



LES  
VENDANGES  
ÉTOILÉES



à Cassis

23|24|25  
SEPTEMBRE 2022

40 CHEFS RENOMMÉS ÉTOILÉS ET MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
TROIS ESPACES DE SHOW-COOKINGS  
DES COURS DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE  
DEUX MARCHÉS DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

[www.lesvendangesetoilees.com](http://www.lesvendangesetoilees.com)



LES  
VENDANGES  
ÉTOILÉES  
CASSIS



*L'édito*

Chers épcuriens, gourmands, gourmets,  
Mesdames et messieurs les chefs !

Quel plaisir de nous retrouver pour célébrer la douzième édition des Vendanges étoilées, les 23, 24 et 25 septembre, manifestation qui s'inscrit dans la programmation festive et gourmande de MPG 2022.

Cette manifestation a été créée pour valoriser notre sublime patrimoine viticole, première AOC de France en 1936, en l'associant à la gastronomie française et à de grands chefs étoilés.

Chaque année, fin septembre, le cœur de Cassis devient le rendez-vous des amateurs des plaisirs de la table.

Venez découvrir notre marché des producteurs, assister aux démonstrations culinaires, participer aux cours de cuisine et de pâtisserie... pour petits et grands cuisiniers en herbe !

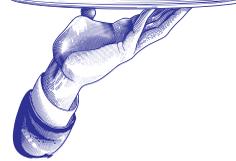
Je félicite et remercie l'équipe des Vendanges Etoilées qui se mobilise chaque année pour nous faire partager ces merveilleux moments de convivialité et de générosité, les chefs et les artisans et producteurs qui viennent à Cassis éveiller nos papilles, réveiller celles de nos enfants avec la Cantine Chic, les vigneron de Cassis, l'ensemble des partenaires, les Cassidens pour leur enthousiasme, les restaurateurs, hôteliers et commerçants pour leur collaboration, les nombreux bénévoles qui travaillent d'arrache-pied à la bonne réalisation de cet événement devenu incontournable.

Je vous souhaite de délicieuses dégustations, beaucoup de bonheur pendant ce beau week-end de rencontres culinaires entre chefs et amoureux de la gastronomie.

**Danielle MILON**  
Maire de Cassis,

Vice-présidente du Conseil départemental des Bouches du Rhône,  
Présidente de Provence Tourisme  
Vice-présidente de la Métropole Aix Marseille Provence

**VENDREDI  
23 SEPTEMBRE**



### **MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS**

VOIR  
P10-11

**10h à 19h**  
**Place Baragnon  
et Esplanade  
Charles de Gaulle**

Découverte, partage et dégustation avec nos artisans et producteurs de produits de haute qualité.

### **DÉMONSTRATIONS DES CHEFS**

GRATUIT

Venez découvrir les créations sucrées et salées des chefs. Admirez leurs gestes et leur savoir-faire.

**Place Baragnon**

#### **Pâtisserie**

**17h-18h**

**RAFFAELLI Jérôme**

Oh Faon!, Marseille

**18h30-19h30**

**CABIRON Gérard**

MOF dessert glacé  
Transgourmet

#### **Esplanade**

**Charles de Gaulle**

#### **Cuisine**

**17h-18h**

**ARNAUD Damien**

Roche Belle, La Ciotat

**18h30-19h30**

**FRERARD Dominique**

Les 3 Forts, Marseille

**ROBERT Sylvain**

L'Aromat, Marseille



### **CONCOURS DE LA LOUCHE ÉTOILÉE**

NOUVEAU

Concours de la meilleure soupe au pistou des amateurs. Inscription & règlement sur notre site ou directement à L'Office de Tourisme de Cassis.

**Un repas gastronomique  
pour deux personnes à  
gagner !**



# SAMEDI 24 SEPTEMBRE



## MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS

VOIR  
P10-11

10h à 19h  
Place Baragnon et  
Esplanade Charles de Gaulle

## CONCOURS DE PÉTANQUE

11h  
Square Savon

Concours de pétanque  
des chefs en partenariat  
avec l'association de  
La boule de Cassis

Venez voir les chefs se  
confronter lors d'une partie  
de pétanque très conviviale.



