



OFFICE DE TOURISME  
**MARIGNANE**  
entre soleil et eau

PROVENCE • NATURE • PATRIMOINE • ARCHITECTURE

**JOURNÉES** 2022  
**GROUPE**

ESCALES A  
MARIGNANE



**JOURNÉES  
GROUPES 2022**  
**ESCALES A  
MARIGNANE**

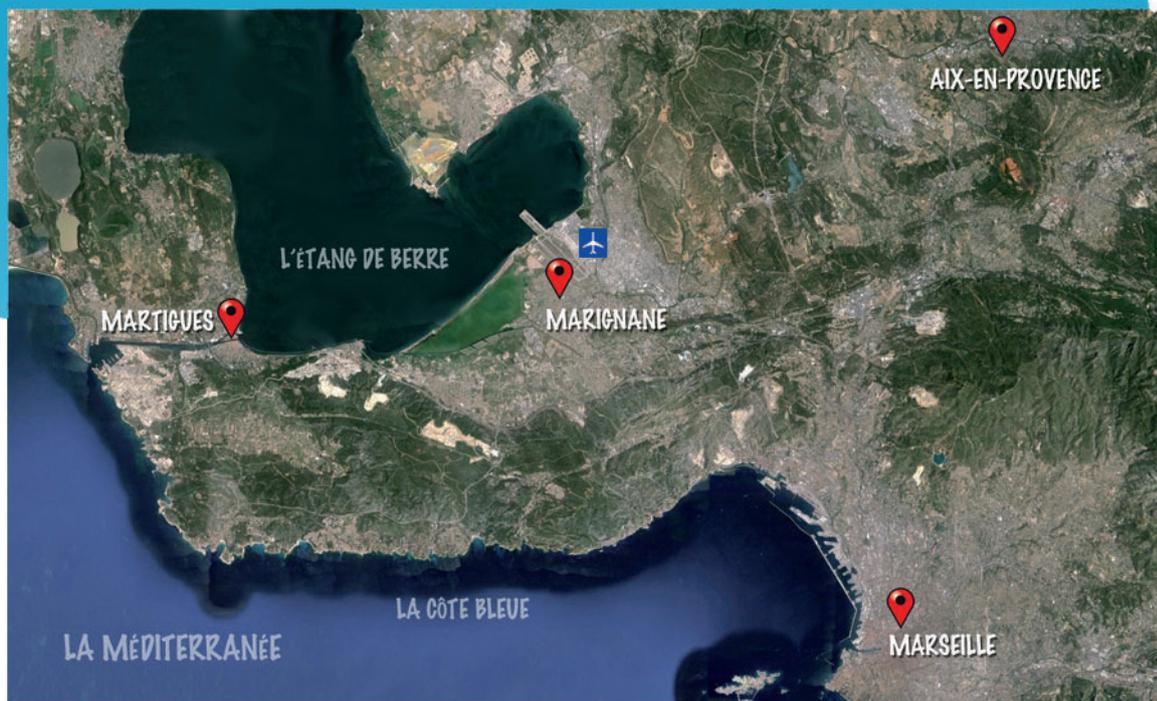
Au cœur de la Provence

• A 20 minutes  
de Marseille et  
d'Aix-en-Provence

• A 10 minutes  
des calanques de la  
Côte Bleue

• A 5 minutes  
de l'aéroport  
Marseille Provence

Une ville à découvrir :  
**MARIGNANE**



L'Office de Tourisme de Marignane organise pour vous des visites thématiques, des programmes sur mesure, à la carte, adaptés à vos désirs, et à votre budget.

### Un seul interlocuteur pour l'ensemble de l'organisation : nous nous chargeons de tout !

- ✓ Des visites guidées assurées par des guides conférenciers agréés, spécialistes en Histoire de l'Art,
- ✓ Des découvertes thématiques assurées par du personnel du service des affaires culturelles ou des passionnés d'histoire locale,
- ✓ Des balades au fil de l'eau, des parcours botaniques accompagnés par un guide spécialiste nature et environnement,
- ✓ Une sélection de partenaires qui s'engagent sur un accueil de qualité,
- ✓ Un carnet de route envoyé à chaque responsable de groupe : renseignements pratiques, plan de ville, parking, ...

Vous trouverez des idées de journées-découvertes dont la liste n'est pas exhaustive. L'Office de Tourisme travaille chaque jour à de nouvelles propositions.

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| <b>Notre TOP 10</b>            | <b>P 3</b>       |
| <b>Sites à découvrir</b>       | <b>P 4 à 7</b>   |
| <b>Journées "clés en main"</b> | <b>P 8 à 17</b>  |
| <b>Restaurants et menus</b>    | <b>P 18 à 20</b> |



**OFFICE DE TOURISME  
MARIGNANE**  
entre soleil et eau

Cours Mirabeau  
13700 MARIGNANE



04 42 31 12 96



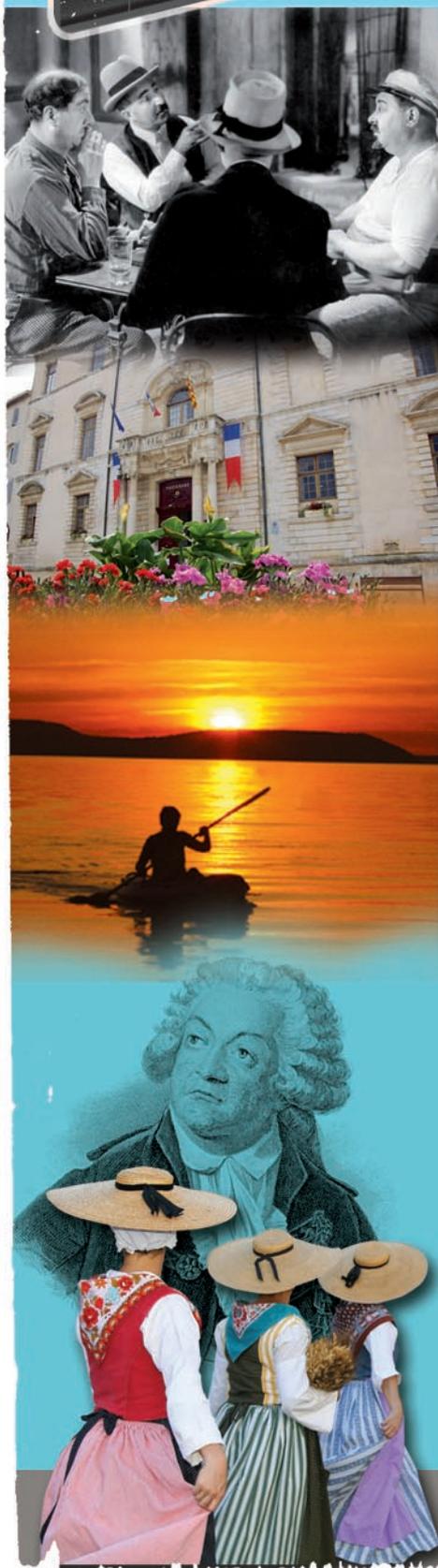
ot-groupes@ville-marignane.fr



Offices de  
Tourisme  
de France

# LE TOP 10

# Les raisons de venir à MARIGNANE



TOP 1

## TU ME FENDS LE CŒUR !

Unique en France et passionnant : le Musée Raimu.

TOP 2

## LE SOLEIL !

Et encore plus... Marignane est la ville la plus ensoleillée de France.

TOP 3

## LA PROVENCE !

Incroyable accessibilité au cœur de la Provence : à proximité de Marseille, Aix, la Côte Bleue, Martigues, Arles, Aubagne, Cassis...

TOP 4

## MIRABEAU

Il est associé au Parlement de Provence à Aix-en-Provence mais il a aussi son cours à Marignane et une histoire liée au Château des Covet.

TOP 5

## L'EAU

Des paysages originaux avec deux étangs (Berre et Bomon) sans oublier le canal du Rove.

TOP 6

## C'EST MÉCONNU, INATTENDU ...

L'aéroport de Marignane est connu mais pas sa ville : une découverte qui étonnera vos clients.

TOP 7

## DES GUIDES PASSIONNÉS ET TRÈS POINTUS

Michel Méténier, Patrick Varrot, Jean-François Lion et autres partenaires rigoureusement sélectionnés.

TOP 8

## DES NOUVEAUTÉS CHAQUE ANNÉE

Afin de vous fidéliser.

TOP 9

## DES JOURNÉES ATYPIQUES

De Grannus au Music Hall, de la pétanque à la photo, de Pagnol à Raimu...

