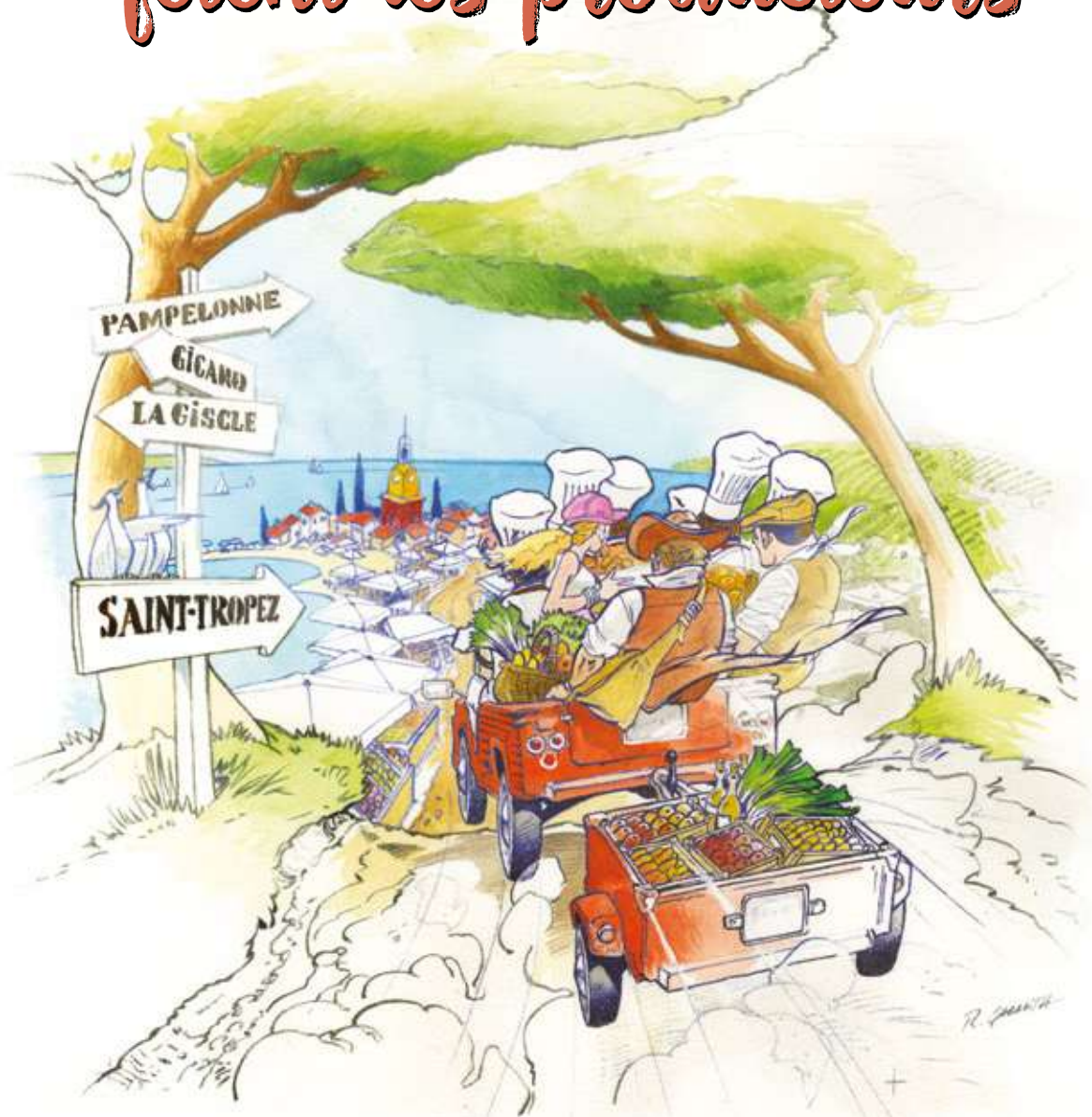


LES
Chefs

A SAINT-TROPEZ

fêtent les producteurs



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

Place des Lices | Saint-Tropez

6. 7. 8 Mai 2023



En plongeant dans la mer qui lui fait face depuis toujours, Gérald Passadat, chef triplement étoilé du Petit Nice, a puisé son inspiration : il explore toute la richesse maritime de la Méditerranée, qu'il escorte des produits issus de l'aridité de l'arrière-pays provençal.

