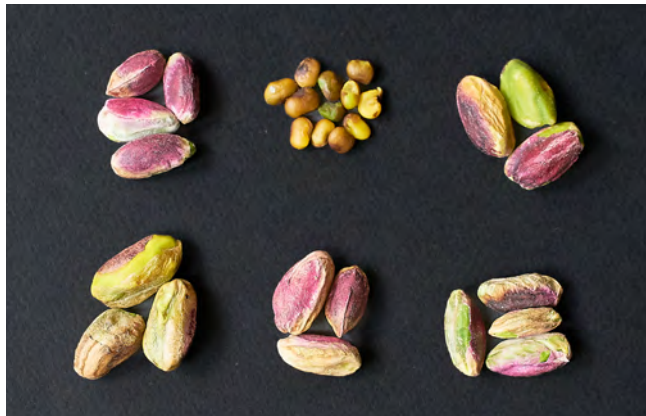


LA MAISON DE LA PISTACHE

📍 VALENSOLE 📍 AIX-EN-PROVENCE

Non contente de faire découvrir les goûts et les bienfaits de la pistache, La Maison de la Pistache s'est donné pour rôle de planter des pistachiers, au cœur des lavandes, des oliviers et des amandiers du plateau de Valensole. En Luberon, à quelques kilomètres à peine d'Apt mais dans des collines à mille lieues du monde moderne, Les Agnells distillent des plantes aromatiques. Ils produisent également un miel de lavande délicieux et parfument délicatement de lavande leurs sablés.

www.pistaches.com



© P. Clin

FOOD TOUR

 MARSEILLE

Enfin, on ne peut passer à Marseille sans savourer sa gastronomie venant de tous les ports de la Méditerranée. Les tours culinaires conçus par Culinary Backstreet ne font pas l'impasse sur la bouillabaisse, la pizza, les panisses ou les chichis fregis emblématiques : mais ils savent aussi, dans le tourbillon de Noailles dénicher les meilleurs kesra, kakavia, figatelli, ou leblibli, et arpenter les marchés aux poissons et aux fruits pour y découvrir la surprise du chef !

culinarybackstreets.com



© M. Musso



© A. Steinman

MAURO COLAGRECO, "AMBASSADEUR DE BONNE VOLONTÉ DE L'UNESCO POUR LA BIODIVERSITÉ ET L'ÉCOLOGIE"

📍 MENTON

Restaurant Mirazur. Tout le mois d'avril 2026, Ferran Adria signe à Menton un menu imaginé à partir des 20 ans d'archives du Mirazur, la table triplement étoilée de Mauro Colagreco. C'est la première fois, depuis son retrait médiatisé il y a 14 ans d'elBulli, alors considérée comme une des meilleures tables au monde, que le chef catalan se remet aux fourneaux.

Ambassadeur de bonne volonté de l'UNESCO pour la Biodiversité et l'Écologie, c'est le joli titre décerné en 2022 au chef Mauro Colagreco – et, pour l'anecdote, la première fois qu'un chef se voyait confier une telle mission. Au travers de ses différents restaurants, mais aussi de son jardin, le Chef Colagreco promeut la diversité de la nourriture, combat la standardisation et préserve les traditions et savoir-faire locaux.

www.mirazur.fr



© P. Ducape

HALLES VICTORIA

📍 HYÈRES

Avenue des Iles d'or, voilà un nouveau lieu gourmand, festif et contemporain où se restaurer. En terrasse, dans le petit jardin secret, ou à l'intérieur, une dizaine de stands proposent de savourer un verre, des spécialités locales ou des recettes venues d'ailleurs : tapas ou côte de bœuf, petits appétits ou grosse faim, tous les gourmands sont les bienvenus. Les Halles Victoria ouvrent de 8h00 à 22h30 les mardis et mercredis, de 8h00 à 23h30 du jeudi au samedi et de 8h30 à 16h30 le dimanche.

www.hallesvictoria.com



© OT Provence Méditerranée - P. Fournier

EVENT

Les chefs fêtent les producteurs #6 Parrain de l'évènement : Mauro Colagreco

📍 SAINT-TROPEZ

2 - 4 mai 2026

Un grand événement gastronomique et convivial qui met à l'honneur les producteurs locaux, les chefs cuisiniers et les savoir-faire régionaux provençaux. Pendant trois jours, la Place des Lices devient un lieu de rencontres, d'échanges, de gourmandises et de partage autour du terroir.

