

SOMMAIRE

- I. COMMUNIQUÉ DE PRESSE
- II. AU CŒUR DU VILLAGE DE CASSIS
- III. LE PROGRAMME
- IV. LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS
- V. LES CHEFS
- VI. LES VINS DE CASSIS
- VII. EN SAVOIR +



I. Communiqué de presse



LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION.



Communiqué de Presse

Le 23 juin 2017

8^{ème} Edition

VENDANGES ÉTOILÉES les 22, 23 et 24 septembre à CASSIS

Pour la 8^{ème} année, Cassis accueille les Vendanges étoilées :
3 jours pour partager le patrimoine gastronomique de la Provence.

Découvrez des **démonstrations culinaires** animées par une quarantaine de chefs reconnus et étoilés, qui vous régaleront les yeux et les papilles dans les plus beaux sites du village.

Rencontrez une trentaine de **producteurs et artisans** sélectionnés pour leurs spécialités.

Partagez une **soirée gourmande exceptionnelle** avec les chefs qui n'ont qu'un seul but : vous régaler.

Sans oublier :

Cours de cuisine (payants) pour petits et grands, Menus spéciaux dans les restaurants...

Les vendanges étoilées, le BONHEUR à partager à Cassis.



✓ AVANT-GOUT DU PROGRAMME !



▪ Plus de 40 **shows cookings gratuits ouverts au public** seront assurés par nos talentueux chefs du 22 au 24 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.

▪ **Marché des producteurs et des artisans** : miel, foies gras, truffes, fromages affinés, épices, olives, safran, saucissons, terrines, pâtes de fruits, poteries...

✓ NOUVEAUTÉS 2017 :

- ✓ Le vendredi sera consacré aux enfants avec des ateliers culinaires gratuits.
- ✓ Une soirée sous les étoiles avec dégustation de mets variés et show cookings
- ✓ Un espace dédié exclusivement à la pâtisserie
- ✓ Une place, face à la mer vue Canaille entièrement réaménagée qui accueillera le marché des producteurs.
- ✓ Une exposition photos « chefs-enfants » par Aline Gérard dans les Salles voûtées.



Vous l'aurez compris, ces Vendanges Etoilées se veulent plus gastronomiques que jamais !

Nous vous invitons à partager cette 8^{ème} édition qui va émoustiller votre palais...

II. Au cœur du village de Cassis

A 20 km de Marseille, le village de **CASSIS** se situe au cœur d'une nature éblouissante. Lové au sein du Parc national des Calanques, entre pinèdes, roches ocre du Cap Canaille ou blanches des Calanques, vignobles en plaine ou étagés en restanque, Cassis s'étire jusqu'à la Méditerranée...

Joyau préservé, le petit port de pêche authentiquement provençal, offre un cadre idyllique pour les découvertes gourmandes...

Le vignoble classé AOC depuis 1936, une des 1ères AOC de France, séduit par son cadre enchanteur et ses vins blancs secs et fruités, en accord parfait avec toutes les cuisines du Sud.

Cassis dévoilera tout particulièrement son terroir, son art de vivre et de la table, du 22 au 24 septembre, en accueillant pour la 8ème année, les Vendanges étoilées...



III. Le programme

Les Vendanges Etoilées sont dédiées à tous les épicuriens et gourmands.

Elles offrent durant 3 jours une occasion unique d'échanges, autour de la gastronomie, des produits du terroir et des vins de Cassis.

*Le programme s'articule autour de **chefs et chefs pâtissiers** renommés, étoilés, que vous pourrez rencontrer et admirer à l'œuvre, lors de **démonstrations culinaires** gratuites et **cours de cuisine** pour petits (3-10 ans) et grands (payants)....*

*Le **marché des producteurs** prendra place, pour la 3^{ème} année, au cœur du village et vous fera découvrir quelques uns des meilleurs produits du terroir français.*

*La **soirée sous les étoiles** le samedi vous permettra de prolonger la magie des rencontres et des dégustations, autour de mets gourmands, accompagnés des précieux vins de Cassis.*

***Nouveau** : Des menus à 4 mains célébreront la rencontre d'un chef Cassidain et d'un chef « Vendanges étoilées » qui cuisineront ensemble, à 4 mains, dans quelques jolies adresses du village.*

*Comme chaque année, les **formules Vendanges étoilées** « **Menus spéciaux- vin de Cassis compris** » vous attendent dans une sélection de restaurants partenaires...*

Les Vendanges Etoilées se déroulent dans le sublime cadre de la baie de Cassis, sur le port, au cœur du village - Place Baragnon et sur la nouvelle esplanade Charles de Gaulle



III. Le programme

Du vendredi 22 au dimanche 24 septembre

➤ **Le Marché des Producteurs et des Artisans d'Art**

De 10h à 19h30 (18h le dimanche): Place Baragnon et Nouveau Esplanade Charles de Gaulle.

Une trentaine de producteurs et artisans seront réunis pour présenter leurs spécialités sucrées ou salées, leurs créations. Quelques produits à découvrir :

Pâtes de fruit, truffes, foies gras, safran, épices, huiles d'olives, olives et tapenades, vinaigres aromatisés, glaces, macarons et sablés, navettes, miels, confitures, nougats, pâtisseries, raviolis, salaisons lyonnaises, caviar, fruits de mer, huiles essentielles de lavande, arts de la table, vins de Cassis...



III. Le programme

Du vendredi 22 au dimanche 24 septembre

- ***Nouveau*** Exposition de photographies « Chefs-enfants »
par Aline Girard, Photographe – Cook and Shoot
- ***Nouveau *** : « Parcours visuel et interactif pour les enfants « Ah-Musée-vous ! »
par Aline Girard, Photographe – Cook and Shoot, prêté par le Musée Escoffier de l'Art culinaire à Villeneuve Loubet

Aux Salles voûtées, de 10h à 19h00
Entrées libres



III. Le programme

Vendredi 22 septembre

➤ DÉMONSTRATIONS DES CHEFS ET CHEFS PÂTISSIERS, à l'heure de l'apéritif

➔ Venez admirer en fin de journée, les gestes et le savoir-faire des chefs, lors de démonstrations culinaires conviviales...

✓ **Nouveau** : **Une place exclusivement dédiée à la PÂTISSERIE** *Place Baragnon*

17h00-18h00 : Jean-François Barberis - Tiara Miramar beach hôtel & spa, Cannes

18h30-19h30 : Thierry Court - Thierry Court Creations, Grenoble

20h00-21h00 : Serge Billet - Meilleur Ouvrier de France pâtisserie, Marseille

✓ **Nouveau** **3 DÉMONSTRATIONS CULINAIRES** *Nouvelle Esplanade Charles de Gaulle*

17h00-18h00 : Dominique Frérard - Les Trois Forts, Marseille / Sylvain Robert - L'Aromat, Marseille

18h30-19h30 : Le Père Bernard, Cassis

20h00-21h00 : Sébastien Broda – Le Park 45*, Cannes/ Olivier Renaud – Le Routier sympa, Mougins

Gratuit



III. Le programme

Vendredi 22 septembre

➤ * Nouveau * Les SOIREES A 4 MAINS

Restaurants de Cassis

Plusieurs chefs cassidains accueilleront dans leur cuisine un chef invité et proposeront un menu découverte spécial « concocté à 4 mains » !

. Xavier Burelle – Le Mas des Herbes Blanches, Joucas et Ringo Schulz, Restaurant La Presqu'île, Cassis – 04 42 01 03 77

. Gabriel Degenne – Château de la Bégude, Opio Valbonne et Jean-Michel Fiori, Restaurant La Nonna d'Oro, 15 Quai Bathélémy, Cassis – 06 99 46 51 84

Sur réservations auprès des restaurants.



III. Le programme

Samedi 23 Septembre

➤ **Le Marché des Producteurs et des Artisans d'Art**

De 10h à 19h30: Place Baragnon et Esplanade Charles de Gaulle.

