



LES VENDANGES
ÉTOILÉES
CASSIS

Communiqué de presse

LES VENDANGES ÉTOILÉES A CASSIS

12ème Édition

14, 15 et 16 juin 2024

OFFICE DE TOURISME

CASSIS
PROVENCE - MÉDITERRANÉE
LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION

Le grand rendez-vous des gourmands pour commencer savoureusement l'été !

La 12ème édition des Vendanges Etoilées se déroulera du 14 au 16 juin au cœur du village de Cassis. Une cinquantaine de chef étoilés, renommés et Meilleurs Ouvriers de France se retrouveront pour partager avec le public tout leur savoir-faire autour de cours de cuisine, de pâtisserie et de showcooking le tout sublimé par deux marchés des producteurs et des artisans.

Les temps forts des Vendanges Étoilées

23 showcooking, 30 cours de cuisine et de pâtisserie rythmeront ces 3 jours !

Pianos, marmites et mandolines feront résonner leur gourmande partition lors de showcooking au sein de la place Baragnon et de l'esplanade Charles de Gaulle dont le coup d'envoi sera donné le vendredi 14 juin dès 15h45 sur l'esplanade Charles de Gaulle. (entrée libre)

Les cours de cuisine et de pâtisserie, à l'Oustau Calendal, dévoileront les techniques et astuces des grands chefs pour le plus grand plaisir de tous, petits et grands ! Mais cette douzième édition réserve aussi des surprises avec une grande nouveauté : une masterclass d'œnologie ! (*payant et sur réservation*)

Le produit au cœur de l'art culinaire

Plus d'une quarantaine d'exposants passionnés et passionnants seront présents sur les deux Marchés des Producteurs et des Artisans (place Baragnon et esplanade Charles de Gaulle) afin de présenter leurs produits locaux tels que : miel, foie gras, biscuits, caviar, truffe, fromages affinés, épices, olives, saucissons, terrines... L'art de la table, ingrédient indispensable et complémentaire, prendra place au sein du jardin public.

Les rendez-vous sportifs et culturels

Le public pourra apprécier le talent sportif des chefs lors d'un nouveau rendez-vous le dimanche 16 juin à 11h00, sur le Port, "La Pétanque des Chefs" organisée en partenariat avec l'association "La Boule de Cassis" !

Et pour les férus de lecture d'ouvrages culinaires, les chefs écrivains dédicaceront leurs livres de recettes à la suite de leurs showcooking ou de leurs cours de cuisine et de pâtisserie.

Une conjugaison de savoir-faire et de talents

3 chefs des Vendanges Etoilées viendront partager les pianos de 3 chefs de restaurants cassidains pour un dîner à 4 mains le vendredi 14 juin.

Ainsi, Nicolas Sintès, chef des Roches Blanches officiera avec Stéphane Buron** MOF (Le Chabichou Courchevel), Valère Bourcet, chef du Poisson Rouge accueillera Gael Orioux* (Auguste Paris) et Kevin Maceira, chef de La Défoncé, recevra Sébastien Cortez (chef itinérant Marseille). Ces dîners seront l'occasion de découvrir leur univers culinaire respectif différent mais toujours complémentaire, empreint de leur créativité et de leur amour du bon produit. *Réservations directement auprès des restaurants*



Des partenaires de confiance

Un grand merci à nos partenaires, la Ville de Cassis, Provence Froid, Transgourmet et France Bleu, Parascandola pour leur indéfectible soutien et sans lesquels rien ne serait possible !

Un grand merci également à tous les bénévoles pour leur valeur humaine, leur générosité et leur enthousiasme !

Les Chefs de la 12ème édition des Vendanges Etoilées

- Didier ANIES MOF - Hôtel Château de la Tour la table du Château - Cannes-la-Bocca
- Damien ARNAUD - Le Rochebelle - La Ciotat
- Edouard BEAUFILS - Bec restaurant - Paradou
- Lisa BELLALI - Pâtisserie de cœur - Marseille
- Jean-François BERARD - La Bastide des Saveurs - La Cadière d'Azur
- Jean-Paul BOSCA - Pâtisserie Bosca Jean-Paul - Gardanne
- Edgar BOSQUEZ - Ekume - Marseille
- Valère BOURCET - Chef du Poisson Rouge - Cassis
- Stéphane BURON ** MOF Le Chabichou Hôtel et Spa - Courchevel
- Gérard CABIRON MOF - Transgourmet
- Pierre-Jean CARTON - Le Bec Fin - Fos-sur-Mer
- Jérôme CELLIER - Les Glaciers Marseillais - Marseille
- Julie CHAIX - Allegria - Hameau des Baux - Paradou
- Christophe CHIAVOLA * - Le Prieuré - Villeneuve les Avignon
- Jacques-Olivier COSTE - Chef pâtissier - Carnoux-en-Provence
- Sébastien CORTEZ - Chef itinérant - Marseille
- Déborah CUFFARO - Pâtissière formatrice - Marseille
- Aurélie DEHARBE - Sommelière Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort - Tourrettes
- Dimitri DROISNEAU *** - La Villa Madie - Cassis
- Valentin FABRY - Les Roches Blanches - Pâtisserie Nomade - Cassis
- Dominique FRERARD - Maître cuisinier de France - Marseille
- Marc GALAIS - Transgourmet
- Lionel GARNACCIA - Le Papillologue - Marseille
- Laurent JAYNE - Restaurant Mava - Sanary
- Ronan KERNEN - Le Petit Prince - Coté Cour - La Petite Ferme - Aix-en-Provence
- Kevin MACEIRA - Chef de La Défonce - Cassis
- Xavier MATHIEU * - Le Phebus - Gordes
- Maurane MEDJIKIAN - Cheffe pâtissière - Marseille
- Gaël ORIEUX * - Auguste - Paris
- Marie-Laetitia PASSAGIO-NICOLINI - Au Royaume des Abeilles - Allauch
- Camille PAYAN - Camille Payan Pâtisserie - Châteauneuf-le-Rouge
- Marc PAYEUR - Pains et Pâtisseries Carbacel - Nice
- Jérémie PIAZZA - La Bonne Mère - Cassis
- Franck PUCETTI - Consultant culinaire - Cannes
- Eric RABAZZANI - La Calanque Blanche - Marseille
- Sylvain ROBERT - Cercle de l'Aviron de Marseille - Marseille
- Jean-Christophe SAINTHON - Les Roches Blanches - Cassis
- Ringo SCHULTZ - Conseil culinaire
- Yuichiro et Mika SHIMATANI * - Couleurs de Shimatani - La Ciotat
- Nicolas SINTES - Les Roches Blanches - Cassis
- Guillaume SOURRIEU * - L'Epuisette - Marseille
- Yves TERRILLON - Cuisinier créateur culinaires fleuries - Biot
- Ippei UEMURA - Tabi - Marseille
- Philippe URWEILLER - 26 chocolate - Avignon
- Lieven VAN AKEN * - Domaine de Manville - L'Aupho - Les Baux-de-Provence

Contact Presse - Consonance - Valérie Léonard - 06.22.66.82.45 - valerie@consonance-communication.com

Info - Office de Tourisme de Cassis - Pôle évènementiel - 07.64.71.66.99 - lesvendangesetoilees@gmail.com

Réservation - Cours de cuisine et de pâtisserie - www.ot-cassis.com

www.lesvendangesetoilees.com