www.leschefsasainttropez.com



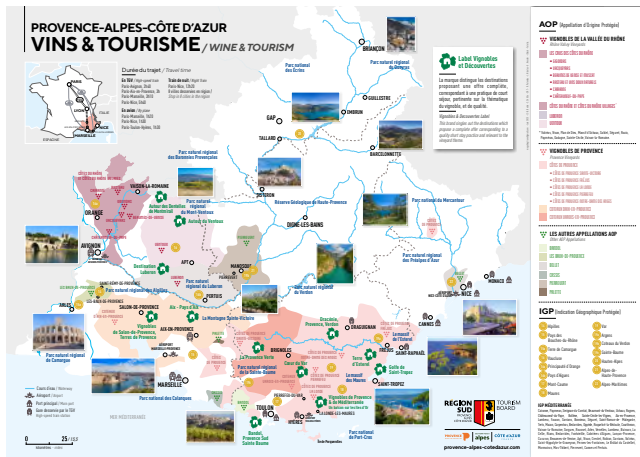
© L. Gil - Turquoise Events

À PARCOURIR

Carte des vins en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Entre Provence et Vallée du Rhône, les vins de Provence-Alpes-Côte d'Azur se caractérisent par une large palette de terroirs et une qualité désormais reconnue par les labels "Appellation d'Origine Protégée" et "Indication Géographique Protégée".

provence-alpes-cotedazur.com



ANNIVERSAIRE 90 ANS DE L'AOC CASSIS

📍 CASSIS

16 - 17 mai 2026

Le vignoble de Cassis fête les 90 ans de son Appellation. Tout commence par un grand repas partagé. Puis, le lendemain, place à la bénédiction des bouteilles de vin et des ceps de vigne par le feu, en présence des viticulteurs. Suivie par un temps de dégustation des vins de Cassis et d'ateliers découvertes. Une occasion unique de connaître la riche palette des vins de l'AOC Cassis.

www.ot-cassis.com



Vins de Cassis - © N. Tempier

EVENT

Les Musicales dans les Vignes en Provence #14

📍 PROVENCE

12 juin - 25 septembre 2026

Festival oenomusical itinérant en Provence qui allie musique live et dégustation de vins dans une trentaine domaines viticoles prestigieux.

www.lesmusicalesdanslesvignes.com



© YHL Photographie

PROVENCE

LE MYSTÈRE DE LA TRUFFE NOIRE

📍 PAYS D'APT LUBERON

C'est un des mets les plus chers, les plus recherchés mais aussi les plus méconnus au monde. Le sud-est de la France est la première zone de production de la truffe noire, la rare "rabasse" (*Tuber Melanosporum*) qui se développe de novembre à mi-mars. C'est dans le pays d'Apt-Luberon, au XIX^e s., que fut percé un de ses secrets : la découverte par Joseph Talon (1793-1873) qui a sa statue à Saint-Saturnin-lès-Apt, de la mycorhization, la symbiose entre les truffes et les arbres.

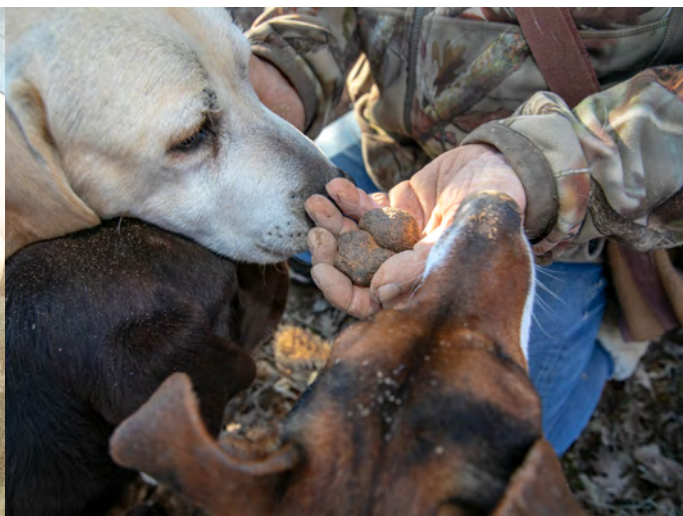
- A la Ferme des Tavannes, à Saint-Saturnin-lès-Apt, lieu entièrement dédié à la truffe noire depuis le XIX^e s, Nicolas Monnier Président de l'Association du Diamant Noir du Vaucluse, maîtrise bien son sujet. Ses séjours immersifs "Connaître et cuisiner la truffe" se terminent par un cours de cuisine avec le chef étoilé Xavier Mathieu.
- Corinne, accompagnatrice en montagne, invite à découvrir les paysages de la truffe lors de sa balade "Truffes secrètes" qui comprend une démonstration de cavage, la recherche du précieux champignon avec un chien spécialement dressé.

