



DOSSIER DE PRESSE



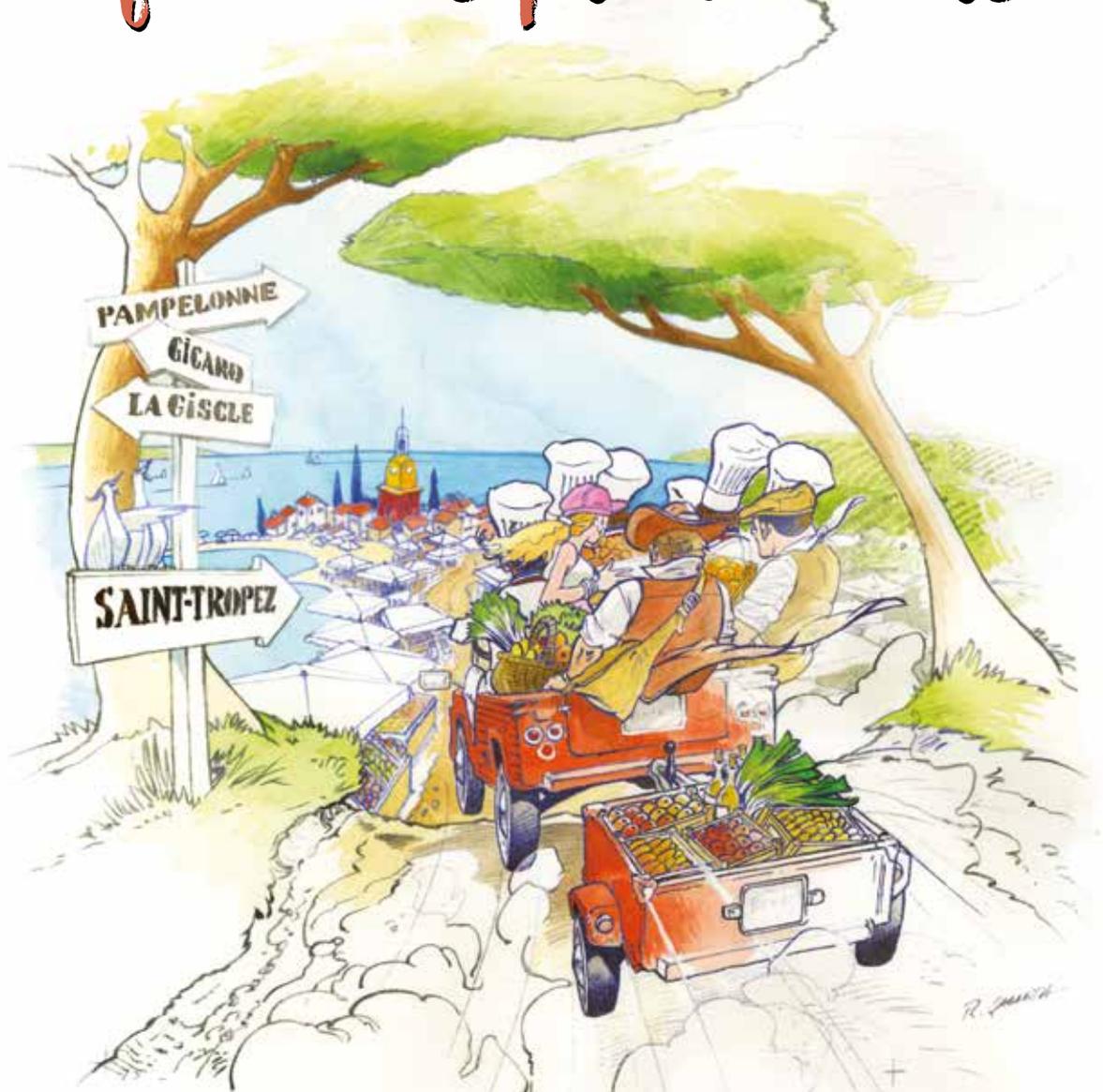
164K
VISITEURS

2 MILLIONS
D'INTERACTIONS
INSTAGRAM

LES
Chefs

A SAINT-TROPEZ

fêtent les producteurs



Place des Lices | Saint-Tropez

4.5.6 Mai 2024



Au pays de Saint-Tropez... de la terre à l'assiette.



Au cœur d'une région mythique chargée d'histoire, d'authenticité et de valeurs, de grands chefs sont à Saint-Tropez pour vous présenter un événement tant attendu...

Autour d'un marché de produits d'exception sur la célèbre **Place des Lices de Saint-Tropez**, les chefs nous délivrent leurs secrets et nous présentent les producteurs et artisans de la région. Tous réunis pour faire découvrir à une clientèle locale, européenne et internationale la richesse de notre terroir autour de valeurs fondamentales :

“ L'excellence, l'authenticité, la sincérité, la convivialité et le partage. ”



Trois jours d'échange, de transmission et de fête pour tout public au cœur de ce mythique village de Saint-Tropez.

