

DOSSIER
PRESSE

*L'art de vivre
provençal*
COMMENCE
AU NOUVEAU
TERMINAL 1



En 2022, l'aéroport Marseille Provence, 2^{ème} aéroport régional français, a fêté ses 100 ans. Démarrés un an plus tôt, les travaux du Terminal 1 ont permis de tout repenser pour en faire une plateforme ultra-moderne avec des services haut de gamme. Le défi était de taille d'autant que les aéroports n'avaient pas fait l'objet de travaux d'ampleur depuis près de 30 ans. C'est dans ce contexte, que les concessions commerciales ont été renouvelées afin de proposer aux passagers une haute qualité de service et une expérience unique avec pour ambition de faire rayonner la France et plus particulièrement la région qui l'héberge. Aéroport Marseille Provence en sa qualité d'acteur économique majeur du territoire, se devait d'être une vitrine de celui-ci en affirmant son ancrage en Méditerranée et en Provence de la manière la plus responsable possible. Le choix des enseignes dirigées, pour la plupart, par des chefs d'entreprises locales, ou la mise en scène de l'aérogare inspirée de l'art de vivre méditerranéen en sont l'illustration. Une ambition affirmée, de faire vivre une expérience d'immersion aux voyageurs dès leur arrivée et jusqu'à leur départ. Les propositions de SSP, de Lagardère Travel Retail France ou encore de Fragonard répondent parfaitement à ces ambitions, grâce à un renouvellement global de l'offre avec ce double objectif de servir à la fois nos passagers et notre territoire. Et pour ce faire il aura fallu repenser tous les espaces du Terminal 1.

Expérience immersive aux *couleurs locales*

DEPUIS LES ANNÉES 2000, LES IMPÉRATIFS DE SÉCURITÉ ONT ÉTÉ DÉCUPLÉS, ET LES TEMPS DE PARCOURS PASSAGERS MODIFIÉS. POUR PASSER LES CONTRÔLES DE SÛRETÉ IL EST DÉSORMAIS NÉCESSAIRE D'ARRIVER TRÈS EN AVANCE SUR PLACE ET PAR CONSÉQUENT DE PASSER UN TEMPS SENSIBLEMENT PLUS ÉLEVÉ DU CÔTÉ DES SALLES D'EMBARQUEMENT. AVEC LES TRAVAUX DU TERMINAL 1, AÉROPORT MARSEILLE PROVENCE A DONC INVERSÉ SES SURFACES COMMERCIALES AFIN DE PROPOSER UNE OFFRE ADAPTÉE AUX TEMPS DE PARCOURS DES PASSAGERS.

On n'est pas bien ici ?

L'ambition était également de rendre un calme et une sérénité à un lieu souvent associé au stress en raison des différents points d'étapes à passer pour pouvoir prendre l'avion... à temps ! Les cheminements ont ainsi donc été repensés de manière à simplifier la circulation, pour qu'elle soit instinctive afin d'éviter de se poser des questions inutiles.



2 Face au "colorado"

C'est également ici mais au rez-de-chaussée que les passagers débarquant de l'avion seront instantanément plongés en Provence grâce à cette même lumière traversant la monumentale façade vitrée laissant entrevoir les couleurs ocres des collines de Vitrolles surnommées le Colorado Provençal... et au loin le Rocher abritant « La bonne Mère » des navigateurs, Notre-Dame-de-Vie !



3 Comme sur le cours Mirabeau !

À leur arrivée dans le Terminal 1, avant d'enregistrer, les passagers circuleront comme sur le cours Mirabeau avec d'un côté les banques d'enregistrements et de l'autre, les terrasses des restaurants ! En remontant, cette allée fortement inspirée d'une des figures urbaines emblématiques de la région, tout le monde rejoindra instinctivement le premier point de contrôle tout en haut de l'escalator central situé au cœur du nouveau bâtiment baigné de cette lumière si particulière qui est la nôtre.

3 Un marché provençal

Une fois passés les contrôles de sûreté, les passagers pourront flâner dans le tout nouveau Duty Free, conçu comme un marché provençal avec de nombreux clins d'œil : la pétanque, le rosé, les savons de Marseille...