TOP 10

## DU SUR-MESURE

L'Office de Tourisme de Marignane vous chouchoute, vous aide, vous rassure.



**JOURNÉES GROUPES 2022**  
**ESCALES A**  
**MARIGNANE**

## Musée Raimu



**Immersion totale "Chez Raimu" : projection, témoignage d'Isabelle Nohain-Raimu, sa petite-fille. Tous les objets présentés sont des originaux.**

En septembre 2014, le Musée Raimu a ouvert ses portes à Marignane sous l'égide d'Isabelle Nohain-Raimu, la petite-fille de l'acteur. Bien que Jules Muraire dit Raimu soit toulonnais de naissance, c'est dans les Bouches-du-Rhône qu'Isabelle a souhaité implanter un musée consacré à la vie et à l'œuvre du célèbre acteur, qui joua César dans la trilogie de Marcel Pagnol.

Situé sur deux niveaux, le musée retrace les premiers pas du comédien dans l'univers du cinéma, les grands moments de sa carrière et de sa vie intime. Reconstitution de la loge de l'acteur, expositions d'objets personnels, de photos de famille et des vêtements de tournage, murs d'images et projections de scènes mythiques comme la partie de cartes... Les visiteurs sont immergés dans l'univers de l'artiste, sous l'œil bienveillant d'Isabelle qui n'hésite pas à révéler des anecdotes supplémentaires sur la vie de son grand-père.



## Château des Covet (XI<sup>ème</sup> - XVIII<sup>ème</sup> siècles)

**Il est classé monument historique. Sa façade à l'italienne vous surprendra par son équilibre ! Belles proportions mises en valeur par l'Esplanade du Cours Mirabeau. Original de découvrir dans un Hôtel de Ville d'aussi belles salles d'apparat ! Visite tout à fait exclusive pour les groupes de l'Office de Tourisme de Marignane.**

Le Château de Marignane, aujourd'hui Hôtel de Ville, monument historique, palais urbain à l'italienne, puise ses origines au XI<sup>ème</sup> siècle ; au XVII<sup>ème</sup> siècle, il devient le haut-lieu d'une des plus riches familles aristocratiques de Provence, les Covet, qui lui donne sa magnificence.

Deux hôtes de marque en témoignent : tout d'abord Madame de Sévigné, à travers son célèbre épistolaire et des visites au château, mais aussi le futur tribun du peuple, Mirabeau, lors de son repas de noces en 1772 avec Emilie de Covet, fille du dernier Seigneur de Marignane.

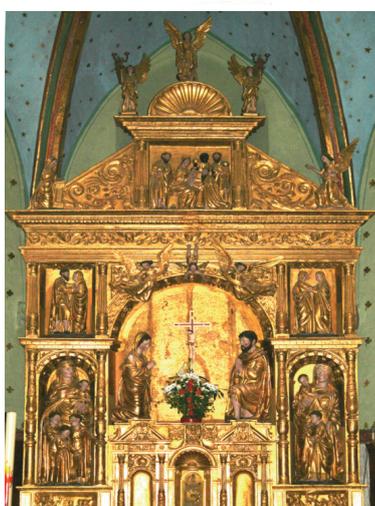
Vous découvrirez une belle façade donnant sur le Cours Mirabeau inspirée du palais Farnèse de Rome, une cour carrée à arcades, un escalier monumental à balustres et bien sûr l'agencement intérieur somptueux. Les décors des pièces d'apparat font cohabiter gypseries, plafonds à la française, boiseries et grandes toiles peintes marouflées (salon rouge et chambre nuptiale souvent "dite de Mirabeau", salle de bains et boudoir).





JOURNÉES GROUPES 2022  
ESCALES A  
MARNIGNE

## Eglise Saint-Nicolas (XI<sup>ème</sup> - XIX<sup>ème</sup> siècles)



Admirer un superbe retable en bois doré du XVI<sup>ème</sup> siècle.

L'église paroissiale Saint-Nicolas est un monument architectural témoignant de la vie religieuse au Moyen Age et à la Renaissance. Vous y comprendrez l'articulation des volumes avec l'histoire du bâtiment ; vous pourrez noter des éléments d'architecture médiévale (gargouilles, bretèches, larmier...) ; nef et sa voûte carénée sur arcs doubleaux ; des intéressants culs de lampe avec, en particulier, la salamandre couronnée (famille de François 1<sup>er</sup>).

## La Maison Commune dite "Beffroi"



Pénétrer dans un bâtiment, protégé par une association de passionnés, ouvert exclusivement pour les groupes de l'Office de Tourisme ; comprendre les 3 pouvoirs d'une commune (ecclésiast, seigneurial et communal) ; voir un mécanisme d'horloge datant de 1740, admirer une belle architecture Renaissance.

C'est à partir du début du XVI<sup>ème</sup> siècle que les consuls et conseillers du village s'y réunissent afin de prendre toute décision relative à la vie communale : travaux, impôts, emprunts, mesures à prendre durant les guerres, les épidémies, ou les catastrophes naturelles. Ce bâtiment demeure le lieu central de la vie publique jusqu'en 1892. L'architecture de cet édifice est incarnée par son horloge, qui porte le millésime 1646, date emblématique d'une reprise de Marignane par François 1<sup>er</sup>, au profit de sa mère Louise de Savoie.





**JOURNÉES GROUPES 2022**  
**ESCALES A**  
**MARIGNANE**



## La Chapelle Notre-Dame de Pitié



Profiter d'un panorama exceptionnel à 360° sur l'étang de Berre, sanctuaire rural, 20 ex-voto et Pietà.

L'ancienne colline du "Devens" s'achève par un promontoire dit "du Mont-Calvaire" dominant le terroir de Marignane. Un calvaire y porte la date de 1533, un monumental relief de pierre du XVI<sup>ème</sup> siècle constitue l'unique reste d'un chemin de croix témoignant d'un aménagement du site à la Renaissance ou même avant.

La chapelle du XV<sup>ème</sup> siècle, objet d'une toute récente restauration intérieure, se présente comme un sanctuaire rural. Le tableau du retable de son maître-autel, exécuté à Rome au Palais Farnèse, copie la Pietà d'Annibal Carrache. Il vient de faire l'objet d'une attribution à Pierre Mignard, et

d'une remise en place après 130 ans d'absence de son lieu de destination.

Enfin, sa vingtaine d'ex-voto peints - du XVII<sup>ème</sup> au XX<sup>ème</sup> siècle - occupe désormais une grande vitrine dédiée. La plupart des donateurs en ont été identifiés, tout comme les mains de trois générations de peintres martégaux à l'œuvre sur ces petits tableaux.

Toutes les études et la mise en valeur du site sont faites à l'initiative de l'association des Amis de Marignane et de la Provence.

## Musée des Arts et Traditions Populaires Albert Reynaud



Revivre la vie en Provence du temps de Frédéric Mistral au Musée Albert Reynaud !

Dans un écrin magnifique :  
 les caves voûtées du château.  
 Souvenirs et émotion !



Collection d'un passionné, Albert Reynaud, qui a amassé de nombreux objets de la vie quotidienne à Marignane et en Provence. Une association souhaite faire partager aujourd'hui ce patrimoine populaire. Notons en particulier des objets usuels du XIX<sup>ème</sup> et XX<sup>ème</sup> siècle, costumes anciens mis en situation dans des scènes reconstituées : la chambre de l'accouchée, la cuisine provençale, la pièce de Frédéric Mistral, la battue de foulques à l'Esteou, la vie agricole...

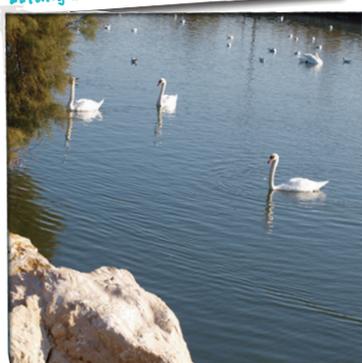


## LES + Les espaces naturels

Originalité des paysages, grande diversité des milieux naturels, richesse de la faune et de la flore : plus de 250 espèces d'oiseaux, une végétation méditerranéenne soumise aux vents, et au sel... Les guides nature qui connaissent le terrain comme leur poche, vous partagent leur passion. Randonnées très faciles, marches aisées.