## DÉMONSTRATIONS DES CHEFS

Place Baragnon

GRATUIT

### Pâtisserie

10h30-11h30

MORACCHINI Steeve\*  
Belles Rives, Juan-les-Pins

12h00-13h00

URWEILLER Philippe  
26 Chocolate, Avignon

14h30-15h30

BARBERIS Jean-François,  
Hôtels Barrière Majestic & Gray  
D'Albion 4\*, Cannes

16h00-17h00

CABIRON Gérard  
MOF dessert glacé  
Transgourmet

17h30-18h30

MARRO Olivier  
Mouratoglou Hôtel & Resort 4\*,  
Biot

## Esplanade Charles De Gaulle

### Cuisine

10h30-11h30

BRIAND-SEURAT Clément  
La Cena, Montpellier  
SCHULZ Ringo  
La Presqu'île, Cassis

12h00-13h00

RATHGEBER David  
L'Assiette, Paris  
ISNARD Nicolas\*  
L'Auberge de la Charme,  
Prenois

14h30-15h30

LANGLET Baptiste  
Carré-Blanc, Saint Brieuc  
SOURRIEU Guillaume\*  
L'Épuisette, Marseille

16h00-17h00

DROISNEAU Dimitri\*\*\*  
La Villa Madie, Cassis

17h30-18h30

DEGENNE Gabriel  
Mouratoglou Hôtels  
& Resort 4\*, Biot  
GEAAM Alan\*  
New Hôtel of Marseille  
& Alan Geaam\* Paris



## Place Clémenceau

### Cuisine

10h30-11h30

CORTEZ Sébastien  
Chef itinérant, Marseille

12h00-13h00

CHIAVOLA Christophe\*  
Groupe SRP  
JAYNE Laurent  
Domaine Souviou, Bandol

14h30-15h30

AUGER Alexandre,  
Les Roches Blanches 5\*, Cassis  
GALAI Marc  
Transgourmet

16h00-17h00

MERRA Fabio  
Le Mood, Saint Laurent du Var  
RATHGEBER David  
L'Assiette, Paris

17h30-18h30

LANGLET Baptiste  
Carré-Blanc, Saint Brieuc

## DÉDICACES DES CHEFS

NOUVEAU

Venez partager un moment  
privilegié avec les chefs  
écrivains après leurs  
démonstrations.

## CONCOURS DE LA LOUCHE ÉTOILÉE

NOUVEAU

18h

Le concours de la meilleure  
soupe au pistou des  
amateurs, inscription sur  
notre site internet ou  
directement à l'Office de  
Tourisme de Cassis.

Retrouvez, si le chef nous l'a communiqué, les recettes ou plats que vous serez amené à préparer sur notre site web, rubrique cours de cuisine.

## COURS DE CUISINE OU DE PÂTISSERIE POUR LES ADULTES ET LES ENFANTS

### COURS DE CUISINE\*

Partagez avec un chef son savoir-faire et certains de ses secrets lors d'un cours.

Tarifs : 10€ enfant / 15€ adulte.

