



## 5 ans ! 5 sens !

Le C2, l'hôtel écrin de Marseille, prisé par les visiteurs du monde entier pour son décor et son confort exclusif, et reconnu par les Marseillais comme une adresse incontournable pour ses événements culturels, fête son cinquième anniversaire.

5 ans, comme 5 étoiles bien sûr, mais aussi comme les 5 sens, que le C2 met à l'honneur avec un programme décliné sur cinq mois, de février à juin 2019. Le Toucher, la Vue, le Goût, l'Odorat et l'Ouïe font l'objet d'animations, d'événements et d'offres à destination des clients et des visiteurs de l'hôtel.

Mars, la Vue – Avril, le Goût - Mai, l'Odorat - Juin, l'Ouïe...

... Le C2 est un hymne à la vie !



## Le C2 offre une scène à de jeunes talents

En prologue des festivités du mois de juin dédiées à l'Ouïe, le C2 lance un appel à candidatures à de jeunes talents de la musique (jazz, musiques du monde et DJs) pour leur offrir une scène.

Trois talents sélectionnés auront chacun l'opportunité de se produire un mercredi du mois de juin devant le public mélomane et plein d'entrain du C2, et de revenir pour la grande soirée anniversaire de l'hôtel qui aura lieu le 26 juin 2019.

Les candidatures (cv et vidéo) doivent être envoyées par email à [events@c2-hotels.com](mailto:events@c2-hotels.com) avec le code SCENE5ANSC2 avant le 17 mai 2019.



## Avril – Le Goût

« Le bonheur n'est que la satisfaction de nos goûts »  
George Sand

Ouverte sur la Méditerranée, Marseille est depuis des siècles un lieu de rencontre entre les cultures méditerranéennes. La gastronomie marseillaise est ainsi faite de saveurs particulières, un mélange de produits locaux et de savoir-faire qui sont venus progressivement s'installer avec les peuples venus de la mer.

L'hôtel C2 propose une immersion dans l'univers culinaire marseillais, les mercredis 10, 17 et 24 avril pour des soirées dégustation thématiques. L'occasion d'échanger, de découvrir ou redécouvrir les traditions culinaires marseillaises avec des artisans locaux parmi les plus réputés.

- 10 avril : la Biscuiterie José Orsoni et ses navettes, canistrelli, croquants... selon les recettes traditionnelles
- 17 avril : la Chocolaterie L'Espérantine et ses créations uniques à base d'huile d'olive et d'amande
- 24 avril : le Comptoir Ô Huiles qui déplace une partie de son Aromathèque pour proposer un voyage parmi les 250 arômes qu'offre l'huile d'olive.





## A PROPOS DES ARTISANS

### La Biscuiterie José Orsoni

Dans cette petite rue de la Blancarde, quartier typique de Marseille, les senteurs s'exhalent de la Biscuiterie José Orsoni qui fabrique depuis 1996 des biscuits secs, tendres ou fondants dans une version traditionnelle artisanale.

[www.biscuiterie-orsoni.com](http://www.biscuiterie-orsoni.com)

### L'Espérantine

Créée à l'occasion des 2600 ans de Marseille en 1999, cette **fabrication locale** a pour vocation de raconter la ville phocéenne, de l'inscrire dans son périmètre euro-méditerranéen. L'Espérantine de Marseille s'est imposée d'emblée dans le monde très restreint des **chocolats haut de gamme**.

[www.esperantine-de-marseille.com](http://www.esperantine-de-marseille.com)

### Le Comptoir O Huiles

Fondé à Marseille, le Comptoir O Huiles' est né d'une passion pour le patrimoine gustatif provençal et méditerranéen. Espace unique dédié aux huiles d'olive, avec un bar aux allures d'aromathèque, le Comptoir O Huiles propose un formidable catalogue sensoriel.

[www.comptoir-o-huiles.com](http://www.comptoir-o-huiles.com)



Hôtel C2\*\*\*\*\*  
48 rue Roux de Brignoles -  
13006 Marseille  
[www.c2-hotel.com](http://www.c2-hotel.com)



Contact Médias  
**TOUT UN MONDE**  
T. 01 47 30 32 30  
Valérie-Hélène Toutain  
[valeriehelene@toutunmonde.net](mailto:valeriehelene@toutunmonde.net)  
Véronique Boccara  
[veronique@toutunmonde.net](mailto:veronique@toutunmonde.net)