Mâche, jutosité, contrepoints de textures : il faut aborder sa cuisine, avec un palais tout neuf, car si on connaît la différence de goût et de texture entre les viandes, tout reste encore à découvrir dans le domaine du poisson... Tout coule de source : le goût marqué de l'iode, les saveurs intenses, c'est une cuisine sans compromis, pleine d'instinct et de subtilité.

« Raconter sa propre vision de sa région est à mon sens essentiel pour tout cuisinier. La cuisine doit être le garant d'une culture d'intelligence, de choix de nos producteurs et prendre en considération la culture bio et la pêche raisonnée. La cuisine provençale est un catalyseur de la Méditerranée. »

Gérald Passadat
Parrain de l'édition 2023



Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs du 6 au 8 mai 2023

Au coeur 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.

Le parrain de cet événement est le chef emblématique et triplement étoilé Gérard Passadat, entouré de chefs tels qu'Arnaud Donckele, Frédéric Anton, Alexandre Mazzia, Stéphanie Le Quellec, Guillaume Gomez et bien d'autres.



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.



“ **E**n 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, 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



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.



RETOUR EN IMAGES SUR UN PROGRAMME ANIMÉ

Un marché de producteurs d'exception, une trentaine
de démonstrations culinaires de chefs d'ici et d'ailleurs, des battles,
des concours, un tournoi de pétanque chefs/producteurs, un dîner à quatre mains,
un banquet des producteurs et un déjeuner caritatif pour l'association Solidarité Paysans.









ILS SERONT PARMI NOUS



*Eric Frechon ****



*Stéphane Buron ***



*Philippe Colinet **



*Arnaud Donckele ****



*Éric Canino ***



*Arnaud Faye ***



*Alexandre Fabris **



*Gérald Passedat ***
Parrain de l'édition*



*Gilles Goujon ****



Jean-Luc Gabion



*Yoric Tièche **



*Laurent et
Jacques Pourcel **



Augustin de Margerie



Vincent Maillard



Rocco Seminara



Jean-Christophe Lebascle



Gilles Granvoinet



*Sébastien Sanjou **



Laurent Tarridec



Guillaume Gomez



*Antonio Salvatore **



Yoann Normand



Stéphane Marin



*Frédéric Anton ****



*Stéphanie Le Quellec ***



*Maxime Frédéric ****



*Éric Raynal **



*Jérôme Bancet ***



*Jany Gleize **



*Marc Haeberlin ***



*Philippe Mille ***



*Mickaël et
Gaël Tourteaux ***



*Georgiana Viou **



*Franck Putelat ***



Nicola Canuti



Marcel Lesoille



Maxence Baruffaldi



Patrice Hardy



*Sylvestre Wabid **



Éric Delerue



Alessandro Pizza



Stéphane Avelin



Arthur Schmailzl



Lilian Melet



Christophe Marguin



Charley Bouhier



Laurent Bertolotto



Concours de Pâtisserie

LA TROPÉZIENNE

Cette année, la pâtisserie sera mise à l'honneur. Comme une évidence, nous avons à Saint-Tropez une signature culinaire connue du monde entier : la fameuse pâtisserie LA TARTE TROPÉZIENNE®.

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 sera le moment fort de l'événement « Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs 2023 », avec la création d'un concours de pâtisserie autour de la tropézienne. Le chef pâtissier Maxime Frédéric, de l'hôtel Cheval-Blanc Paris, nous fait l'honneur d'être le parrain de cette première édition.