- ***Nouveau*** Exposition de photographies « Chefs - enfants » par Aline Girard, Photographe – Cook and Shoot et **Parcours visuel et interactif « Ah-Musée-vous ! »** par Aline Girard, Photographe – Cook and Shoot, aux Salles voûtées de 10h à 19h00

➤ **DÉMONSTRATIONS DES CHEFS PÂTISSIERS**

Place Baragnon

Admirez l'Art et les techniques des pâtisseries qui réaliseront leurs recettes sous vos yeux

10h30-11h30: Jean-François Barberis - Tiara Miramar beach hôtel & spa, Cannes

12h-13h : Steve Moracchini - Belles rives*, Juan les Pins

14h30-15h30 : Marc Payeur - Royal Riviera , St Jean Cap Ferrat

16h-17h : Stéphane Mangin – La Bastide St Antoine*, Grasse

17h30-18h30 : Freddy Monier – La Réserve*, Beaulieu (démonstration suivie d'une séance de dédicace) et Florian Grad, La Villa Madie**

19h-20h : Bruno Laffargue – Mic Mac Macaron, Cagnes sur mer

20h15-21h : Pascal Picasse – Le Park 45*, Cannes

Gratuit



III. Le programme

Samedi 23 Septembre

➤ DÉMONSTRATIONS CULINAIRES PAR LES CHEFS

Esplanade Charles de Gaulle

Les chefs expriment leurs talents en direct...

10h30-11h30 : Ronan Kernan- Côté Cour; Aix-en-Provence / Christophe Chiavola – Le Carré du Palais, Avignon

12h-13h : Gabriel Degenne et Linda Pace - Château de la Bégude, Opio Valbonne

14h30-15h30 : Fabricio Delgaudio - L'Empreinte, Le Lavandou / Arnaud Tabarec – Le Sea Sens, Cannes

16h-17h : Dimitri Droisneau - La Villa Madie **, Cassis / Philippe Joannes – MOF, Fairmont Monte Carlo

17h30-18h30 : Redouane Mansouri – Blue Pearl, Antibes/ Coline Faulquier - La Pergola, Marseille

19h-20h : Olivier Renaud - Le Routier sympa, Mougins / Franck Puccetti - Chef Riviera Traiteur, Grasse

20h15-21h : David & Noëlle Faure – Sensoriel, Nice

Gratuit



III. Le programme

Samedi 23 Septembre

➤ DÉMONSTRATIONS DES CHEFS

port – Place Mirabeau

Admirez le savoir faire des chefs, face au port...

10h30-11h30 : *Jérémy Czapliki - Hôtel Ile Rousse, Bandol / Xavier Burelle - Le Mas des Herbes Blanches, Joucas*

12h00-13h00 : *Jean-François Bérard – Hostellerie Bérard et Spa*, La Cadière d'Azur / Edward Cristaudo – Restaurant Edward Cristaudo, Ardèche*

14h30-15h30 : *Sébastien Broda – Le Park 45*, Cannes / Gabriel Degenne - Château de la Bégude, Opio Valbonne*

16h00-17h00 : *Jean Marchal – Angelina, Cassis / Laurent Jayne - vigneron cuisinier, Cassis*

17h30-18h30 : *Jérôme Benoit – Chez Mémé, Marseille / Ringo Schulz – La Presqu'île, Cassis*

Gratuit



III. Le programme

Samedi 23 Septembre

➤ **LES COURS DE PÂTISSERIE...** Place Baragnon

➤ **Cours de pâtisserie pour les adultes**

Apprenez les gestes et techniques des pâtissiers...



10h-11h15 : *Thierry Court Thierry - Court Créations, Grenoble*

11h30-12h45 - *Bruno Laffargue – Mic Mac Macaron, Cagnes sur mer*

15h-16h15 : *Franck Puccetti - Chef Riviera traiteur, Grasse*

16h30-17h45 : *Laurence Dupertuy - Notes de cuisine, La Colle sur Loup*

12 € par cours – 10 personnes maximum – Durée 1h15

Informations et réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com

➤ **Cours de pâtisserie pour les enfants**

Les petits cuisinent comme des grands...



10h-11h15 : *Laurence Dupertuy - Notes de cuisine, La Colle sur Loup (3-6 ans)*

11h30-12h45 : *Stéphane Mangin – La Bastide St Antoine*, Grasse (7-12 ans)*

15h-16h15 : *Steve Moracchini – Belles rives*, Juan les Pins (7-12 ans)*

16h30-17h45 : *Linda Pace - Château de la Bégude, Opio Valbonne(3-6 ans)*

8 € par cours - 10 enfants maximum par cours - Durée 1h15. La présence d'un parent est obligatoire

Informations et réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com



III. Le programme

Samedi 23 Septembre

➤ **LES COURS DE CUISINE...** Esplanade Charles de Gaulle

➤ **Cours de cuisine pour les adultes**

Apprenez les gestes et techniques des chefs

11h30-12h45 : Fabricio Delgaudio - L'Empreinte, Le Lavandou

15h-16h15 : Christophe Chiavola – Le Carré du Palais, Avignon

16h30-17h45 : *Edward Cristaudo – Restaurant Edward Cristaudo, Ardèche*

12 € par cours – 10 personnes maximum – Durée 1h15

Informations et réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com

➤ **Cours de cuisine pour les enfants**

Les petits cuisinent comme des grands...

10h-11h15 : Arnaud Tabarec – Le Sea Sens, Cannes (3-6 ans)

11h30-12h45 : Coline Faulquier - La Pergola, Marseille (7-12 ans)

15h-16h15 : Jean-François Bérard – Hostellerie Bérard et Spa*, La Cadière d'Azur (7-12 ans)

16h30-17h45 : Olivier Renaud – Le Routier sympa, Mougins (3-6 ans)

8 € par cours - 10 enfants maximum par cours – Durée 1h15. La présence d'un parent est obligatoire

Informations et réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com



III. Le programme

Samedi 23 septembre

Incontournable ! La SOIRÉE SOUS LES ETOILES, un moment magique à partager...

Dans le cadre unique du toit terrasse de l'Oustau Calendal, entre ciel et mer, entre port et Canaille, savourez un cocktail dînatoire accompagnés de vins de Cassis.

Vivez une communion avec les chefs. Convivialité et partage assurés autour des délicieux buffets animés par les démonstrations sucrées et salées de nos chefs...

Au menu :

Antipastis de légumes confits au pistou, Burrata et Focaccia aux olives

Amuses-bouches

Bouillabaisse revisitée, croustinis et son émulsion de rouille

Dessert

Mignardises

Café et vins de Cassis (* à consommer avec modération).

49 €

A partir de 19h30, sur le toit terrasse de l'Oustau Calendal - Réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com



III. Le programme

Dimanche 24 septembre

➤ **Le Marché des Producteurs et des Artisans d'Art**

De 10h à 18h: Place Baragnon et Esplanade Charles de Gaulle.

- ***Nouveau*** Exposition de photographies « Chefs-enfants » par Aline Girard, Photographe – Cook and Shoot et **Parcours visuel et interactif « Ah-Musée-vous ! »** par Aline Girard, Photographe – Cook and Shoot, aux Salles voûtées de 10h à 19h00

➤ **DÉMONSTRATIONS DES CHEFS PÂTISSIERS**

Le plaisir d'admirer nos talentueux pâtisseries à l'œuvre...

10h30-11h30 : Stéphane Mangin – La Bastide St Antoine*, Grasse

12h-13h : Nicolas Vie et Julien Pambour – Moulin de Vernegues, Mallemort

14h30-15h30 : Philippe Segond – Maison Philippe Segond MOF, Aix en Provence

16h-17h : Jérôme Cellier – Les Glaciers marseillais, Marseille/ Laurent Navarro – L'Atelier de Pauline, Aubagne

Gratuit

Place Baragnon



III. Le programme

Dimanche 24 septembre

➤ DÉMONSTRATIONS DES CHEFS

port – Place Mirabeau

Gratuit

Tout le talent des chefs...