À sa sortie les voyageurs passeront devant, The Place # Marseille, une boutique mode orientée Lifestyle, Urban et Trendy, avec des marques internationalement reconnues et des « pépites » locales montantes mises en avant ! L'objectif étant de pousser ces nouveautés locales afin qu'elles génèrent au moins 25 % du chiffre d'affaires.

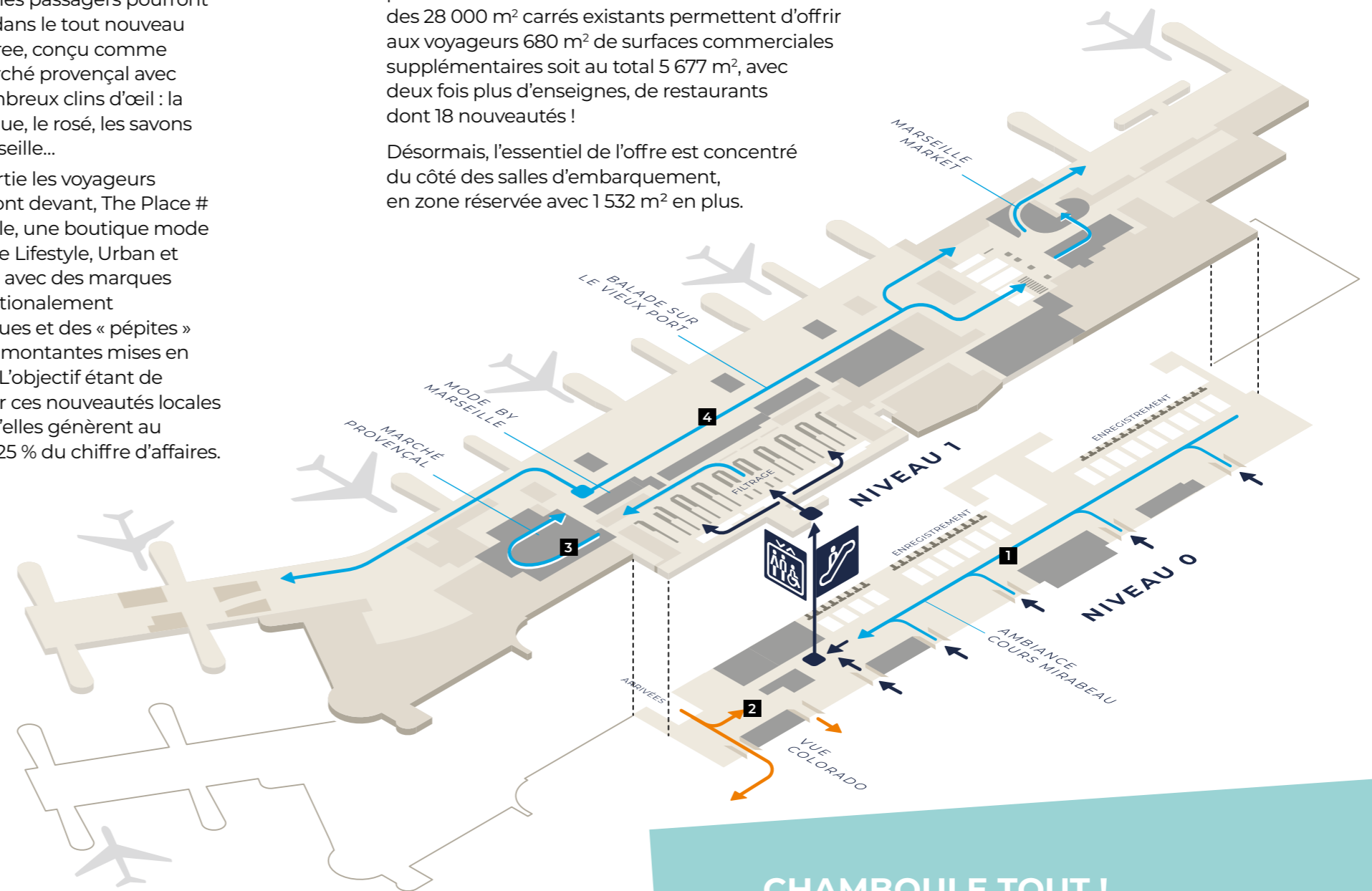
4 En attendant d'embarquer... Tranquillou sur le Vieux Port !

