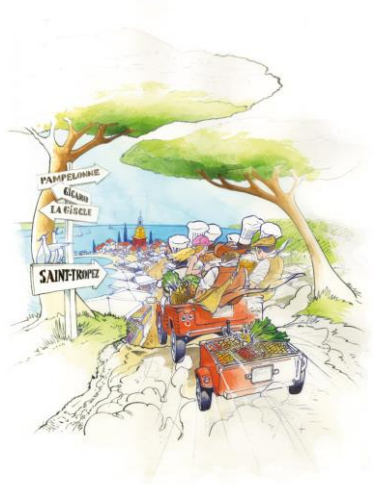

3,4,5 mai 2025,
Les chefs à Saint-Tropez
fêtent les producteurs
pour la 5ème édition…

*La ville de Saint-Tropez s'apprête à accueillir un événement culinaire d'envergure : **Les Chefs à Saint-Tropez**.*
Trois jours dédiés à la gastronomie et à l'artisanat,
rythmés par des rencontres entre chefs étoilés,
producteurs et passionnés de cuisine…

AU PROGRAMME : CONCOURS, DÉMONSTRATIONS ET DÉJEUNER CARITATIF

- **Marché des producteurs** : Un espace dédié aux artisans et producteurs locaux pour mettre en valeur les trésors du terroir.
- **Démonstrations culinaires** : De grands chefs partageront leur savoir-faire à travers des battles et des démonstrations sur la Place des Lices.
- **Concours de pâtisserie "La Tropézienne"** : Présidé par le célèbre chef pâtissier **Cédric Grolet**, ce concours mettra en lumière le dessert emblématique de Saint-Tropez.
- **Déjeuner caritatif** : Un repas d'exception concocté par une pléiade de chefs étoilés au profit de l'association **Solidarité Paysans**.

UN PARRAIN D’EXCEPTION : GLENN VIEL

Chef triplement étoilé au Guide Michelin à L'Oustau de Baumanière, **Glenn Viel** sera le parrain de cette édition, apportant son expertise et sa passion pour la transmission du savoir-faire culinaire...

LES MISSIONS & Engagements

Valoriser...
une région au travers de ses producteurs, de sa gastronomie.

Célébrer...
notre artisanat et producteurs locaux.

Eduquer & transmettre...
aux jeunes générations les valeurs de ces métiers, le savoir-faire et les bonnes habitudes alimentaires.

DÉFENDRE LES VALEURS & célébrer le terroir

« Permettre à chacun d'aller à la rencontre de ceux qui créent et perpétuent les savoir-faire. »

LES MISSIONS & ENGAGEMENTS

Cet événement a pour vocation de :

Valoriser le terroir à travers sa gastronomie et ses producteurs.

Célébrer le savoir-faire artisanal et les traditions culinaires locales.

Transmettre aux jeunes générations l'importance d'une alimentation responsable et de la préservation des métiers de bouche.

UNE FÊTE POUR TOUS LES PASSIONNÉS DE CUISINE

Les visiteurs pourront assister à des battles culinaires, découvrir des démonstrations en direct et profiter d'un banquet des producteurs en clôture de l'événement.

PROGRAMME PRÉVISIONNEL

GLENN VIEL

Chef triplement étoilé, parrain de l'édition

SAMEDI 3 MAI

9h : Ouverture du marché

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

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

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

10h30 - Photo Officielle suivie de l'inauguration

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

15h45 : CONCOURS DE PÂTISSERIE «LA TROPÉZIENNE»

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

18h30 : Cocktail Presse / Partenaires à l'hôtel Arev, Saint-Tropez

20h : Cocktail dînatoire à l'hôtel de Paris et au Lounge Club, Saint-Tropez

21h30 : «Le jardin des douceurs» dans les jardins du musée de l'Annonciade sur le port

DIMANCHE 4 MAI

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 restaurant La Petite Plage au profit de l'association «Solidarité Paysans»

Cocktail déjeunatoire TheFork au Pan Deï Palais

LA PÂTISSERIE FAIT SON SHOW...

14h : Démonstrations culinaires sur la place des Lices

15h45 : Battle des Pitchouns

16h : Pétanque des Chefs

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

20h : Soirée festive à Bagatelle - Plage de Ramatuelle

23h : Soirée festive au VIP ROOM avec DJ Yann Muller

LUNDI 5 MAI

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

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

11h30 : Remise des Trophées des Terroirs 2025 dans les jardins de l'hôtel Les Palmiers

11h45 : Battle d'artichauts barigoule

Battles entre chefs et démonstrations culinaires sur la place des Lices

18h00 : Banquet des Producteurs Place des Lices en présence des chefs
Pétanque Chefs / Producteurs

20h00 : Cocktail de clôture de l'événement au bar de l'hôtel Sube, Saint-Tropez

Rendez-vous du 3 au 5 mai 2025 à Saint-Tropez pour une expérience gastronomique unique !