

Le grand rendez-vous des gourmands pour commencer savoureusement l'été !

La 12ème édition des Vendanges Etoilées se déroulera du 14 au 16 juin au coeur du village de Cassis. Une cinquantaine de chefs étoilés, renommés et Meilleurs Ouvriers de France se retrouveront pour partager avec le public tout leur savoir-faire autour de cours de cuisine, de pâtisserie et de showcooking le tout sublimé par deux marchés des producteurs et des artisans.

Les cours de cuisine et de pâtisserie... Un temps fort des Vendanges Étoilées ! (payants et sur réservation - www.ot-cassis.com ou www.lesvendangesetoilees.com)

Les cours de cuisine et de pâtisserie, à l'Oustau Calendal, dévoileront les techniques et astuces des grands chefs !

Les plus grands pourront apprendre à réaliser entre autres, des rillettes de daurade de méditerranée à l'huile d'olive fumée herbes fraîches et olives noires, un ceviche de gambas cerise coriandre agrumes et ponzu, un mi-cuit de bœuf au miel de lavande déclinaison de fenouil fraise au citron vert et des tartelettes de couleurs début d'été.

Et pour les pitchouns à partir de 3 ans, des recettes pour se régaler à la maison, tels que les Energy balls, petites boules saines et gourmandes pour bien grandir, des boulettes de riz grillé, un poulet caramel et mayonnaise de sésame, un dessert autour de la fraise et basilic en plusieurs textures, sans oublier la pizza des bambinos de Cassis !

Cette douzième édition réserve aussi des surprises avec une grande nouveauté : une masterclass d'œnologie le dimanche 16 juin à 11h45 !

Les showcooking...un feu d'artifice de talents !

23 showcooking, rythmeront également ces 3 jours.

Pianos, marmites et mandolines feront résonner leur gourmande partition lors de showcooking au sein de la place Baragnon et de l'esplanade Charles de Gaulle dont le coup d'envoi sera donné le vendredi 14 juin dès 15h45 sur l'esplanade Charles de Gaulle. (entrée libre)

Le produit au cœur de l'art culinaire

Plus d'une quarantaine d'exposants passionnés et passionnants seront présents sur les deux marchés des Producteurs et des Artisans (place Baragnon et esplanade Charles de Gaulle) afin de présenter leurs produits locaux tels que : miel, foie gras, biscuits, caviar, truffe, fromages affinés, épices, olives, saucissons, terrines...

Les rendez-vous sportifs et culturels

Le public pourra apprécier le talent sportif des chefs lors d'un nouveau rendez-vous le dimanche 16 juin à 11h00, sur le Port, "La Pétanque des Chefs" organisée en partenariat avec l'association "La Boule de Cassis" !

Et pour les férus de lecture d'ouvrages culinaires, les chefs écrivains dédicaceront leurs livres de recettes à la suite de leurs showcooking ou de leurs cours de cuisine et de pâtisserie.



Des partenaires de confiance

Un grand merci à nos partenaires, la Ville de Cassis, Provence Froid, Transgourmet, France Bleu et Parascandola pour leur indéfectible soutien et sans lesquels rien ne serait possible !

Un grand merci également à tous les bénévoles pour leurs valeurs humaines, leur générosité et leur enthousiasme !

Une conjugaison de savoir-faire et de talents

3 chefs des Vendanges Etoilées viendront partager les pianos de 3 chefs de restaurants cassidains pour un dîner à 4 mains le vendredi 14 juin.