La zone d'embarquement est quant à elle conçue comme le quai du Vieux Port de Marseille, où ses cabanons typiques en bois regroupant les activités nautiques, abriteront ici, commerces et restaurants.

18 NOUVEAUTÉS

Le nouveau bâtiment de 22 000 m² signé par le cabinet Foster & Partners et la réhabilitation des 28 000 m² carrés existants permettent d'offrir aux voyageurs 680 m² de surfaces commerciales supplémentaires soit au total 5 677 m², avec deux fois plus d'enseignes, de restaurants dont 18 nouveautés !

Désormais, l'essentiel de l'offre est concentré du côté des salles d'embarquement, en zone réservée avec 1 532 m² en plus.



CHAMBOULE TOUT !

	NOMBRE D'ENSEIGNES	AVANT TRAVAUX	APRÈS TRAVAUX	DIFFÉRENCE	SURFACE M ²
AVANT DE PASSER LES CONTRÔLES DE SÛRETÉ					
🍴 Restauration		7	6	- 1	
🛍 Boutiques		3	1	- 2	
🎁 Duty Free		1	0	- 1	
TOTAL		11	7	- 4	- 852
CÔTÉ SALLES D'EMBARQUEMENT					
🍴 Restauration		3	12	+9	
🛍 Boutiques		3	5	+2	
🎁 Duty Free		2	2	+ 0	
TOTAL		8	19	+11	+ 1 532



Les
jardins
Sainte
Victoire

M 
MAISON YELLOW
MARSEILLE

Vous régaler

LES JARDINS SAINTE-VICTOIRE UN RESTAURANT ÉCO-RESPONSABLE

Situé à l'étage de la zone publique du Terminal 1, cette adresse confidentielle, à l'écart des flux passagers permettra de régaler les voyageurs gourmands ainsi que tous les professionnels de la plateforme et les habitants des communes riveraines ! Son nom évoque « les Jardins du Cloître », célèbre établissement marseillais, fondé par le chef 2 fois étoilé, Michel Portos ainsi que par son associé Arnaud Castagnède, le directeur du Cloître.

L'établissement s'inspire des mêmes valeurs : une cuisine ancrée dans sa région et engagée pour les hommes et leur environnement. Sa carte bistrannique est renouvelée chaque saison au gré des denrées livrées par des fournisseurs locaux dont la production est respectueuse du vivant. Plus qu'un simple restaurant, la vocation des Jardins Sainte Victoire est aussi de former les jeunes du territoire marseillais aux métiers de la restauration.



Pour l'anecdote, à 20 ans, ma toute première expérience en cuisine était à l'aéroport de Marseille, en tant que commis de cuisine chez Elitair Maxim. 40 ans plus tard, comme un retour aux sources, je reviens dans cet aéroport qui m'a vu débiter.

Mon métier m'a permis de beaucoup voyager à travers le Monde. J'ai toujours été fasciné par la magie d'un aéroport, véritable point de départ d'un voyage vers d'autres horizons, d'autres cultures...

Désormais, avec le restaurant Les Jardins Sainte Victoire, ce voyage commence dans l'assiette.

Michel Portos,
chef étoilé.

”



MAISON YELLOW LE SOLEIL NOUS VA SI BIEN

Dès leur arrivée dans le grand hall vitré, les passagers feront face à Maison Yellow, un concept créé à l'initiative de Pernod Ricard France. Un lieu de destination, où se mêlent générations, histoires, cultures et expériences ; où chaque voyageur pourra manger un bout, prendre un verre ou découvrir des pépites locales.

“

Avec cette nouvelle ouverture, Maison Yellow est déterminée à faire battre le Cœur d'Aéroport au rythme du Sud ! Notre équipe a imaginé une carte bar changeant chaque saison où les classiques côtoient des créations cocktail surprenantes, des assiettes colorées aux tonalités méditerranéennes à partager, et une sélection shopping pour ramener les indispensables de Marseille dans ses valises, le tout dans une ambiance solaire et conviviale.

Christina Woonings-Apicella,
Directrice Maison Yellow & Hospitalités
Pernod-Ricard France



“

Marseille c'est le cœur et l'ADN de Pernod Ricard France. Aussi, nous sommes ravis de voir Maison Yellow, notre concept bar et retail dédié à Ricard, étendre ses frontières avec cette ouverture au sein de l'aéroport Marseille Provence. La ville est plus que jamais liée à notre héritage et à celui de nos marques emblématiques qui participent également à son attrait sur le plan national et international. C'est donc tout naturellement que nous avons souhaité être présents dans ce nouvel espace de l'aéroport, qui met à l'honneur les entreprises et la culture locale.