L'étang de Berre et ses flamants



L'Aire des cygnes



La Cadière

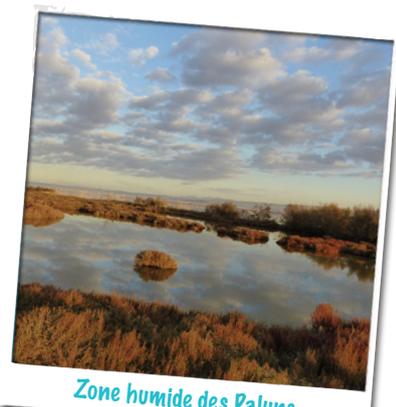
Vous connaissez bien sûr l'aéroport de Marignane, mais vous n'imaginez pas la très grande diversité de milieux naturels qui caractérisent son territoire.

En effet, le promeneur peut, sur quelques kilomètres, passer d'une colline calcaire à affleurements géologiques à dinosaures, couronnée par un oppidum celto-ligure, (la Colline Notre Dame-de-Pitié, aménagée avec des sentiers botaniques, un parcours santé) à la plus grande lagune méditerranéenne d'Europe, l'étang de Berre, en suivant le fil de l'eau de son fleuve côtier, la Cadière, puis l'étang de Bolmon et les marais de la Palun.

Les zones humides, reliées par le cordon dunaire du Jaï sont classées Natura 2000 et appartiennent au Conservatoire du littoral. Ces différents milieux, secs ou humides, alternativement inondés ou exondés, plus ou moins salés, induisent une très grande diversité paysagère.

Chacun de ces paysages est peuplé par des espèces animales et végétales caractéristiques, aboutissant au final à une vie sauvage particulièrement riche et diversifiée.

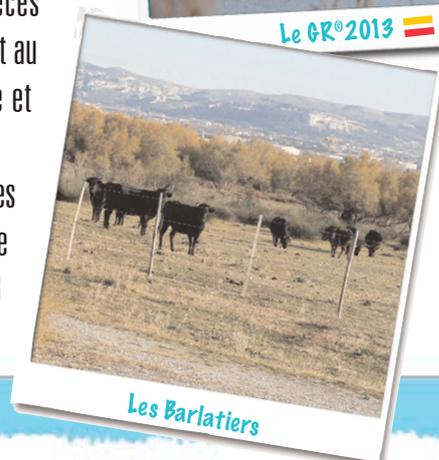
De nombreux cheminements piétonniers et cyclistes (VTT), rendent ce patrimoine facilement accessible au public. Le sentier péri-urbain, le GR®2013 parcourt Marignane sur 16 kilomètres.



Zone humide des Paluns



Le GR®2013



Les Barlatiers



# JOURNÉES CLÉS EN MAIN

## ESCAPADE A MARIGNANE

Base : 25 personnes

Validité : toute l'année du lundi au dimanche

Prix  
à partir de

29€

- ✓ Visite du MUSÉE RAIMU et projection vidéo par la petite-fille de l'acteur, Isabelle Nohain-Raimu (Durée 1h30 matin ou après-midi au choix),
- ✓ Déjeuner au restaurant.

### LE PRIX COMPREND\* :

- La visite du MUSÉE RAIMU,
- + le déjeuner au restaurant,
- + Le repas du chauffeur,
- + 1 gratuité totale sur la base de 40 payants.

## LA VIE EN PROVENCE DE MISTRAL À RAIMU ET BALADE EN PETIT TRAIN

Prix  
à partir de

39€

Base : 30 personnes

Validité : toute l'année du lundi au vendredi

- ✓ 10h > 11h30 : Visite du MUSÉE RAIMU et projection vidéo par la petite-fille de l'acteur, Isabelle Nohain-Raimu,
- ✓ 12h > 14h : Déjeuner au restaurant,
- ✓ 14h > 15h15 et 15h30 > 16h30 en alternance, groupe scindé en 2 : Visite guidée du MUSEE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES ALBERT REYNAUD et balade commentée en PETIT TRAIN sur le cordon dunaire du Jaï.

### LE PRIX COMPREND\* :

- La visite du MUSÉE RAIMU,
- + Le déjeuner au restaurant,
- + La visite du Musée des Arts et Traditions Populaires (maxi 25 personnes),
- + La balade commentée en petit train (maxi 36 personnes),
- + Les droits d'entrées dans les sites et musées,
- + Le repas du chauffeur,
- + 1 gratuité totale sur la base de 35 payants.



8

\*NOS PRIX COMPRENNENT : Le déjeuner au restaurant (apéritif, entrée, plat, dessert, vin et café) • NOS PRIX NE COMPRENNENT PAS : Le transport - Les suppléments divers applicables par les restaurants (voir les descriptifs des menus) - Les dépenses à caractère personnel.

ATTENTION : le Musée Raimu est fermé le mardi et la première semaine de janvier et la deuxième quinzaine de novembre.

## PRENEZ DE LA HAUTEUR

Base : 30 personnes

Validité : toute l'année du lundi au dimanche

Prix  
à partir de

38€

✓ **10h > 12h** : Visite guidée de la CHAPELLE NOTRE-DAME DE PITIÉ et ses EX-VOTOS.

LA COLLINE : Panorama et histoire de la naissance de la ville à nos jours,

✓ **12h15 > 14h15** : Déjeuner au restaurant,

✓ **14h30 > 16h** : Visite du MUSÉE RAIMU et projection vidéo par la petite-fille de l'acteur, Isabelle Nohain-Raimu.

### LE PRIX COMPREND\* :

- La visite guidée de la Chapelle et la Colline Notre-Dame de Pitié,
- + Les services d'un guide conférencier (2 heures),
- + Le déjeuner au restaurant,
- + La visite du MUSÉE RAIMU,
- + Le repas du chauffeur,
- + 1 gratuité totale sur la base de 40 payants.

## DE L'HISTOIRE DE L'ART AU 7<sup>ème</sup> ART

Base : 30 personnes

Validité : toute l'année du lundi au vendredi

Prix  
à partir de

39€

✓ **10h > 11h30** : Visite du MUSÉE RAIMU et projection vidéo par la petite-fille de l'acteur, Isabelle Nohain-Raimu,

✓ **11h45 > 13h45** : Déjeuner au restaurant,

✓ **14h > 17h** : Visite guidée du BEFFROI, Visite guidée de l'ÉGLISE SAINT-NICOLAS, Visite guidée du CHÂTEAU des COVET.

### LE PRIX COMPREND\* :

- La visite du MUSÉE RAIMU,
- + Le déjeuner au restaurant,
- + Les visites guidées du BEFFROI, de l'ÉGLISE SAINT-NICOLAS et du CHÂTEAU DES COVET,
- + Les services d'un guide conférencier (3h),
- + Les droits d'entrées dans les sites et musées,
- + Le repas du chauffeur,
- + 1 gratuité totale sur la base de 40 payants.



## ESCALE HISTORIQUE

Base : 30 personnes

Validité : toute l'année du lundi au vendredi

Prix  
à partir de

34€

✓ **10h > 11h30** : Visite guidée du CHÂTEAU DES COVET,

✓ **12h > 14h** : Déjeuner au restaurant,

✓ **14h30 > 16h** : Visite du MUSÉE RAIMU et projection vidéo par la petite-fille de l'acteur, Isabelle Nohain-Raimu.

### LE PRIX COMPREND\* :

- La visite guidée du CHÂTEAU,
- + Les services d'un guide conférencier (1h30),
- + Le déjeuner au restaurant,
- + La visite du MUSÉE RAIMU,
- + Les droits d'entrées dans les sites et musées,
- + Le repas du chauffeur,
- + 1 gratuité totale sur la base de 40 payants.

\*NOS PRIX COMPRENNENT : Le déjeuner au restaurant (apéritif, entrée, plat, dessert, vin et café) • NOS PRIX NE COMPRENNENT PAS : Le transport - Les suppléments divers applicables par les restaurants (voir les descriptifs des menus) - Les dépenses à caractère personnel.

ATTENTION : le Musée Raimu est fermé le mardi et la première semaine de janvier et la deuxième quinzaine de novembre.



# PÉTANQUE, RAIMU ET TRADITIONS PROVENÇALES

*Le jeu des pieds tanqués, ou "ped tanco", qui signifie en provençal "pieds joints et fichés au sol", est né pas très loin de Marseille, dans le petit port de La Ciotat, en 1910.*

- ✓ **10h > 11h30** : Visite du MUSÉE RAIMU et vidéo projection par la petite-fille de l'acteur, Isabelle Nohain-Raimu,
- ✓ **12h > 14h** : Déjeuner au restaurant,
- ✓ **14h > 17h** : Initiation / jeu-concours à la Pétanque prodiguée par des passionnés. Boulodrome en plein cœur de ville sous les platanes, avec buvette.
- ✓ **17h > 18h** : Pot de l'amitié et remise des prix.

