

Communiqué de Presse

7^{èmes} VENDANGES ETOILEES, les 23, 24 et 25 septembre à CASSIS



A 20 km de Marseille, CASSIS, petit port de pêche et de plaisance, lové entre vignes et Calanques, accueillera pour la 7^{ème} année, les Vendanges étoilées : 3 jours dédiés à la gastronomie et aux vins AOC Cassis...

Cassis, décor de carte postale, concentré de Provence et de Méditerranée, inspirera plus de 35 grands chefs, étoilés, de renom, pâtissiers, venus de tous les horizons, pour animer d'incroyables shows cookings.

Deux soirées gourmandes exceptionnelles vous permettront également d'aller à la rencontre des chefs.

Pour la 2^{ème} année, le Marché des producteurs et des artisans d'art, et ses 35 passionnés du goût et des belles choses s'installera au cœur du village...

Les vendanges étoilées, le BONHEUR à partager tout simplement, à Cassis....

● **AVANT-GOUT DU PROGRAMME !**

. Plus de **30 shows cookings gratuits** seront assurés par nos talentueux chefs et chefs pâtissiers du 23 au 25 septembre, de 11h à 18h. Venez admirer les gestes et le savoir-faire de ces personnalités magnifiques aux parcours remarquables, lors de **démonstrations culinaires** conviviales. Dans les sites grandioses du village, du Jardin, sur le port ou encore à la Presqu'île (acheminement en petit train : 10 €), ils dévoileront leurs techniques et leur passion de la cuisine ...

. Cassis accueillera également durant 3 jours, le **Marché des producteurs et des artisans d'art**. **30 exposants** seront réunis pour présenter leurs spécialités : poutargue, pieds et paquets, truffes, foies gras, safran, épices, huiles d'olives, tapenades, vinaigres aromatisés, fruits secs, fromages, macarons et sablés, miel, pain d'épices et nougats, salaisons lyonnaises, lentilles du Puy, noisettes, fruits de mer, vins de Cassis... Une occasion unique de découvrir le terroir français et de bénéficier de conseils avisés, pour faire ses achats, de 10h à 18h (minuit le vendredi) Place Baragnon et dans le Jardin.

● **NOUVEAUTES 2016 :**

. Prenez un **Cours de cuisine ou de pâtisserie** avec un de nos chefs qui partagera ses tours de main et secrets, les 24 et 25 septembre, Place Baragnon - 15 € sur réservation

. Assistez aux **masters class d'œnologie**, pour devenir un connaisseur des vins de l'AOC Cassis (AOC depuis 1936, une des 1ères de France), samedi 24 septembre, Place Baragnon - 10 € sur réservation

. Spécial Enfants : **Cours de pâtisserie**, le 24 septembre, Place Baragnon - 5 € sur réservation (10 enfants maximum).

. **2 soirées étoilées exceptionnelles** : 2 ambiances, 2 esprits, à la rencontre des producteurs et des chefs, avec shows cookings, animation musicale... :

« **Le Jardin sous les étoiles** », le vendredi 23 septembre, dans l'écrin du Jardin : 22 € (un plat unique + un verre de vin de Cassis), sur réservation

« **Des étoiles et des chefs** », le samedi 24 septembre, sur le toit terrasse de l'Oustau Calendal : 70 € (un savoureux buffet accompagné de vins de Cassis), sur réservation

. Et aussi : **Menus spéciaux « Vendanges étoilées »** autour des vins de Cassis chez les restaurateurs cassidains partenaires



LE BONHEUR, HAUTE DÉFINITION.

Le 18 08 16

• **LES CHEFS DE L'ÉDITION 2016 :**

- Ronan Kernan - COTE COURS / Aix en Provence
- Christian Ernst - LE ROWING CLUB / Marseille
- Fabio Merra - VINO E CUCINA / Nice
- Jean-Francois Berard - HOSTELLERIE BERARD * / La Cadière d'azur
- Mathias Dandine - LE SAINT ESTEVE * / Le Tholonet
- Magali et Steven Trucco – La TOQUE D'OR / Cannes
- Redouane Mansouri - ALBERT 1ER / Antibes
- Freddy Monier (pâtissier) - LA RESERVE / Beaulieu
- Steve Moracchini (pâtissier) - BELLES RIVES* / Juan les Pins
- Jeremy Czaplicki - HOTEL ILE ROUSSE / Bandol
- Jean-François Barberis (pâtissier) - PALAIS DE LA MEDITERRANEE / Nice
- Guillaume Godin (pâtissier) - RESIDENCE DE LA PINEDE *** / Saint Tropez
- Geoffroy Poesson - LA BADIANE* / Sainte Maxime
- Takayuki Kamiya - HANGOUT / Nice
- Emmanuelle Ronan (pâtissier) - HOSTELLERIE BERARD* / La Cadière d'azur
- Jean-Marc Notelet - LE CAÏUS / Paris
- Georgiana San (Marseille)
- Sébastien Broda – LE PARK 45 / Cannes
- Christophe Chiavola - HOTEL DE L'IMAGE / St Remy de Provence
- Gabriel Degenne - CHATEAU DE LA BEGUDE / Opio Valbonne
- Dimitri Droisneau - La VILLA MADIE** / Cassis
- Marc de Passorio - L'ESPRIT DE LA VIOLETTE* / Aix en Provence
- Dominique Frérard - LES TROIS FORTS SOFITEL / Marseille
- Nicolas Vie - MOULIN DE VERNEGUES / Mallemort
- Xavier Burelle – LE MAS DES HERBES BLANCHES / Gordes
- Arnaud Tabarec - SEASENS / Cannes
- Michaël Durieux (pâtissier)- MAJESTIC / Cannes
- Jean-Michel Llorca (pâtissier) - RESTAURANT ALAIN LLORCA * / La Colle sur loup
- David et Noëlle Faure - SENSORIEL / Nice
- Emmanuel Lehrer - MAS DE PIERRE / La Colle sur loup
- Glenn Viel - Oustau de Baumanière** / Les Baux de Provence
- Olivier Renaud – LE ROUTIER SYMPA / Mougins
- Damien Arnaud – ROCHEBELLE / La Ciotat
- Stéphane Mangin (pâtissier) – Bastide St Antoine * / Grasse
- Laurent Jayne - vigneron cuisinier / Cassis
- Antoine Marret, cuisinier...

En savoir +

Votre contact presse :

Christine Francia : 04 42 01 67 84 – 06 72 51 20 15
presse@ot-cassis.com

Réserver

A partir du 20 août
Office de Tourisme de Cassis
Sur : www.ot-cassis.com
Au : 0892 39 01 03 (0,40 € /min)

www.les-vendanges-etoilees.com

Sur : www.les-vendanges-etoilees.com



Les Vendanges Etoilées Cassis