Maxime Frédéric



Albert et Sacha Dufrêne



PROGRAMME DE LA MANIFESTATION



GÉRALD PASSEDAT

Chef triplement étoilé, parrain de l'édition

SAMEDI 6 MAI 2023

8h30/9h : Photo officielle Producteurs / Chefs

9h : Ouverture du marché des producteurs en présence de grands chefs
Démonstrations culinaires sur la place des Lices

10h - 10h45 : Battle entre chefs
Démonstrations culinaires sur la place des Lices
Atelier démonstration de chefs au coeur du marché

11h30 - 12h15 : Inauguration

13h : Démonstrations culinaires sur la place des Lices
Atelier démonstration de chefs au coeur du marché

14h30 : Battle entre chefs

15h45 : Concours de pâtisserie «La Tropézienne»

MAXIME FRÉDÉRIC
Chef pâtissier Hôtel Cheval-Blanc Paris, parrain de l'édition

Atelier démonstration de chefs au coeur du marché
Démonstrations culinaires jusqu'à 19h

19h : Soirée Presse / Partenaire à l'hôtel de Paris

21h : Diner Chefs / Producteurs

Diner à 6 mains au restaurant Colette hôtel Sezz
Philippe Colinet * (Colette), Louis Rameau * et Éric Raynal * (Château de Berne)

DIMANCHE 7 MAI 2023

9h : Ouverture du marché des producteurs en présence de grands chefs
Démonstrations culinaires sur la place des Lices

10h - 10h45 : Battle entre chefs
Démonstrations culinaires sur la place des Lices
Atelier démonstration de chefs au coeur du marché

12h : Déjeuner caritatif au restaurant «L'Opéra» au profit de l'association «Solidarité Paysans»
avec de nombreux chefs étoilés

Atelier démonstration de chefs au coeur du marché

16h : Pétanque des Chefs

Démonstrations culinaires jusqu'à 19h

20h : Soirée Chefs / Producteurs

LUNDI 8 MAI 2023

9h : Ouverture du marché des producteurs en présence de grands chefs
Démonstrations culinaires sur la place des Lices
Battle entre chefs
Atelier démonstration de chefs au coeur du marché

13h : Remise des plaques MICHELIN aux étoilés de la région Sud-Est

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

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



ILS PARLENT DE NOUS



COTE

france
bleu
provence

pétit futé

FREQUENCE
Sud.FR

LE Chef
le magazine de la cuisine

PA PRESSE
AGENCE
la presse économique et patrimoniale de l'Est

Food&Sens
SAISON, JARDIN, VIE À LA CAMPAGNE

le Bonbon

var-matin

le Grand Pastis

BUSINESS
TOUTE L'ÉCONOMIE DE LA PROVENCE

le Mensuel

ToutMa
le magazine de la cuisine

À TOUT SUIVRE LE BOND DE L'INFO
ATABULA

eTerritoire

RESTO TODAY by ZEPROS

WWW.UNIDIVERS.FR
LE WEB CULTUREL BRETON

Email  **Gourmand**
Toute l'actualité de la cuisine du Sud

Le blog de Gilles Pudlowski
42.000 photos dans le plat



MERCI À NOS PARTENAIRES



MINUTY

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
CRU CLASSE DEPUIS 1955
GOLFE DE SAINT-TROPEZ

MOËT & CHANDON

LA MADRAGUE
VINS DE TERROIR ET VINS D'HISTOIRE

LA TARTE TROPÉZIENNE®
— 1955 SAINT-TROPEZ —



LA PETITE PLAGE
SAINT-TROPEZ



CHANDON
GARDEN SPRITZ



CHÂTEAU
GALOUPET
CRU CLASSE DE PROVENCE



la réserve
RAMATUELLE

HÔTEL & SPA | SAINT-TROPEZ
VILLA COSY



Althoff
VILLA
BELROSE
Saint Tropez

HÔTEL SUBE
PORT DE SAINT-TROPEZ



CHÂTEAU DE VALMER



MUSE
YTL HOTELS

TAHITI BEACH
Dampierre

NIKKI BEACH



Deco Flamme
LIVE PRODUCTION

Retrouvez les moments forts de l'édition 2022 dans cette vidéo,
l'occasion en images de vous remercier de l'intérêt que vous portez à l'événement



www.youtube.com/watch?v=bqRapnydaCs



CONTACTS ORGANISATION



TURQUOISE EVENTS

Pascale Perez // ZA Saint-Claude // 83990 Saint-Tropez
04 94 55 84 84 // 06 09 09 17 92 // organisation@leschefsasainttropez.fr

CONTACT PRESSE

Coline Le Houezec // coline@pascalevenot.fr // 06 61 20 59 42
Fanny Ortiz // fanny@pascalevenot.fr // 06 59 52 64 17