

LES
Chefs
A SAINT-TROPEZ
fêtent les producteurs



Concours de Pâtisserie

LA TROPÉZIENNE

Cher Chef, Cher Pâtissier,

En ouverture de la saison estivale, un événement à taille humaine au rayonnement international, se déroule les 2, 3, 4 mai prochains.

Sur la mythique place des Lices de Saint-Tropez, plus de 150 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.

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 Dufrêne et ses enfants.

Cet héritage que le monde entier apprécie sera le moment fort de la 6^{ème} édition « Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs 2026 ».

Le chef pâtissier Christophe Michalak nous fait l'honneur d'être le parrain de cette quatrième édition.



Christophe Michalak, président de l'édition 2026



Albert et Sacha Dufrêne



Xavier Baudet, gagnant de l'édition 2025

Pour participer, il suffit de nous faire parvenir avant le 3 avril 2026 à l'adresse suivante :

latropezienn@leschefsasainttropez.fr

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

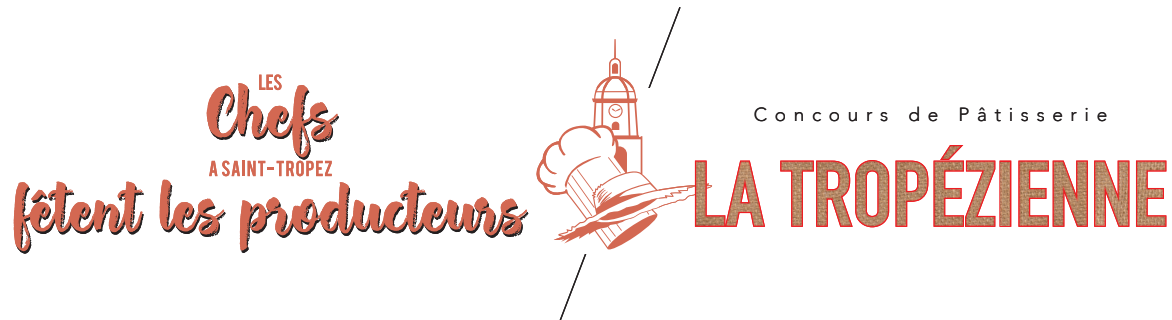
Une œuvre d'art illustrant la pâtisserie sera créée à cette occasion.

Restant à votre disposition et dans l'attente de nos prochains échanges, nous vous prions de croire en l'expression de nos sentiments les plus sincères.

L'organisation

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 Christophe Michalak, président du concours

“

Pour moi, une tropézienne, c'est avant tout une brioche coupée en deux, garnie d'un ou de plusieurs fourrages. On peut y retrouver différents crémeux, crèmes diplomates, mousselines, marmelades ou confits, selon l'inspiration. Les parfums et les formes géométriques peuvent varier selon le choix des participants, mais l'essence même de la tropézienne reste la même : une brioche fendue et généreusement fourrée, fidèle à l'esprit du créateur Alexandre Micka.

”

Par madame Brigitte Bardot

Tropézienne

Quand j'ai tourné "Et Dieu Créa la Femme" en 1955, ST Tropez était encore la petite ville de pêcheurs plein de charme qui ne vivait encore que de son artisanat - le peu de bûches ne vendaient que des produits du terroir qui seraient été de nos jours la preuve "le fait maison" le tout tenu par de vrais Tropezien "de l'époque".

Pour moi une boulangerie pâtisserie dans laquelle je dégustais une Tarte unique, délicieuse, légère sous ses airs "étouffée chrétienne" que je fis goûter à toute l'équipe -

Ce fut une vraie vraie 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" pour la servir bien évidemment l'heureuse Marianne ! Les années ont passé, "La Tropézienne" a 1000 fois été imitée, jamais égale, comme moi, elle a gardé son âme et si on veut la défuster c'est pour la mériter !! et être très sages!.....

Brigitte Bardot

Oct. 2014

Extrait du règlement du CONCOURS DE PATISSERIE « La Tropézienne » 2 mai 2026

DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les candidats sélectionnés devront réaliser chez eux et par leurs propres moyens, **3 pâtisseries de 6 personnes** pour le 2 mai 2026, 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 2 mai.

Horaires de la journée du 2 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 :

- 50 points sur la dégustation et l'émotion que dégage la tropézienne
- 30 points sur le visuel
- 10 points sur la présentation orale de la Tropézienne (par le candidat devant les jurys)
- 10 points sur le respect environnemental, chaque candidat doit faire preuve de bon sens et utiliser des matières premières locales (selon leur région de travail) et saisonnières.

Pas de vanille, pas de chocolat, pas de fruits exotiques frais (mangue, ananas etc...), que des produits de saison et locaux !!! Purées de fruits et fruits surgelés possibles mais entièrement produits en France. Exemple : confit de framboise, de coing, agrumes etc...

Chaque produit doit avoir une provenance Française.

PRIX

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

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 :

Pascale 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, CESSIION 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.