## LE PRIX COMPREND\* :

- La visite du MUSÉE RAIMU et vidéo projection,
- + Le déjeuner au restaurant (apéritif, entrée, plat dessert, ¼ vin café)
- + L'initiation à la pétanque,
- + 1 boisson non alcoolisée par personne à la buvette du boulodrome,
- + Une triplette en sacoche par personne à l'équipe gagnante,
- + Un cadeau par personne pour les équipes suivantes,
- + Le pot de l'amitié : apéritif RAIMU "les 4 tiers", sans oublier pastis, jus de fruits, sodas.

**NOS PRIX NE COMPRENNENT PAS :** Le transport - Les dépenses à caractère personnel.

**ATTENTION :** le Musée Raimu est fermé le mardi et la première semaine de janvier et la deuxième quinzaine de novembre.

JOUEURS  
Prix à partir de  
**49€**

Base : 18 personnes  
6 équipes de 3



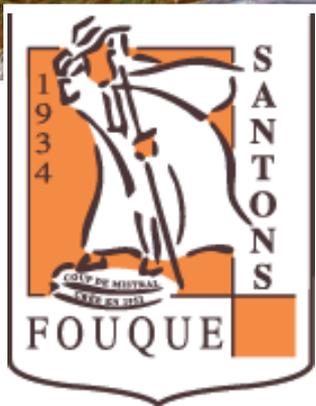
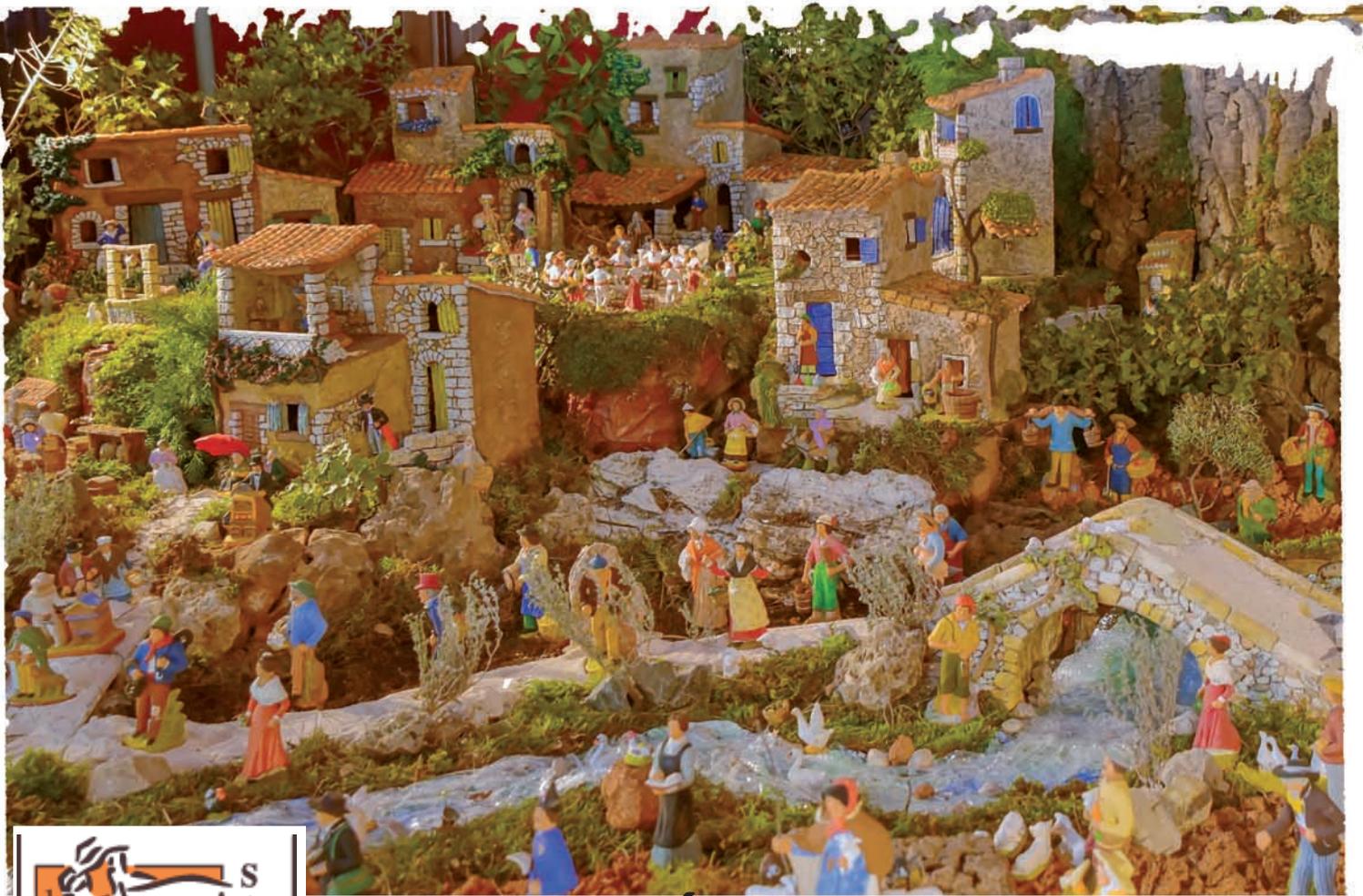
Une Triplette Loisirs en sacoche  
par personne pour l'équipe gagnante  
**OFFERTE**

Prix  
à partir de  
**38€**

## Accompagnants non participants à l'initiation pétanque

- ✓ **10h > 11h30** : Visite guidée du MUSÉE RAIMU et vidéo projection par la petite-fille de l'acteur, Isabelle Nohain-Raimu,
- ✓ **12h > 14h** : Déjeuner au restaurant,
- ✓ **14h > 15h30** : Visite guidée du MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES,
- ✓ **15h45 > 16h45** : Dégustations de bières artisanales françaises, de produits d'épicerie fine, et explications sur la fabrication de la bière,
- ✓ **17h > 18h** : Le pot de l'amitié : apéritif RAIMU "les 4 tiers", sans oublier pastis, jus de fruits, sodas.





## LA TOURNÉE DES CRÈCHES PROVENÇALES

*Organisons ensemble votre journée autour des crèches et traditions calendales !*

*Une des plus belles expositions de santons de Provence : Les Santons FOUQUE : 500 santons sur 4 m de long, 2 m de large, dans un magnifique écrin : le Salon d'Apparat, dit le Salon Rouge dans le Château des Covet.*

*Le Musée des Arts et Traditions Populaires, abrite de très jolies crèches faites par des créchistes passionnés et la table des 13 desserts. Mises en scène dans une salle à manger du XIX<sup>ème</sup> siècle.*

*Dans la Chapelle Notre Dame de Pitié, sur 400 m<sup>2</sup> : 40 santons grandeur nature en habits traditionnels ; puis le 2 février : Présentation de l'enfant Jésus au Temple que l'on désigne sous le nom de "Crèche Blanche". La crèche grandeur nature est réalisée par l'Association des Amis de Marignane et de la Provence.*

*La crèche dans L'Eglise Saint Nicolas, avec de grands santons de 50 cm du XIX<sup>ème</sup> siècle.*

*Et pour finir la tournée des crèches : déjeuner au restaurant et conférence sur les traditions provençales autour de Noël, animée par un guide historien.*



### LE PRIX COMPREND :

- L'accompagnement par l'Office de Tourisme
- + La visite des crèches
- + Le déjeuner au restaurant (apéritif, entrée, plat, dessert, vin, café)
- + La conférence
- + Le repas du chauffeur,
- + 1 gratuité totale sur la base de 40 payants.

Prix  
à partir de  
**31€**

Base  
30 personnes  
Validité :  
Décembre,  
Janvier  
(Dates précises  
à confirmer)

*N.B : Possibilité de visites guidées des différents lieux : dates, horaires et tarifs nous consulter.*

**NOS PRIX NE COMPRENNENT PAS :** Le transport • Les dépenses à caractère personnel.

# Une journée 100% Marseillaise



## RAIMU ET CHANTS PROVENÇAUX

Venez chanter et danser avec le groupe  
"Entrez les Artistes".

Michel et Laurie : avec leurs voix chaudes et leur bel accent du midi, vous régaleront toute une après-midi : galéjades, chansons d'antan, et provençales.

Entonnez avec eux et dansez sur les airs de :

Un petit cabanon ...