10h30-11h30 : Redouane Mansouri – Blue Pearl, Antibes/ Ronan Kernén- Côté Cour, Aix-en-Provence

12h-13h : David & Noëlle Faure – Sensoriel, Nice

14h30-15h30 : Mickaël Feval – Restaurant Mickaël Feval, Aix en Provence et Yannick Stein – L'Escapade marseillaise, Marseille

16h-17h : Edward Cristaudo – Edward Cristaudo, Ardèche / Christophe Chiavola – Le Carré du Palais, Avignon

➤ DÉMONSTRATIONS DES CHEFS

Nouvelle Esplanade Charles de Gaulle

10h30-11h30 : Magalie et Steven Trucco – La Toque d'or, Cannes

12h-13h : Laurent Jayne, vigneron cuisinier, Cassis / Jean-François Bérard – Hostellerie Bérard et Spa*, La Cadière d'Azur

14h30-15h30 : Arnaud Tabarec – Le Sea Sens, Cannes / Xavier Burelle - Le Mas des Herbes Blanches, Joucas

16h-17h : Mathias Peres, Salon de Provence – La table du Roy / Julien Diaz – Restaurant Saisons, Marseille

Gratuit



III. Le programme

Dimanche 24 Septembre

- **LES COURS DE PÂTISSERIE...** Place Baragnon
- **Cours de pâtisserie pour les adultes**

Apprenez les gestes et techniques des chefs...



10h-11h15 : Steve Moracchini – Belles rives*, Juan les Pins

11h30-12h45 : Marc Payeur – Royal riviera, St Jean Cap Ferrat

15h-16h15 : Pascal Picasse – Park 45*, Cannes

12 € par cours – 10 personnes maximum – Durée 1h15

Informations et réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com

- **Cours de pâtisserie pour les enfants**

Les petits cuisinent comme des grands...



10h-11h15 : Jean-François Barberis - Tiara Miramar beach Hôtel et Spa, Cannes
(3-6 ans)

11h30-12h45 : Freddy Monier – La Réserve*, Beaulieu (7-12 ans). Démonstration suivie d'une dédicace de son livre

15h-16h15 : Franck Puccetti – Chef Riviera traiteur, Grasse (7-12 ans)

8 € par cours - 10 enfants maximum par cours – Durée 1h15. La présence d'un parent est obligatoire

Informations et réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com



III. Le programme

Dimanche 24 Septembre

➤ **LES COURS DE CUISINE...** Esplanade Charles de Gaulle

Apprenez les gestes et techniques des chefs

11h30-12h45 : Olivier Renaud – Le Routier sympa, Mougins

15h-16h15 : Laurent Jayne – Domaine Saint Louis, Cassis

12 € par cours – 10 personnes maximum – Durée 1h15

Informations et réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com



➤ **Cours de cuisine pour les enfants**

Les petits cuisinent comme des grands...



10h-11h15 : Sébastien Broda – Le Park 45*, Cannes (3-6 ans)

11h30-12h45 : Yannick Stein – L'escapade marseillaise, Marseille (7-12 ans)

15h-16h15 : Redouane Mansouri – Blue Pearl, Antibes (7-12 ans)

8 € par cours - 10 enfants maximum par cours – Durée 1h15. La présence d'un parent est obligatoire

Informations et réservations à l'Office de Tourisme ou sur www.les-vendanges-etoilees.com



IV. Les exposants du marché des producteurs et des artisans

Enseigne	Produits	Site Web
Saveurs de Provence	Macarons sans gluten, tuiles, amaretti	
La Grange Art et Montagne	Saucisson de porc noir, cassoulet, magret	www.grange-art-montagne.com
L'Oliveraie	Olives, tapenades	www.domaineloliveraie.fr
Les Délices de Dame Béa	Miel	www.lesdelicesdedamebea.com
La Maison Paris	Foie gras	www.foiegrasmaisonparis.com
Mic Mac Pâtisserie	Macarons	www.micmacmacaron.com
Les Pâtes de fruits d'Isa <i>*nouveau*</i>	Pâtes de fruits	
6 ^{ème} Sens	Conserves traditionnelles	www.sixmsens.com
Bruno <i>*nouveau*</i>	Nougats déclinés selon 20 parfums	
Maison Philippe Segond <i>*nouveau*</i>	Pâtisseries fines	https://www.phsegond.fr/



3 jours pour rencontrer les producteurs et artisans, découvrir le terroir français et bénéficier de conseils avisés pour faire ses achats.

30 exposants sélectionnés, réunis au cœur du village

*Retrouvez aussi les bars à vins durant les 3 jours :
La Maison des vins et le Divino*

Place Baragnon et Esplanade Charles de Gaulle

IV. Les exposants du marché des producteurs et des artisans

Enseigne	Produits	Site Web
Comptoir des Salaisons	Charcuterie	www.provencecharcuterie.fr
Pressoirs de Provence <i>*nouveau*</i>		www.pressoirs-de-provence.com
Le Jean 1943	Salaison lyonnaise : 30 variétés de saucissons et terrines	
L'Art des saveurs	Tomatine, bagnettes d'Antibes, anchoïades, caviar d'aubergines	www.lartdessaveurs.fr
Hugou Dumas	Truffes, champignons secs, sandwichs foie gras	www.hugoudumas.fr
Le Goût <i>*nouveau*</i>	Vinaigres aromatisées, moutarde, fleur de sel	www.vinaigrelegout.fr
L'Atelier du Bois d'Olivier	Saladiers, coupes, couverts, ustensiles de cuisine	www.boisdolivier.eu
Nourriture et santé <i>*nouveau*</i>	Pur jus de grenade et grenadiers, corail d'oursin, caviar	
Emkipop <i>*nouveau*</i>	Bâtonnets glacés	www.Emkipop.fr



30 exposants sélectionnés, réunis au cœur du village

*Retrouvez aussi les bars à vins durant les 3 jours :
La Maison des vins et le Divino*

Place Baragnon et Esplanade Charles de Gaulle

IV. Les exposants du marché des producteurs et des artisans

Enseigne	Produits	Site Web
Safran d'Antan	Safran	https://www.safrandantan.com/
PJM <i>*nouveau*</i>	Huiles essentielles bio de lavande fine et lavandin grosso de Haute Provence	
L'Atelier de la sardine	Céramique en terre vernissée	www.poterielasardine.free.fr
Les 3 Epiciers <i>*nouveau*</i>	Sirups, produits truffés	http://les3epiciers.com/fr/
Les biscuits de Fanny <i>*nouveau*</i>	Biscuiterie artisanale bio avec gammes sans gluten	
Caviar Ultraïa	Caviars	www.caviar-ultraia.com

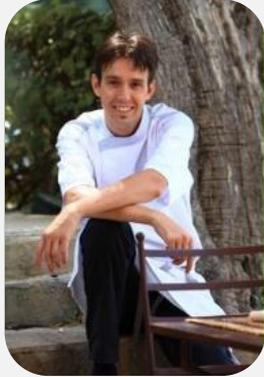


*3 jours pour rencontrer les producteurs et artisans, découvrir le terroir français et bénéficier de conseils avisés pour faire ses achats.
30 exposants sélectionnés, réunis au cœur du village*

Retrouvez aussi les bars à vins durant les 3 jours : La Maison des vins et le Divino

Place Baragnon et Esplanade Charles de Gaulle

V. Les chefs présents cette année



Damien ARNAUD
Roche-Belle – la Ciotat

Une cuisine méditerranéenne à base de produits de saison dans son établissement, à deux pas de la mer, sous des oliviers centenaires. Ses créations et son talent étant récompensés par 1 fourchette au guide Michelin et 2 toques au Gault et Millau !

Crédit Photo Camille Moirenc



Jean-François BERARD
Hostellerie Bérard et Spa* – La Cadière d'Azur

Un chef passionné et passionnant, amoureux de ses produits qu'il cultive en partie lui-même au sein d'un potager riche de variétés et époustouflant !
C'est un art de vivre, qui anime la table de Jean-François Bérard !

Crédit Photo D.R



V. Les chefs présents cette année



Sébastien BRODA
Le Park 45* – Cannes

En 2010, il obtient la première étoile Michelin pour le restaurant du grand Hôtel, le Park 45, après seulement 1 an aux commandes des pianos. Sébastien Broda propose une cuisine plutôt épurée allant à l'essentiel et aux saveurs bien marquées. Toujours dans la créativité Sébastien Broda apporte une vraie cuisine de personnalité.