Cours sur réservation  
(10 personnes max/cours). Durée 1h15

#### ADULTES

**9h30-10h45**

**LANGLET Baptiste**  
Carré-Blanc, Saint Brievic

**10h-11h15**

**AUGER Alexandre,**  
Les Roches Blanches 5\*,  
Cassis

**11h00-12h15**

**GALAIS Marc**  
Transgourmet

**11h30-12h45**

**FREI Patrick**  
Mouratoglou Hotel & Resort 4\*,  
Biot

**14h30-15h45**

**CORTEZ Sébastien**  
Chef itinérant, Marseille

**15h00-16h15**

**GEAAM Alan\***  
New hotel of Marseille  
& Alan Geaam\*, Paris

**16h00-17h15**

**BRIAND-SEURAT Clément**  
La Cena, Montpellier

**16h30-17h45**

**CHIAVOLA Christophe\***  
Groupe SRP

**17h30-18h45**

**JAYNE Laurent**  
Domaine Souviou, Bandol

**18h00-19h15**

**ISNARD Nicolas\***  
L'Auberge de la Charme, Prenoix

#### ENFANTS

**10h00-11h15 : (7/12 ans)**

**MERRA Fabio**  
Le Mood, Saint Laurent du Var

**11h30-12h45 : (3/6 ans)**

À confirmer

**15h00-16h15 : (7/12 ans)**

**PUCETTI Franck**  
Traiteur chef Riviera

**16h30-17h45 : (3/6 ans)**

**SCHULZ Ringo**  
La Presqu'île, Cassis

**18h00-19h15 : (7/12 ans)**

**FREI Patrick**  
Mouratoglou Hotel & Resort 4\*,  
Biot

\* Planning des cours sous réserve de disponibilité des chefs et soumis à modification éventuelle.

### COURS DE PÂTISSERIE\*

Devenez maître pâtissier le temps d'un rendez-vous avec nos chefs pâtissiers.

Tarifs : 10€ enfant / 15€ adulte.

Cours sur réservation  
(10 personnes max/cours). Durée 1h15

#### ADULTES

**10h00-11h15**

**RAFFAELLI Jérôme**  
Oh Faon!, Marseille

**11h30-12h45**

**CABIRON Gérard**  
MOF dessert glacé  
Transgourmet

**15h00-16h15**

**URWEILLER Philippe**  
26 Chocolate, Avignon

**16h30-17h45**

**FABRY Valentin**  
Les Roches Blanches 5\*, Cassis

**18h00-19h15**

**MORACCHINI Steeve\***  
Belles Rives, Juan-les-Pins



#### ENFANTS

**9h30-10h45 : (7/12 ans)**

**CABIRON Gérard**  
MOF dessert glacé  
Transgourmet

**10h00-11h15 : (3/6 ans)**

**MARRO Olivier**  
Mouratoglou Hotel & Resort 4\*,  
Biot

**11h00-12h15 : (3/6 ans)**

**FALASCHI Gilles**  
Chef pâtissier formateur, Cannes

**11h30-12h45 : (7/12 ans)**

**BARBERIS Jean-François,**  
Hôtels Barrière Majestic  
& Gray d'Albion 4\*, Cannes

**14h30-15h45 : (7/12 ans)**

**MARRO Olivier**  
Mouratoglou Hotel & Resort 4\*,  
Biot

**15h00-16h15 : (7/12 ans)**

**MORACCHINI Steeve\***  
Belles Rives, Juan-les-Pins

**16h00-17h15 : (7/12 ans)**

**PACE Linda**  
Cheffe Pâtissière

**16h30-17h45 : (3/6 ans)**

**CORTEZ Sébastien**  
Chef itinérant, Marseille

**17h30-18h45 : (7/12 ans)**

**BARBERIS Jean-François**  
Hôtels Barrière Majestic & Gray  
D'Albion 4\*, Cannes

**18h00-19h15 : (7/12 ans)**

**FALASCHI Gilles**  
Chef pâtissier formateur, Cannes

Réservation des cours à l'Office de Tourisme  
ou en ligne [www.les-vendanges-etoilees.com](http://www.les-vendanges-etoilees.com)  
ou [www.ot-cassis.com](http://www.ot-cassis.com)

**DIMANCHE  
25 SEPTEMBRE**



**MARCHÉ DES  
PRODUCTEURS  
ET DES ARTISANS**

VOIR  
P10-11

10h à 17h  
Place Baragnon et  
Esplanade Charles de Gaulle

**LES CHEFS ÉCRIVAINS  
APRÈS LEURS  
DÉMONSTRATIONS**

Venez partager un moment  
privilegié avec les chefs  
écrivains.