On connaît au bout de la terre, notre Cane Cane Canebière, et ... Méditerranée, aux îles d'or ensoleillées ...

### LE PRIX COMPREND :

- La visite du Musée Raimu,
- + Le déjeuner au restaurant : Le Palun, Le Cocotier ou L'Idem (apéritif, entrée, plat, dessert, vin et café)
- + Le spectacle "Entrez les Artistes"

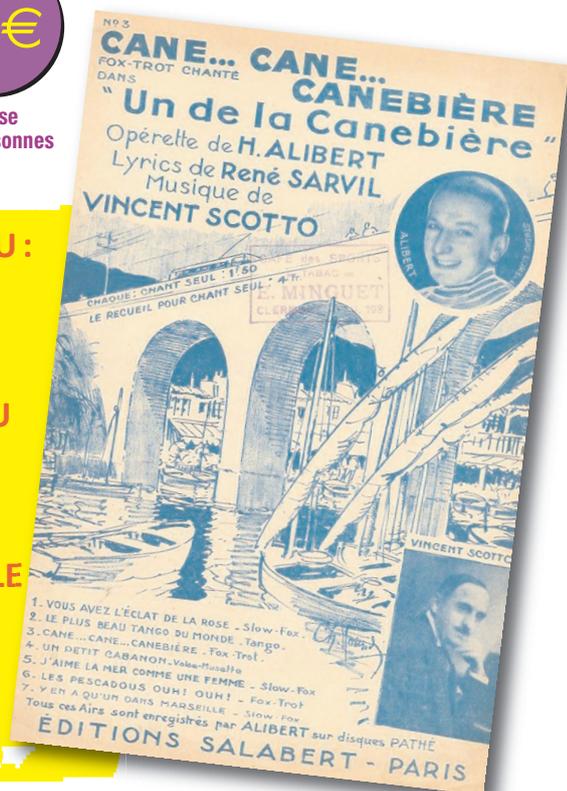
Prix à partir de  
**37€**  
Base  
30 personnes

✓ 10H15 : LE MUSÉE RAIMU : VISITE GUIDÉE ET VIDÉO PROJECTION PAR LA PETITE FILLE DE L'ACTEUR, ISABELLE NOHAIN RAIMU

✓ 12H : DÉJEUNER AU RESTAURANT

✓ 14H - 16H : LE SPECTACLE "ENTREZ LES ARTISTES"

Validité du Lundi au Vendredi (week-end nous consulter)





## LA NATURE DANS TOUS SES ÉTATS

### À PIED

Minimum : 10 personnes  
Maximum : 30 personnes

Forfait Guide

140€

*Profitez de la nature avec les couleurs du printemps à celles de l'été indien : nombreuses balades et activités avec des guides natures et moniteurs spécialisés et diplômés.*

### CÔTÉ ÉTANGS

Découverte ornithologique et naturaliste de la Petite Camargue, zone humide des marais de la Palun, au bord de l'étang de Bolmon et du canal du Rove. Entre pins d'Alep et marécages, darses du canal de Marseille au Rhône (canal du Rove), un lieu hors du temps, comme un air de Camargue à deux pas des zones urbaines. Idéal pour observer selon les saisons : canards, avocettes, hérons, aigrettes, flamants roses... Et des orchidées rares au printemps. Selon votre temps disponible, des arrêts sont possibles dans 2 observatoires, au Village des pêcheurs et dans une cabane camarguaise, pavillon de chasse;

D'autres itinéraires sont possibles, toujours au bord des étangs comme le Lido du Jaï, nature sauvage entre deux étangs. Découverte du cordon littoral sablonneux de 6 km qui sépare deux étangs, de Bolmon et de Berre. Grande diversité d'oiseaux, différentes associations végétales adaptées au sel, au sable, au soleil et au vent. Analyses d'eau, identification des coquillages et des végétaux. Des informations sur l'histoire de l'étang de Berre.

✓ Marche facile. Pas de dénivelée • Longueur : 6 km • Durée : 2h30 • Prévoir si possible des jumelles.

### CÔTÉ COLLINE

Balade commentée sur le poumon vert de la ville, sur 80 hectares : nombreux sentiers de randonnées. Découverte de la végétation collinaire provençale et ses adaptations au climat méditerranéen. Recherche des affleurements géologiques à dinosaures du Crétacé Terminal.

Détour par l'oppidum gallo-grec, le calvaire et chapelle Notre-Dame de Pitié. Et pour finir : superbe panorama à 360 degrés sur l'Étang de Berre, Marignane, les collines de la Nerthe et de l'Estaque

✓ Marche facile. Dénivelée 50 mètres • Longueur : 6 km • Durée : 2h30.

### À CHEVAL

Minimum : 4 personnes

Prix par personne

22€

Avec 1 (ou plus) moniteur d'équitation diplômé : partez à la découverte du cordon dunaire du Jaï. Paysages ouverts, immersion au milieu des oiseaux (flamants, aigrettes, sarcelles...) et dans une nature adaptée au vent et au sel (salicornes, roselières, cannes de Provence...). Une expérience à vivre !!!

- ✓ Balade facile sur 9 km. (18 aller/retour) • Durée 1h.
- ✓ Prêt de bombes inclus.
- ✓ Enfants acceptés à partir d'1m30.

Equitation en ½ journée à la demande

### À LA VOILE

Minimum : 5 personnes  
Maximum : 8 personnes

Prix par personne

25€



Apprenez les techniques de navigation à bord d'un voilier de 8 places, le Jaïlucine. Au grès du vent et du soleil sur le plus grand stade nautique d'Europe, l'Étang de Berre. En toute sécurité, sous le contrôle d'un moniteur diplômé du Club Nautique Marignanais (Renommée incontestée pour ses compétitions nationales et internationales).

- ✓ Privatisation du bateau • Durée 2 h.
- ✓ Les services de guides, d'accompagnateurs ou de skippers diplômés.
- ✓ Minimum 7 ans et savoir nager.

## Bièrologie



### L'ART DE LA BIÈRE

**DÉGUSTATION :** Prix par personne

2€

Minimum 10 personnes  
 Maximum 35 personnes

Des passionnés vous font voyager à travers toutes les régions de France pour découvrir, dans leur accueillante boutique,

plus de 500 références de bières artisanales françaises. Dégustation de bières et de biscuits apéritifs aux saveurs étonnantes.

Minimum 10 personnes  
 Maximum 20 personnes

Prix par personne  
 23€

### ATELIER DE BIÈROLOGIE :

Durant 2h, un brasseur de la région, vous raconte : l'histoire de la bière, les méthodes de fabrication et matières

premières, ainsi que les techniques de dégustation.

#### LE PRIX COMPREND :

Conférence + Atelier + 1 assiette de charcuterie et fromage + épicerie fine et 1 bière de 33 cl.

## Oenologie

### LES VIGNERONS DE MISTRAL

**DÉGUSTATION :** Prix par personne

2€

Minimum 10 personnes  
 Maximum 30 personnes

Médailles d'or et d'argent 2018 au mondial du rosé

à Cannes, et d'or Prestige rouge, au concours du salon de l'agriculture 2018, Les Vignerons de Mistral réunissent 40 coopérateurs, sur 520 hectares et seize communes au cœur de la Provence... Terroir de coteaux et de plaines, dont un tiers est classé en A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence. La totalité des cépages de Provence rouges ou blancs est représentée : Grenache, Syrah, Carignan, Vermentino, Ugni Blanc.

Dégustations de vins blancs, rouges, rosés et épicerie fine.



## Autres idées d'ateliers :



### DÉGUSTATIONS

Avec un œnologue, chez un caviste passionné, Patrick JARDI qui a créé la boutique INTERCAVES à Marignane.

(Tarifs : nous consulter).

### INITIATIONS À LA PHOTO NUMÉRIQUE

✓ 2h

Prix à partir de  
 33€

Minimum 4 personnes

En milieu urbain, en pleine nature, ou en intérieur, découvrez avec Sandrine MASSEL, photographe professionnelle, tous les conseils et astuces pour réussir de belles photos : cadrages, conseils de prise de vue, utilisation de la lumière...



Prix à partir de  
 22€

Minimum 10 personnes

### INITIATIONS CHANTS ET DANSES PROVENÇAUX

✓ 1h30

en partenariat avec le groupe folklorique LEI DINDOULETTO du Roucas.

