



Les Chefs à Saint-Tropez

fêtent les producteurs

2, 3 et 4 mai 2026

Du 2 au 4 mai 2026, Saint-Tropez accueillera la nouvelle édition **des Chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs et les savoir-faire régionaux**, un événement devenu incontournable qui célèbre l'excellence, l'authenticité, la convivialité et le partage.

Après une édition ayant réuni plus de 160 000 visiteurs, la manifestation confirme son ambition : offrir une autre lecture de Saint-Tropez, plus ancrée, plus humaine, plus engagée, en mettant à l'honneur celles et ceux qui façonnent le goût : producteurs, artisans et chefs.



MARCHÉ DE PRODUCTEURS ET D'ARTISANS
 accompagné de démonstrations culinaires & battles

CONCOURS DE PÂTISSERIE "LA TROPÉZIENNE"
SAMEDI 2 MAI À 15H45

DÉJEUNER CARITATIF
DIMANCHE 3 MAI
 avec une pléiade de chefs étoilés au profit
 de l'association "Solidarité Paysans"



3 JOURS

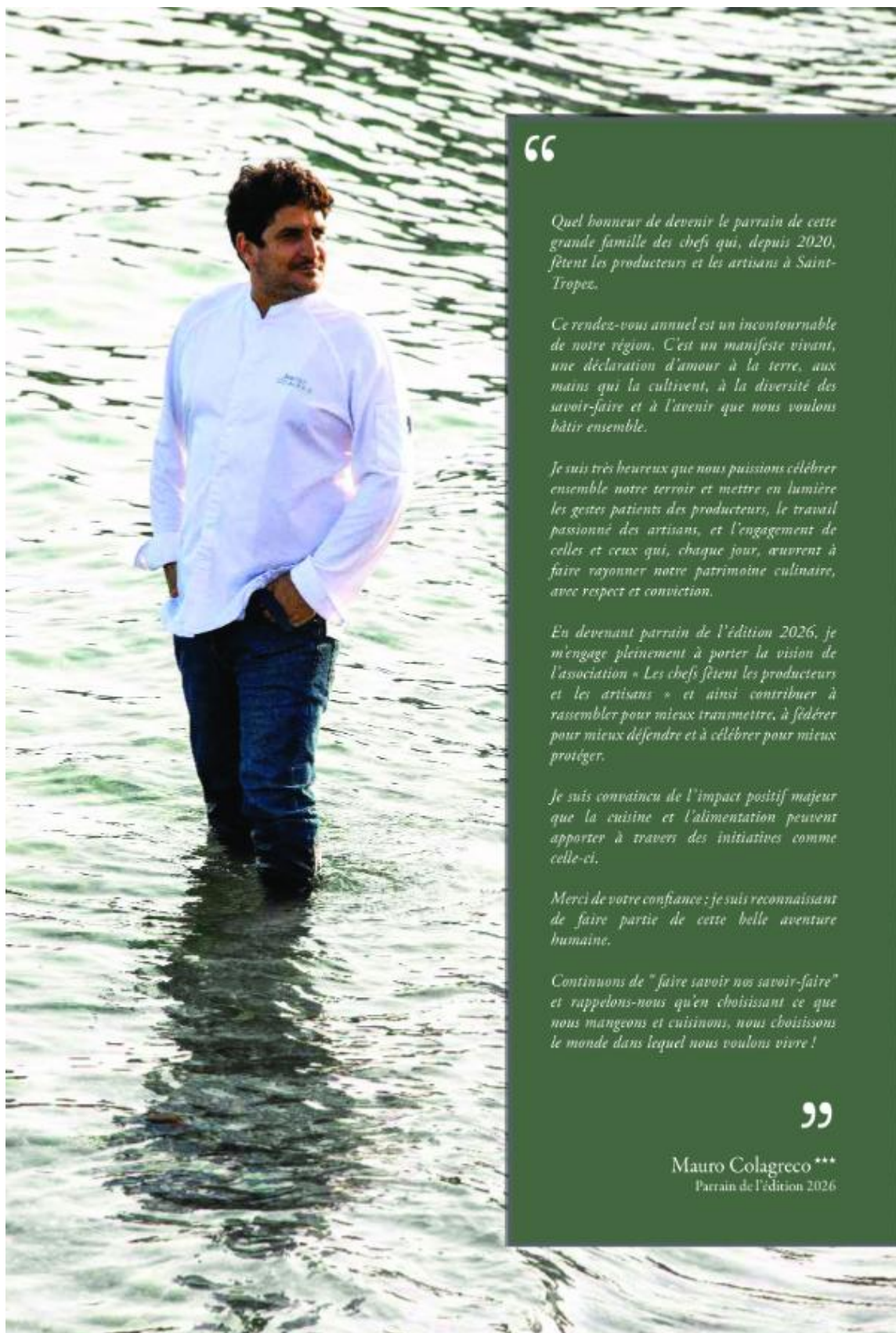
de partage et d'échanges
 pour célébrer nos producteurs
 et artisans locaux



