



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](http://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.

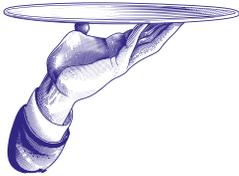
De merveilleux moments en perspective avec les chefs et tous les artisans et producteurs qui sont venus à Cassis éveiller nos papilles, les partenaires, les Cassidens pour leur enthousiasme, les restaurateurs, hôteliers et commerçants pour leur collaboration, les nombreux bénévoles qui travaillent avec 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.



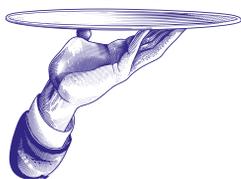
## DINERS À QUATRE MAINS

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](http://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 DÉDICACÉES 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.*

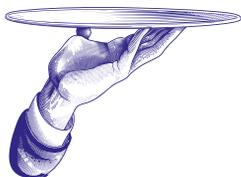
**ADULTES** 15 cours  
**ENFANTS 7/12 ans** 9 cours  
**ENFANTS 3/6 ans** 5 cours

Détails des cours  
de cuisine et de pâtisserie  
et réservation

Réservation des cours à l'Office de Tourisme  
ou [lesvendangesetoiles.com](http://lesvendangesetoiles.com) ou [ot-cassis.com](http://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'Épuisette, 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](http://lesvendangesetoiles.com)  
ou [ot-cassis.com](http://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

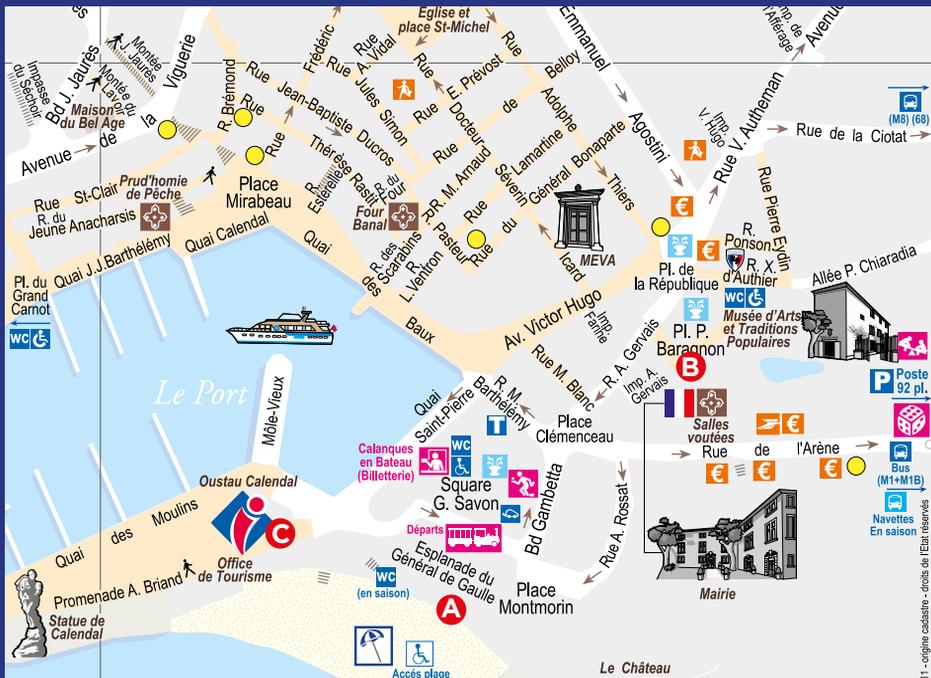
- Cornet de sardines, de poulpe de roche, et d'encornets

### 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](http://www.lesvendangesetoilees.com)

Célia au 07 64 71 66 99

[lesvendangesetoilees@gmail.com](mailto:lesvendangesetoilees@gmail.com)

Office de Tourisme de Cassis [www.ot-cassis.com](http://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