Guillaume Girard-Reydet,
Président Pernod-Ricard France

”

MARSEILLE MARKET

LE MARSEILLE MARKET PROPOSERA UNE OFFRE DE RESTAURATION RAPIDE ET VARIÉE, IMAGINÉE PAR DE JEUNES ENTREPRENEURS DE LA RÉGION AVEC DES RECETTES INÉDITES À BASE D'INGRÉDIENTS LOCAUX ET ULTRA-FRAIS. UN LIEU DE VIE DE 300 M² CONÇU COMME LE 112^{ÈME} QUARTIER DE MARSEILLE ! SITUÉ EN ZONE INTERNATIONALE, IL EST LE DERNIER SOUVENIR DE LA RÉGION AVANT DE S'ENVOLER. C'EST POUR CETTE RAISON QU'ON N'Y TROUVE QUE DES ENSEIGNES MADE IN MARSEILLE !



BRICOLEURS DE DOUCEURS

La pâtisserie, devenue une adresse incontournable, s'est lancée en 2015 dans le 7^{ème} arrondissement de Marseille. Créée par deux autodidactes, Clément Higgins et Aurélie Pauletto, Bricoleurs de Douceurs revisite les grands classiques de la pâtisserie française en se servant chez des producteurs de proximité afin de réduire l'impact sur l'environnement.

“ Nous sélectionnons nos produits avec de nombreux critères comme leur provenance et leur qualité. Nous nous soucions du devenir des agriculteurs français et nous tenons à travailler main dans la main avec eux. Nous entretenons une étroite collaboration avec certains et traitons directement avec eux, tout en respectant un tarif qui leur permet de vivre.

Clément Higgins,
co-fondateur Bricoleurs de douceurs.



EMKIPOP

L'histoire du glacier marseillais créé par Guillaume Bacqueville et Emeline Lallemand débute en 2016.

La marque réinvente les recettes glacées de notre enfance en délicieuses douceurs givrées, artisanales, élaborées exclusivement à partir d'ingrédients frais et naturels provenant de producteurs écoresponsables de notre région. Chaque saison inspire de nouveaux parfums, de nouvelles saveurs et formats. Toutes les créations sont 100% naturelle, sans colorant, ni conservateur !

“ Nous sommes très fiers de pouvoir proposer nos glaces à tous les voyageurs transitant par l'aéroport Marseille Provence. C'est une belle opportunité pour nous, de mettre en avant notre savoir-faire et notre amour pour la région grâce notamment aux choix de nos produits ! Nous avons même le secret espoir de contribuer à les faire décoller avec l'envie de revenir ! ”

Guillaume Bacqueville,
co-fondateur Emkipop.



CROQUORICO est une histoire personnelle : celle du marseillais Jonathan Zwikel qui porte haut les couleurs du coq français. Mais c'est aussi et surtout une histoire collective et collaborative... quoi de plus naturel pour un ancien joueur de haut niveau dans l'équipe de France de Hockey sur Glace !

“ Deux tranches d'un bon pain traditionnel spécialement et exclusivement développé par un artisan boulanger, recettes originales, simples et généreuses, toutes réalisées par des chefs cuisiniers créatifs, Croquorico revisite le croque-monsieur avec toute la richesse du patrimoine gastronomique français. ”

Jonathan Zwikel,
fondateur de Croquorico



LA CENTRALE

C'est le coin pour se désaltérer ! Quelle que soit l'heure de la journée : café, thé, chocolat ou plus tard des boissons apéritives de chez nous et d'ailleurs !

FOU DE FOU

FOUD propose de vrais repas avec des recettes françaises, y compris végétariennes, à la fois gourmandes et conviviales, saines et équilibrées. Une cuisine de bistrot, « faite maison », à découvrir et à réchauffer le midi ou le soir. Avec un engagement fort de la part des fondateurs marseillais : « protéger ton assiette et la planète ». Les produits cuisinés sont de saison, la plupart locaux et issus du bassin aubagnais. Les plats sont conditionnés dans des contenants recyclables.