Xavier BURELLE
Le Mas des Herbes Blanches – Joucas

Le Chef Xavier Burelle aime marier les différentes cuisines du Sud, pleine de saveurs, telles que la cuisine provençale et la cuisine italienne. Il aime avant tout partager son amour d'une cuisine sans cesse renouvelée. Il vient de recevoir une Assiette au Michelin.

Crédit Photo Marie-France Nelaton



V. Les chefs présents cette année



Christophe CHIAVOLA
Le Carré du Palais - Avignon

Chef Euros toques et Maître restaurateur, espoir montant, électron libre, l'imagination fertile, la générosité en bandoulière, Christophe Chiavola écrit seul les dialogues d'une cuisine dite « locavore » de saison, aussi fraîche et saine que raffinée et gourmande. Libéré de toute ambition étoilée, il œuvre avec dextérité au cœur de la simplicité !



Jérémy CZAPLICKI
Hôtel Ile Rousse - Bandol

« J'aime mettre ma sensibilité en cuisine. Aujourd'hui, si j'intègre une thalassothérapie haut de gamme, c'est pour créer la différence sur ce secteur ». Après une ascension parisienne remarquable, ce passionné a décidé de rejoindre la Provence pour diriger une brigade de 30 personnes au sein d'un Relais & Châteaux. Là, il a su tisser son réseau de producteurs : « ceux qui font les meilleurs produits d'ici ».



V. Les chefs présents cette année

Edward CRISTAUDO
Edward Cristaudo – Ardèche



Edward Cristaudo, chef parisien étoilé au guide Michelin, crée son propre établissement dans sa région d'adoption. Il est porteur d'un projet d'envergure à son image. L'ancien collaborateur de Frédéric Anton, également passé par la maison Prunier, est passionné par le végétal. Sa cuisine en est fortement imprégnée et l'Ardèche et ses produits régionaux sont désormais sa source d'inspiration. L'idée d'Edward est de mettre en action tous les sens de ses clients. Le goût, l'odorat bien sûr, avec des mélanges de saveurs subtils et nouveaux. Mais aussi la vue et l'ouïe avec une décoration du lieu, à l'image de sa cuisine, inspirée par la nature et hors des standards. Expériences sensorielles,,,



Gabriel DEGENNE
Château de la Bégude – Opio Valbonne

"Je crée mes recettes comme un bouquet de fleur: j'associe les couleurs, les arômes, les volumes et les textures afin que la découverte se fasse en plusieurs temps. J'essaie ensuite de concevoir une décoration qui peut, selon mon imagination, privilégier l'équilibre ou au contraire la rupture visuelle »

Crédit Photo Aline Gérard Cook and Shoot



V. Les chefs présents cette année



Dominique FRERARD
Les Trois Forts – Marseille

Chef de cuisine exécutif du restaurant Les Trois Forts – Sofitel Marseille. Originaire du Nord est de la France, tombé amoureux du sud depuis 30 ans, Dominique Frérard, Maître Cuisinier de France, est sans cesse en mouvement pour créer et innover : il parcourt le monde, se nourrit d'échanges et enseigne son savoir aux quatre coins du globe où il exporte les saveurs provençales de ses compositions.

L'univers gastronomique italo-méditerranéen de Dominique Frérard se résume en deux mots : passion et émotion.

Crédit Photo Sofitel



Ronan KERNEN
Côté Cour – Aix en Provence

Ses grands-parents, passionnés de cuisine, étaient maîtres d'hôtel dans la marine marchande et son oncle tenait une boucherie chevaline. À 8 ans, Ronan Kernen savait déjà qu'il serait Chef. En plus de sa passion pour la cuisine, il pratique le sport à haute dose, ce qui lui permet d'être en pleine possession de ses moyens pour créer et réaliser ses plats.

Ce breton d'origine possède un parcours professionnel impressionnant : depuis 15 ans, il a travaillé dans de nombreux établissements de renom aussi bien en France qu'à l'étranger. Il a été élu révélation de l'année en 2007 par le magazine "Vins et gastronomie". En 2011, il avait participé à Top Chef.



V. Les chefs présents cette année



Stéphane MANGIN
La Bastide Saint Antoine* – Grasse

Le Chef Stéphane MANGIN, originaire des Vosges, s'est dirigé très tôt vers la Pâtisserie. Il débute son apprentissage à 15 ans auprès de M. Valentin à Remiremont puis il passe son brevet de maîtrise auprès de M. Schmitt à Gérardmer. Première expérience parisienne à la Pâtisserie Triomphe, il rejoint par la suite les Frères Raimbault à l'Oasis en tant que second pâtissier pendant 4 ans.

Après un départ pour Venise en tant que chef exécutif pour la pâtisserie Zanin (membre relais dessert) durant 3 ans, il a fait son retour sur Paris pour la pâtisserie Duchêne (MOF pâtissier, membre relais dessert) en tant que responsable chocolatier pour une période de 3 ans avant de prendre le poste de chef pâtissier en septembre 2012 auprès de Monsieur Chibois Restaurant La bastide Saint Antoine, membre de relais châteaux..

Crédit Photo Patrick Gauthey



Redouane MANSOURI
Blue Pearl – Villeneuve Loubet

Le Chef disciple Escoffier a fait ses 1ers pas dans la restauration à l'âge de 14 ans. Après l'obtention de son CAP et BEP cuisine il continue sa formation à l'Hôtel**** Sofitel Luxe de Porticcio. Après différentes expériences il rejoint en 2001 la famille Halby au sein de l'Abert 1^{er} à Antibes. Aujourd'hui au Blue Pearl, le chef rend hommage aux produits frais du Soleil, de la mer et de la terre en offrant une cuisine métissée à tous les amoureux de la gastronomie.

Crédit Photo Aline Gerard



V. Les chefs présents cette année



Dimitri DROISNEAU
Villa Madie** – Cassis

Doublement étoilé, Dimitri Droisneau propose à ses clients toutes les saveurs de la Provence, dans un site exceptionnel, la Villa Madie**, petit écrin naturel entre Cap canaille et Parc national des Calanques.

Son talent lui permet ainsi de tirer le meilleur parti des produits locaux. Les 3 traits fondamentaux de sa cuisine ne l'ont jamais quitté: rigueur, produit, et humilité.



Steve MORACCHINI
Chef Pâtissier – Hôtel Belles Rives* – Juan Les Pins

Diplômé du Lycée professionnel Escoffier de Cagnes sur Mer à 19 ans, il rejoint le monde du travail à commencer par une boutique de pâtisserie fine à Antibes. Puis il a rejoint l'Hôtel 3,14, propriété à Cannes du groupe Partouche où il restera deux ans en tant que responsable de pâtisserie. Depuis 2012, il est le Chef Pâtissier du Restaurant La Passagère, le restaurant gastro de l'hôtel Belles Rives étoilé Michelin 2016.

Crédit Photo Jean-Michel Sordello



V. Les chefs présents cette année



Laurent NAVARRO
L'Atelier de Pauline – Aubagne

Passionné depuis son plus jeune âge, il commence la pâtisserie à l'âge de 15 ans. fait partie de l'association gourmédierranée et du fameux club des sud'crés de Marseille, ainsi que des chefs disciples d'escoffier internationaux.

Sa pâtisserie est présentée comme un bijou dans une vitrine.
Son but: créer des sensations et des émotions à chaque instant.



Arnaud TABAREC
Le Sea Sens – Cannes

Jeune chef créatif, l'un des plus talentueux de sa génération qui a fait ses gammes dans les plus belles et prestigieuses maisons de France, Relais Châteaux et restaurants étoilés. Cet amoureux des voyages a appris à magnifier les produits et à épurer son geste durant un long séjour en Asie. Le chef propose « une cuisine du marché » gastronomique. Plus qu'un concept, c'est une éthique qu'il développe en choisissant les meilleurs produits locaux, la majorité passant directement du lieu de culture à l'assiette. Parallèlement, il s'inspire de ses voyages pour revisiter les recettes traditionnelles avec des ingrédients exotiques comme les épices. Il a participé en tant que chef animateur à l'émission « Hell's Kitchen ».

