

Communiqué de Presse

Le 20 août 2018

La gastronomie vous donne rendez-vous...

**Les vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 septembre
à CASSIS**

pour les VENDANGES ETOILEES

Places Baragnon et Clemenceau, Esplanade Charles de Gaulle



40 SHOWS COOKINGS GRATUITS Vendredi : 17h - 18h30, samedi : 10h30 - 18h30, dimanche : 10h30 - 17h30

Rencontrez au cœur du village de Cassis, **les grands chefs reconnus ou étoilés** de toute la région et au-delà, lors de **démonstrations culinaires** salées ou sucrées totalement improvisées à partir de produits de saison. Après avoir pris connaissance de leurs « paniers », les chefs vous dévoileront leurs talents, en direct, lors d'éblouissants shows cookings...

30 COURS DE CUISINE ET DE PATISSERIE Samedi : 10h - 19h15, dimanche : 10h - 17h45

Vous **aimeriez en apprendre encore plus**, connaître les secrets et tours de mains des chefs ? Inscrivez-vous aux cours de cuisine ou de pâtisserie et réalisez sous leurs précieux conseils, une recette de A à Z... *Les cours s'adressent aux adultes ou aux enfants – Sur réservation, payants - 10 personnes max*

Pour la **1ère fois à Cassis** : Découvrez la « **CUISINE DES BOISSONS** » de **Victor DELPIERRE, Champion du Monde des cocktails et Barista** (spécialiste des boissons au café).

L'art des cocktails vous sera révélé de 17h à 21h le vendredi, 10h30 à 21h le samedi, 10h30 à 17h le dimanche. Ces **démonstrations inédites, créatives et audacieuses**, seront accompagnées de démonstrations à plusieurs mains avec les chefs.

40 PRODUCTEURS ET ARTISANS REUNIS, de 10h à 19h30, 20h30 le samedi, 18h le dimanche

Envie de bons produits des terroirs français, le Marché des producteurs est fait pour vous !

40 artisans vous feront goûter un large choix de spécialités gourmandes :

Miel, foies gras, caviars, truffes, fromages affinés, épices, olives, saucissons, terrines, pâtes de fruits, vins de Cassis et de nombreuses nouveautés : biscuits secs ou aux vins, macarons, nougats, panisses, poutargue, saumons, safran, glaces au lait de chèvre, bières, spécialités grecques ou orientales,...

De grandes tables mises à disposition dans un esprit pique-nique, permettent une dégustation sur place ou à emporter...

Les MENUS

Les Diners à 4 mains

Vendredi soir :

Une cuisine en duo, un chef cassidain accueille un chef des Vendanges étoilées...

(sur réservation)

Les Menus Vendanges étoilées

autour des vins de Cassis

seront proposés par les restaurateurs partenaires (menus disponibles à l'Office de Tourisme)

Réservations sur www.ot-cassis.com

Plus d'informations sur : www.les-vendanges-etoilees.com

Vos contacts presse: Julia Sanfilippo, lesvendangesetoilees@gmail.com et Christine Francia, presse@ot-cassis.com

Tel : 04 42 01 67 84 / 06 72 51 20 15



Les chefs ayant déjà confirmé leur participation pour cette 9ème édition :



Stéphane Buron
MOF (Meilleur
Ouvrier de France)
 Le Chabichou**,
 Courchevel

Dimitri Droisneau
 La Villa Madie **,
 Cassis

Jean-François
Bérard – Hostellerie

Bérard & Spa*, la Cadière d'Azur

Dan Bessoudo – Dan B *, Ventabren

Xavier Burelle – Le Mas Candille*, Mougins

Julien Courtin – Le Molène*, Aix- en Provence

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

Stephane Mangin – La Bastide St-Antoine*, Grasse

Steve Morracchini – Belles Rives*, Juan les Pins

Pascal Picasse – Le Park 45*, Cannes

Pierre Reboul – Château de la Pioline*, Aix-en-Provence

Sébastien Sanjou – Le Relais des moines*, les Arcs

Guillaume Sourrieu – L'épuisette*, Marseille

Gabriel Degenne & Linda Pace – Château de la Bégude, Opio Valbone

Damien Arnaud – Rochebelle, La Ciotat

Jean-François Barberis – Le Métropole, Monte Carlo

Christophe Chiavola – Le Carré du Palais, Avignon

Franck Cicognola – Mon petit resto, Mouans Sartoux

Pierrick Cizeron – Le Majestic, Le Gray D'albion, Cannes

Jerôme Clavel – Restaurant le 44, Antibes

Thierry Court – Thierry Court Créations, Grenoble

Edward Cristaudo – Restaurant Mr W Mrs – Le garage, Annonay

Jérémy Czaplicki – Ile Rousse, Bandol

Julien Diaz – Restaurant Saisons, Marseille

Laurence Duperthuy – Notes de cuisine

Carl Dutting – Top Chef

Coline Faulquier – Restaurant Coline Faulquier, Marseille

David & Noëlle Faure – Sensoriel, Nice

Dominique Frerard – Les Trois forts, Marseille

Gildas Gicquel – Le chante Clair, Saintes Maries de la Mer

Laurent Jayne – Domaine St Louis, Cassis

Jean Luc Kenneally - Mas de Pierre, Saint - Paul de Vence

Ronan Kernan – Côté cour, Aix en Provence

Bruno Laffargue – Mic Mac Macaron, Cagnes-sur-Mer

Emmanuel Lehrer – Château la Table de Pierre, St Paul

Redouane Mansouri – Blue Pearl, Nice

Stephan Paroche – Hameau des Baux, Paradou

Marc Payeur – Royal Riviera, St Jean-Cap- Ferrat

Franck Pucetti – Chef Riviera traiteur, Grasse

Sylvain Robert – L'Aromat, Marseille

Philippe Segond – MOF Maison Philippe Second, Aix- en-Provence

Ringo Schulz - La Presqu'île, Cassis

Yannick Stein – l'Escapade Marseillaise, Marseille

Arnaud Tabarec – Le Sea Sens, Cannes

Fabien Torrente – Palais de la Major, Marseille

Magali et Steven Trucco – La Toque d'or, Cannes

Georgianna Viou – La Piscine, Marseille