



LES Chefs

A SAINT-TROPEZ

fêtent les producteurs

ET LES SAVOIR - FAIRE REGIONAUX

➤ 3. 4. 5 Mai 2025 ◀

GLENN VIEL

Chef triplement étoilé, parrain de l'édition

179K VISITEURS







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

Au coeur d'un village mythique chargé d'histoire, d'authenticité et de valeurs, nombreux chefs se rassemblent pour fêter les producteurs et les artisans de savoir-faire.

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.

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

Comme l'an dernier, Guillaume Gomez, ex-chef de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française y a apporté son soutien et sa présence.

Dès le samedi matin, une foule d'initiés et de curieux déambulent 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

& Engagements

Valoriser...

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

Célébrer...

notre artisanat et producteurs locaux. Remercier tous les acteurs pour leur 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, de la curiosité et ainsi susciter des vocations sur l'ensemble des filières.



D É F E N D R E L E S V A L E U R S

& célébrer le 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.

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 aucun doute une des meilleures façons pour un visiteur de découvrir un Saint-Tropez plus authentique.

“

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

”





*« Mais quel plaisir de surfer sur pareil harmonie o
 à 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

*« 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

“
*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, près de 140 producteurs et artisans de
 savoir-faire vous offrent le fruit d'un travail
 de passion et expriment leur savoir faire,
 entourés de chefs attentifs et respectueux du
 produit.*



*« 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

*« 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



« 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

« 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



« 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 suivi sur les réseaux sociaux parce que je prouve qu'un autre monde est possible. Aujourd'hui, je suis un paysan comblé. »

BRUNO CAYRON

Concours de pâtisserie



LA TROPÉZIENNE



Nous avons à Saint-Tropez une signature culinaire connue du monde entier: la fameuse pâtisserie La Tarte Tropézienne®.L'événement se devait de la mettre à l'honneur en créant le concours de pâtisserie **LA TROPEZIENNE**.

Pensé par Brigitte Bardot qui en est la marraine ce gâteau dont la recette reste bien gardée par la famille Dufrêne passionnent les jeunes pâtissiers.

Une oeuvre d'art exceptionnelle de Patrick Rougreau , un bronze d'une très belle valeur récompense le lauréat qui fût

cette année Eloi Cabellan, chef pâtissier de La Vague d'or, le restaurant triplement étoilé d'Arnaud Donckele au Cheval Blanc Saint-Tropez.

Grand déjeuner Caritatif



Le dimanche, un exceptionnel déjeuner caritatif présenté par Arnaud Donckele et Éric Frechon, est organisé au restaurant La Petite Plage au profit de l'association « Solidarité Paysans ». Le record de 35.000 euros a été atteint ! Un grand merci à tous.

Gérald Passadat ***, Frédéric Anton ***, Viki Geunes ***, Stéphanie Le Quellec **, Éric Canino **, Olivier Nasti **, Norbert Tarayre et Julien Coulomb ont offert un moment inoubliable aux 140 convives, sans oublier la création du cocktail gastronomique imaginé

par Victor Delpierre et l'accord mets/vins présenté par Éric Beaumard.



Frédéric Anton ***



Gérald Passadat ***



Viki Geunes ***



Stéphanie Le Quellec **



Olivier Nasti **



Norbert Tarayre



Eric Canino **



Julien Coulomb

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 dans une

ambiance festive tropézienne. Un moment d'échange et de découverte pour nos producteurs et artisans peu coutumiés des soirées festives tropézienne.



Banquet des Producteurs



Pour finir ces trois jours de folies, un gargantuesque déjeuner des producteurs à l'Astérix et Obélix s'organise en quelques minutes au beau milieu de marché. Deux tables de 100 mètres de long réunissent au rythme de l'accordéon chefs

et producteurs autour d'une rôtisserie géante.