Crédit Photo

V. Les chefs présents cette année



Nicolas VIE
Moulin de Vernègues – Mallemort

Diplômé de l'école hôtelière de Saint-Cloud avec mention, Nicolas Vie, disciple d'Escoffier depuis 2010, gravit les échelons de sa profession en travaillant aux côtés de chefs étoilés, au sein d'établissements renommés. Depuis 2013, le chef Nicolas VIE dirige les cuisines du Moulin de Vernègues. En tant que chef exécutif, il a la charge du restaurant gastronomique ainsi que l'offre séminaires et mariages.

Crédit Photo Aline Gérard



Coline FAULQUIER
La Pergola- Marseille

Coline est pétillante, gourmande, généreuse et pleine de talents! Sa passion, son métier, est la cuisine. Il paraît même qu'elle rêve de cuisine. Elle aime le partage et les rencontres. Méditerranéenne d'adoption et influencée par les plus grandes tables parisiennes, Coline présente une cuisine légère et ensoleillée. Elle aime avant tout satisfaire ses hôtes !
Jeune talent 2017 Gault&Millau

V. Les chefs présents cette année



Philippe SEGOND – Aix en Provence
Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur
Président du jury national du concours « des Meilleurs Ouvriers de France pâtissier-confiseur »
Président du jury du Mondial des arts sucrés

Figure incontournable du paysage gastronomique provençal, Philippe Segond exerce son art avec passion et exigence depuis plus de 40 ans. Reconnu pour ses pâtisseries fines mais aussi pour ses calissons et chocolats artisanaux, il est à la tête de 3 boutiques-salons de thé en Pays d'Aix : Aix-en-Provence Cours Mirabeau, Venelles et Le Tholonet.



Fabricio DELGAUDIO
L'empreinte- Le Lavandou

Connu comme «le plus provençal des brésiliens», chef reconnu des Guides gastronomiques, il compte bien marquer de son empreinte originale et unique la gastronomie varoise.
Conjuguant avec subtilité terroir provençal et petit grain de folie brésilienne, Fabricio Delgaudio aime surprendre et étonner ses hôtes.
Curieux, passionné, généreux, mais aussi rigoureux et exigeant, il propose à L'Empreinte une cuisine personnelle où règnent produits de qualité, savoir-faire, respect des bases de la gastronomie française et saveurs ramenées de son Brésil natal.

V. Les chefs présents cette année

Sylvain ROBERT
L'Aromat - Marseille



Son pari est d'amener grâce à son expérience gastronomique, une cuisine méditerranéenne aux saveurs vraies et fondantes, en s'appuyant sur les fondamentaux de la cuisine provençale en les retravaillant au goût du jour, sans pour autant alourdir l'addition. Pari gagné !

La qualité, l'inventivité et la passion sont au rendez-vous dans les assiettes de L'Aromat, de gros efforts fournis qui finissent par payer, marqués notamment par la création de son hamburger de bouillabaisse. Ce plat qui représente au mieux le travail de fond auquel il aspire est devenu l'emblème de cet établissement grâce à une large médiatisation

C'est ensuite son obsession de la maîtrise de la cuisson et le dosage de l'assaisonnement qui vont révéler ses créations culinaires !

Comme le dit Sylvain ROBERT : « La cuisine c'est simple, c'est ceux qui la font qui la complique ».



Jean-François BARBERIS
Tiara Miramar Beach Hotel & SPA- Cannes

Chef Pâtissier épicurien avec une philosophie et passion culinaire alliant simplicité, goût de l'effet et souci du détail, il considère la pâtisserie comme un art et façonne de véritables créations, mêlant distinction, élégance et subtilité.

Ses desserts vous entraînent dans un tourbillon de saveurs tout en sublimant l'esthétisme du dessert.



V. Les chefs présents cette année



Mickaël FEVAL,
Restaurant Mickaël Feval* - Aix-en-Provence

Formé par quelques grands noms de la cuisine (B. Loiseau, A. Westermann, E. Briffard et B. Oger), Mickaël prend son envol à Paris, où il décroche une étoile au guide Michelin au Restaurant Antoine spécialisé dans le poisson.

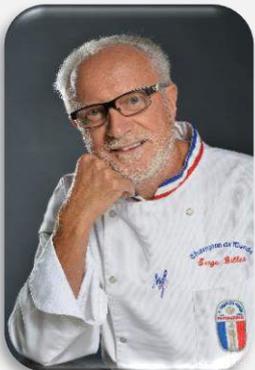
De retour en Provence en 2013, il savoure le plaisir d'être enfin chez lui pour vous accueillir dans son restaurant primé d'une Etoile au Guide Michelin 2017.



Philippe JOANNES
Fairmont Monte-Carlo - Monte-Carlo

Champenois d'origine, de parents aubergistes, Philippe Joannès a été bercé par une cuisine familiale. Via le Pavillon Elisée, il entre chez Lenôtre et insuffle une cuisine généreuse, innovante, avec déjà un goût prononcé pour les épices. Aujourd'hui le Sud lui apporte tout ce dont il a toujours rêvé : « une culture régionale forte, le goût de l'authentique, une profusion de produits sains. « Ici on ne cuisine que le marché de saison. « Ma priorité est de travailler avec des produits locaux et d'interpréter les traditions. Les clients apprécient le côté convivial et très sud de nos recettes. Etre authentique avant tout » ».

V. Les chefs présents cette année



Serge BILLET
MOF pâtisserie- Marseille

Serge Billet souffre d'un « bien » incurable : la fièvre de la pâtisserie. Le remède ?... (La compétition) « Pour moi, la compétition reste le meilleur moyen de progresser. On y apprend à devenir perfectionniste, à se remettre tout le temps en question afin de parfaire une maîtrise nouvelle de son art ».

Il remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France et de Champion du Monde de la pâtisserie en 1989. Il donne de nombreuses démonstrations afin de faire connaître la pâtisserie française et transmettre son savoir-faire à travers le monde, et cette fois, c'est à Cassis qu'il nous fera l'honneur de présenter ses délicieuses créations.



Linda PACE
Château de la Bégude- Opio Valbonne

Cette chef pâtissière autodidacte conjugue merveilleusement valeurs de cœur et talent gourmand. Sa générosité se retrouve dans ses créations originales ou revisitées, savant mélange d'inventivité et de technicité !

Toujours en action et sans relâche, Linda, cherche et expérimente de nouvelles associations de goûts et de textures, pour des recettes toute en douceur et originalité.

Actuellement chef pâtissière au Château de la Bégude à Opio Valbonne, Linda a auparavant affûté son art au Romano (Cassis) et à l'Hôtel Golf de Valescure.

V. Les chefs présents cette année



Pascal PICASSE
Park 45* - Cannes

Pascal Picasse est un artisan de la gourmandise passionné par son métier. A 40 ans, il n'hésite jamais à se remettre en question et se donner de nouveaux challenges. Sa recherche de saveurs et d'esthétisme le pousse à innover tout au long de l'année, au grès de la saisonnalité des produits bio et locaux qu'il privilégie dans ses créations;

Extrêmement malléable, il permet « de laisser libre court à la créativité de tout pâtissier », Disciple Escoffier, Pascal Picasse participe également à de très nombreuses actions caritatives et éducatives. Initiations au goût dans les écoles ou actions associatives menées au profit des enfants malades (Les Voiles de l'Espoir), il est un chef au grand cœur mettant son savoir-faire au service des plus petits.



Mathias PERES
La Table du Roy - Salon de Provence

Après avoir affûté son art à la Cabro d'Or* et à l'Oustau de Baumanière** (Baux de Provence), Mathias Pères a, depuis 2013, posé ses pianos dans son restaurant « La Table du Roy » à Salon-de-Provence. Perfectionniste et talentueux, ce jeune chef, bouillonnant d'idées, propose une cuisine sincère, et généreuse, concoctée à partir des produits de sa région.

Locavore de la première heure, Mathias Pères aime s'entourer de producteurs locaux car la qualité et le respect du produit sont ses exigences premières afin de pouvoir proposer à ses convives, plaisir et authenticité dans leur assiette !

Mathias Pères est Maître Restaurateur, membre du collège culinaire de France et distingué par le Gault & Millau comme Jeune Talent 2015 et parmi les 100 jeunes Chefs en France de Demain.



