

Concours de Pâtisserie

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<sup>ème</sup> 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 :

[latropézienne@leschefsasainttropez.fr](mailto:latropézienne@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.**

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

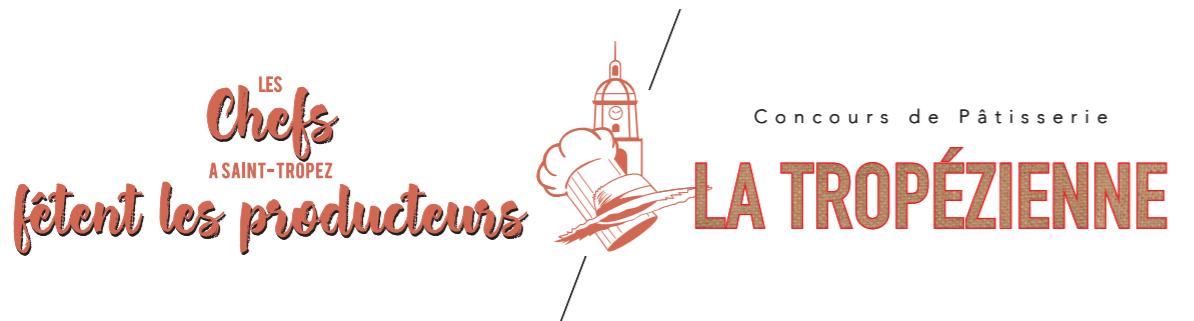
Une œuvre d'art illustrant la pâtisserie sera créée à cette occasion.

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 crèmeux, 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 écouté "Et Dieu Crée la femme", en 1955, ST TROPEZ était encore la petite ville de pêcheurs plein de charme qui ne l'avait encore que de ses origines - le peu de boutiques ne l'avaient que des produits du terroir qui servaient déjà de nos jours la Provence, "le fait maison", le tout tenu par des vrais Tropéziens "dès l'essen" -  
Pour lui eut une boulangerie-pâtisserie alors lorsque je débarqua une Tarte unique, délicieuse, légère sans sucre qui "étonna châtelain" que le fut quitter à toute l'équipe -  
Ce fut une révolution 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 Crée la femme" il crée aussi "la Tarte Tropézienne" alors je suis bien sûr demandé l'honneur Marquise !  
Les années ont passé, "La Tropézienne" 1000 fois été imitée, jamais égalée, comme moi, elle a gardé son essence et si on veut la déformer il faut la mériter !! et être très sage! -----

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'une 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, 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.