LES Chefs A SAINT-TROPEZ fêtent les producteurs

ET LES SAVOIR - FAIRE REGIONAUX

Concours de Pâtisserie

La Tropézienne

À l'occasion de la 7e édition des Chefs à Saint-Tropez fêtent les Producteurs, qui se tiendra les **8, 9 et 10 mai 2027**, nous avons le plaisir de vous inviter à participer à un concours exceptionnel de pâtisserie.

Créée en 1955 par Alexandre Micka et popularisée par Brigitte Bardot, cette mytique patisserie incarne un patrimoine gourmand unique, perpétué aujourd'hui par Albert Dufrêne et ses enfants.

Pour mettre à l'honneur cette pâtisserie mondialement connue, le chef pâtissier **Christophe Felder** présidera le jury de cette 5e édition du concours, invitant les talents de la pâtisserie à exprimer leur créativité tout en respectant l'authenticité de cette recette emblématique.

POUR PARTICIPER

NOUS FAIRE PARVENIR AVANT LE 9 AVRIL 2027

- **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 ?**

À L'ADRESSE SUIVANTE :

latropezienne@leschefsasainttropez.fr

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



CHRISTOPHE FELDER
Président du jury du Concours de pâtisserie
La Tropézienne 2027



Boris Alliès, *Cheval Blanc Saint-Tropez*
Vainqueur du Concours de pâtisserie
La Tropézienne 2026



Albert et Sacha Dufrêne

LE LAURÉAT REMPORTERA UNE L'ŒUVRE D'ART "VICTOIRE" CRÉEE PAR PATRICK ROUGEREAU.

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 Felder, président

Ma tropézienne idéale serait avant tout une tropézienne qui conserve obligatoirement la fleur d'oranger : soit dans la brioche moelleuse et fondante, délicatement parfumée et contrastée par le croquant du gros sucre, soit à l l'intérieur avec une crème légère un peu riche, avec un gout à peine beurré qui rappelle les crèmes mousseline d'enfance. Elle devra être généreusement garnie. Pour apporter une touche vraiment originale sans dénaturer l'esprit de la tropézienne, vous pouvez apporter un fruit de saison de Provence (à intégrer avec parcimonie) soit frais soit confit ou semi confit, ou poêlé ou poché .Pour finir votre tropézienne devra être ronde et décorée avec le fameux sucre casson, voire une pointe de sucre glace.

Par madame Brigitte Bardot

Tropézienne

Quand j'ai tourné "Et Dieu créa la femme" en 1955, St Tropez était encore le 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 délicieusement la provence, "le fait maison" le tout tenu par de vrais Tropéziens "avec l'accent"—

Parmi eux une boulangerie pâtisserie dans laquelle je dégustais une tarte unique, délicieuse, légère sous son air "d'étouffe chrétien" que je fis goûter 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 Tropezienne"—

Cette fameuse année si "Dieu créa la femme" il créa aussi "la tarte Tropezienne" pour le sucre bien évidemment l'heureuse Normande !

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

Brigitte Bardot

Oct. 2014

Extrait du règlement du CONCOURS DE PATISSERIE « La Tropezienne » 8 mai 2027

DÉROULEMENT DU CONCOURS

Les candidats sélectionnés devront réaliser chez eux et par leurs propres moyens, **3 pâtisseries de 6 personnes** pour le 8 mai 2027, 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 8 mai.
Horaires de la journée du 8 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
- 20 points sur le visuel
- 10 points sur la présentation orale de la Tropézienne (par le candidat devant les jurys)
- 20 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.