Mauro Colagreco, parrain 2026

Chef triplement étoilé, Mauro Colagreco sera le parrain de cette édition 2026. À travers son engagement, il porte une vision forte : défendre le terroir, valoriser les gestes patients des producteurs, transmettre aux jeunes générations et rappeler que choisir ce que nous mangeons, c'est choisir le monde dans lequel nous voulons vivre.

Durant trois jours, il participera notamment à des rencontres, conférences et dédicaces, et prendra part aux temps forts de l'événement.



“

Quel bonheur de devenir le parrain de cette grande famille des chefs qui, depuis 2020, fêtent les producteurs et les artisans à Saint-Tropez.

Ce rendez-vous annuel est un incontournable de notre région. C'est un manifeste vivant, une déclaration d'amour à la terre, aux mains qui la cultivent, à la diversité des savoir-faire et à l'avenir que nous voulons bâtir ensemble.

Je suis très heureux que nous puissions célébrer ensemble notre terroir et mettre en lumière les gestes patients des producteurs, le travail passionné des artisans, et l'engagement de celles et ceux qui, chaque jour, œuvrent à faire rayonner notre patrimoine culinaire, avec respect et conviction.

En devenant parrain de l'édition 2026, je m'engage pleinement à porter la vision de l'association « Les chefs fêtent les producteurs et les artisans » et ainsi contribuer à rassembler pour mieux transmettre, à fédérer pour mieux défendre et à célébrer pour mieux protéger.

Je suis convaincu de l'impact positif majeur que la cuisine et l'alimentation peuvent apporter à travers des initiatives comme celle-ci.

Merci de votre confiance : je suis reconnaissant de faire partie de cette belle aventure humaine.

Continuons de "faire savoir nos savoir-faire" et rappelons-nous qu'en choisissant ce que nous mangeons et cuisinons, nous choisissons le monde dans lequel nous voulons vivre !

”

Mauro Colagreco ***
Parrain de l'édition 2026

Trois jours de célébration du terroir...

Au cœur de la Place des Lices et de la salle Jean Despas, plus de 150 chefs et plus de 250 producteurs exerceront dans un esprit de partage et de transmission.

Au programme :

- Marché de producteurs et d'artisans
- Démonstrations culinaires et battles
- Tables rondes et conférences (dont une autour de la biodiversité et du zéro plastique)
- Banquet des producteurs
- Masterclass de dégustation des huiles d'olive médaillées
- Soirées festives emblématiques

PROGRAMME PRÉVISIONNEL

MAURO COLAGRECO
Chef triplement étoilé, parrain de l'édition

SAMEDI 2 MAI

9h : Ouverture du marché

9h30 : Battle d'aïoli / Battle de découpe de poisson

10h30 : Photo Officielle suivie de l'inauguration

À partir de 11h : Démonstrations culinaires sur la Place des Lices

15h45 : **CONCOURS DE PÂTISSERIE « LA TROPÉZIENNE »**
Président du jury : CHRISTOPHE MICHALAK



18h30 : Cocktail Presse / Partenaires aux Aires Saint-Tropez, Château de La Messardière

20h : Cocktail dinatoire dans le patio de l'Hôtel de Paris et au Lounge Club de la Capitainerie

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




Dédicaces de livres
Salle Jean Despas
durant 3 jours

LA TARTE TROPÉZIENNE™



DIMANCHE 3 MAI

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

À partir de 9h30 : Démonstrations culinaires sur la Place des Lices

9h30 : **Table Ronde « Dans la confiance des grands Chefs »**
Rencontre avec les maîtres Lisonna, Bocuse et Georges Blanc animée par Loïc Ballet

10h30 : Battle panier surprise / Battle d'éloquence

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



Cocktail déjeunatoire au restaurant Le Tigrr, Hôtel Ermitage

12h : Le déjeuner du marché avec les Chefs Mallory Gabsi*, Quentin Mauro, Matthew Tharon, Manon Gouin

