

LES VENDANGES ÉTOILÉES 2025

Les Vendanges Étoilées 2025, un rendez-vous gastronomique exceptionnel au cœur de la Provence.



Crédits Photos: Jacques Gavard

Du 26 au 28 septembre 2025, Cassis accueille la XIII^e édition des Vendanges Étoilées. Pendant trois jours, le joyau de la Côte Provençale vivra au rythme des grands chefs, des producteurs passionnés, des vins de l'AOC Cassis... et de l'inspiration culinaire à son plus haut niveau.

Cette année, c'est une **icône de la gastronomie invitée par le Chef Dimitri Droisneau***** de La Villa Madie à Cassis, qui nous fait l'immense honneur de sa présence :

Le Chef Pierre Gagnaire***

Pierre Gagnaire***, invité d'honneur des Vendanges Étoilées 2025

Chef du restaurant Pierre Gagnaire*** à Paris, cet artiste du goût est reconnu dans le monde entier pour sa cuisine aussi inventive qu'émotive.

Poète des saveurs, alchimiste du sensible, Pierre Gagnaire bouleverse les codes culinaires depuis plus de 50 ans, toujours guidé par une quête : celle de l'émotion juste. Son regard sur la cuisine, à la fois sensible et avant-gardiste, trouve un écho naturel dans l'ADN des Vendanges Étoilées.

« La cuisine ne se mesure pas en termes de tradition ou de modernité. On doit juste y lire la tendresse du cuisinier. »

Sa venue à Cassis s'annonce comme un **événement**, une occasion rare de découvrir l'intimité d'un grand Chef associée à la convivialité des Vendanges Étoilées.



Crédits Photos: Cyril Carrere

Une constellation de talentueux grands Chefs réunis à Cassis

Les Vendanges Étoilées, c'est aussi un plateau de chefs prestigieux, venus partager leur passion et leur savoir-faire. En 2025, plus d'une trentaine de grands noms de la gastronomie participeront à l'événement, parmi lesquels :



- **Dimitri DROISNEAU***** – La Villa Madie, Cassis
- **Glenn VIEL***** – L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence
- **Fabien FERRÉ***** – Hôtel & Spa du Castellet, Le Castellet
- **Jérôme BANCTEL***** – La Réserve, Paris
- **Franck PUTELET **MOF** – La Table de Franck Putelat, Carcassonne
- **Stéphane BURON **MOF** – Le Chabichou, Courchevel
- **Gaël ORIEUX*** – Auguste, Paris
- **David RATHGEBER** – L'Assiette, Paris
- **Jean-Marc NOTELET** – Panifolia, Paris

Ils se prêteront au jeu des démonstrations culinaires et délivreront quelques-uns de leurs secrets, lors des cours de cuisine et de pâtisserie, sur l'Esplanade Charles de Gaulle, sur la Place Baragnon ou dans des lieux surprises.

Un événement incontournable

Au fil des années, les Vendanges Étoilées sont devenues un **événement phare du calendrier gastronomique français**, mêlant **terroir, excellence** et **convivialité**. Professionnels et grand public s'y retrouvent pour vivre une expérience unique au cœur de la Provence.



Un marché de saveurs, d'artisans et de passion

Pendant trois jours, Cassis se transforme en un village gourmand : producteurs, artisans, vignerons et créateurs de goûts s'installent sur la Place Baragnon et l'Esplanade Charles de Gaulle pour faire découvrir leurs trésors.

Parmi les exposants à retrouver :

Le Safran d'Émilie, Les Délices de Laurence, Maison Ferroni, Nicolas Pains d'Épices, Mamie Monnier, Le Divino, Le Goût, Le Comptoir des Salaisons, et bien d'autres surprises...

Un marché qui défend, avec conviction, une gastronomie engagée, locale et sincère.



Les temps forts du week-end

• Vendredi 26 septembre

Nouveau ! Marché **nocturne gourmand et musical** de 17h à 22h : le cœur du village bat au rythme des saveurs.

• Samedi 27 septembre

Démonstrations culinaires, marché des producteurs, cours de cuisine et de pâtisserie, de 10h à 19h.

Nouveau ! En soirée : **"Rendez-vous sous les étoiles"**, cocktail dînatoire sur le **rooftop de l'Oustau Calendal**, signé par un traiteur de renom (réservations en ligne très prochainement).

• Dimanche 28 septembre

Démonstrations culinaires, marché des producteurs, cours de cuisine et de pâtisserie, de 10h à 17h et la fameuse **Pétanque des chefs** en matinée.

Des cours de cuisine, de pâtisserie et des moments chargés en émotions

Parce que **la gastronomie se partage** aussi dans l'expérience, les Vendanges Étoilées proposent à nouveau cette année des **cours de cuisine et de pâtisserie** avec les Chefs. Organisés chez les restaurateurs et dans des **lieux atypiques**, ces rendez-vous sont l'occasion d'une transmission des savoirs directe et chaleureuse.

Nouveau ! Pour les amateurs de vin, des **Master Class d'œnologie et de sommellerie** seront animées par des sommeliers venus d'établissements prestigieux.



Merci à nos partenaires

Ils nous accompagnent avec confiance et fidélité :

La Villa Madie*, Provence Froid, Transgourmet, Groupe Cap Canaille, Hôtel Les Roches Blanches****, Atelier TB, Ecoverde Paysage, Com' des Canailles, BeLounge**

Contacts:

Rendez-vous sur le **nouveau site web des Vendanges Étoilées** pour la **réservation** des cours, de la soirée sous les étoiles, et découvrir le programme détaillé : lesvendangesetoilees.com

f vendangesetoileescassis
in les-vendanges-etoilees

lesvendangesetoilees

Presse OT : Christine Francia

✉ presse@ot-cassis.com

☎ 06 72 51 20 15

Organisation : Célia

✉ lesvendangesetoilees@gmail.com

☎ 07 64 71 66 99