

LES  
**Chefs**  
A SAINT-TROPEZ  
fêtent les producteurs



Concours de Pâtisserie

**LA TROPÉZIENNE**

Cher Chef, Cher Pâtissier,

Sur la mythique place des Lices de Saint-Tropez, la 5ème édition des Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs se déroulera les 3, 4, 5 mai prochains. Trois jours d'échange, de transmission et de fête pour tout public au cœur de ce beau village.

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 Dufrene et ses enfants.

Le concours international de pâtisserie «LA TROPÉZIENNE» se déroulera le samedi 3 mai 2025 au cœur de l'événement. Le chef pâtissier Cédric Grolet nous fait l'honneur d'être le président du jury pour cette 3<sup>ème</sup> édition.

Une oeuvre d'art exceptionnelle de Patrick Rougereau, récompense le lauréat.



Albert et Sacha Dufrene



@Pierre Mouton

Cédric Grolet, Président du jury 2025



Eloi Cabellan, gagnant de l'édition 2024

Pour participer, il suffit de nous faire parvenir avant le 3 avril 2025 à l'adresse suivante :

[latropezienne@leschefsasainttropez.fr](mailto:latropezienne@leschefsasainttropez.fr)

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

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

(en envoyant ma participation, je confirme avoir lu le règlement et accepte les conditions du concours)

TURQUOISE EVENTS

Pascale Perez // ZA Saint-Claude // 83990 Saint-Tropez // 04 94 55 84 84 // 06 09 09 17 92

LES  
**Chefs**  
A SAINT-TROPEZ  
fêtent les producteurs



Concours de Pâtisserie

**LA TROPÉZIENNE**

### *Version de la définition de la Tropézienne*

Par le chef pâtissier Cédric Grolet, président du jury

*« La tarte tropézienne incarne l'élégance et la tradition. C'est l'art d'équilibrer une brioche moelleuse avec une crème onctueuse et parfumée. Elle symbolise un savoir-faire local, un héritage à sublimer avec créativité. Chaque bouchée raconte une histoire, celle du soleil et des saveurs de Saint-Tropez. »*

Par madame Brigitte Bardot

### Tropézienne

Quand j'ai lue "Et Dieu Créa la femme"  
en 1955, ST TROPEZ était encore la petit village  
de pêcheurs plein de charmes qui ne vivait  
encore que de son artisanat - le peu de boutiques  
ne vendaient que des produits du terroir qui  
sentaient d'ailleurs comme la provence, "le fait maison"  
le tout tenu par de vrais tropéziens "avec l'accent" -

Il y avait une boulangerie-pâtisserie dans  
laquelle je dégustais une tarte unique, délicieuse,  
légers sous ses airs "d'etouffe chrétien" que je fis  
goûter à toute l'équipe -

Ce fut une révélation pour la Boulangerie-pâtisserie  
tout le monde voulait la tarte de Brigitte qui  
n'avait pas encore été baptisée "Tarte Tropézienne" -

Cette fameuse année si "Dieu Créa la femme"  
il créa aussi "la Tarte Tropézienne" dont je suis  
bien évidemment l'heureuse narratrice!  
Les années ont passés, "La Tropézienne" a 1000 fois  
été imitée, jamais égalée, car elle moi, elle a gardé  
sacrament son âme et si on veut la défuser  
il faut la mériter !! et être très sage!.....

Brigitte Bardot

Oct. 2014

## **Extrait du règlement du CONCOURS DE PATISSERIE « La Tropicienne » 3 mai 2025**

### **DÉROULEMENT DU CONCOURS**

Les candidats sélectionnés devront réaliser chez eux et par leurs propres moyens, **3 pâtisseries de 6 personnes** pour le 3 mai 2025, jour de l'événement :

- Une pour la présentation
- Une pour le Jury
- Une pour le public

Le dressage pourra être réalisé dans les cuisines d'un établissement partenaire avant 10h le 3 mai.

Horaires de la journée du 3 mai :

- 10h à 13h : Dépôt des Pâtisseries
- 15h45: Dégustation et sélection par le jury
- 17h : Remise des prix

### **CRITÈRES DE NOTATION**

Les réalisations sont notées par le jury sur un total de 100 points :

- Présentations/visuels : 5 points
- Goût (brioche / crème) : 20 points
- Textures : 25 points
- Originalité en respectant l'histoire de la Tropicienne® (est-ce que le clin d'oeil à la tradition a bien été respecté) : 10 points
- Netteté : 15 points
- Choix des matières : Comment avez-vous intégré les producteurs à votre recettes ? : 5 points

### **PRIX**

Le vainqueur recevra une œuvre d'art réalisée par l'artiste Patrick Rougreau.

Chaque finaliste recevra des dotations offertes par les partenaires de l'événement.

### **ACCEPTATION DU RÈGLEMENT ET DONNÉES PERSONNELLES**

Le fait de participer à ce concours implique l'acceptation pure et simple du présent règlement dans son intégralité ainsi que toute annexe ou additif éventuel, dont les éléments sont repris sur la page de présentation du concours concerné.

Conformément à la loi Informatique et Libertés, du 6 janvier 1978, modifiée en 2018 sous le nom de RGPD, chaque participant dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données nominatives le concernant, qu'il peut exercer en écrivant à :

Pascal Perez - Sun7graphic/Turquoise Events- 4 traverse des charpentiers, 83990 Saint-Tropez

Les renseignements communiqués par les candidats sont destinés à la gestion du présent concours et notamment à la remise des prix.

### **AUTORISATION, CESSION DES DROITS ET UTILISATION DES PHOTOGRAPHIES**

Par leur inscription à ce concours, les participants autorisent l'organisateur à produire à titre gratuit des photos et à les publier sur les réseaux sociaux et documents commerciaux attachés au présent concours pour une durée de 5 ans.

### **LITIGES**

Les deux parties s'engagent à régler à l'amiable tout différend éventuel qui pourrait résulter de la présente convention. En cas d'échec, le tribunal du siège de Sun7graphic est compétent.