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 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.*

”

ILS SERONT PARMI NOUS



Éric Frechon ***



Aurelien Vequaud*



Danny Khezzar



Arnaud Donckele ***



Arnaud Lallement ***



Éric Canino **



Stéphane Buron **



Jérôme Bancet ***



Bruno Oger **



Alexandre Fabris *



Glenn Viel ***
Parrain de l'édition



Maxence Baruffaldi



Christian Le Squer ***



Yoric Tièche *



Peter Goossens ***



Fabien Ferre ***



Coline Faulquier *



Joseph Viola



Marcel Ravin **



Alessandro Pizza



Antonio Salvatore *



Sébastien Sanjou *



Guillaume Gomez



Augustin de Margerie *



Sylvestre Wahid **



Ghislaine Arabian



Cedric Burtin**



Jean-Christophe Lebascle



Arthur Schmailzl



Gilles Grandvoinet



Laurent et
Jacques Pourcel *



Patrice Hardy



Philippe Colinet *



Rocco Seminara



Jérôme Gangneux



Yoann Normand



David Baroche



Bilal Amrani

ILS SERONT PARMI NOUS



Pierre Hermé



Georges Blanc ***



Maxime Frédéric ***



Frédéric Anton ***



Stéphanie Le Quellec **



Mally Gabsi *



Hugo Riboulet



Dimitri Droisneau ***



Bruno Doucet



Thierry Marx *



Emmanuel Renaut***



Pascal Barbot **



Mehdi Sgard



Steve Moracchini



Marc Haerberlin **



Mickaël et
Gaël Tourteaux **



Thomas Boullault*



Olivier Nasti **



Cedric Grolet



Sebastien Vauxion**



Jimmy Coustel



Christophe Bacqué **



Norbert Tavayre



Mercotte



Christophe Marguin



Franck Putelat **



Nicola Canuti



Thomas Danigo*



Yann Couvreur



Éric Raynal *



Boris Allias0



Eric Guerin*



Georgiana Viou *



Laurent Tarridec



Stéphane Marin



Christopher Hache *



Marcel Lesoille



Ludovic Turac *



Guillaume Goupil *



Éric Delerue



Charley Bouhier



Carla Kirsch

Concours de Pâtisserie

LA TROPÉZIENNE

⇒ Samedi 3 Mai 2025 ⇐

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 Dufrene et ses enfants. Cet héritage que le monde entier apprécie est mis à l'honneur par le grand concours de pâtisserie La Tropicienne.



@Pierre Mouton

CEDRIC GROLET

président du jury

Cher pâtissier,

pour participer, il suffit de nous faire parvenir avant le 10 avril 2025 à l'adresse suivante :

latropezienn@leschefsasainttropez.fr

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

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



Règlement disponible sur www.leschefsasainttropez.com

LA TARTE TROPÉZIENNE®
— 1955, SAINT-TROPEZ —



Célébrons 70 ans de délices et d'histoire avec la Tarte Tropicienne®!
Depuis 1955, cette pâtisserie emblématique de Saint-Tropez a su traverser les décennies, souvent imitée, jamais égalée.

PROGRAMME PRÉVISIONNEL

GLENN VIEL

Chef triplement étoilé, parrain de l'édition

SAMEDI 3 MAI

8h30 - Photo Officielle

9h : Cérémonie d'inauguration

Démonstrations culinaires sur la place des Lices

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

Démonstrations culinaires sur la place des Lices

15h45 : CONCOURS DE PÂTISSERIE «LA TROPÉZIENNE»

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

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

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 profit de l'association «Solidarité Paysans»

LA PATISSERIE FAIT SON SHOW...

14h : Démonstrations culinaires sur la place des Lices

15h45 : Battle des Pitchouns

16h : Pétanque des Chefs

Démonstrations culinaires jusqu'à 19h

20h : Soirée festive à Bagatelle - Plage de Ramatuelle

LUNDI 5 MAI

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

Démonstrations culinaires sur la place des Lices

11h45 : Battle d'artichauts barigoule

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

ILS ONT PARLÉ DE NOUS...



Retrouvez l'ensemble des [articles de presses](#) :





MERCI À NOS PARTENAIRES



MINUTY



LaProvence.



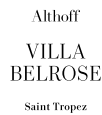
LA TARTE TROPÉZIENNE®
— 1955, SAINT-TROPEZ —



HÔTEL & SPA | SAINT-TROPEZ
VILLA COSY



HÔTEL SUBE
PORT DE SAINT-TROPEZ



la réserve
RAMATUELLE

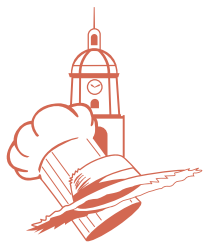


RANGE ROVER



FOU DE PÂTISSERIE
CUISINE





RENDEZ-VOUS

LE 3, 4, 5 MAI 2025

GLENN VIEL

Chef triplement étoilé, parrain de l'édition 2025



CONTACTS ORGANISATION

TURQUOISE EVENTS

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