Triplement étoilé au Petit Nice à Marseille, Gérard Passadat en était le parrain.

Comme l'an dernier, Guillaume Gomez, ex-chef de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française auprès du Président Emmanuel Macron, y a apporté son soutien et sa présence. Une pléiade de toques de renom sont venues célébrer les producteurs, maraîchers et viticulteurs locaux qui présentaient des produits d'exception. Dès le samedi matin, une foule compacte déambulait sur la Place des Lices, à l'affût de dégustation et d'achat au hasard des stands regorgeant de légumes frais, fromages, fruits de mer, et autres gourmandises.





LES MISSIONS



Valoriser...

une région au travers de sa gastronomie, bistronomie, de ses chefs et producteurs.
Mettre en avant l'ensemble des acteurs de la filière.

Célébrer...

notre artisanat et producteurs locaux. Remercier tous les acteurs d'une philosophie de travail basée sur l'excellence et le respect de l'environnement.

Eduquer & transmettre...

aux jeunes générations les valeurs de ces métiers, le savoir-faire et les bonnes habitudes alimentaires. Créer de la relation humaine, de la bienveillance et de la curiosité. Susciter des vocations sur l'ensemble des filières.





ENGAGEMENTS & VALEURS



Célébrer un terroir !

Fort des richesses de cette région, l'événement, « les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs » souhaite offrir au monde entier une autre lecture de la destination avec la création d'une rencontre de début de saison autour des femmes et des hommes qui créent et subliment de belles valeurs.

Du producteur au Chef, la volonté est d'attirer un tourisme en quête de vraies valeurs et d'authenticité autour de nombreuses activités telles que le marché de producteurs, l'achat de produits locaux, les démonstrations culinaires, le concours de pâtisserie, ainsi que de permettre à chacun d'aller à la rencontre de ceux qui créent et perpétuent les savoir-faire.

Découvrir ces femmes et ces hommes qui défendent leurs traditions et leur terroir en travaillant avec passion, est sans doute une des meilleures façons pour un visiteur de découvrir un Saint-Tropez plus authentique.





“

En ouverture de la saison estivale, un événement à taille humaine dans un cadre magique au rayonnement international.

Sur la mythique place des Lices de Saint-Tropez, **plus d'une centaine de producteurs** vous offrent le fruit d'un travail de passion et expriment leur savoir faire, entourés de chefs attentifs et respectueux du produit.

”

« Je voudrais en priorité remercier tous ceux avec qui nous travaillons et sans qui rien ne serait possible.

Ils ont un labeur très dur et je rappelle que la mise en place d'un plat se fait d'abord en terre.

Voilà pourquoi je porte cette manifestation, pour leur rendre hommage, humblement »

*Arnaud Donckele
Chef triplement étoilé du Cheval blanc*



« Mais quel plaisir de surfer sur pareil harmonie où chacun se maintient au service de l'autre, magnifie son métier, subjugué celui d'avant pour enthousiasmer celui d'après.

Une merveilleuse symphonie est écrite par un génie qui a besoin d'autres artistes pour arriver au sublime. Vous et nous sommes à jamais un couple magnifique.

Tendresses. »

*Loïc De Salneuve
Paysan et poète*



« Cela fait 12 ans que je vis et travaille à Saint-Tropez et j'ai rencontré plein de producteurs épatants par hasard, ce n'est pas normal. Ils doivent être connus, avoir pignon sur rue ! Les chefs de leur côté doivent faire des efforts et changer leur façon de travailler en acceptant les contraintes de la petite production. »

VINCENT MAILLARD

Chef des cuisines Lily of the Valley



« Je ne suis pas venu pour vendre ma production ni faire recette, je suis venu car j'estime important de montrer que nous existons et expliquer ce que nous faisons. »

JEAN-CHRISTOPHE GIOL



« Les cuisiniers doivent aller au plus près des producteurs, ils doivent quitter leurs cuisines et tourner le dos à l'industrie ; nous devons être à côté de ceux qui galèrent, et nous invitons les producteurs et éleveurs à ne pas avoir peur et à franchir les portes de nos maisons pour nous proposer le fruit de leur travail. »

ERIC CANINO

Chef de la Réserve doublement étoilé



« Si ce week-end peut rapprocher les gens, alors c'est bien de le faire. Je profite de ma présence ici pour accueillir des enfants des écoles ; ils découvrent les produits, je leur ouvre les yeux, je leur montre comment on travaille, comment ça marche. Ensuite, je leur fais planter des graines dans une boîte à œufs, c'est sain, ça pousse et c'est génial pour les gosses ! »

