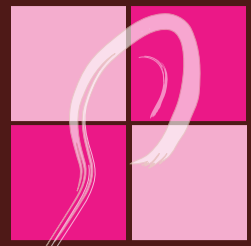


LES ÉTOILES



DE MOUGINS
FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE
ET DES ARTS DE VIVRE

N°7 **SAMEDI** 28 Septembre 2013



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le Quoditien du samedi du **Festival International de la Gastronomie**

Une inauguration sous le signe de la diversité méditerranéenne



METS MOTS ÉTOILÉS

Et de 8 !

Bienvenue à la 8^{ème} édition des Etoiles de Mougins, et merci d'être toujours plus nombreux à vouloir y participer.

Le chiffre 8 symbolise l'ambition, la force, la vigueur, l'audace, mais aussi la concrétisation. En 8 ans, nous avons passé plusieurs caps, accueilli quelques-uns des plus grands chefs de la planète, reçu les invités d'honneur les plus prestigieux, Christian Willers, Marc Veyrat, Emile Jung, Anne-Sophie Pic, Eric Fréchon, Frédéric Anton et cette année Gérald Passédat, et rendu hommage aux plus grands, Roger Vergé, Paul Bocuse.

Je vois d'ailleurs autour de moi des visages qui nous accompagnent depuis le début. Et des stars aussi du petit écran, comme mon ami Julien Lepers.

Et comme chaque année, je suis très ému lors de l'inauguration de ce festival, parce qu'en 2006, lorsque j'ai lancé l'idée d'un hommage à Roger Vergé, jamais je ne me suis imaginé un seul instant que ce Festival deviendrait ce qu'il est aujourd'hui. Un Festival qui prend une ampleur considérable, fruit d'une alchimie incroyable et qui rayonne aujourd'hui à l'international. C'est le résultat de beaucoup de travail et ce n'est qu'un début. Tous les chefs prestigieux qui sont venus, souhaitent revenir et je ne sais pas comment nous allons faire pour accueillir de plus en plus de monde.

Le meilleur exemple d'entre eux, Frédéric Anton ! Frédéric Anton, Chef 3***, Président du Concours amateur en 2011, Invité d'Honneur de l'année

2012, nous fait le plaisir de revenir pour la 3^{ème} année consécutive. Et c'est pour moi, là aussi, une grande fierté. C'est l'un de nos meilleurs ambassadeurs, et pourtant il possède un territoire médiatique important avec la télévision. Mais il a goûté à Mougins et il ne peut plus s'en passer... Il vient ici se ressourcer, il y est dans son élément comme tous les chefs qui viennent et reviennent à ce qui est devenu LE rendez-vous des chefs.

Alors place à la Gastronomie, place à l'Art de Vivre, place à la Méditerranée...

Je déclare la 8^{ème} édition des Etoiles de Mougins ouverte !

Le Maire de Mougins, Conseiller régional

A demain ...

L'ESSENTIEL DU FESTIVAL

EDITO



Méditerranéo, un monde gustatif à part!

Cette année, le bonheur a le goût de la Méditerranée. Avec Gérard Passédat en tête, Marseille, capitale européenne de la culture, c'est le mistral qui rentre dans Mougins, terre de soleil, apportant beaucoup d'accents aux senteurs provençales. C'est Mougins sur Mer!

Quelle cuisine! Si variée, si abondante, si chaleureuse, née sur les bords de cette mer presque close, entre volcans battus par les vents, déserts brûlants et vergers débordant de fruits parfumés... Une cuisine qui mélange les produits des rivages et ceux des eaux de la Méditerranée.

S'il fallait lui donner une couleur, ce serait le bleu de la mer Méditerranée. S'il fallait la résumer en un goût, ce serait celui de l'huile d'olive extra vierge. S'il fallait lui donner une forme, ce serait une tranche de soleil ou bien un fruit gorgé de chaleur.

Cuisine du Sud, méridionale, elle est aussi cuisine des suds, de tous les pays bordant la Méditerranée, provençale par excellence, mais aussi italienne, espagnole, grecque, corse, tunisienne,.... Pas de doute! En venant à Mougins, c'est sûr, vous allez adorer, toutes ces cuisines si proches les unes des autres! Vous ne le regretterez pas. Comme dit l'adage, Mouginois un jour, Mouginois toujours!

Patrick FLET

(A suivre...)

POINTS FORTS

- Plus de 100 DÉMONSTRATIONS /DÉGUSTATIONS dans les 4 espaces dédiés.
- Encore plus d'ATELIERS destinés aux adultes et aux enfants
- SHOW-COOKING samedi et dimanche : Les Toques Brulées, Gourméditerranée, les Chef's Goutato, les Châteaux & Hôtels Collection, l'Académie du Tartare
- Le TOUR DE LA MÉDITERRANÉE EN VINS
- STREET FOOD SURPRISE assurée par les Chefs

INFOS PRATIQUES

LES ETOILES DE MOUGINS
du vendredi 27 au dimanche 29 Septembre 2013

Clôture : Dimanche 29 à 18h30

L'entrée du Festival est LIBRE.