V. Les chefs présents cette année



Ringo SCHULZ
La Presqu'île - Cassis

A tout juste 30 ans, Ringo Schulz a déjà un beau parcours derrière lui. Arrivé en France à l'âge de 16 ans, le jeune chef berlinois fait ses classes dans les cuisines des plus beaux palaces de la Côte d'Azur. Ses voyages culinaires l'amèneront aussi du côté des Etats Unis et de l'Italie avant de se voir confier en 2012, les cuisines du Relais & Châteaux « La Réserve » à Albi.

Aujourd'hui, à La Presqu'île de Cassis, Ringo Schulz prend plaisir à rechercher des produits du terroir, pour mettre à l'honneur les saveurs de Provence et de Méditerranée. Son attachement à une cuisine légère, parfumée, créative et subtile, correspond tout à fait à ce que ce lieu aime offrir à sa clientèle. Une audace récompensée dès sa première année par un retour au Guide Michelin (1 fourchette)



Le Père Bernard LUCCHESI
Paroisse de Cassis

Le père Bernard LUCCHESI est curé de Cassis depuis 2011, il est né à Marseille en 1965. Par son père qui était boucher charcutier et sa mère au foyer, il a grandi au milieu des senteurs et goûts provençaux et italiens, grâce à ses parents et grands-parents. Après un bac scientifique à Marseille et une licence en philosophie à Aix, il rentre au séminaire en répondant à l'appel de Dieu pour devenir prêtre. Après une maîtrise en théologie à Lyon et un doctorat en théologie "summa cum laude" à Rome, il enseigne la théologie à la Faculté Catholique de Lyon et publie 3 livres et des articles, tout en donnant des conférences et vivant son ministère en paroisse. Il puise dans l'art culinaire avec ses notes subtiles et ses touches délicates, une philosophie de vie qui le renouvelle, grâce à Dieu...

V. Les chefs présents cette année

Sensôriel by Noëlle et David FAURE – Nice



Chef pâtissier à 19 ans puis Chef de cuisine à 23 ans, la vie le guide sur la Côte d'Azur. Sa cuisine est comme son caractère, tantôt douce, tantôt violente, réfléchi ou instinctive, dans la tradition ou l'évolution. 2010, est l'année de sa première étoile au guide Michelin. 2011, l'année de ses premiers pas à l'international. 2013 commence par la route des Etoiles à Madère, le Festival de la Gastronomie à Casablanca... et se poursuit avec le lancement de son menu « Alternative Food », qui le consacre comme le Chef français le plus innovant de l'année. En 2014, David Faure rend hommage à Nice sa ville de cœur, en créant son menu de cuisine traditionnelle « Autour du Comté de Nice » qui remporte un vif succès...

Crédit Photo Patrick Gauthey

Freddy MONIER
Chef pâtissier la Réserve* – Beaulieu



Son métier ?

Une vocation dès son plus jeune âge !

Expérimenter, créer, imaginer, rêver, Freddy Monier est un artiste, brillant et généreux, adorant son art gourmand qu'il aime tant à partager !

Séance de dédicace prévue après sa démonstration.

Crédit Photo Jean-Michel Sordelo

V. Les chefs présents cette année



Franck PUCCETTI
Chef Riviera traiteur – Grasse

Franck Puccetti fut élève de l'école hôtelière de NICE de 1988 à 1994. Il a fait ses classes chez quelques chefs reconnus : Marc VEYRAT - Edouard LOUBET et a collaboré avec Jacques MAXIMIN pour des manifestations parisiennes, dont il a tiré expérience et passion de la cuisine. Ensuite, il a exercé pendant 8 ans comme chef privé pour des familles anglaises-russes et américaines, lui permettant de voyager à l'étranger. C'est tout naturellement qu'il s'est installé à son compte il y a 9 ans dans l'activité de traiteur - organisateur de réceptions sous l'enseigne CHEF RIVIERA TRAITEUR basée à GRASSE. Aujourd'hui : mariages, cocktails, lancement de produits et diners gastro sont son quotidien (de 10 personnes sur une petite réception privée à 1000 personnes en cocktail)



Laurence DUPERTHUY
Atelier Notes de Cuisine – La Colle sur Loup

Niçoise, imprégnée depuis l'enfance de l'amour de la cuisine et diplômée du Lycée Hôtelier de Nice, elle transmet entre autres choses les recettes traditionnelles de sa région. En créant un blog culinaire, puis un atelier de cours de cuisine, elle a souhaité partager sa passion de la cuisine, permettre de vivre d'agréables moments culinaires et donner envie de cuisiner à ceux qui n'osent pas. Au travers de ses cours de cuisine, elle s'efforce également de faire découvrir et valoriser les produits des agriculteurs locaux qui sont l'essence des recettes traditionnelles régionales. Cours et démonstrations culinaires « Notes de Cuisine » et Blog culinaire « Variations Gourmandes »

V. Les chefs présents cette année



Olivier RENAUD
Le Routier sympa - Mougins

Olivier RENAUD a eu la chance de rencontrer des chefs qui marqueront son apprentissage. Il a été formé à l'école d'Henri Ricottier, Robert Matray, Christina Willer,... qui lui ont transmis l'amour de la cuisine. Le chef a ensuite multiplié les postes de chefs à Cannes, Nice, Mougins, Alger....

Passionné de cuisine, Olivier Renaud aime partager sa passion. Il appartient à la génération qui a été formée dans la tradition et la première à qui tout est permis.

Une cuisine authentique, de tradition bistrotière moderne.



Jean MARCHAL
Angelina – Cassis

Cuisine ouverte pour admirer le talent de Jean Marchal qui propose ici une cuisine méditerranéenne d'exception. Tout est là, qualité du produit, justesse des cuissons, harmonie des saveurs. C'est le marché qui donne le « la » pour découvrir au gré des saisons : épaule d'agneau confite, jarret de veau braisé, œuf dit parfait à la poutargue... De beaux classiques revisités à déguster dans la jolie cour intérieure en toute intimité.

Une cuisine inspirée...

V. Les chefs présents cette année

Magalie et Steven TRUCCO
La Toque d'or – Cannes



Situé à Cannes, près du marché Forville, le restaurant La Toque d'Or vous propose de découvrir une cuisine française fine et raffinée, dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Ce restaurant gastronomique est tenu par deux jeunes chefs, Magalie et Steven, forts d'une passion commune et de nombreuses expériences dans des établissements de grande renommée française et internationale, tels que celui d'Alain Ducasse, de Joël Robuchon, ou encore Laurent Tarridec. Leur cuisine gastronomique, aux saveurs raffinées et aux visuels modernes, a été récompensée de 2 fourchettes par le Guide Michelin 2014, et ils ont été récompensés du Trophée "Jeunes Talents 2013". Vous pourrez également les retrouver sur les guides culinaires de la région PACA, notamment dans le Gault et Millau, qui les a récompensés de 2 toques ainsi que le guide Gantié.

Crédit Photo Patrick Gauthey

Laurent JAYNE
Vigneron cuisinier – Cassis



Vigneron à Cassis depuis 17 ans au domaine Saint Louis, Laurent Jayne s'est découvert une autre passion depuis 10 ans : la gastronomie ! Ses différents diplômes d'œnologie et d'analyse sensorielle l'amènent à créer, imaginer des plats, véritables empreintes de son talent...

V. Les chefs présents cette année



Florian GRAD
Chef pâtissier de la Villa Madie** - Cassis

Originaire d'Alsace, Florian se passionne très jeune pour la pâtisserie. Il fait ses classes au restaurant Au Crocodile *** à Strasbourg.

Rêvant d'une région plus ensoleillée, Florian pose ses valises à Aix En Provence avant de rejoindre les cuisines de la Villa Madie, en 2015.

C'est au côté de Dimitri Droisneau qu'il sera récompensé, en juin 2017, du trophée Pâtissier PACA, décerné par le guide Gault et Millau.

Jérôme BENOIT
Chez Mémé - Marseille

Jérôme Benoit est un artiste !

