LES VENDANGES ÉTOILÉES 2025

QUAND LA GASTRONOMIE SE VIT SOUS LES ÉTOILES







Une constellation de chefs au firmament

Cette année, pas moins de **36 chefs ont répondu à l'appel, dont 12 chefs étoilés et 3 MOF.** Une véritable constellation, où brillent des noms qui marquent et façonnent l'histoire de la cuisine contemporaine.

- Pierre Gagnaire*** invité d'honneur Restaurant Pierre Gagnaire, Paris
- Dimitri Droisneau*** La Villa Madie, Cassis
- Jérôme Banctel*** La Réserve, Paris
- Alexandre Mazzia*** AM, Marseille
- Glenn Viel*** L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence
- Fabien Ferré*** Hôtel & Spa du Castellet, Le Castellet



Réunis au pied du Cap Canaille, ces maîtres de l'art culinaire offriront une partition inédite où l'excellence côtoie la convivialité. Retrouvez-les durant le week-end sur la Place Baragnon et sur l'esplanade de Gaulle pour des démonstrations de cuisine et de pâtisserie.



Apprendre à cuisiner, à partager le geste

Les Vendanges Étoilées, c'est aussi l'occasion d'apprendre. Des cours de cuisine et de pâtisserie, accessibles dès 3 ans, permettent aux petits comme aux grands de découvrir les gestes des chefs.



Nouveautés 2025

Restaurants et commerces de Cassis se muent en ateliers gourmands : La Tête à Toto, Le Bar de la Marine, Le Poisson Rouge, La Bonne Mère, Le Liautaud ou encore Le Four Banal.



Des cours au Comptoir de la Plage seront donnés avec les pieds dans le sable.

Et pour les passionnés, un rendezvous rare : un cours intimiste à la Villa Madie*** avec le Chef Dimitri Droisneau.

Les 4 mains : complicité et créativité

À Cassis, certains restaurants deviendront les théâtres de rencontres inédites. Les dîners à quatre mains réuniront des chefs aux univers distincts mais complémentaires.

Quand deux sensibilités se croisent, s'affrontent parfois, puis s'harmonisent, il naît des plats éphémères, véritables œuvres d'art gustatives qui n'existent qu'une seule fois.



Le marché: terroir, artisans et senteurs

Place Baragnon et Esplanade de Gaulle se métamorphosent en marché gourmand. Safran, pains d'épices, charcuteries, douceurs et nectars y racontent chacun une histoire de terroir.

Vendredi soir, une nocturne musicale prolonge la fête dans une atmosphère chaleureuse.



Un rendez-vous unique en Provence

Événement phare du calendrier gastronomique, les Vendanges Étoilées rassemblent professionnels, familles et curieux autour d'un même plaisir : la cuisine comme transmission, création et art de vivre.

En 2025, elles réaffirment leur vocation : offrir à tous l'émotion d'une rencontre entre terroir, savoir-faire et poésie culinaire.



LES VENDANGES ÉTOILÉES 2025

CONTACTS:

Presse OT: Christine Francia

presse@ot-cassis.com

6 06 72 51 20 15

Organisation : Célia

✓ lesvendangesetoilees@gmail.com

07 64 71 66 99



La soirée sous les étoiles : un rêve éveillé

C'est l'un des moments les plus attendus : le samedi 27 septembre, les Vendanges Étoilées retrouveront toute leur magie avec le retour de la soirée sous les étoiles.

Sur la terrasse de l'Oustau Calendal, entre le port illuminé et le Cap Canaille, les convives vivront une expérience précieuse. Sous le ciel profond de Provence, un cocktail dînatoire d'exception sera servi, accompagné des vins de Cassis et d'une ambiance musicale.

Mais plus encore, la soirée brillera par la proximité avec les chefs, présents et accessibles, partageant leur passion dans un cadre intime et chaleureux.





Rendez-vous sur le nouveau site internet des Vendanges Étoilées pour la réservation des cours, de la soirée sous les étoiles et découvrir le programme dans les moindres détails : www.lesvendangesetoilees.com