Nicolas Giansily (ancien chef de Chez Peron), Fred Charlet (formé par Gérald Passédat et Alain Ducasse) et Thibault Amat sont tous nés à Marseille ! Ils habitent du côté d'Aubagne.

“

Chez FOU, c'est comme dans le Sud, on prend son temps, on profite de la vie... et de son assiette !

Thibault AMAT,
co-fondateur.



FRED



THIBAULT



NICO

FOUD
FRAIS ET VRAIMENT GOUD

DES CRÉATIONS SUR MESURE POUR L'AÉROPORT

LE CABANON : HOMMAGE À L'ART DE VIVRE MARSEILLAIS

Comme un dernier instant dans les calanques avant de prendre l'avion. Une carte de petite restauration composée de Fougasses, salades, ou tropézienne. Le tout présenté dans une ambiance chaleureuse et décontractée inspirée des cabanons marseillais !

L'ÉCHAPPÉE PROVENÇALE

À mi-chemin entre la café et l'épicerie, l'établissement proposera aux voyageurs d'emporter les plus beaux souvenirs de la région grâce à une sélection de marques iconiques. Leur permettant de découvrir et de goûter les spécialités ! Calissons, huiles d'olives, navettes... Miam !

FOOD COURT

SHOW COOKING ! TOUT EST PRÉPARÉ DERRIÈRE LES COMPTOIRS SOUS LES YEUX DES PASSAGERS. L'AGENCEMENT A ÉTÉ CONÇU POUR PERMETTRE DE VOIR LES CUISINES. TROIS CATÉGORIES EN UN SEUL LIEU : LE BURGER AVEC BLEND, ENSEIGNE ÉMERGENTE DE BURGERS ARTISANAUX, LA STREET FOOD ITALIENNE ÉLABORÉE PAR LE CHAMPION DU MONDE MARSEILLAIS DE LA PIZZA ET LE COFFEE SHOP AVEC STARBUCKS, ICÔNE INTERNATIONALE DU CAFÉ.

SANS OUBLIER DANS LES ALLÉES, LES ENSEIGNES INCONTOURNABLES TELLES QUE EXKI, PRÊT À MANGER, POKAWA ET PAUL.

IL GUSTO DI NAPOLI : CHAMPION DU MONDE !

Un concept de pizzeria et de street food italienne créé par le champion du monde de pizza, le marseillais Ludovic Bicchierai. La Pizza, il est tombé dedans à 22 ans, en achetant son camion de pizzas à emporter, avec son frère Anthony. Très vite Ludovic, décide de partir se former en Italie. C'est là-bas à Parme, en 2016 qu'il est sacré champion du monde de la pizza, premier français à avoir remporté ce championnat face à 750 participants !

Pizza classique, napolitaine mais aussi sans gluten, en plaque ou au mètre... Il a voulu être complet sur son sujet. **Il pratique même la pizza acrobatique**, cet art de jongler avec la pâte, qui met des étoiles dans les yeux des enfants.

Fort de son expérience, Ludovic a également décidé de transmettre en ouvrant son propre centre de formation, à deux pas de l'aéroport, sur la commune de Saint-Victoret.

“

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que nous allons proposer des pizzas de qualité artisanale et de la Street Food italienne aux passagers de l'aéroport Marseille Provence ! ”

Ludovic Bicchierai,
co-fondateur Il Gusto di Napoli.

Il Gusto
DI NAPOLI
PIZZA ARTISANALE



Vous chouchouter

Les espaces sont aussi conçus de manière à mettre en avant l'offre locale grâce à des concepts inédits, dans un décor largement inspiré du territoire en privilégiant les circuits courts, et avec de grandes enseignes également, pour satisfaire tous les passagers. L'idée était de proposer une offre de produits complète, dynamique et adaptée à la spécificité de chaque passager et magnifiant la richesse des produits et du savoir-faire provençal.

Des rayons souvenirs identifiés par de grands miroirs au plafond des boutiques RELAY **comme sous l'ombrière de Norman Foster sur le Vieux-Port**

Moucharabié en imitation terre cuite, inspiration Mucem et Argile à l'entrée des Duty Free



LE TASTING BAR
Une bouteille de rosé géante, lookée "boule de pétanque" au cœur du Duty Free.