14h45 : Battle "La presqu'île flottante" (espace pâtisserie)

15h : Conférence Salle Jean Despas
« Biodiversité et zéro plastique » en présence du Chef Mauro Colagreci***

16h : Pétanque des Chefs

MOËT & CHANDON

20h : Soirée festive à Bagatelle

23h : After au VIP ROOM



LUNDI 4 MAI

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

À partir de 9h : Démonstrations culinaires sur la Place des Lices

9h30 : **Table Ronde « Parole aux producteurs : Sydney Biasotto, Mathieu Chapel... face aux chefs »**

11h45 : Battle d'artichauts barigoule

12h : Cocktail déjeunatoire aux Aires Saint-Tropez, Pan Dei Palais

14h30 : Battle autour de l'Asperge pour les Grands et les Petits

16h : L'or vert qui fait battre le cœur de la Provence

17h : Masterclass de dégustation des huiles d'olive de la région Sud
Médailles au concours général agricole 2026 & remise des prix pour les lauréats

18h : Banquet des Producteurs Place des Lices en présence des chefs

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



HÔTEL SUBE





*Rejoignez
cette belle
aventure!*



Concours de pâtisserie LA TROPÉZIENNE



Le concours de pâtisserie “La Tropézienne”

Signature culinaire de la destination, **La Tarte Tropézienne®** sera mise à l’honneur à travers le concours de pâtisserie “La Tropézienne”.

Président du jury 2026 : **Christophe Michalak.**

Pensé comme un hommage à cette pâtisserie iconique, le concours célèbre la transmission et l’excellence des jeunes talents.



Un déjeuner caritatif au profit de Solidarité Paysans

Le dimanche 3 mai, un grand déjeuner caritatif sera organisé au restaurant La Petite Plage au profit de l’association **Solidarité Paysans.**

L’an passé, un chèque de 35 000 euros a été remis à l’association.

La traditionnelle Pétanque des Chefs viendra prolonger ce moment convivial sur la Place des Lices.



Une association engagée

Afin de pérenniser l'événement, l'association loi 1901 **“Les Chefs fêtent les Producteurs et Artisans”** a été créée.

Placée sous la présidence d'honneur d'Arnaud Donckele, avec Vincent Maillard et Sydney Biasotto en qualité de présidents, elle œuvre à défendre les valeurs du terroir, soutenir les producteurs et transmettre les savoir-faire.

Reconnue d'intérêt général, l'association permet aux donateurs de bénéficier d'une déduction fiscale.

Une vitrine du savoir-faire régional

Au-delà de la gastronomie, l'événement met également à l'honneur l'artisanat d'art à travers une exposition dédiée à l'art de recevoir : céramique, bois, verre, acier, textile et vannerie composent un parcours immersif imaginé pour célébrer la créativité locale.