Ainsi, Nicolas Sintès, chef des Roches Blanches officiera avec Stéphane Buron** MOF (Le Chabichou Courchevel), Valère Bourcet, chef du Poisson Rouge accueillera Gael Orieux* (Auguste Paris) et Kevin Maceira, chef de La Défoncée, recevra Sébastien Cortez (chef itinérant Marseille). Ces dîners seront l'occasion de découvrir leur univers culinaire respectif différent mais toujours complémentaire, empreint de leur créativité et de leur amour du bon produit. *Réservations directement auprès des restaurants*

Les Chefs de la 12ème édition des Vendanges Etoilées

- Didier ANIES MOF - Hôtel Château de la Tour la table du Château - Cannes-la-Bocca
- Damien ARNAUD - Le Rochebelle - La Ciotat
- Edouard BEAUFILS - Bec restaurant - Paradou
- Jean-François BERARD - La Bastide des Saveurs - La Cadière d'Azur
- Jean-Paul BOSCA - Pâtisserie Bosca Jean-Paul - Gardanne
- Edgar BOSQUEZ - Ekume - Marseille
- Valère BOURCET - Chef du Poisson Rouge - Cassis
- Stéphane BURON ** MOF Le Chabichou Hôtel et Spa - Courchevel
- Gérard CABIRON MOF - Transgourmet
- Pierre-Jean CARTON - Le Bec Fin - Fos-sur-Mer
- Jérôme CELLIER - Les Glaciers Marseillais - Marseille
- Julie CHAIX - Allegria - Hameau des Baux - Paradou
- Christophe CHIAVOLA * - Le Prieuré - Villeneuve les Avignon
- Sébastien CORTEZ - Chef itinérant - Marseille
- Jacques-Olivier COSTE - Chef pâtissier - Carnoux-en-Provence
- Déborah CUFFARO - Pâtissière formatrice - Marseille
- Aurélie DEHARBE - Sommelière Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort - Tourrettes
- Dimitri DROISNEAU *** - La Villa Madie - Cassis
- Valentin FABRY - Les Roches Blanches - Pâtisserie Nomade - Cassis
- Dominique FRERARD - Maître cuisinier de France - Marseille
- Marc GALAIS - Transgourmet
- Lionel GARNACCIA - Le Papillologue - Marseille
- Florian GRAD, chef pâtissier - Victoire - Puyricard
- Stéphanie HERRERA - Pâtissière de cœur - Marseille
- Laurent JAYNE - Restaurant Mava - Sanary
- Ronan KERNEN - Le Petit Prince - Coté Cour - La Petite Ferme - Aix-en-Provence
- Mélanie MACIA, Cheffe pâtissière restaurant La Presqu'île - Cassis
- Kevin MACEIRA - Chef de La Défoncée - Cassis
- Maurane MEDJIKIAN - Cheffe pâtissière - Marseille
- Gaël ORIEUX * - Auguste - Paris
- Marie-Laetitia PASSAGIO-NICOLINI - Au Royaume des Abeilles - Allauch
- Camille PAYAN - Camille Payan Pâtisserie - Châteauneuf-le-Rouge
- Marc PAYEUR - Pains et Pâtisseries Carbacel - Nice
- Antoine PETTIER - Chef Pâtissier - Villa Lacoste - Le Puy-Sainte Réparate
- Jérémie PIAZZA - La Bonne Mère - Cassis
- Franck PUCCETTI - Consultant culinaire - Cannes
- Eric RABAZZANI - La Calanque Blanche - Marseille
- Sylvain ROBERT - Cercle de l'Aviron de Marseille
- Jean-Christophe SAINTHON - Les Roches Blanches - Cassis
- Ringo SCHULZ - Conseil culinaire
- Yuichiro et Mika SHIMATANI * - Couleurs de Shimatani - La Ciotat
- Nicolas SINTES - Les Roches Blanches - Cassis
- Guillaume SOURRIEU * - L'Epuisette - Marseille
- Yves TERRILLON - Cuisinier créateur culinaires fleuries - Biot
- Ippei UEMURA - Tabi - Marseille
- Philippe URWEILLER - 26 chocolate - Avignon
- Lieven VAN AKEN * - Domaine de Manville - L'Aupihô - Les Baux-de-Provence

Contact Presse - Consonance - Valérie Léonard - 06.22.66.82.45 - valerie@consonance-communication.com

Info - Office de Tourisme de Cassis - Pôle évènementiel - 07.64.71.66.99 - lesvendangesetoilees@gmail.com

Réservation - Cours de cuisine et de pâtisserie - www.ot-cassis.com

www.lesvendangesetoilees.com