LA PLANTATION DE SEED



« Je remercie Arnaud de m'avoir conviée. Nous, les chefs, sommes le dernier maillon d'une chaîne et il faut regarder au-delà, regarder vers ceux qui rendent tout notre travail possible. »

STÉPHANIE LE QUELLEC

« C'est un véritable honneur de lancer la saison de cette façon. Nous avons la chance d'avoir des restaurants d'hôtels et familiaux de grande qualité. Cet événement, c'est l'essence même de Saint-Tropez et on fera tout pour le faire grandir. »

SYLVIE SIRI

Maire de Saint-Tropez et conseillère régionale



« Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs, c'est de la reconnaissance, ça nous remplit le cœur. Quand on est paysan, quand on se casse le dos au travail, ça fait chaud aux tripes. Ce sont les chefs qui sont venus vers moi et m'ont demandé de participer au festival et j'ai eu envie de leur répondre en venant. L'agriculture comme je la pratique offre du rêve aux gens ; je suis très suivie sur les réseaux sociaux parce que je prouve qu'un autre monde est possible. Aujourd'hui, je suis un paysan comblé. »

BRUNO CAYRON



« Être ici est une évidence parce qu'il y a ici un super terroir, j'ai trouvé ici tout pour travailler et faire mon métier ailleurs qu'à Paris. J'ai été super bien accueilli. Ici, on est en circuits courts, on travaille beaucoup plus facilement qu'à Paris. Ici, nous sommes plus proches du terroir et de la nature. »

CYRIL LIGNAC

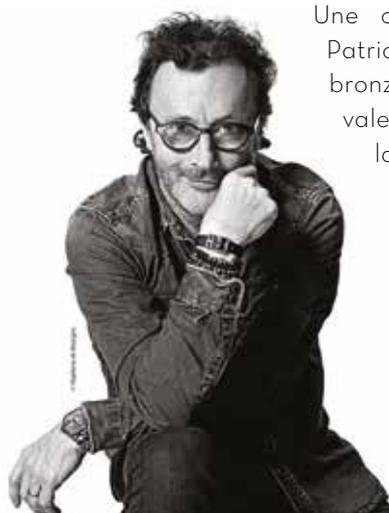
Concours de Pâtisserie



L'an passé, le concours international de pâtisserie «La Tropicézienne» a vu le jour. La seconde édition se déroulera le samedi 4 mai 2024 au cœur de l'événement. Comme une évidence, nous avons à Saint-Tropez une signature culinaire connue du monde entier : la fameuse pâtisserie **La Tarte Tropicézienne®**.

Rendons hommage au vainqueur de l'an dernier Julien Coulon, chef pâtissier de La Voile, le restaurant doublement étoilé d'Éric Canino à La Réserve Ramatuelle.

Une œuvre unique de Patrick Rougereau, un bronze d'une très belle valeur récompense le lauréat.



LES
Chefs
A SAINT-TROPEZ
fêtent les producteurs

Concours de Pâtisserie
LA TROPÉZIENNE

⇒ Samedi 4 Mai 2024 ⇐

PIERRE HERMÉ

Chef pâtissier-chocolatier, parrain de l'édition

Créée par Alexandre Micka en 1955, LA TARTE TROPÉZIENNE® dont Brigitte Bardot est la marraine est entrée dans l'histoire de la gastronomie française. Un savoir-faire jamais trahi que cultive aujourd'hui Albert Dufrêne et ses enfants. Cet héritage que le monde entier apprécie est mis à l'honneur par le grand concours de pâtisserie La Tropézienne.



Pierre Hermé, parrain de l'édition 2024 et Maxime Frédéric, parrain de l'édition 2023



Cher pâtissier,

pour participer, il suffit de nous faire parvenir avant le 25 avril 2024 à l'adresse suivante :

latropezienne@leschefsasainttropez.fr

- Votre nom, adresse et téléphone
- Votre parcours en quelques mots
- Une photo de vous
- Une photo de votre tropézienne
- Que voulez-vous exprimer au travers de cette pâtisserie emblématique ?

Créativité, savoir-faire et passion sont les seuls et uniques critères exigés pour relever le défi et remporter le trophée.

Grand déjeuner caritatif



Le dimanche, un exceptionnel déjeuner caritatif a réuni plus de 16 étoiles au Restaurant l'opéra pour l'association « Solidarité Paysans ». Le record de 30.000 euros a été atteint ! **Un grand merci à tous.**

Gérald Passedat ***, Frédéric Anton ***,
Éric Canino **, Éric Frechon ***, Arnaud Faye ***, Arnaud Donckele ***, Maxime Frédéric *** ont offert un moment inoubliable aux 160 convives, sans oublier la création du cocktail gastronomique imaginé par Victor Delpierre et l'accord mets/vins présenté par Philippe Faure-Brac.