Après de nombreuses années passées dans le monde de l'art, en 2007, Jérôme se lance dans une nouvelle aventure professionnelle, toujours dans l'art, mais culinaire cette fois ! Animé d'un grand talent et d'une jolie hyperactivité, ce jeune chef ouvre son premier restaurant, au Mexique. Un an plus tard, le voilà de retour à Marseille... coup double ! il rencontre son âme sœur et ouvre son 2d restaurant « Le Laune ». Il crée par la suite « Le ventre de L'Architecte » avec la famille Gérardin. Après un séjour au Maroc, il revient dans notre cité phocéenne avec un concept en tête, celui d'ouvrir un restaurant clandestin ! Il Clandestino est né ! Aujourd'hui, Jérôme Benoit est à la tête de deux établissements « Mémé », plats signatures avec des assiettes électriques et menus uniques quotidiens et « Pépé » c'est le bistrot ! .

Amoureux de son métier qu'il aime partager avec ses convives, ce jeune chef bouillonnant aime rappeler que pour lui « la cuisine est avant tout une affaire de saison » !

V. Les chefs présents cette année



Jérôme CELLIER
Les Glaciers marseillais- Marseille

Jérôme CELLIER est tombé dans la pâtisserie dès son plus jeune âge, avec un grand-père, un père et des oncles tous pâtisseries au sein de l'entreprise familiale « Au Pierrot Blanc » à Apt (Vaucluse). C'est donc tout naturellement qu'il se forme auprès de ses aïeux, puis développe son savoir-faire en travaillant dans différentes maisons reconnues en France et à l'étranger. Fort de ses expériences, il a à cœur de transmettre ses acquis et ouvre dès 2006 un atelier culinaire « ...sur le gâteau » où il transmet au grand public les valeurs de la pâtisserie : rigueur et qualité. Il faut attendre 2013, pour qu'enfin il s'installe à Marseille sa ville de cœur. Dans sa boutique atelier « Les Glaciers Marseillais » de l'Escale Borely, ce maître artisan glacier – associé à Philippe Imbert – fabrique chaque jour glaces et sorbets de saison. Des nouveautés et des créations sont proposées pour satisfaire les papilles des plus exigeantes.

Sa devise pourrait être : exercer son métier avec passion, transmettre son savoir-faire, utiliser les matières premières nobles de premiers choix et être créatif !

Thierry COURT
Thierry Court Créations- Grenoble



D'abord attiré par la cuisine, il entre à l'école hôtelière Lesdiguières de Grenoble. Définitivement conquis pas le sucré, il décide de passer son CAP en un an, en alternance entre l'IMT de Grenoble et la pâtisserie-chocolaterie de Mr André Rosset (MOF Chocolatier). Par la suite, il travaille deux ans au restaurant les Terrasses d'Uriage (2* Michelin).

A 25 ans, il commence les stages professionnels et se forme auprès de nombreux MOF et dans toutes les parties du métier (macarons, pâtisserie, confiserie, glacierie, chocolat et sucre artistique, bonbons de chocolats...). Les concours lui donneront également l'envie constante de vouloir toujours progresser. En 2003, premier concours de pièce artistique en chocolat à Crest, première victoire.

Désormais beaucoup plus tourné vers le chocolat et la confiserie ! Son crédo est de revisiter les grands classiques des produits industriels (bonbons, pâte à tartiner, biscuits et barres chocolatées), moins d'additifs pour plus de plaisirs gourmands, régressifs et terriblement addictifs ! Voilà l'histoire de ses petits bonheurs...

V. Les chefs présents cette année

Julien DIAZ
Restaurant Saisons - Marseille



Après avoir fait ses preuves aux côtés de grands chefs comme Michel Lentz à Evian, Antonin Bonnet à Londres ou David Bissetto à Porto-Vecchio, Julien Diaz revient de Corse où il a travaillé pendant 12 années notamment à Lumio où il a été le chef des cuisines du restaurant 1 étoile au Guide Rouge Michelin, l'Oggi de l'hôtel Chez Charles.

Après avoir été décoré par le prestigieux guide du Gault & Millau du Trophée Jeunes Talents en 2015 et l'obtention de la Dotation des Jeunes Talents Gault & Millau en 2016, il ouvre son premier restaurant le 10 Octobre 2016 à Marseille avec son ami et associé, Guillaume Bonneaud.



Julien PAMBOUR
Moulin de Vernegues – Mallemort

Julien PAMBOUR officie en cuisine depuis maintenant plus de 20 ans.

Il fait ses premiers pas dans un établissement de renom en 1999 à l'Hôtel « Villa Gallici », Relais et Châteaux à Aix en Provence, comme commis de cuisine, afin d'acquérir les « fondamentaux ».

Il rejoint alors la Côte d'Azur et l'Hôtel « Le Métropole » à Beaulieu sur Mer, toujours comme commis, pour côtoyer l'excellence gastronomique auprès du chef Christian METRAL. Il s'y investit et gravit, alors, les échelons pour en devenir le Chef pâtissier.

Son goût de la découverte et des expériences nouvelles vont le conduire à rejoindre la brigade du Chef Nicolas VIE au sein du « Cap Estel », établissement de luxe à Eze (06), comme 1er sous-Chef de cuisine.

A la recherche perpétuelle de nouveaux objectifs, il vient de rejoindre Le Moulin de Vernègues en tant que Chef Pâtissier pour intégrer à nouveau la brigade de Nicolas VIE avec lequel il a construit une relation d'amitié forte. Il souhaite embrasser un nouveau défi gastronomique au service des clients pour servir un projet ambitieux.

V. Les chefs présents cette année



Marc PAYEUR
Royal Riviera - St Jean Cap Ferrat

Passionné depuis son plus jeune âge par la cuisine mais surtout par la pâtisserie, avec un papa cuisinier et boulanger, il adore travailler les produits de saison avec des fournisseurs locaux pour promouvoir sa région. Il a comme passion particulière le chocolat, qu'il aime travailler sous toutes ses formes. Après avoir réussi son CAP pâtissier/chocolatier/confiseur/glacier, il a travaillé dans différentes maisons comme la Fougasserie et le restaurant « La Mère Germaine », avant d'intégrer ensuite l'Hôtel de Paris. Sa rencontre avec Pierre Foucher a changé sa vie. Après la Côte d'Azur, direction la capitale ! Fauchon, 2 ans... un souvenir unique avec des rencontres personnelles et professionnelles inoubliables, comme Benoit Couvrand qui l'a formé à la R&D ainsi que Christophe Adam, Dominique Ansel et Christophe Appert qui lui ont apporté beaucoup d'expérience. Le Plaza Athénée, 2 ans... avec le célèbre Chef Christophe Michalak et son équipe. Après Paris, retour aux sources dans sa région sous la direction de Joël Robuchon au Métropole à Monaco en tant que sous-chef pâtissier, puis à l'hôtel Royal-Riviera à St-Jean-Cap-Ferrat en tant que sous-chef également.



Yannick STEIN
L'Escapade Marseillaise - Marseille

Né à Marseille en 1982, Yannick Stein a passé une partie de son enfance au Maroc. Sa passion pour la cuisine lui est initiée par sa « nounou » Malika. Son inspiration, il la tire des odeurs d'épices, des marchés et des mets typiques qui ont bercé son enfance...

Il n'hésite pas à inventer ses recettes dont son mémorable «gâteau au chocolat petit beurre». Yannick entre dans la célèbre Brigade d'Alain Passard à L'Arpège (3 étoiles) où il se plonge pendant 3 ans dans l'univers rigoureux et exigeant d'une grande cuisine.

Par amour de la Méditerranée, il revient à Marseille aux côtés de Lionel Lévy, Chef étoilé, dans son restaurant « Une Table au Sud ».

Après 4 ans, il décide de réaliser son rêve: ouvrir son propre restaurant où il commence à créer sa cuisine libre et inventive, le cuisine qu'il aime tant faire..

V. Les chefs présents cette année



Bruno Laffargue
Mic Mac Macaron - Cagnes-sur-Mer

Dès son plus jeune âge, Bruno Laffargue aime faire de la pâtisserie. A 14 ans, il débute son apprentissage en pâtisserie à Vence sur la côte d'azur. Très vite, il décide de parfaire son enseignement en voyageant. Il commence par de belles pâtisseries en Haute-Savoie, puis Paris et Londres, puis il entre dans l'hôtellerie de luxe : Irlande, Dubai, Qatar, Australie. Il réjouit les papilles de clients exigeants aux quatre coins du monde, ce qui ne l'empêche pas de rester lui-même : un pâtissier simple et généreux.