Expériences proposées par l'Office de Tourisme du Pays Apt Luberon, de décembre à février.

www.luberon-apt.fr/truffe



© Zurn Seiller



© T. Vergoz



© C. Raolison

BISTROTS DE PAYS, LES DERNIERS-NÉS

L'appellation "Bistrots de pays" labellise dans des communes rurales, un endroit où l'on mange, à prix abordables, des mets locaux, savoureux, généreusement servis. Ce sont également des lieux de vie, d'animation, et de partage, qui savent se rendre indispensables à leurs villages !

La région compte aujourd'hui 34 Bistrots de Pays. Bienvenue aux petits derniers.

www.bistrotdepays.com

CÔTE D'AZUR

LE FLORIAN

📍 BOUYON, PNR PRÉALPES D'AZUR

Marion, la fille, est aux fourneaux, Richard, le père, en salle. Dans ce village-belvédère au confluent du Var et de l'Estéron, perché dans un cirque de collines boisées, et doté d'une vue imprenable sur le Mercantour on suit le mot de Théodore Zélin : "La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur..." Nice est à 30 km seulement, alors, au menu, daube de joue de bœuf Black Angus, capouns et raviolis sauce daube.

www.bistrotdepays.com/le-florian



© F. Kolandjian

PROVENCE

CAFÉ GERMAIN

📍 POURRIÈRES, PAYS D'AIX

Ils sont deux, ils font tout, et d'abord le bonheur d'un village. Entre Aix, Marseille et Saint-Maximin, Pourrières fait face à la Montagne Sainte-Victoire. Ce bar-restaurant à la terrasse ombragée ouvre dès 8h du matin "pour que chacun puisse boire un café" explique Steven, qui veille sur une cave de vins bio et nature. Brignolaise, Héroïse fait tout, du pain au dessert. Le café doit son nom au poète Germain Nouveau : "Le dîner, viande et fruits, écrasera la table/ Je ne sais pas le nom de ce qu'on mangera/Ni quels vins couleront ni quels airs l'on jouera".

www.cafegermainrestaurant.fr



© F. Kolandjian

ALPES DU SUD

BISTROT LOU FRESC

📍 MÉOLANS-REVEL, UBAYE

En Ubaye, avant d'arriver à Barcelonnette, dans la petite commune de Méolans Revel, ce lieu charmant qui cuisine le lien social aux petits oignons: karaoké, jeux de société, atelier d'écriture, café-philo... Dîner les mercredis, vendredis et samedis soir sur réservation.

loufresc.com



© F. Kolandjian

CHIFFRES CLÉS, ÉVÈNEMENTS, CONTACTS & PHOTOS



36,6 millions de séjours dans la région



237,7 millions de nuitées
dont **150,8** millions de nuitées françaises



86,8 millions de nuitées internationales



32,7 millions de nuitées réalisées par des primo-visiteurs



6,5 jours de durée de séjours



70,8 € de dépense moyenne par jour et par personne



16,8 milliards € de retombées économiques directes

Source : Enquête de clientèle touristique 2023 CRT / Région Sud et partenaires départementaux

Observatoire du Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur

11

EVENTS CULTURE

EVENTS SPORT

KIT PHOTO DU DOSSIER

MÉDIATHÈQUE

ESPACE MÉDIA

CONTACT MÉDIA



**RÉGION
SUD**
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



COMITÉ
RÉGIONAL
DE TOURISME

PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED



alpes
DU SUD

CÔTE d'AZUR
FRANCE

✉ presse@provence-alpes-cotedazur.com

Retrouvez nos actualités, communiqués,
dossiers de presse, événements, médiathèques,
vidéothèque sur notre [Espace Média](#)

Nota bene : Malgré le soin apporté lors de l'élaboration de ce dossier, tous les renseignements sont donnés sous toutes réserves et ne sont pas exhaustifs.

magalirogliano@gmail.com - © couverture et dos : J. Cabanel. Mars 2026.