ILS SERONT PARMI NOUS



Eric Frechon



Aurelien Vignaud*



Sylvain Humbert



Vincent Guertais



Jean Louis Nemico**



Arnaud Douckele***



Julien Madard*



Arnaud Lallemand***



Emmanuel Pilon***



Philippe Etcheberry**



Danny Khezzer*



Glenn Viet***



Jérôme Basciel***



Tom Meyer**



Jérémie Falissard



Stéphane Baron**



Mauro Colagreco***



Éric Canino**



Maxence Baruffaldi



Jerrick Dorigne



Alexandre Fabris*



Paul Brémont



Michel Sarrazin*



Gérald Pissodas***



Bastien de Changy



Bruno Oger**



Romain Besson



Fabien Ferre***



Guillaume Gomez



Laurent et Jacques Pourcel*



Fred Grava



Christian Titelele*



Philippe Bernachon



Vincent Maillard



Sébastien Sanyou*



Joseph Vinko



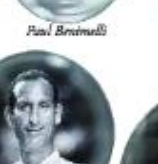
Sylvain Wahid**



Alexandre Pizzi



Cedric Burtin**



Jean-Christophe Lebaucle



Jérôme Gangneux



Gilles Grandjeanet



Jean Serres



Marcel Ravin**



Yoric Tiche*



Antonio Salvatore*



Vincent Maillard



Sébastien Sanyou*



Joseph Vinko



Sylvain Wahid**



Alexandre Pizzi



Cedric Burtin**



Jean-Christophe Lebaucle



Jérôme Gangneux



Gilles Grandjeanet



Jean Serres



Sylvain Wahid**



Alexandre Pizzi



Cedric Burtin**



Jean-Christophe Lebaucle



Jérôme Gangneux



Gilles Grandjeanet



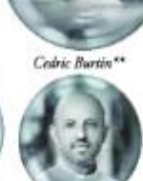
Patrice Hardy



Eric Briffard



Philippe Colinet*



Rocco Semanara



Jean-François Titelele



Yoann Normand

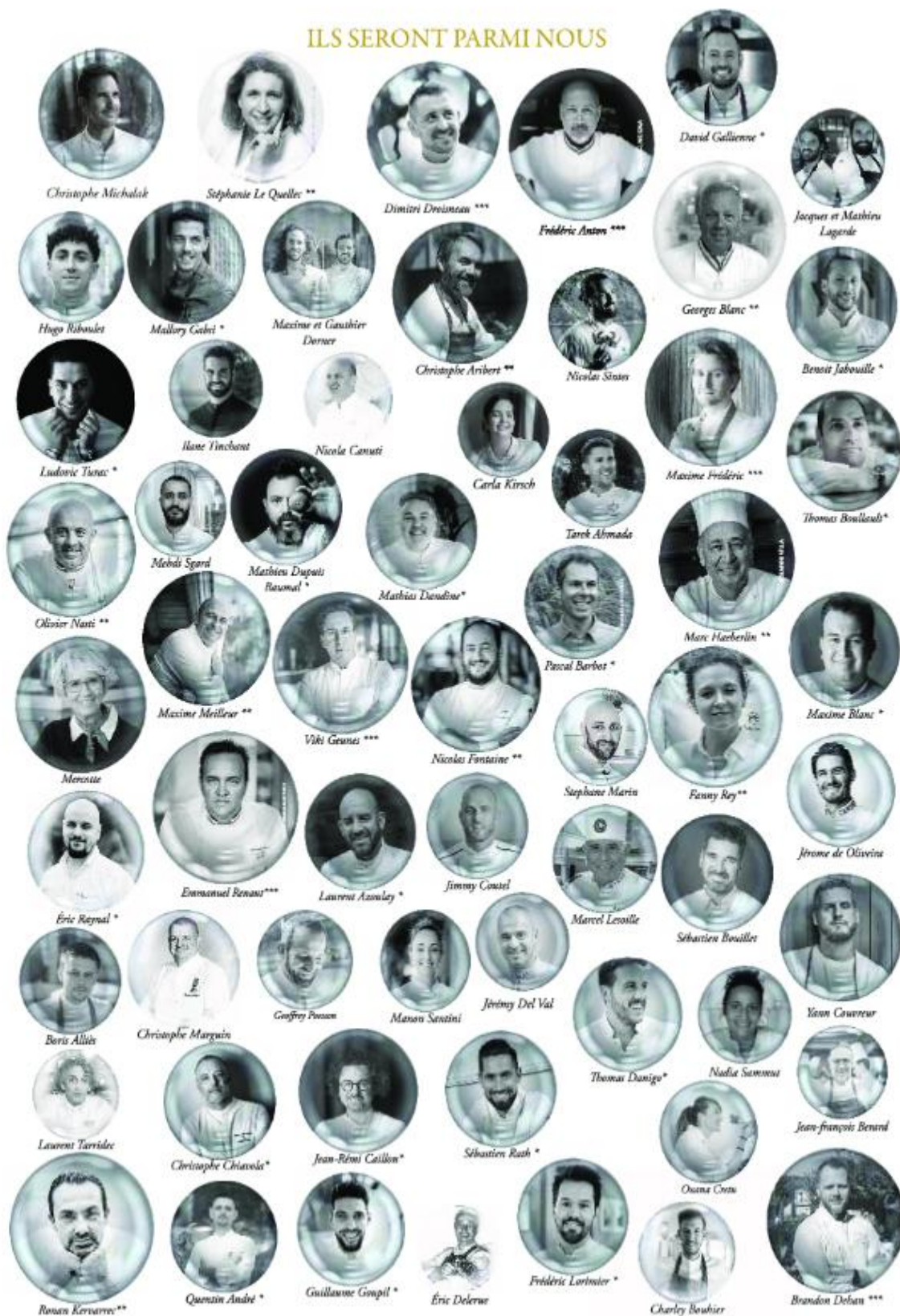


David Baroché



Bilal Amrani

ILS SERONT PARMI NOUS



[Découvrir l'univers des Chefs à Saint-Tropez...](#)