En 2009, il décide de rentrer en France entre Nice et Cannes. Artisan passionné, avec sa femme, il crée son entreprise Mic Mac entièrement dédiée à ce petit dessert à Cagnes sur mer. Grâce à son dynamisme, l'entreprise se développe à grande vitesse. C'est le travail d'une équipe menée par la détermination et l'enthousiasme de son leader.

« Je me suis engagé sur la voie de la qualité optimale, de la diversité et du service. » Beaucoup de grandes enseignes lui font confiance, et cet artisan fou regorge d'idées pour développer son entreprise.

Et aussi :

Du vendredi 22 au dimanche 24 septembre Menus spéciaux Vendanges étoilées

Les restaurateurs partenaires cassidains vous régaleront avec des MENUS SPECIAUX accordant recettes méridionales, traditionnelles ou revisitées, et vins de Cassis...

Une occasion riche de découvrir ou redécouvrir les bonnes tables de Cassis, ainsi que ses vins, avec une formule avantageuse.

Menus disponibles à l'Office de Tourisme et sur : www.les-vendanges-etoilees.com



VI. Les vins de Cassis

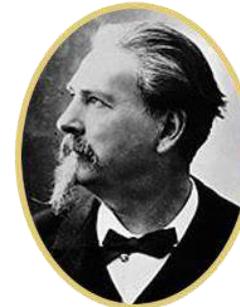
Un vignoble millénaire...



Sous l'antiquité, l'essor des colonies Grecques propagea la culture du vin dans tout le bassin méditerranéen. Les Phocéens, fondateurs de Marseille, développèrent la vigne à Cassis il y a plus de **2600 ans**.



Les Romains poursuivirent la culture de la vigne grâce aux évêques de l'abbaye de Saint-Victor.



Les premières traces écrites datent de la fin du XII^{ème} siècle et situent le vignoble au lieu dit

l'Arène (bord de mer) ce qui tend à prouver que le vignoble s'est développé depuis la côte vers l'intérieur des terres.

Au XVI^{ème} siècle, le vignoble couvre près de 200 hectares et se spécialise dans la production de vin blanc (essentiellement du muscat), ce qui constitue une nouveauté notable pour la Provence.

Malheureusement, l'essor du vignoble est stoppé au XIX^{ème} siècle, avec l'arrivée du phylloxera, qui anéantit la totalité des vignes. Grâce à la ténacité des vignerons qui firent de nouvelles plantations sur porte-greffes américains, le vignoble put ressusciter et s'orienta définitivement vers la production de vins blancs.

Les viticulteurs de Cassis obtinrent le classement en **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**, le 15 mai 1936.

Depuis, les Cassis sont principalement des Blancs secs (71% de la production), avec quelques Rosés et Rouges. Toujours soucieux de la protection de leur appellation, les vignerons s'orientent actuellement vers une conversion à l'agriculture biologique, seule manière de garantir au consommateur la production de vins naturels et respectueux de notre environnement. Plus de 70% du vignoble est déjà déclaré bio ou en conversion.

En 2012, le vignoble de Cassis a intégré le Parc national des Calanques. L'appellation Cassis est ainsi la seule appellation en France qui soit incluse en totalité dans un Parc naturel.

VI. Les vins de Cassis

Les cépages blancs

Depuis la création de l'appellation, Cassis a bâti sa réputation sur les vins blancs (représentant 71 % de la production).

Les Blancs se composent de 5 cépages :

La Marsanne et la Clairette entrant, par décret, depuis 2005, à 60 % dans leur composition, dont au moins 30 % pour la Marsanne seule.

La Marsanne donne un jus vert, porteur de degrés et d'arômes. Il apporte la finesse et a une bonne longueur en bouche.

La Clairette participe à la fraîcheur, à l'acidité, à la richesse en alcool et à la persistance. Il confère au vin, souplesse et rondeur.

L'Ugni Blanc, un des plus vieux cépages de Provence (il a été importé par les Grecs, il y a 2600 ans) donne de la finesse, et surtout favorise une délicate acidité indispensable à l'équilibre subtil des Blancs de Cassis. Il soutient les renforts alcooliques et charnus de la Clairette.

Le Sauvignon est très "floral". Il marque de ses parfums de fleurs d'amandier et de jacinthe.

Le Bourboulenc Blanc (ou Doucillon), est un cépage rustique, robuste et productif, qui enrichit les blancs d'une "note moelleuse" typiquement méridionale. Il confère structure et équilibre, finesse et chaleur.

Le Pascal Blanc est un cépage qui a quasiment disparu à Cassis. Un domaine a préservé ses qualités et l'utilise dans l'élaboration d'une de ses cuvées. C'est un cépage fin, élégant et puissant, il stabilise le complexe aromatique.

*« L'abeille n'a pas de miel plus doux,
il brille comme un limpide diamant, sent le
romarin, la bruyère et le myrte, qui couvre nos
collines... » F. Mistral*





VI. Les vins de Cassis

Les cépages rosés et rouges

Trois cépages entrent principalement dans la composition des Rouges et des Rosés :

Le Grenache apporte des parfums de fruits rouges et de la rondeur aux vins rosés et rouges.

Le Cinsault confère aux rosés fraîcheur, légèreté, et des arômes de fleurs et de fruits.

Le Mourvèdre, cépage tardif, donne le côté capiteux, très coloré et aromatique (violette, abricot, cerise...). Il contribue à l'équilibre tannique, au velouté, au "corps", gages d'excellentes qualités de garde des vins rouges.



Les accords gourmands



Le vin s'associe à tous les moments de partage et de convivialité. Dès les premières villes néolithiques, il incarne la Civilisation donnée aux hommes et est le symbole des plaisirs terrestres comme célestes.

Les vins de Cassis symbolisent un art de vivre où bonne chère rime avec volupté de la chair. Ils se dégustent depuis l'heure de l'apéritif jusqu'à la table, accompagnant merveilleusement toutes les cuisines du Sud...

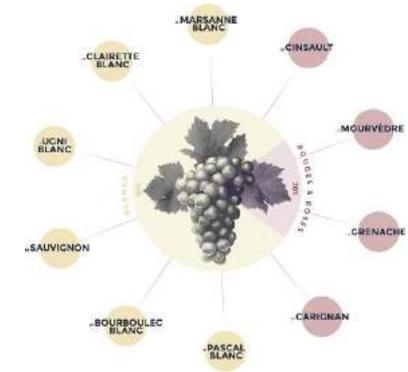
Les Blancs aux reflets d'or vert, sont gourmands, généreux, avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, d'amandes ou de miel. Ce sont des vins gras et équilibrés. La proximité de la mer leur confère un caractère iodé, une vivacité à peine salée. Outre les fameuses bouillabaisse, anchoïades et aïolis, lous grillés au fenouil, dorades en croûte de sel, le vin blanc de Cassis, "né d'un vignoble marin", accompagne merveilleusement les coquillages.

C'est un vin qui harmonise aussi les cuisines aillées, safranées, exotiques au goût relevé.

Il se déguste entre 8 et 10°C.

Les Rosés ont une robe légèrement saumonée, un nez délicat de cerise, de fraise. Ils se servent sur les viandes blanches, des plats tels que les terrines de légumes, de poissons, les ratatouilles. C'est le compagnon idéal des barbecues.

Les Rouges, corsés, bien charpentés, au nez de framboise, développent en vieillissant des arômes de cuir. Ils s'accordent avec les viandes en sauce, les petits gibiers, les fromages de caractère.



En savoir +



LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION.

Renseignements et réservations

Office de Tourisme de Cassis

☎ 0892 39 01 03 (0,40 € TTC/min)

www.ot-cassis.com

www.les-vendanges-etoilees.com

Mail: lesvendangesetoilees@gmail.com

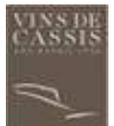


Les Vendanges Etoilées Cassis

Contacts presse Christine Francia et Nicolas Vermeulen :

04 42 01 67 84 – 06 72 51 20 15

presse@ot-cassis.com



LE BONHEUR HAUTE DÉFINITION.