**DÉMONSTRATIONS  
DES CHEFS**

GRATUIT

Place Baragnon

**Pâtisserie**

**10h30-11h30**  
À confirmer  
**12h00-13h00**  
URWEILLER Philippe  
26 Chocolate, Avignon

**14h30-15h30**  
FABRY Valentin  
Les Roches Blanches 5\*, Cassis

**16h00-17h00**  
MARRO Olivier  
Mouratoglou Hotel & Resort 4\*,  
Biot



**Esplanade Charles de Gaulle**

**Cuisine**

**10h30-11h30**  
ISNARD Nicolas\*  
L'Auberge de la Charme, Prenois  
**JAYNE Laurent**  
Domaine Souviou, Bandol

**12h00-13h00**  
ANIES Didier  
MOF Château de La Tour 4\*,  
Cannes

**BOTTERO Nicolas\***  
Mas Bottero, Saint Cannat

**14h30-15h30**  
DEGENNE Gabriel  
Mouratoglou Hôtel & Resort 4\*,  
Biot

**BRIAND-SEURAT Clément**  
La Cena, Montpellier

**16h00-17h00**  
FAURE Noelle & David  
SensÔriel

**Place Clémenceau**

**Cuisine**

**10h30-11h30**  
BERARD Jean François\*  
Hostellerie Berard & spa 4\*,  
La Cadière-d'Azur  
**COSTE Jacques Olivier**  
Chef pâtissier

**12h00-13h00**  
TERRILLON Yves  
Traiteur La cuisine des fleurs  
**CHIAVOLA Christophe\***  
Groupe SRP

**14h30-15h30**  
FREI Patrick  
Mouratoglou Hotel & Resort 4\*,  
Biot

**16h00-17h00**  
BIGOU Jeremy  
Le Peron, Marseille



**COURS DE CUISINE  
OU DE PÂTISSERIE POUR  
LES ADULTES ET LES ENFANTS**

**COURS DE CUISINE\***

Partagez avec un chef son savoir-faire et certains  
de ses secrets lors d'un cours.

Tarifs : 10€ enfant / 15€ adulte.  
Cours sur réservation  
(10 personnes max/cours). Durée 1h15

**ADULTES**

**9h30-10h45**  
CORTEZ Sébastien  
Chef itinérant, Marseille

**10h00-11h15**  
À confirmer

**11h00-12h15**  
BRIAND-SEURAT Clément  
La Cena, Montpellier

**11h30-12h45**  
RATHGEBER David  
L'Assiette, Paris

**14h30-15h45**  
ANIES Didier  
MOF Château de La Tour 4\*,  
Cannes

**15h00-16h15**  
MERRA Fabio  
Le Mood, Saint Laurent du Var

**ENFANTS**

**10h00-11h15 : (7/12 ans)**  
GALAIS Marc  
Transgourmet

**11h30-12h45 : (3/6 ans)**  
FAURE Noelle & David  
SensÔriel

**15h00-16h15 : (7/12 ans)**  
CHIAVOLA Christophe\*  
Groupe SRP

**COURS DE  
PÂTISSERIE\***

Devenez maître  
pâtissier le temps d'un  
rendez-vous avec nos  
chefs pâtissiers.

**ADULTES**

**10h00-11h15**  
FALASCHI Gilles  
Chef pâtissier formateur, Cannes

**11h30-12h45**  
FABRY Valentin  
Les Roches Blanches 5\*, Cassis

**15h00-16h15**  
TERRILLON Yves  
Traiteur La cuisine des fleurs

**ENFANTS**

**9h30-10h45 : (7/12 ans)**  
MORACCHINI Steeve\*  
Belles Rives, Juan-les-Pins

**10h00-11h15 : (3/6 ans)**  
MARRO Olivier  
Mouratoglou Hotel & Resort 4\*,  
Biot

**11h00-12h15 : (3/6 ans)**  
PACE Linda  
Cheffe Pâtissière

**11h30-12h45 : (7/12 ans)**  
PUCCETTI Franck  
Traiteur chef Riviera

**14h30-15h45 : (7/12 ans)**  
FALASCHI Gilles  
Chef pâtissier formateur, Cannes

**15h00-16h15 : (7/12 ans)**  
JAYNE Laurent  
Domaine Souviou, Bandol

\* Planning des cours sous réserve  
de disponibilité des chefs et soumis  
à modification éventuelle.

