

23, 24, 25 Septembre

LES VENDANGES ÉTOILÉES CASSIS

Le grand rendez-vous des gourmands pour finir l'été en douceur approche à grands pas

La 12^{ème} édition des Vendanges Étoilées se déroule du 23 au 25 septembre au coeur du village de Cassis. Une quarantaine de chefs étoilés, renommés, et Meilleurs Ouvriers de France, artisans et producteurs passionnés se retrouveront pour partager avec le public tout leur savoir-faire autour de cours de cuisine, de pâtisserie et de showcooking.

Les temps forts des Vendanges étoilées

31 démonstrations de cuisine et de pâtisserie, dès 17h le vendredi, sur l'Esplanade Charles de Gaulle et la Place Baragnon, auxquelles s'ajoute le samedi et le dimanche à partir de 10h30 un nouvel et troisième espace de showcooking face à la mer avec une vue imprenable sur le château de Cassis.

35 Exposants seront présents sur les des deux marchés des producteurs et des artisans (Place Baragnon & Esplanade Charles De Gaulle). Dégustations, sourires et gourmandise garantis durant les 3 jours.

48 cours de cuisine et de pâtisserie concoctés. Les chefs étoilés, renommés et MOF vous feront partager quelques unes de leurs recettes. Les réservations sont ouvertes sur notre site internet www.les-vendanges-etoilees.com/fr/.

2 séances de dédicaces des ouvrages des chefs seront proposées le samedi et le dimanche.

Des concours Étoilés

Concours de pétanque des chefs : Entre l'association de la Boule de Cassis et les chefs, le public pourra venir encourager sa triplette préférée le samedi 23 septembre à 11h au Square Gilbert Savon

Le concours de la Louche Étoilée : La meilleure soupe au pistou des amateurs. Le jury sera composé de chefs et de membres de l'association des Vendanges Étoilées. Ils éliront la meilleure soupe au pistou des amateurs. Pour les inscriptions rendez-vous sur notre site internet ou à l'Office de Tourisme de Cassis.

12^{ème} édition
LES
VENDANGES
ÉTOILÉES
à Cassis

23|24|25
SEPTEMBRE 2022

40 CHEFS RENOMMÉS ÉTOILÉS ET MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
TROIS ESPACES DE SHOW-COOKINGS
DES COURS DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE
DEUX MARCHÉS DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

www.lesvendangesetoilees.com

LES VENDANGES ÉTOILÉES CASSIS

OFFICE DE TOURISME CASSIS
LE BUREAU DU DÉPARTEMENT
MARSILLE PROVENCE GASTRONOMIE
JCAI
LO'K
Château de Cassis
MPG

Des partenaires de confiance

Cette année la manifestation est **labellisée MPG 2022** par Provence Tourisme. Notre engagement, "transmettre notre culture en partageant notre identité culinaire."

Nous avons le plaisir d'accueillir cette année notre **nouveau partenaire JCAI Grandes Cuisines**, une entreprise familiale, indépendante et à taille humaine. Spécialisée dans les cuisines professionnelles et atypiques depuis plus de 20 ans, elle partage nos valeurs et notre vision de la gastronomie.

Un grand merci à nos partenaires historiques Transgourmet, la Ville de Cassis, le Département Bouches du Rhône et L'Office de Tourisme de Cassis sans lesquels rien ne serait possible.

Les chefs Cuisiniers

- ANIES Didier – MOF Château de La Tour
- ARNAUD Damien – Roche Belle, La Ciotat
- AUGER Alexandre – Les Roches Blanches 5*, Cassis
- BIGOU Jeremy – Le Peron, Marseille
- BOTTERO Nicolas* – Mas Bottero, Saint Cannat
- BRIAND-SEURAT Clément – La Cena, Montpellier
- CHIAVOLA Christophe* – groupe SRP
- CORTEZ Sébastien – Chef itinérant, Marseille
- DEGENNE Gabriel Mouratoglou Hôtels & Resort 4*, Biot
- DROISNEAU Dimitri*** – La Villa Madie, Cassis
- FAURE Noelle & David – SensÖriel (06)
- FREI Patrick – Mouratoglou Hotel & Resort 4*, Biot
- FRERARD Dominique – Les 3 Forts, Marseille
- GALAIS Marc – Transgourmet
- GEAAM Alan* – New Hôtel of Marseille & Alan Geaam* Paris
- ISNARD Nicolas* – L' Auberge de la Charme, Prenois (Côte d'Or)
- JAYNE Laurent – Domaine SOUVIOU (Bandol)
- LANGLET Baptiste – Carré-Blanc, Saint Briec
- MERRA Fabio – Le Mood, Saint Laurent du Var
- MORACCHINI Steve* – Belles Rives*, Juan-les-Pins
- PUCETTI Franck – Traiteur Chef Riviera
- RATHGEBER David – L'Assiette, Paris
- ROBERT Sylvain – L'Aromat, Marseille
- SCHULZ Ringo – La Presqu'île, Cassis
- SOURRIEU Guillaume* – L'Épuiette, Marseille
- TERRILLON Yves – Traiteur La cuisine des fleurs

Les chefs Pâtisseries

- BARBERIS Jean-François – Hôtels Barrière Majestic & Gray d'Albion 4*, Cannes
- CABIRON Gérard – MOF dessert glacé Transgourmet
- COSTE Jacques Olivier – Chef pâtissier
- FABRY Valentin – Les Roches Blanches 5*, Cassis
- FALASCHI Gilles – Chef pâtissier formateur, Cannes
- MARRO Olivier – Mouratoglou Hotel & Resort 4*, Biot (06)
- PACE Linda – Cheffe Pâtissière
- RAFFAELLI Jérôme – Oh Faon!, Marseille
- URWEILLER Philippe – 26 Chocolate, Avignon



Contacts Presse :

lesvendangesetoilees@gmail.com

- LESBATS Marie
 - 06.20.10.82.11
- FRANCIA Christine
 - 04.42.01.67.84

Informations et actualités :

 <http://www.les-vendanges-etoilees.com>

 @lesvendangesetoilees

 Les Vendanges Etoilées Cassis