

# LES VENDANGES ÉTOILÉES DE CASSIS

Un rendez-vous Incontournable!

23, 24, 25 Septembre 2022

Durant 3 jours, gastronomie, fête, partage et convivialité seront au cœur de la 12ème édition des Vendanges Étoilées.

Chefs étoilés, renommés, Meilleurs Ouvriers de France, producteurs et artisans, tous seront présents pour partager avec le public des moments d'exception!

**50 chefs** assureront les showcookings. Leurs créations créations sucrées et salées, feront la joie des petits gourmands et des grands gourmets. Ils assureront aussi les cours de cuisine et de pâtisserie pour présenter leurs secrets. (Cours payants)

**40 producteurs et artisans** seront également présents au sein des "Marchés des Producteurs et Artisans" afin de présenter leurs produits: miel, foie gras, biscuits, caviar, truffes, fromages affinés, épices, sirops, olives, saucissons, terrines, glaces, vins de Cassis.

Une journée sera spécialement **dédiée aux enfants** avec la cantine chic à l'école primaire public le vendredi 23 septembre. Les chefs mettent les petits plats dans les grands et transforment la cantine en restaurant étoilé. L'après-midi, des animations et des ateliers culinaires leurs sont proposés.

Pour la première soirée, le vendredi 23 septembre, les restaurateurs Cassidens proposeront des dîners à 4 mains avec les chefs.

## Les nouveautés 2022:

Le **rendez-vous sportif** de cette nouvelle édition 2022! Le concours de pétanque entre les chefs et l'association de la Boule de Cassis, où la bonne humeur se conjuguera avec l'esprit de compétition et des épreuves culinaires le samedi 24 septembre à 11h.

Lors des démonstrations culinaires, les produits de certains producteurs **seront présentés au public et mis en valeur par les chefs** : fruits et légumes, fromages de brebis, chèvre, huile d'olive, oeufs, volaille, poisson...

**Un concours de la meilleure soupe au pistou pour les amateurs!** Le ou la gagnant(e) remportera un dîner gastronomique pour 2 personnes et sa recette sera publiée sur nos réseaux sociaux

Sans oublier les séances de dédicaces qui permettront de partager des moments privilégiés avec les chefs écrivains!

Les chefs qui ont d'ores et déjà confirmé leur participation:

### Les chefs cuisiniers :

- Bérard Jean-François\* Hostellerie Bérard & spa\*\*\*\*
- Buron Stéphane\*\* MOF chef exécutif au Chabichou
- Chiavola Christophe\* Groupe SRP
- Degenne Gabriel Mouratoglou Hôtel and Resort\*\*\*\*
- Droisneau Dimitri\*\*\* Villa Madie
- Faure David et Noëlle Traiteur SensÖriel
- Geaam Alan\* chef au New Hôtel of Marseille
- Langlet Baptiste Carré Blanc-Saint Brieux
- Lehrer Emmanuel La Table De Pierre
- Mansouri Redouane ES Saadi Marrakech Resort
- Moracchini Steve\* Groupe Belles Rives
- Puccetti Franck Traiteur Chef Riviera
- Terrillon Yves La Cuisine des Fleurs

### Les chefs pâtisseries :

- Mercotte Le Meilleur Pâtissier M6, blogueuse
- Barberis Jean-François Majestic Cannes\*\*\*\*\*
- Laffargue Bruno Mic Mac Macaron
- Mangin Stéphane Georges Blanc\*\*\*
- Marro Olivier Chef pâtissier Mouratoglou Hôtel & Resort\*\*\*\*
- Pace Linda cheffe pâtissière
- Raffaelli Jérôme Oh Faon!
- Verneil Claire consultante et cheffe pâtissière