L'espace de démonstrations Roger Vergé est gratuit. Participation (5, 10 et 15€) pour les ateliers et démonstrations/dégustations des espaces: Théâtre des Chefs, Riso Gallo, Champagne Laurent Perrier, La Cambuse.

OÙ STATIONNER ?

Accès au Village interdit aux véhicules

Stationnement GRATUIT dans les parkings périphériques de la ville.

Navettes GRATUITES en continu à partir de 10h. Une signalétique sur les principaux axes de circulation indique clairement les directions à suivre pour emprunter les différentes aires de stationnement.

PROGRAMMATION ET RÉSERVATION EN LIGNE OU SUR PLACE
WWW.LESETOILESDEMOUGINS.COM

Organisation : Office de Tourisme de Mougins - 39, place des Patriotes - 06250 Mougins - Tél. (33) 04 92 92 14 00



LA SCÉNOGRAPHIE - PARCOURS GOURMAND

- 1 Allée des Saveurs (Exposants)
- 2 Caisses et Point Info
- 3 Les Pitchouns : Garderie pour enfants
- 4 Plateau Média
- 5 Espace Roger Vergé (Démonstrations gratuites)
- 6 Librairie du Festival
- 7 Espace Dédicaces
- 8 Pyramide géante par Mic Mac Macaron
- 9 Espace Riso Gallo (Démonstrations-Dégustations)
- 10 Concours du Goût animé par le Rotary Club de Mougins
- 11 Espace Laurent Perrier (Accord Mets&Champagne)
- 12 Le Coin des Douceurs (Exposants)
- 13 Espace Théâtre des Chefs
Démonstrations-Dégustations (Samedi)
Show des Tôques Brulées (Dimanche)
- 14 Espace Ateliers
Cuisine du Soleil, Cuisine d'Ailleurs, Atelier Fun,
Accord Mets&Vins, Atelier Enfants Les P'tites Étoiles
- 15 L'Allée des Gourmets (Exposants)
- 16 Espace Vins du Bassin Méditerranéen
- 17 Espace La Cambuse
- 18 Espace Concours
Concours du Jeune Chef «Les Espoirs de Mougins»
Concours Amateur parrainé par Nice Matin
- 19 Street Food (Espace de restauration)
- 20 Exposition Photographie Culinaire



LE PROGRAMME DEMONSTRATIONS ET ATELIERS

PROGRAMME Samedi 28 septembre

Espace Laurent-Perrier

- 11h45-12h30 Daniel DESAVIE, Restaurant Daniel Desavie, Valbonne
13h00-13h45 Guillaume SOURRIEU 1*, L'Epuisette, Marseille
14h15-15h00 Cyril AVELINE, Les Bistronomes, Paris
15h30-16h15 Jacques CHIBOIS 1*, La Bastide Saint Antoine, Grasse
16h45-17h30 David FAURE 1*, L'Aphrodite, Nice
18h00-18h45 Vincent LUCAS 1*, Etincelles, Sainte Sabine Born et L'Académie du Tartare

Espace Riso Gallo

- 10h30-11h15 Jacques ROLANCY, Le Bistrot des Viviers, Nice
11h45-12h30 Sébastien RICHARD, La Table de Sébastien, Istres
13h00-13h45 Christophe GUIBERT, Institut Gastronomie Riviera, Seillans
14h15-15h00 Stéphane FURLAN, La Litote, Vence
15h30-16h15 Sébastien SANJOU 1*, Le Relais des Moines, Les Arcs sur Argens
16h45-17h30 Christian MORISSET 1*, Le Figuier de Saint Esprit, Antibes
18h00-18h45 Pascal BARDET, Le Gindreau 1*, Saint Médard

Espace La Cambuse

- 11h45-12h45 Christophe MARTIN, La Bastide de Moustiers-Ste-Marie
15h15-16h15 Arnaud TABAREC, Sea Sens, Cannes
16h30-17h30 Christelle BRUA, Le Pré Catelan 3*, Paris
17h45-18h45 Arnaud TABAREC, Sea Sens, Cannes

Espace Roger Vergé

- 10h30-11h15 Didier CHOUTEAU et Sébastien ZUNINO, L'Amandier de Mougins
11h45-12h30 Laurent FAVRE-MOT, Laurent Favre-Mot, Marseille
13h00-13h45 Sébastien BRODA 1*, Le Park 45, Cannes et les chefs pâtisseries de l'école hôtelière de Cannes
14h15-15h00 Frédéric ANTON, Le Pré Catelan 3*, Paris
15h30-16h15 Hervé RODRIGUEZ 1*, Ma Sa, Boulogne-Billancourt et Laurent FAVRE-MOT, Laurent Favre-Mot, Marseille
16h45-17h30 Frédéric LALOS, Le Quartier du Pain, Paris et Christophe BOUTES, La Mouginoise des Pains, Mougins

Théâtre des Chefs

- 11h30-13h00 Groupement des Chef's Goutatoo Genève, Suisse
14h30-16h00 Association Gourméditerranée, Marseille
16h30-18h00 Châteaux et Hôtels collection



Réservations en ligne sur lesetoiledemougins.com ou sur place à partir du 27 septembre, 14h.



