



LES
VENDANGES
ÉTOILÉES



à Cassis

14|15|16
JUN 2024

50 CHEFS RENOMMÉS ÉTOILÉS ET MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

DEUX ESPACES DE SHOW-COOKING

DES COURS DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE

DEUX MARCHÉS DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

www.lesvendangesetoilees.com



LES
VENDANGES
ÉTOILÉES
CASSIS



Edito

**Chers amis de la Gastronomie,
Chers chefs,**

Quel plaisir de nous retrouver pour célébrer la douzième édition des Vendanges étoilées, les 14, 15 et 16 juin 2024.

Cette manifestation a été créée pour mettre en lumière notre patrimoine gastronomique qui contribue à dessiner notre identité dans un territoire d'exception, resté authentique.

A cette occasion, le cœur de Cassis est investi par les deux marchés des artisans et producteurs sur la place Baragnon et sur l'Esplanade De Gaulle, les démonstrations culinaires, les cours de cuisine et de pâtisserie, les cantines chics pour les enfants... pour le plus grand plaisir des petits et des grands.

De merveilleux moments en perspective avec les chefs et tous les artisans et producteurs qui sont venus à Cassis éveiller nos papilles, les partenaires, les Cassidens pour leur enthousiasme, les restaurateurs, hôteliers et commerçants pour leur collaboration, les nombreux bénévoles qui travaillent avec passion à la bonne réalisation de cet événement devenu incontournable.

Je vous souhaite de délicieuses dégustations, beaucoup de bonheur pendant ce beau week-end de rencontres culinaires entre chefs et amoureux de la gastronomie

Danielle MILON
Maire de Cassis,

Vice-présidente du Conseil départemental des Bouches du Rhône,
Présidente de Provence Tourisme
Vice-présidente de la Métropole Aix Marseille Provence

**VENDREDI
14 JUIN**



DÉMONSTRATIONS DES CHEFS

GRATUIT

Venez vous inspirer des recettes des chefs participants lors de leurs démonstrations de cuisine et de pâtisserie.

Show-cooking salés

**Esplanade
Charles de Gaulle**

15h45-16h45

SINTES Nicolas

Hôtel Restaurant
Les Roches Blanches, Cassis

BOSQUEZ Edgar

Ekume, Marseille

17h-18h

ARNAUD Damien

Roche Belle, La Ciotat

ORIEUX Gaël*

Auguste, Paris

18h30-19h30

FRÉRARD Dominique

Maître cuisinier de France,
Marseille

ROBERT Sylvain

Cercle de l'Aviron de Marseille,
Marseille

Show-cooking sucrés

Place Baragnon

17h-18h

CELLIER Jérôme

Les Glaciers Marseillais,
Marseille

18h30-19h30

URWEILLER Philippe

26 chocolat,
Avignon



MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

GRATUIT

**Place Baragnon
et Esplanade
Charles de Gaulle**

10h-19h

Retrouvez des produits de grande qualité sur notre marché des artisans et producteurs.



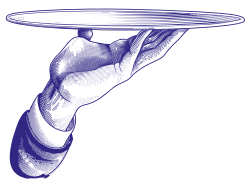
DINERS À QUATRE MAINS

Les chefs des Vendanges Étoilées vous proposent un dîner concocté à 4 mains en collaboration avec les chefs des restaurants cassidains.

- Hôtel Restaurant
Les Roches Blanches :
BURON Stéphane**
MOF Le Chabichou
Hôtel & Spa, Courchevel
- Le Poisson Rouge :
ORIEUX Gaël*
Auguste, Paris
- La Défonce :
CORTEZ Sébastien
Chef itinérant, Marseille

Retrouvez les coordonnées des restaurants participants sur le site internet
www.lesvendangesetoilees.com

SAMEDI 15 JUIN



MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

Retrouvez des produits de grande qualité sur notre marché des artisans et producteurs.

**Place Baragnon
et Esplanade
Charles de Gaulle**
10h-19h

VOIR
P10-11

DÉDICACES DES CHEFS

NOUVEAU

Venez partager un moment privilégié avec les chefs écrivains après leurs démonstrations.

**Place Baragnon
et Esplanade
Charles de Gaulle**

DÉMONSTRATIONS DES CHEFS

Venez vous inspirer des recettes des chefs participants lors de leurs démonstrations de cuisine et de pâtisserie.