Cette année, une pléiade de chefs étoilés, dont les noms restent encore secrets, nous feront l'honneur de nous offrir un merveilleux déjeuner le dimanche 5 mai.



Pétanque des Chefs



Pendant ce chaleureux week-end prolongé, le concours de pétanque a vu s'affronter de redoutables chefs passionnés.

Le soir, chefs, producteurs et partenaires se retrouvent pour faire la fête à la Gioia, et finir sur les rythmes endiablés de **Bob Sinclar au VIP Room de Jean-Roch.**



Banquet des Producteurs



Pour finir ces trois jours de folies, un **gargantuesque déjeuner des producteurs** s'organise en quelques minutes au beau milieu de marché. Deux tables de 100 mètres de long réunissent chefs et producteurs autour d'une rôtisserie géante et au rythme de l'accordéon.

Pour les chanceux qui peuvent rester encore un peu dans ce village magique, les dernières heures de la journée se déroulent devant un magnifique coucher de soleil, au **bar du Sube**. Pas moins de 10 chefs se prêtent encore une fois au partage et à la convivialité pour se partager la « petite » cuisine, et nous offrir de gourmandes et raffinées bouchées dégustées avec les plus belles cuvées de nos partenaires.



“ *Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs, un événement chargé d'émotion pour lancer la saison estivale.* ”

”



PROGRAMME DE LA MANIFESTATION



GÉRALD PASSE DAT

Chef triplement étoilé, parrain de l'édition

SAMEDI 4 MAI 2024

8h30 : Photo officielle Producteurs / Chefs

9h : Cérémonie d'inauguration

Démonstrations culinaires sur la place des Lices

10h : Battle d'aïoli et Battle de découpe de poisson

10h - 10h45 : Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

13h : Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

15h45 : Concours de pâtisserie «La tropézienne»

PIERRE HERMÉ

Chef pâtissier et chocolatier, parrain de l'édition



HÔTEL DE PARIS
+ SAINT-TROPEZ +

18h30 : Cocktail Presse / Partenaires

20h : Cocktail dînatoire à l'hôtel de Paris

DIMANCHE 5 MAI 2024

9h : Ouverture du marché des producteurs en présence de grands chefs

A partir de 9h30 : Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

10h30 : Battle panier surprise



12h : Déjeuner caritatif au profit de l'association «Solidarité Paysans»

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

15h45 : Battle des Pitchouns (fenouil)

16h : Pétanque des Chefs

Démonstrations culinaires jusqu'à 19h

20h : Soirée festive



LUNDI 6 MAI 2024

9h : Ouverture du marché des producteurs en présence de grands chefs

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

10h : Battle de tartare

11h45 : Battle d'artichauts barigoule

15h : Banquet des Producteurs Place des Lices en présence des chefs

19h : Cocktail de clôture de l'événement au bar de l'hôtel Sube



Éric Frechon ***



Éric Canino **



Danny Khezzar



Arnaud Donckele ***



Alexandre Fabris *



Stéphane Buron **



Christian Le Squer ***



Sylvestre Wahid *



Bruno Oger **



Antonio Salvatore *



Gérald Passadat ***
Parrain de l'édition



Yoric Tièche *



Alessandro Pizza



Arnaud Faye **



Fabien Ferre



Guillaume Gomez



Augustin de Margerie



Marcel Ravin **



Sébastien Sanjou *



Arthur Schmailzl



Coline Faulquier *



Vincent Maillard



Rocco Seminara



Gilles Grandvoinet



Laurent et
Jacques Pourcel *



Jean-Christophe Lebascle



Philippe Colinet *



Jérôme Gangneux



Yoann Normand



David Baroche



Bilal Amrani



Patrice Hardy



Pierre Hermé



*Mallory Gabsi **



*Frédéric Anton ****



*Stéphanie Le Quellec ***



*Maxime Meilleur ****



*Pascal Barbot ***



Bruno Doucet



*Thierry Marx ***



Norbert Tarayre



*Marc Haerberlin ***



Maxence Baruffaldi



*Mickaël et
Gaël Tourteaux ***



*Thomas Boullaut**



*Olivier Nasti ***



Laurent Tarridec



Manon Santini



Claudio Semedo Borges



*Franck Putelat ***



*Philippe Mille ***



Thomas Danigo



*Christopher Hache **



Jimmy Coutel



*Georgiana Viou **



Stéphane Marin



The Duc Ngo



Nicola Canuti



Charley Boubier



Éric Delerue



Christophe Marguin



*Guillaume Goupil **



Stéphane Avelin



Laurent Bertolotto



Marcel Lesoille



MERCI À NOS PARTENAIRES



CONTACTS ORGANISATION



4 Traverse des Charpentiers // 83990 Saint-Tropez // 04 94 55 84 84
Pascale Perez // 06 09 09 17 92 organisation@leschefsasainttropez.fr Tom Carbonnel // 07 82 71 10 82