

Cassis, 17 septembre 2026

DIMITRI DROISNEAU AU COEUR DES VENDANGES ÉTOILÉES CASSIS 2026

Chef triplement étoilé de La Villa Madie, Dimitri Droisneau incarne l'ancrage cassidain de la 14e édition des Vendanges Étoilées. À ses côtés, plusieurs grands chefs viendront faire rayonner la gastronomie à Cassis du 25 au 27 septembre 2026.

Dimitri Droisneau, Cassis comme source de création

Chef et propriétaire de La Villa Madie***, Dimitri Droisneau a fait de Cassis et de son territoire une véritable source d'inspiration. Mer, végétation, reliefs et produits locaux nourrissent une cuisine profondément ancrée en Méditerranée. « Cassis nous inspire, on essaie au fil des ans de se rapprocher de plus en plus de notre territoire », confie le chef, évoquant aussi bien la criste marine et la fenouillette que le rouget, les oursins ou encore les pommes de pin.

Fidèle aux Vendanges Étoilées, Dimitri Droisneau incarne pleinement l'esprit de cette 14e édition : une gastronomie exigeante mais accessible, attachée à la transmission, aux rencontres et à celles et ceux qui font vivre le territoire.

Une édition portée par de grands noms

Autour de Dimitri Droisneau et de Pierre Hermé, invité d'honneur, la 14e édition réunira une nouvelle fois des figures majeures de la gastronomie. Parmi elles, les chefs triplement étoilés Glenn Viel, Fabien Ferré et Christopher Coutanceau, mais aussi David Toutain, Stéphane Buron, Ludovic Turac, Martin Feragus, Aurélien Véquaud, Florent Pietravalle et Gaël Orioux.

Parmi les grandes signatures de cette édition :



Pierre Hermé



Glenn Viel



Fabien Ferré



Christopher Coutanceau



La Villa Madie* : une maison, un territoire, une cuisine**

À La Villa Madie, l'expérience ne se résume pas à l'assiette. Elle naît de la rencontre entre une cuisine triplement étoilée, une équipe, un lieu et un paysage exceptionnel entre mer et Cap Canaille. Une cuisine lisible et généreuse, nourrie par les pêcheurs, maraîchers, éleveurs et vignerons avec lesquels Dimitri Droisneau construit son univers.

« À La Villa Madie, Cassis n'entoure pas seulement le restaurant, Cassis entre en cuisine. » Cette identité se prolongera prochainement dans son livre *La Villa Madie – La grande table de la Méditerranée* à paraître aux Éditions du Chêne.



Trois jours d'expériences culinaires à partager

Le public pourra vivre les Vendanges Étoilées à travers :

- des démonstrations culinaires de chefs
- des cours de cuisine et de pâtisserie (sur réservation)
- des dégustations et rencontres gourmandes
- des dîners à quatre mains et temps forts à Cassis (réservation auprès des restaurants)

Une programmation pensée pour favoriser la rencontre, la transmission et le partage entre les chefs et le public.

RESERVATION - sur le site www.lesvendangesetoilees.com

CONTACT - lesvendangesetoilees@gmail.com · Cassis, 25-27 septembre 2026