GRATUIT

Show-cooking salés

Esplanade Charles de Gaulle

10h30-11h30

KERNEN Ronan
Le Petit Prince
Côté Cour, La Petite Ferme,
Aix-En-Provence

CORTEZ Sébastien
Chef itinérant, Marseille

12h-13h

BURON Stéphane**
MOF Le Chabichou Hôtel
et Spa, Courchevel

UEMURA Ippei
Tabi, Marseille

14h30-15h30

CHIAVOLA Christophe*
Le Prieuré,
Villeneuve-les-Avignon

PUCETTI Franck
Consultant culinaire, Cannes

16h-17h

DROISNEAU Dimitri ***
La Villa Madie, Cassis

17h30-18h30

SHIMATANI Yuichiro et Mika*
Couleurs de Shimatani, La Ciotat

Show-cooking sucrés

Place Baragnon

10h30-11h30

BÉRARD Jean-François
La Bastide des Saveurs,
La Cadière-d'Azur

COSTE Jacques-Olivier
Chef pâtissier, Cassis

12h-13h

FABRY Valentin
Chef pâtissier
Hôtel Restaurant Les Roches
Blanches, Nomade, Cassis

14h30-15h30

PAYEUR Marc
Pains et Pâtisseries Carabacel,
Nice

16h-17h

BOSCA Jean-Paul
Pâtisserie Bosca Jean-Paul,
Gardanne

17h30-18h30

À CONFIRMER



SAMEDI & DIMANCHE DÉCOUVERTE DES VINS DE CASSIS

De 10h à 19h, venez découvrir les vins de Cassis dans les bars éphémères :

- Le Divino : esplanade Charles de Gaulle
- La Maison des Vins : place Baragnon



NOUVEAUTÉS DE L'ÉDITION 2024

DÎNERS À QUATRE MAINS, vendredi soir, dans les restaurants cassidains participants (p.3)

PÉTANQUE DES CHEFS, dimanche à 11h, en partenariat avec l'Association "La Boule de Cassis"

MASTERCLASS D'ŒNOLOGIE avec Aurélie Deharbe, cheffe sommelière, Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort, Tourrettes, dimanche à 11h45 (sur réservation)

SÉANCES DÉDICÉES DES CHEFS, en continu, après les démonstrations des chefs écrivains


COURS DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE POUR LES ADULTES ET LES ENFANTS

Partagez avec un chef son savoir-faire et certains de ses secrets lors d'un cours, **samedi, de 9h20 à 19h.**

OUSTAU CALENDAL

Tarifs :
10€ enfant / 15€ adulte.
Sur réservation (10 pers. max/cours). Durée 1h



 *Planning des cours sous réserve de disponibilité des chefs et soumis à modification éventuelle.*

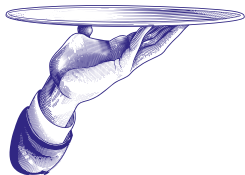
ADULTES 15 cours
ENFANTS 7/12 ans 9 cours
ENFANTS 3/6 ans 5 cours

Détails des cours
de cuisine et de pâtisserie
et réservation

Réservation des cours à l'Office de Tourisme
ou lesvendangesetoiles.com ou ot-cassis.com



DIMANCHE 16 JUIN



DÉMONSTRATIONS DES CHEFS

GRATUIT

Venez vous inspirer des recettes des chefs participants lors de leurs démonstrations de cuisine et de pâtisserie.

Show-cooking salés

Esplanade Charles de Gaulle

10h30-11h30

VAN AKEN Lieven*

Domaine de Manville
L'Aupiho, Les Baux-de-Provence

SCHULZ Ringo

Consultant Culinaire
et Formateur

12h-13h

CHIAVOLA Christophe*

Le Prieuré,
Villeneuve-les-Avignon

SOURRIEU Guillaume*

L'Épuiette, Marseille

14h30-15h30

BÉRARD Jean-François

La Bastide des Saveurs,
La Cadière-d'Azur

JAYNE Laurent

Restaurant Mava, Sanary

16h-17h

CHAIX Julie

Allegria - Hameau des Baux,
Paradou

ANIES Didier

MOF Hôtel Château de la Tour
La Table du Château,
Cannes-la-Bocca

Show-cooking sucrés

Place Baragnon

10h30-11h30

À CONFIRMER

12h-13h

URWEILLER Philippe

26 Chocolate, Avignon



COURS DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE POUR LES ADULTES ET LES ENFANTS

Partagez avec un chef son savoir-faire et certains de ses secrets lors d'un cours, **dimanche, de 9h50 à 16h.**

OUSTAU CALENDAL

Tarifs : 10€ enfant / 15€ adulte.

Sur réservation (10 pers. max/cours). Durée 1h

ADULTES

9 cours

ENFANTS 7/12 ans

4 cours

ENFANTS 3/6 ans

5 cours

Détails des cours
de cuisine et de pâtisserie
et réservation



Réservation des cours à
l'Office de Tourisme ou
lesvendangesetoiles.com
ou ot-cassis.com



Planning des cours sous réserve de disponibilité des chefs et soumis à modification éventuelle.