# ! Les menus peuvent subir des modifications !

**JOURNÉES GROUPES 2022**  
**ESCALES A MARIGNANE**

## Restaurants



## Menus

### MENU Sans supplément

Kir de Bienvenue

Velouté de courgettes à la menthe,  
Ou terrine de carottes au cumin et poitrines fumées  
Ou papeton d'aubergines et son coulis de tomates basilic  
Ou croustillant au fromage de chèvre sur son lit de tapenade  
Ou mousseline de poisson blanc cœur de saumon et sauce cocktail  
Ou cake au saumon et avocat et mayonnaise détendue maison  
Ou salade de la mer

Sauté de veau à l'avignonnaise, gardiane de taureau,  
Ou sauté de canard aux 4 épices champignons noirs  
Ou curry de porc de montagne de l'Aveyron au lait de coco  
Ou cuisse de pintade sauce aux champignons  
Ou aïoli au cabillaud (supp. + 5 €)  
Fondant au chocolat, ou gâteau à l'ananas caramélisé,  
Ou tarte aux poires amandine, clafoutis aux cerises  
Ou salade de fruits frais, ou flan coco caramel  
¼ vin AOC "Château Virant" rouge ou rosé par personne  
Café



**Sauf exception, les repas compris dans les journées incluent : apéritif, entrée, plat, dessert, vin et café.**

**Des suppléments sont à ajouter aux prix de base, en fonction du menu choisi. Les restaurateurs se réservent le droit d'appliquer un supplément week-end, soirées ou jours fériés. Tous les restaurants proposés sont à proximité immédiates de parkings bus gratuits. Liste des restaurants et des menus proposés non exhaustive. Autres choix sur demande.**

### La Crémaillère

(Capacité : 50 couverts - 2,5 km du centre ville)

Isabelle et Laurent Cabre heureux propriétaire du restaurant la Crémaillère vous accueillent dans cette ancienne ferme devenue restaurant en 1974. Le temps s'est arrêté dans cet établissement, les murs en pierres, le mobilier, le nappage et la décoration nous rappellent les maisons de campagne d'antan. Ici trois ambiances se côtoient, la salle principale avec sa grande cheminée pour les journées hivernales, la pittoresque véranda à mi-saison et enfin le jardin fleuri et ombragé dès le printemps, sont des lieux propices pour déguster une cuisine fait maison de tradition Française.

Attention : supplément week-end et jours fériés + 5€ par personne.

### MENU Sans supplément

Apéritif de Bienvenue avec tapas et mini biscottes  
Beureks en cigare et carottes petit bonheur  
Ou assiette de meze,  
Cuisses de poulet farcies au bœuf et riz  
Ou Filet de poulet aux champignons à la crème au four  
Ou Brochettes de poulet ou d'agneau en grillades  
Ou Boulettes viande hachée courgettes, aubergines pommes de terre  
Ou Moussaka ou Aubergines farcies, ou Lasagnes  
Ou Galette Petit Bonheur : légumes du soleil, escalope de poulet ou de bœuf  
Accompagnements riz ou boulgour ou frites et ses crudités  
Baklava,  
Ou Revani (gâteau de semoule aux agrumes)  
Ou Glace  
¼ vin par personne  
Café ou Thé

### Au Petit Bonheur

(Capacité : 45 couverts - En plein cœur de ville)

Dans son restaurant situé en plein cœur de ville, "Au petit bonheur", Burhan vous accueille avec le sourire et prépare avec son épouse de délicieuses spécialités grecques et arméniennes.

Une grande salle pouvant accueillir 45 personnes, un coin "salon de thé" aux couleurs chaudes et mobiliers de l'orient et une terrasse ombragée pour l'été, pouvant recevoir 35 personnes. Chez lui, tout est frais et fait maison, avec des légumes de saison. Un petit restaurant ou convivialité et qualité sont au rendez-vous.



### Les 5 Délices

(Capacité : 25 couverts - En plein cœur de ville)

En plein cœur de ville, sur le Cours Mirabeau, les 5 Délices, vous proposent une cuisine variée et haute en saveurs (méridionale, italienne et asiatique). Les plats sont de cinq origines différentes, d'où le nom de l'établissement et l'éventail de préparations culinaires très large. Tout est fait maison (raviolis, nems, samossas, desserts...) et les légumes sont coupés du jour. Le restaurant "Les 5 Délices" est ouvert tous les jours midi et soir, sauf le lundi.  
Capacité : 25 couverts en intérieur + terrasse ombragée sous les platanes.  
Ouvert du Mardi au Samedi.



### MENU Sans supplément

Apéritif Maison  
Salade verte, tomates, mozzarella  
Ou charcuterie  
Entrée mixte : raviolis frits, pinces de crabe, nems...  
Ou daube provençale  
Ou escalope milanaise  
Ou poulet aux petits légumes et riz aux parfums d'Asie  
Ou pâtes à la carbonara  
Ou aïoli morue (supp. + 2 €)  
Tiramisu  
Ou glace  
Ou tarte aux fruits de saison  
¼ vin par personne  
Café

Choix d'un plat unique pour la totalité du groupe (hormis pour des régimes particuliers : à nous signaler). Les menus proposés sont à titre indicatif.

## MENU Sans supplément

Kir de bienvenue  
Salade tomates, mozzarella et basilic,  
Ou assiette de charcuteries  
Pavé de saumon, crème de poireaux, riz et tian de légumes,  
Ou carpaccio de bœuf et frites maison  
Ou lasagnes maison  
Ou aïoli provençal à la morue (supp. + 2€)  
Dessert du jour au choix  
¼ de vin rouge ou rosé  
Café



## Le Palun

(Capacité : 100 couverts - 1,5 km du centre ville)  
Dans une ambiance chaleureuse et conviviale vous y dégusterez une cuisine de qualité traditionnelle à tendance méridionale, mêlant les produits du terroir français aux produits régionaux.  
Tout est fait maison.

Sur commande : plats régionaux comme l'aïoli, la bouillabaisse, et autres spécialités provençales. **Déjeuners et après-midi dansants.**  
Jusqu'à 100 personnes. (Tarifs nous consulter).



## MENU Sans supplément

Apéritif maison  
Salade de chèvre chaud  
Ou salade "Cocotier" : avocats, crevettes, tomates  
Ou panaché d'acras  
Farcis de tomates et courgettes à la Provençale  
Ou poulet rôti sauce champignons à la crème, riz, frites  
Ou poulet au coco  
Ou colombo de porc  
Salade de fruits frais  
Ou blanc mangé coco  
Ou glace  
¼ de vin  
Café

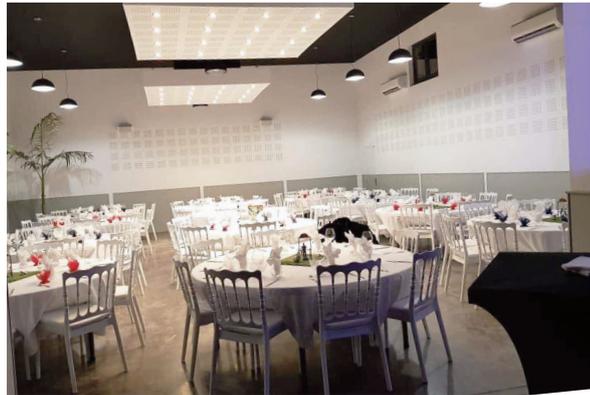


## Le Cocotier

(Capacité : 80 couverts - 1,5 km du centre ville)  
Dany Régis Constant vous invite au voyage avec une cuisine traditionnelle de qualité, et ses spécialités antillaises, mais aussi aux saveurs de Provence.  
**Déjeuners et après-midi dansants.**  
Jusqu'à 80 personnes.  
(Tarifs nous consulter).

## L'idem

(Capacité : 150 couverts - 2,5 km du centre ville)  
Parking bus devant l'établissement)  
Restaurant de grande capacité, idéalement situé entre le Musée de l'Aviation à Saint Victoret et le Musée Raimu au centre de Marignane.  
Décoration de très bon gout, des matériaux et mobiliers nobles, et surtout un chef cuisinier passionné !  
Une salle de 100 personnes pour mariages, anniversaires et séminaires, attenante à une autre salle de 50 couverts donnant sur une grande terrasse.



