



4^E ÉDITION DE L'ÉVÉNEMENT LES CHEFS À SAINT TROPEZ FÊTENT LES PRODUCTEURS LES 4, 5 ET 6 MAI 2024

Présenté à l'occasion du dernier Salon International de l'Agriculture, l'événement **Les Chefs à Saint Tropez fêtent les Producteurs** revient pour une **4^e édition**, parrainée par le Chef triplement étoilé au Guide Michelin **Gérald Passédat**, et prendra place au cœur du village de Saint-Tropez les **4, 5 et 6 mai prochains**.

L'organisation poursuit ainsi son ambition d'offrir à un public toujours plus large **un marché de producteurs de grande qualité**, le tout ponctué par des **démonstrations culinaires assurées par les plus grands Chefs français**.

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 Tropicienne » avec **PIERRE HERMÉ**, Chef pâtissier et chocolatier, parrain de l'édition

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
- Battles de 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

De nombreux Chefs ont répondu présents pour cette nouvelle saison qui unira talents d'ici et d'ailleurs, et producteurs remarquables de la région autour de live cooking, battles thématiques et dîners.



GÉRALD PASSEDAT ***
Le Petite Nice, Marseille

Liste non-exhaustive



GUILLAUME GOMEZ
Représentant du Président de la République pour la gastronomie et l'alimentation



ÉRIC FRECHON **
Meilleur Ouvrier de France



ARNAUD DONCKELE ***
*Meilleur Ouvrier de France
La Vague d'Or, Saint-Tropez*



PIERRE HERMÉ
Pierre Hermé Paris, Paris



FREDERIC ANTON ***
Le Pré Catelan, Paris



CHRISTIAN LE SQUER ***
Le Cinq, Paris



FABIEN FERRÉ ***
La Table du Castellet, Castellet



MARCEL RAVIN **
Blue Bay, Monaco



OLIVIER NASTI **
La Table d'Olivier Nasti, Kayserberg



STÉPHANIE LE QUELLEC **
La Scène, Paris



ÉRIC CANINO **
La Réserve, Ramatuelle



MARC HAEBERLIN **
L'Auberge de l'111, Illhaeusern



STÉPHANE BURON *
Le Chabichou, Courchevel



SYLVESTRE WAHID *
Sylvestre, Courchevel



MALLORY GABSI *
Mallory Gabsi, Paris



DANNY KHEZZAR
Bayview by Michel Roth, Genève



ALEXANDRE FABRIS*
Château de Valmer, La Croix-Valmer



PIERRE AUBÉ
La Maison de Petit Pierre, Béziers



VINCENT MAILLARD
Lily Of the Valley, La Croix-Valmer



NORBERT TARAYRE
19.20, Paris

...

Si l'an dernier, près de 165 000 passionnés se sont donné rendez-vous pour célébrer ce terroir exceptionnel, cette édition s'annonce tout aussi mémorable, sous l'impulsion de l'organisateur Turquoise Events, associé à Esprit Village (l'association des commerçants de Saint-Tropez), en partenariat avec la ville de Saint-Tropez.

Une centaine de producteurs font le déplacement pour valoriser auprès des Chefs et du grand public leur savoir-faire issu de différents univers. Le temps d'un week-end placé sous le signe de l'excellence, de l'authenticité, de la sincérité, de la convivialité et du partage, artisans des arts de la table, boulangers, charcutiers, pêcheurs, producteurs de fruits et légumes, d'huile et de vinaigre, de douceurs sucrées et salées, d'escargots, de fromages, de miel, de vin... Installeront leurs étals sur la mythique place tropézienne.

Quelques producteurs passionnés à découvrir lors de l'événement...



LA SERRE DU PLAN



DOMAINE CAGNOLI

CÔTÉ FISH

LA TRUFFE NOMADE



VIVIERS DE SAINT-TROPEZ



LE CAYRE DE VALJANCELE

LES RUCHERS DU PONT VIEUX



MOULIN DE CALLAS



FAMILLE GOUIRAN



PASTIS 1212

INFORMATIONS PRATIQUES

Les 4, 5 et 6 mai 2024

Place des Lices, 83990 Saint-Tropez

Programmation complète de l'événement [ici](#)

Liste des Chefs [ici](#)

Liste des producteurs partenaires [ici](#)