Fragonard l'une histoire de famille : Anne, Agnès et Françoise Costa.

La Provence, SOURCE DE CRÉATION POUR FRAGONARD

Née en 1926, Fragonard est l'une des plus anciennes parfumeries grassoises. Cette belle histoire familiale est aujourd'hui perpétuée par les arrière-petites-filles du fondateur, Anne, Agnès et Françoise Costa, qui ont à cœur de promouvoir un savoir-faire unique. La Maison Fragonard magnifie sa région natale en s'inspirant notamment de ses collections de textiles provençaux anciens.

A ce jour, elle compte 3 usines de fabrication dans le sud de la France, et 6 musées ouverts gratuitement au public. Bientôt un musée de la mode et du costume ouvrira à Arles, un établissement qui sera consacré aux vêtements et aux parures traditionnels de Provence.

Forte de sa longévité quasi-séculaire, Fragonard a toujours tissé des liens avec des partenaires locaux pour la fabrication de ses produits, véritable gage de qualité et de durabilité. La maison est profondément attachée à son territoire provençal et aime se développer à proximité : Aix en Provence, Avignon, Saint Tropez, Arles, Marseille...

ET AUSSI :
une pharmacie, des RELAY, monop'Daily et monop'

The place # Marseille, la nouvelle boutique mode faisant la part belle aux marques locales.

DIGITALISATION TOTALE ET FACILE !
Pour éviter de trop longues attentes, la majorité des points de vente seront équipés de bornes de commandes et de retrait.

LES SALONS VIP

L'ouverture du salon **Luberon**, côté vols schengen, est prévue en même temps que l'ouverture du nouveau Terminal 1, le 17 juin. Sa surface est plus que doublée : 395 m² (contre 150 m² avant), le nouvel espace pourra accueillir plus de 100 clients, contre seulement 50 auparavant.

Le salon **Cézanne**, côté vols internationaux non schengen, ouvrira en octobre 2024. Avec une superficie de 600 m², son espace aura quasiment triplé. Entièrement relooké et proposant des services haut de gamme, il pourra accueillir 150 personnes.

UN SERVICE VOITURIER

Le service de voiturier, lancé en juillet 2023 et géré par la société **BlueValet** offre à nos passagers un niveau de prestation premium, leur permettant de confier directement leur voiture au plus près de l'entrée du Terminal.



UN SERVICE BAGAGERIE DEPUIS VOTRE HÔTEL !

Depuis le 1^{er} avril 2023, Bag Mobile est affecté à la prise en charge des bagages. L'opérateur marseillais a introduit de nouvelles options qui étaient attendues par les clients, comme le transfert des affaires de voyage entre la ville et l'aéroport et la consigne sécurisée.

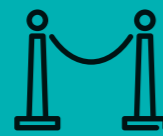


Very important services

et aussi...

DES RECHARGES MOBILES PARTOUT ET POUR TOUS !

Désormais, plus besoin de rester scellé à son siège en attendant d'avoir rechargé sa batterie, le passager peut continuer à profiter des boutiques et autres services de l'aéroport. Un simple scan QR code pour renseigner les informations personnelles et la batterie est disponible gratuitement, avec toute la connectique nécessaire.



DES ANIMATIONS AU RYTHME DE L'AGENDA CULTUREL

Une zone événementielle aménagée comprenant assises et décors thématiques prendra place au centre de la place commerciale. Elle sera renouvelée à fréquence régulière selon l'agenda culturel et touristique de la région et animée durant les temps forts de la journée durant les premiers mois d'exploitation.

INFORMATIONS RELATIVES AUX CONSULTATIONS COMMERCIALES

L'offre globale de commerces et de restauration est entièrement repensée. Pour ce faire, Aéroport Marseille Provence a lancé ses consultations commerciales pour 6 lots, avec à la clé des autorisations d'occupation temporaire de 10 ans pour la restauration et jusqu'à 8 ans pour les boutiques. Lagardère Travel Retail a remporté les lots Travel Essentials et Duty Free, ainsi qu'un restaurant Paul de 500m², le plus grand dans un aéroport. SSP de son côté a remporté deux autres lots de restauration et Fragonard un dernier lot boutique. Une pharmacie ouvrira également très prochainement.