## MENU Sans supplément

Ou Kir Royal  
Gaspacho froid (soupe de tomates, poivrons, concombres, oignons)  
Ou Assiette de charcuterie  
Ou Assiette de crudités  
Blanquette de veau  
Ou Paella  
Ou Daube provençale  
Ou Couscous  
Ou Fricassée de poulet  
Ou Spaghetti de la mer  
Mousse au chocolat  
Ou Tarte aux fruits  
Ou Salade d'fruits  
Ou Crème caramel  
¼ de vin  
Café



## MENU

### Supplément + 6€ par personne

Kir à la châtaigne  
Terrine de foie maison,  
Ou feuilleté aux petits légumes  
Ou tajine de porc aux abricots et couscous  
Gâteaux Petits bruns "de notre enfance"  
Ou chouquettes au chocolat  
¼ vin par personne  
Café

## Brasserie Mirabeau

(Capacité : 70 couverts - En plein cœur de ville)  
La Brasserie vous propose des plats faits maison, élaborés à partir de produits frais. Une agréable brasserie sur le Cours Mirabeau, à côté du Château de Marignane!  
Découvrez tour à tour les spécialités corses, les grandes salades, les tajines, le chili, le couscous et l'aïoli.

Choix d'un plat unique pour la totalité du groupe (hormis pour des régimes particuliers : à nous signaler).  
Les menus proposés sont à titre indicatif.

# "Les Gastros" Exemples de menus • Tarifs nous consulter

## MENU

Apéritif maison et sa mise en bouche

Pressé de sole et filet de rouget aux artichauts, vinaigrette aux éclats d'olives,

Ou caviar d'aubergines cœur de chèvre frais au basilic

Ou foie gras de canard maison, compotée d'oignons

Dos de saumon et gambas rôti sauce champagne,

Ou suprême de pintadeau farci aux champignons sauce foie gras

Ou médaillon de filet de bœuf sauce porto

Charlotte poire chocolat, croustillant de spéculos,

Ou bavaois fruits rouges et son coulis

Vin : Château VIRANT (1 bouteille pour 3 personnes)

Café



## La Cadière (5 mn à pied du cœur de ville)

Les gourmets de Marignane sont unanimes : la gastronomie est à la fête dans ce discret restaurant, à quelques encablures de l'aéroport Marseille-Provence. Velouté de champignons et chantilly de parmesan, cabillaud caramélisé, croustillant de volailles aux pommes, fondant au spéculos... Les amateurs de bonne chair sont conquis et reviennent pour les soirées à thèmes : champignons, repas lyonnais, coquilles Saint-Jacques ou bouillabaisse... Une bonne adresse.



## Le Pullman - D.Liss

L'hôtel Pullman Marseille Provence Aéroport 4\* bien que situé à 3 min de l'aéroport Marseille Provence est un établissement particulièrement agréable ; la décoration fait la part belle à la Provence et à Il dispose d'un restaurant-bar, le DLiss, lounge lumineux avec terrasses. Piscine, Parc arboré, tennis, spa. Carré potager, ruches, murs végétalisés. L'exemple de menu peut évoluer en fonction des saisons ; possibilité de menus entièrement personnalisés.

## MENU

Le gaspacho aux asperges et pignons de pins et sa roquette au pesto,

Ou le tartare de saumon aux herbes et sa crème fouettée parfumée au citron vert

Ou le tian de râble de lapereau confit sur son lit de riste d'aubergines

Le filet de bar rôti et courgettes grillées, huile de sésame,

Ou le mignon de porc, sauce au morille et sa poêlée aux herbes de provence

Ou le pavé de veau snacké, coulis de poivrons rouges et légumes du moment

Le palet au citron accompagné de son coulis de mangue,

Ou la salade de fruits parfumée à la menthe

Ou le velours de chocolat à la bergamote, sauce au nougat

Eau minérale

Café

## Chefs en Provence

Un concept innovant et exclusif en partenariat avec la Villa des Chefs, basé à Marseille, et La Villa des Chefs, une association aixoise réunissant quinze grands Chefs et Champions de Pâtisserie de la France entière proposant des cours de cuisine et événements gastronomiques.

Plus qu'un restaurant, ce concept unique s'exprime sur deux registres : la brasserie chic et la table gastronomique. **A chaque saison, la carte de Chefs en Provence propose ainsi "Le Chef du moment", un menu d'exception au prix abordable, élaboré par un champion de la gastronomie locale et composé uniquement de recettes inédites (3 entrées, 3 plats, 3 desserts).** Chefs en Provence accueille régulièrement des grands noms de la cuisine régionale comme Dominique Frérard (Les trois Forts), Guillaume Sourrieu (L'epuisette), Michel Portos (Le Malthazar), Lionel Levy (L'Alcyone Intercontinental).

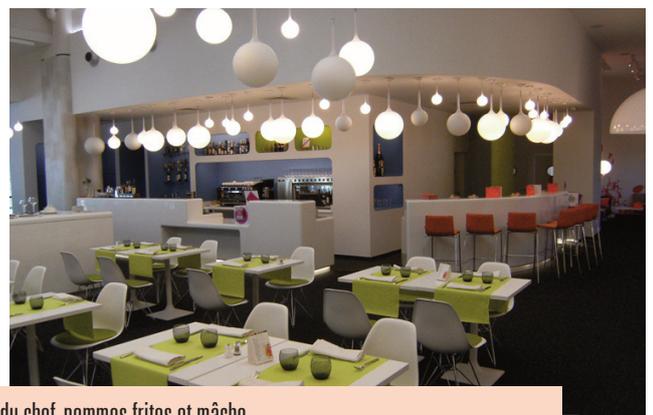
## MENU

Cocktail de bienvenue ou jus de fruits et amuses bouches à discrétion

Tarte fine de tourteau au céleri et ciboulette, crème citron et salade d'herbes,

Ou oeuf en basse température, fèves, cappuccino fumé aux pignons torréfiés, mouillette

Ou chèvre chaud sur toast, petits lardons et frisée



Burger du chef, pommes frites et mâche,

Ou grenadin de veau, jus de sauge, écrasée de ratte au parfum de truffe

Ou dos de cabillaud rôti en croute de parmesan poêlée d'épinards et pleurotes

Assiette gourmande selon l'humeur du chef,

Ou nage d'agrumes, granite au champagne tuile aux amandes

Vin en pot Lyonnais rouge, rosé ou blanc ¼ par personne

Café

Choix d'un plat unique pour la totalité du groupe (hormis pour des régimes particuliers : à nous signaler).

Les menus proposés sont à titre indicatif.

## Article 1 : Responsabilité.

L'Office de Tourisme de Marignane, qui offre à un client des prestations dans le cadre de la Loi n° 2009-888 du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques, est l'unique interlocuteur de ce client et répond devant lui de l'exécution des obligations découlant des présentes conditions de ventes. L'Office de Tourisme de Marignane ne peut être tenu pour responsable de cas fortuits, des cas de force majeure ou du fait de toute personne étrangère à l'organisation et au déroulement de la prestation.

## Article 2 : Durée de la prestation.

Le client signataire du contrat conclu pour une durée déterminée ne pourra, en aucune circonstance, se prévaloir d'un quelconque droit au maintien dans les lieux à l'issue de la prestation.

## Article 3 : Suppléments et modifications.

Toute prestation non prévue dans le contrat de vente doit être réglée sur place directement. Le client ne peut, sauf accord préalable de l'Office de Tourisme de Marignane, modifier le déroulement de sa prestation. Les frais de modifications non acceptés restent à la charge du client.

## Article 4 : Arrivée tardive.

L'Office de Tourisme vous demande de bien vouloir respecter les horaires indiqués sur vos documents. En cas d'arrivée tardive ou d'empêchement de dernière minute, le client doit prévenir l'office de Tourisme. Les prestations non consommées, du fait du retard ou d'une interruption du voyage resteront dues et ne pourront donner lieu à aucun remboursement.

## Article 5 : Interruption de la prestation.

En cas d'interruption de la prestation par le client, il ne sera procédé à aucun remboursement.

## Article 6 : Réservation / Acompte.

La réservation devient ferme lorsque le contrat, signé par le client, a été retourné à l'Office de Tourisme de Marignane et que l'acompte de 30% du prix total lui a été versé au moment de la commande.

## Article 7 : Règlement du solde.

Le solde de la prestation sera réglé 30 jours avant la prestation fournie. Sauf accord préalable.

## Article 8: Annulation du fait du client (conditions générales).

Toute annulation doit être notifiée par courrier recommandé avec accusé de réception à l'Office de Tourisme de Marignane.

Pour une annulation totale du groupe :

- A plus de 30 jours de l'arrivée : 10 % de frais du montant total des prestations prévues
- De 30 à 15 jours de l'arrivée : 30 %
- De 14 à 8 jours de l'arrivée : 60 %
- De 7 à 2 jours de : 90 %
- - de 2 jours : 100 %

En cas de non présentation du client ou d'interruption de la prestation, il ne sera procédé à aucun remboursement.

