

Ils vont représenter la Provence au Japon

Restaurateur au Castellet, artisan de la lavande à Forcalqueiret, grâce à David Michard, ils partiront au pays du Soleil levant pendant dix jours pour faire découvrir des produits 100 % locaux

C'est un événement enrichissant pour la Provence qui va se dérouler du 16 au 25 mars prochain, à Osaka, une des plus grandes villes du Japon. Pendant dix jours, soixante Français, dont quarante venant de Provence, proposeront aux quelque 300 000 Japonais qui viennent chaque année à cette foire, de découvrir les coutumes et plats bien de chez nous.

« C'est la huitième année que je suis en charge de la coordination de la partie française de la foire, explique David Michard. C'est un événement très important qui se déroulera dans le magasin de luxe Hankyu, l'équivalent de Arrows à Londres. Chaque année, une région de France est mise à l'honneur pendant dix jours.



Marie, Fred et David seront à Osaka pour la foire mettant la Provence à l'honneur. (Photos Valérie Le Parc / DR)

En mars 2019, il s'agira de la Provence. »

Un restaurateur du Castellet

Et pour le Sanaryen, qui a vécu dix ans sur la péninsule, le thème de l'année est un clin d'œil à ses origines.

« Rechercher des artisans locaux a été plus simple cette année, continue-t-il. Je suis originaire de la région et ancien restaurateur ici. J'avais donc déjà un bon carnet d'adresses en Provence. J'ai sélectionné des gens qui n'ont pas de grosses sociétés mais qui proposeront des produits authentiques avec un savoir-faire d'ici véritable. Comme Fred, restaurateur

au Castellet et propriétaire de La Farigoule. Je le connais depuis 20 ans et je sais ce qu'il fait. Il proposera pendant la foire un restaurant éphémère avec des alouettes, de l'aioli et d'autres recettes d'ici. »

Et, pour le cuisinier, participer à un événement aussi important à l'étranger relève de l'aventure.

« C'est un bel échange, précise Fred. C'est un super projet. Et pouvoir faire découvrir ma cuisine aux Japonais est un challenge. Après, je n'attends rien de particulier en termes de retombées pour mon affaire. C'est simplement une aventure très enrichissante qui

me permet de représenter la Provence et qui, je suis sûr, m'apprendra plein de choses. »

Un challenge qui a nécessité de faire un choix : « Pour participer, je devrais fermer mon restaurant pendant 15 jours... »

Et ce n'est pas le seul qui va pouvoir faire découvrir sa spécialité au Japon.

Un atelier de lavande de Forcalqueiret

Marie va également partir, pour la première fois, au Japon, pour enseigner son savoir-faire.

« Je vais tenir un stand où je proposerai notamment

du tissage de lavandes (photo ci-contre). C'est une belle aventure humaine que nous nous apprêtons à vivre. J'ai hâte d'aller là-bas pour présenter des produits qui sont vraiment représentatifs de la Provence. Il y a tout un cursus particulier pour aller faire cette foire, mais c'est une véritable chance pour un petit artisan comme moi. M'exporter aussi loin et voir mes produits sur un autre continent, je ne m'étais jamais imaginé ça. »

3 000 m² d'exposition

Les deux Varois n'ont donc plus que quelques jours à attendre avant de découvrir cette foire japonaise.

« Le magasin, qui se situe dans l'hypercentre d'Osaka, mettra à disposition le neuvième étage pour l'événement, explique David Michard. Et les 120 stands présents à la foire seront disposés sur 3 000 m². L'année dernière, nous avons eu 220 000 visiteurs sur sept jours, alors que lorsque nous avons commencé en 2013, nous n'en avions eu que 80 000. Cette année, comme la foire durera trois jours de plus, nous visons 330 000 à 350 000 visiteurs. »

De quoi mettre notre belle Provence à l'honneur et à la fête sur la péninsule !

L. H.