Réservation des cours à l'Office de Tourisme  
ou [www.les-vendanges-etoilees.com](http://www.les-vendanges-etoilees.com)  
ou [www.ot-cassis.com](http://www.ot-cassis.com)



## LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS :

3 jours de rencontres, de partages et de découvertes avec des producteurs et des artisans passionnés. La diversité des produits vous permettra de découvrir la richesse du terroir... Tous réunis au cœur du village Place Baragnon (A) et Esplanade Charles de Gaulle (B). Dégustation sur place ou à emporter.



### Apérolive

- Olives, Tartinables, fruits sec, antipastis, huile

NOUVEAU

### Aqui Mandgen Ben

- Charcuterie fraîche et sèche de taureau de Camargue

### Atelier de La Sardine

- Vaisselle en terre vernissée

### Atelier du sel de Camargue

- Sel de camargue, riz

NOUVEAU

### Blanc de Nêfles

- Apéritif à base de vins et de nèfles du Japon

NOUVEAU

### Brasserie La Douillon

- Bière artisanale de Cassis

### Café Corto

- Sachets de café, accessoires

NOUVEAU

### Black jewel

- Caviar & vodka

NOUVEAU

### Distillerie Garagaï

- Pastis & sirops aux plantes fraîches artisanales

NOUVEAU

### Escargot la Dominette

- Escargots cuisinés

NOUVEAU

### L'Épicerie

- Verrines de chef, glaces locales, produits apéritifs locaux, épices, sels et poivres du monde

NOUVEAU

### Héliodore

- Produits grecs

### Hugou Dumas

- Truffes et produits à base de truffes

### L'Olivier Poivré

- Poivres et épices du monde

NOUVEAU

### La grange Art & Montagne

- Saucissons de porc noir, cassoulets, magrets

### Les délices de Laurence

- Sprats fumés, soupe de poisson, poutargue

### Les fromages de Sofia

- Fromage à la lavande, tomates séchées, basilic et truffes

### F&F Macarons

- Macarons sans gluten

NOUVEAU

### LURI

- Fromages et charcuterie Corse et de Toscane

NOUVEAU

### Maison Olivesi

- Charcuterie et fromages Corses

### Sardines

### Marseillaises

- Cornets de sardines, poulpes de roche, encornets et de légumes

NOUVEAU

### SOA Vanille

- Vanille et épices de Madagascar

### JCAI Grandes Cuisines

- Equipements de cuisine

NOUVEAU

### Buddule

- Produits apéritifs rillettes et moules marinées

NOUVEAU

### Le Cabanon Marseillais

- Panisse

### La glacerie de Charlie

- Glaces artisanales à la plancha

NOUVEAU

### EMKIPOP

- Bâtonnets glacés

### Maison Craquelin

- Biscuits artisanaux sucrés salés, faits main

NOUVEAU

### Maison Auger

- Artichauts marinés façon maître d'hôtel et assortiments de tartinables artisanales

NOUVEAU

### Le Goût

- Vinaigres aromatisés, huile d'olive, tapenades

### Truffière de Marcel

- Produits à base de truffes (fromages, crème, huile, charcuterie)

### Hervé Saugier

- Brandade de morue

Autres Exposants à découvrir sur notre site internet



## DÉCOUVERTE DES VINS DE CASSIS

10h à 19h : Venez découvrir les vins de Cassis dans les bars :

- Le Divino : Esplanade Charles de Gaulle
- La Maison des Vins : Place Baragnon





- A** Esplanade Charles de Gaulle
  - B** Place Baragnon
  - C** Place Clemenceau
  - D** Oustau Calendal
- Cours de cuisine et de pâtisserie

**Bon plan parking : Le parking des Gorguettes avec navette centre ville Aller/Retour 1,60€**

### Infos et réservations :

Office de Tourisme et [www.les-vendanges-etoilees.com](http://www.les-vendanges-etoilees.com)  
ou [www.ot-cassis.com](http://www.ot-cassis.com)

Tél. 04 42 01 35 06

 [lesvendangesetoilees](https://www.instagram.com/lesvendangesetoilees)

 [Les vendanges Etoilées Cassis](https://www.facebook.com/lesvendangesetoilees)