### Article 8 Bis :

Annulation du fait du client (conditions particulières).  
Les conditions particulières d'annulation (si différentes de conditions générales) seront notifiées sur le contrat.

## Article 9 : Assurances et garantie financière.

Un contrat "Responsabilité civile professionnelle" N° 118643816 N a été souscrit par l'Office de Tourisme de Marignane auprès de MMA Agence Marignane 20 Avenue du 8 Mai 1945, 13700 Marignane Brigitte CAVAGLIA-CAZALET.

Garantie financière: Un contrat couvrant les risques au titre de la garantie financière des organismes de Tourisme est en cours d'être souscrit.

## Article 10 : Prix et composition du groupe.

Les prix sont calculés sur la base d'un minimum de participants. Un groupe ne peut excéder 50 participants. Au-delà un second groupe doit être constitué.

## Article 11 : Transport.

Le transport n'est pas inclus dans le prix de vente. Il est en conséquence à la charge du client.

## Article 12 :

Modification par l'Office de Tourisme de Marignane. Lors qu'avant la date de prestation prévue, l'Office de Tourisme de Marignane se trouve contraint d'apporter une modification à l'un des éléments substantiel du contrat, le client peut, sans préjuger des recours en réparation de dommages éventuellement subis, et après en avoir informé l'Office de Tourisme de Marignane par courrier recommandé avec accusé de réception :

- Soit résilier son contrat et obtenir, sans pénalités, le remboursement immédiat de la somme versée,
- Soit accepter la modification ou la substitution de lieux ou de prestations proposée par l'Office de Tourisme de Marignane, un avenant au contrat précisant les modifications apportées est alors signé par les deux parties.

## Article 13 :

Empêchement par l'Office de Tourisme de Marignane de fournir les prestations prévues dans le contrat. Lorsqu'en cours de prestation, l'Office de Tourisme de Marignane se trouve dans l'impossibilité de fournir une partie prépondérante des services prévus au contrat, représentant un pourcentage non négligeable du prix honoré par le client, l'Office de Tourisme de Marignane, sans préjuger des recours en réparation pour dommages éventuellement subis, proposera une prestation en remplacement de la prestation prévue en supportant éventuellement tout supplément de prix.

## Article 14 :

Annulation du fait de l'Office de Tourisme de Marignane. Lors qu'avant le début de la prestation, l'Office de Tourisme de Marignane annule la prestation, il doit en informer le client par courrier recommandé avec accusé de réception. Le client, sans préjuger des recours en réparation des dommages éventuellement subis, sera remboursé immédiatement et sans pénalité de la somme versée. Sauf en cas de force majeure. Ces dispositions ne s'appliquent pas lors qu'est conclu un accord amiable ayant pour objet l'acceptation par le client d'une prestation de substitution proposée par l'Office de Tourisme de Marignane.

## Article 15 : Force majeure.

On entend par force majeure tout événement extérieur aux parties présentant un caractère à la fois imprévisible et insurmontable qui empêche soit le client, soit les voyageurs, soit l'agence ou les prestataires de services impliqués dans la réalisation du voyage, de l'exécution d'une ou de plusieurs prestations, d'exécuter tout ou partie des obligations prévues par le contrat. Il en sera notamment ainsi en matière de conditions climatiques (intempéries, tempêtes...), des conditions hydrologiques (crues, inondations...), fermeture d'établissements, et géographiques.

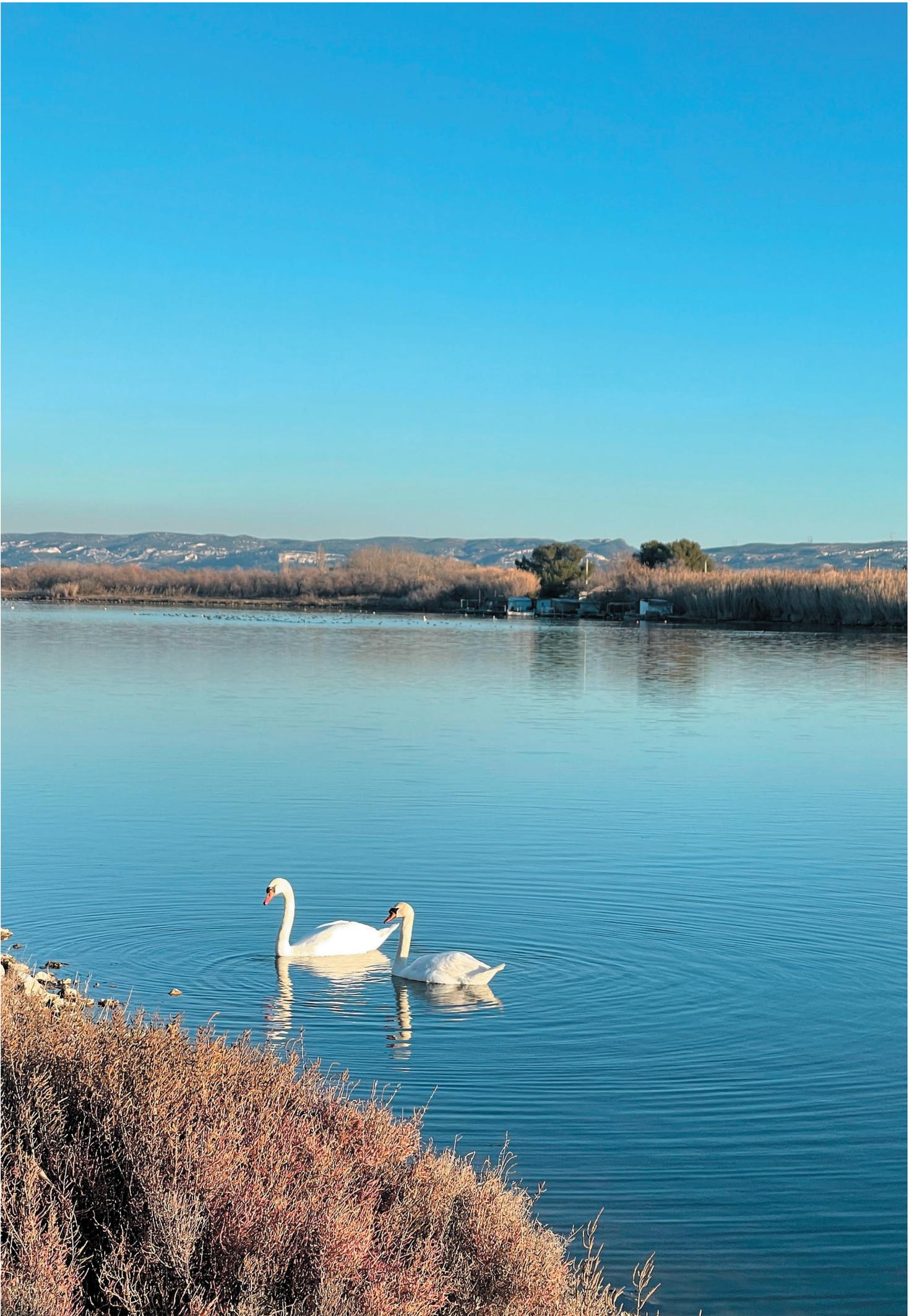
La survenance d'un cas de force majeure suspend les obligations des présentes affectées par ce dernier et exonère de toute responsabilité la partie qui aurait dû exécuter l'obligation ainsi affectée. Le prestataire se réserve le droit d'annuler toute réservation en cas de force majeure et d'en modifier la date. Si le prestataire se trouve dans l'obligation d'annuler la prestation avant que le client ait pu commencer l'activité, un report de l'activité lui sera proposé.

## Article 16 : Visites.

Toutes les visites sont conduites par des guides ou des intervenants agissant pour le compte de l'Office de Tourisme de Marignane.

## Article 17 : Remarques.

L'Office de Tourisme ne pourra être tenu pour responsable des oublis, pertes ou détériorations des achats, objets personnels ou véhicules.





Offices de  
Tourisme  
de France

VOTRE CONTACT PRIVILÉGIÉ :

**Manon SANTILLI - 04 42 31 12 96**

[ot-groupes@ville-marignane.fr](mailto:ot-groupes@ville-marignane.fr)

[www.tourisme-marignane.com](http://www.tourisme-marignane.com)



OFFICE DE TOURISME  
**MARIGNANE**  
entre soleil et eau

**COURS MIRABEAU  
13700 MARIGNANE  
04 42 31 12 97**