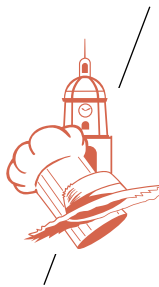


LES  
**Chefs**  
A SAINT-TROPEZ  
fêtent les producteurs



Concours de Pâtisserie

**LA TROPÉZIENNE**

sous la présidence de  
**Pierre Hermé**  
Chef pâtissier-chocolatier

Cher Chef, Cher Pâtissier,

En ouverture de la saison estivale, un événement à taille humaine au rayonnement international, se déroule les 4, 5, 6 mai prochains.

Sur la mythique place des Lices de Saint-Tropez, 140 producteurs vous offrent le fruit d'un travail de passion et expriment leur savoir-faire, entourés de chefs attentifs et respectueux du produit. Trois jours d'échange, de transmission et de fête pour tout public au cœur de ce beau village de Saint-Tropez.

L'an passé, le concours international de pâtisserie «LA TROPÉZIENNE» à vu le jour. La seconde édition se déroulera le samedi 4 mai 2024 au cœur de l'événement. 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.

Cet héritage que le monde entier apprécie sera le moment fort de la 4<sup>ème</sup> édition « Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs » avec un parrain d'exception, le chef pâtissier-chocolatier **Pierre Hermé**.



Pierre Hermé, parrain de l'édition 2024  
et Maxime Frédéric, parrain de l'édition 2023



Albert et Sacha Dufrene



Julien Coulomb, gagnant de l'édition 2023

Pour participer, il suffit de nous faire parvenir avant le 25 avril 2024 à l'adresse suivante :

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

- Votre nom, adresse et téléphone
- Votre parcours en quelques mots
- Une photo de vous
- Une photo de votre tropsézienne
- 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)



**LA TARTE TROPÉZIENNE®**  
— 1955. SAINT-TROPEZ —

TURQUOISE EVENTS

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



## Version de la définition de la Tropézienne

Par le chef pâtissier Pierre Hermé, parrain du concours

“ La Tropézienne, c’est l’équilibre entre la brioche très moelleuse, plutôt pauvre en beurre, peu cuite, saupoudrée de sucre grain, et garnie d’une crème aérienne, onctueuse, mais avec une certaine tenue, pas souple, initialement parfumée à la vanille et parfois à la fleur d’oranger ou au kirsch. Elle se déguste à température ambiante et procure une sensation agréable de « presque » fraîcheur. La proportion de brioche et de crème est identique sur environ 4,5 cm à 5 cm de hauteur. ”

Par madame Brigitte Bardot

### Tropézienne

Quand j'ai Tâché "Et Dieu Créa la Femme"  
en 1955, ST Tropez était encore la petite ville  
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 délicieusement le provençal, le fait maison  
le tout tenu par de vrais Tropéziens "oué l'accent"  
Parmi eux une boulangère-pâtissière dans  
laquelle je dégustais une Tarte unique, délicieuse,  
légère sous ses airs "d'étouffé chrétien" que je fis  
gôûter à toute l'équipe -

Ce fut une ruée vers 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 Marraine!

Les années ont passé, "La Tropézienne" a 1000 fois  
été imitée, jamais égales, comme moi, elle a gardé  
sacrament son âme et si on veut la défuster  
il faut la mériter !! et être très sages!.....

Brigitte Bardot

## **Extrait du règlement du CONCOURS DE PATISSERIE « La Tropezienne » 4 mai 2024**

### **DÉROULEMENT DU CONCOURS**

Les candidats sélectionnés devront réaliser chez eux et par leurs propres moyens, **3 pâtisseries de 6 personnes** pour le 4 mai 2024, 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 4 mai.

Horaires de la journée du 4 mai :

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

### **CRITÈRES DE NOTATION**

Les pâtisseries devront être présentées sur un support éco-responsable.

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

- Goût (brioche / crème) : 25 points
- Textures : 25 points
- Originalité en respectant l'histoire de la Tropezienne® (est-ce que le clin d'oeil à la tradition a bien été respecté) : 10 points
- Netteté : 15 points
- Choix des matières (le candidat devra argumenter ses choix sur la provenance de la farine, du lait, de la crème, du beurre et des oeufs) : 5 points par matière.

### **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 BONNET - ESPRIT VILLAGE EVENTS - 18 avenue du Général Leclerc - 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 d'ESPRIT VILLAGE EVENTS est compétent.