LE RENDEZ-VOUS SPORTIF

Parties de pétanque entre les chefs et les membres de l'association La Boule de Cassis. Venez voir les chefs se confronter lors de parties de pétanque très conviviales.

Square Gilbert Savon
11h

14h30-15h30

CABIRON Gérard

MOF Transgourmet

16h-17h

PAYAN Camille

Camille Payan Pâtisserie,
Châteauneuf-Le-Rouge



LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

3 jours de rencontres, de partages et de découvertes avec des producteurs et des artisans passionnés.

La diversité des produits vous permettra de découvrir la richesse du terroir... Produits à déguster sur place ou à emporter.

Place Baragnon (A) et Esplanade Charles de Gaulle (B).

Vendredi et samedi : 10h-19h, dimanche : 10h-17h

Aqui Mandgen Ben

- Charcuterie fraîche et sèche de taureau et coche

Babbone Rossu

- Limoncello et crème de limoncello

Biscuiterie Navarro

- Biscuits artisanaux (amaretti, navettes, croquants, rochers...)

Blanc de Nêfles

- Apéritif provençal Blanc de nêfles "rosé" et "blanc"

Brasserie Bulles de Provence

- Bières artisanales en pression et en bouteilles

Brasserie Sapristi

- Bières artisanales en pression et en bouteilles

Cap Spiruline

- Spiruline en paillottes, poudre, comprimés et dérivés de la spiruline (miel, savons...)

Comptoir des Salaisons

- Plats cuisinés (daube, gardianne, tripes...), pieds et paquets marseillais, terrines

Croix d'Aspouze

- Huile d'olive, tapenade, olives de table...

Dellamonica F

- Charcuteries corses

Distillerie Garagäi

- Pastis & sirops aux plantes fraîches

Emkipop

- Bâtonnets glacés avec nappages et toppings, cookies et boissons glacées

Escargot la Dominette

- Escargots cuisinés

Héliodore

- Produits grecs (huile d'olive, pistaches, feta, gâteaux, miels...)

La Maison du Terroir

- Fromages (comté du jura, tommes suisses et du Jura, chèvre / brebis / vache)

La Grange Art & Montagne

- Saucisson porc noir, cassoulet, magret frais, pâtés...

La Sardine

- Vaisselle en terre vernissée

Le Comptoir de l'Alchimiste

- Spiritueux (gin, eaux de vie et liqueurs) artisanaux à base de plantes de Provence

Le Goût

- Huile d'olive, vinaigres aromatisés, biscuits apéritif...

Le Safran d'Emilie

- Pistils de safran séchés entiers, confit de safran

Les délices de Laurence

- Sprats fumés, poutargue, soupe de poissons...

Les fromages de Sofia

- Fromages traditionnels (lait de vache, chèvre et brebis) et de couleur

Les Fruits Étoilés

- Pâtes de fruits, gelées de fruits, fruits confits

Les Glaciers Marseillais

- Glaces et sorbets maison, esquimaux maison aux fruits

Le Jardin des Papes

- Producteurs et créateurs de jus en Provence

Limouzi Saveurs

- Macarons sans gluten et sans lactose

Maison Clusman

- Gaufres liégeoises et bruxelloises artisanales

Maison Craquelin

- Biscuits artisanaux sucrés et salés

Maison Ferroni

- Spiritueux : gamme Pastis Château des Creissauds, gamme Rhum Ferroni

Maison Olivési

- Charcuterie et fromages corses

Maison Valot

- Liqueur de mimosa, châtaigne, mojito, gingembre-citron vert et gelée de mojito

Mamie Monnier

- Tarama, corail d'oursin, poutargue et truffe, caviar

Raphaël Chiappero

- Pâté en croute de 6 variétés différentes

Restivo Michel

- Saucisson et viande de taureau et de la coche

Saint Jean

Ravioles du Royans

- Ravioles et pognes du Royans

Sardines Marseillaises

- Cornet de sardines, de poulpe de roche, et d'encornets

Soa Vanille

- Vanille et épices de Madagascar

Temple Gourmand

- Babas au rhum, cannelés, caramel beurre salé et panisses



- A** Esplanade Charles de Gaulle
Show-cooking salés
- B** Place Baragnon
Show-cooking sucrés
- C** Oustau Calendal
Cours de cuisine et de pâtisserie

BON PLAN PARKING
Le parking des Gorguettes avec navette
centre-ville Aller/Retour 1,60€

Infos et réservations

www.lesvendangesetoilees.com

Célia au 07 64 71 66 99

lesvendangesetoilees@gmail.com

Office de Tourisme de Cassis www.ot-cassis.com

ou au 04 28 01 01 03

 [lesvendangesetoilees](https://www.instagram.com/lesvendangesetoilees)

 Les vendanges Etoilées Cassis

 Les Vendanges Étoilées Cassis