« Nous sommes très heureux de renouveler notre confiance à nos partenaires historiques SSP et Lagardère Travel Retail. Ils ont su répondre à notre ambition de proposer à nos clients une offre de shopping et de restauration totalement réinventée : elle se caractérisera par un ancrage territorial affirmé et la mise en valeur de quelques-unes des plus belles « pépites » de notre région, qui reflètent sa modernité, son authenticité, et son goût de surprendre. Nous sommes également ravis d'accueillir la maison Fragonard, dont l'histoire s'inscrit dans celle de la Provence. »

Philippe Bernard
Président du Directoire Aéroport Marseille Provence.



« L'aéroport Marseille Provence est ancré dans une région dont l'identité est forte et le développement touristique et économique particulièrement dynamique. Le nouvel environnement proposé aux passagers par l'aéroport est exceptionnel et ambitieux. Nous nous devons de proposer une offre innovante, fortement authentique, grâce aux marques artisanales et locales qui ont été sélectionnées avec soin par les équipes de Lagardère Travel Retail France, qui ont eu à cœur d'offrir aux passagers, une expérience et des services qui visent l'excellence et surpassent les meilleurs standards internationaux, pour un voyage enrichi ! »

ser une offre innovante, fortement authentique, grâce aux marques artisanales et locales qui ont été sélectionnées avec soin par les équipes de Lagardère Travel Retail France, qui ont eu à cœur d'offrir aux passagers, une expérience et des services qui visent l'excellence et surpassent les meilleurs standards internationaux, pour un voyage enrichi ! »

Vincent ROMET
Directeur Général de Lagardère Travel Retail France.



« Nous sommes ravis de dévoiler nos nouvelles offres innovantes, de qualité et adaptées aux besoins des voyageurs. Nos concepts ont été pensés pour l'Aéroport de Marseille Provence, toujours dans le respect de nos engagements environnementaux et sociétaux, s'articuleront à la fois autour d'enseignes locales fortes et d'icônes internationales et nationales incontournables. »

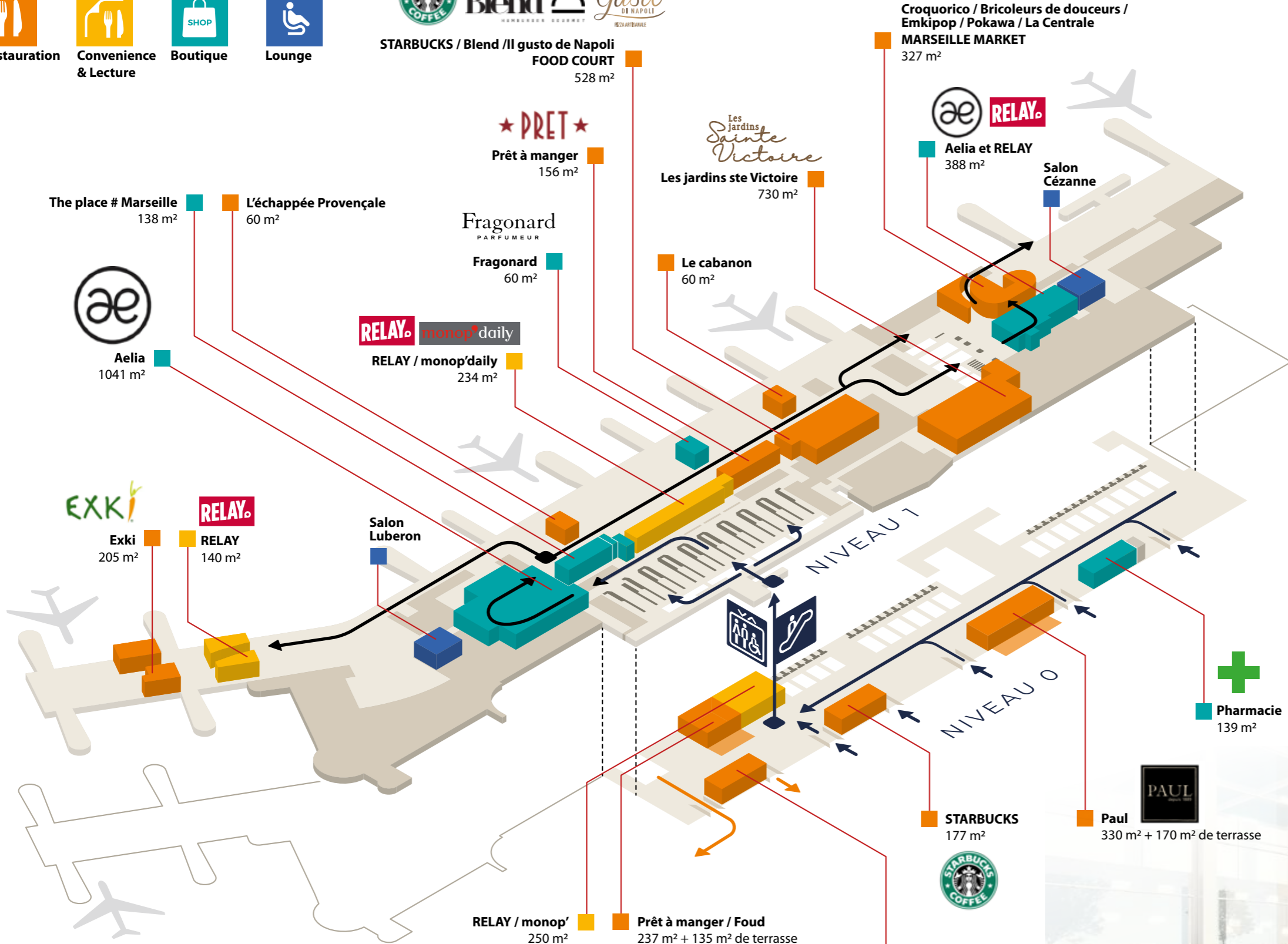
Gérard d'Onofrio
Directeur Général de SSP France Belgique Luxembourg Italie



« La maison FRAGONARD peut ainsi revendiquer son attachement à l'élégance des provençales d'Arles à Grasse et d'Avignon à Marseille, fière d'annoncer l'ouverture de sa boutique dans l'espace de l'aéroport Marseille Provence. »

Eric Fabre
Directeur commercial Fragonard.





STARBUCKS / Blend / Il gusto de Napoli
FOOD COURT
528 m²

Croquorico / Bricoleurs de douceurs /
Emkipop / Pokawa / La Centrale
MARSEILLE MARKET
327 m²

★ PRET ★
Prêt à manger
156 m²

Les jardins
Sainte
Victoire
730 m²

RELAY.
Aelia et RELAY
388 m²

Salon
Cézanne

The place # Marseille
138 m²

L'échappée Provençale
60 m²

Fragonard
PARFUMEUR
Fragonard
60 m²

Le cabanon
60 m²

RELAY. monop'daily
RELAY / monop'daily
234 m²

Aelia
1041 m²

EXKI
Exki
205 m²

RELAY
140 m²

Salon
Luberon

Pharmacie
139 m²

STARBUCKS
177 m²

Paul
330 m² + 170 m² de terrasse

RELAY / monop'
250 m²

★ PRET ★ FOU
237 m² + 135 m² de terrasse

Maison Yellow
170 m²

monop'
RELAY.

★ PRET ★ FOU
FRAS ET VRAIMENT GOUD

MAISON YELLOW
MARSEILLE

T1 DOSSIER PRESSE
COMMERCES

6 309 594

passagers au Terminal 1 en 2023

10 800 254

passagers au T1 et T2

18 restaurants

8 espaces shopping

1 pharmacie

22 enseignes

18 nouveautés

680 m²

de surface commerciale en plus,

5677 m²

de surface commerciale totale

100 %

de taux de pénétration

150

emplois supplémentaires

MARS 2024
Création : Erwann Kervadec Design
Impression : Caractères
Photos © AMP / Foster+partners / Aelia / AdobeStock/ Aurélia Blanc /
Ilya KAGAN / Jean Charles Verchère / Unsplash : thomas despeyroux -
emma fabbri - louischarron - jovis aloor - jessica bemis - rayyan -
john cameron - content pixie - giorgio trovato / DR

Contact Relations Médias :

Rosalie Floutier Givaudan

T > (+33) 4 42 14 26 39

M > (+33) 7 79 61 01 22

rosalie.floutier@mrs.aero



Aéroport Marseille Provence
BP7 - 13727 Marignane Cedex
France
www.marseille.aeroport.fr

*L'art de vivre
provençal*
COMMENCE
AU NOUVEAU
TERMINAL 1