Atelier 1 / Recettes du Soleil

- 10h30-11h30 Bruno OGER 2*, Villa Archange, Le Cannet
11h45-12h45 Jacques ROLANCY, Le Bistrot des Viviers, Nice
13h00-14h00 Akhara CHAY, Le Mas des Herbes Blanches, Joucas
14h15-15h15 Francis CARDAILLAC, Consultant culinaire international,
15h30-16h30 Guillaume ARRAGON, Le Bistrot Gourmand, Cannes
16h45-17h45 Max CALLEGARI, Le Logis du Guetteur, Les Arcs sur Argens
18h00-19h00 Pascal PICASSE, Le Park 45 1*, Cannes

Atelier 2 / Cuisine d'Ailleurs

- 10h30-11h30 Anne-Sophie BERCET et Vincent CATALA, Marilyn Madray Traiteur, Libourne
11h45-12h45 Rachid MAFTOUH, Mazagan Beach Resort, El Jadida, Maroc
13h00-14h00 David HIGGS, Saxon Boutique Hotel, Johannesburg, Afrique du Sud
14h15-15h15 Bruno LAFFARGUE, Mic Mac Macaron, Cagnes sur Mer et Fred ADAM, Chef
15h30-16h30 Anne-Sophie BERCET et Vincent CATALA, Marilyn Madray Traiteur, Libourne
16h45-17h45 Alexandre MAZZIA, Le Ventre de l'Architecte, Marseille

Atelier 3 / Fun

- 10h30 -11h30 Guillaume GIRARD, Institut Gastronomie Riviera, Seillans
11h45 -12h45 Anne-Sophie BERCET et Vincent CATALA, Marilyn Madray Traiteur, Libourne
13h00 -14h00 Hervé RODRIGUEZ 1*, Ma Sa, Boulogne-Billancourt
14h15 -15h15 Alexandre KLIMENKO, Klim & Ko, Leucate
15h30 -16h30 Frédéric PELLETIER, Le Mas de la Fouque, Stes Maries de la Mer
16h45 -17h45 Ludovic TURAC, Une Table au Sud, Marseille
18h00 -19h00 Grégory MIRER, Le Jardin, Mougins

Atelier 4 / Accords Mets et Vins

- 10h30-11h30 Eric FINON, Le Park Lenôtre, Mougins
11h45-12h45 Joe BARZA, Joe Barza Culinary Consultancy, Beyrouth, Liban
13h00-14h00 Frédéric PELLETIER, Le Mas de la Fouque, Saintes Maries de la Mer
14h15-15h15 Laurent FAVRE-MOT, Laurent Favre-Mot, Marseille
15h30-16h30 Franck FERIGUTTI, Le Faventia, Tourrettes
16h45-17h45 Cédric CALZIA, La Bergerie, Mougins
18h00-19h00 Yoric TIECHE, La Passagère, Juan les Pins

Atelier 5 / Enfants

- 10h30-11h30 Laela MOUHAMOU, La Brasserie de la Méditerranée, Mougins
11h45-12h45 Christelle BRUA, Le Pré Catelan 3*, Paris
14h15-15h15 Guillaume GIRARD, Institut Gastronomie Riviera, Seillans
15h30-16h30 Christophe FERRE, L'Antidote, Cannes
16h45-17h45 Christophe FERRE, L'Antidote, Cannes
18h00-19h00 Alexis PELISSOU 1*, Chef

PROGRAMME Dimanche 29 septembre

Espace Laurent-Perrier

- 10h30-11h15 Valérie MARCHANDISE, Château de Louvois, Louvois et Serge GOULOUMES 1*, Le Mas Candille, Mougins
11h45-12h30 Bruno OGER 2*, Villa Archange, Le Cannet
13h00-13h45 Emmanuel LEHRER, Le Mas de Pierre, Saint Paul de Vence et Nicolas BEAUMANN**, Michel Rostang, Paris
14h15-15h00 Joe BARZA, Consultant culinaire, Beyrouth, Liban
15h30-16h15 Denis FETISSON, La Place de Mougins, Mougins
16h45-17h30 Benoît SINTON 1*, Il Gallo d'Oro, Funchal, Portugal

Espace Riso Gallo

- 10h30-11h15 Noémie HONIAI et Quentin BOURDY, L'Univers, Villefranche de Rouergue
11h45-12h30 Tamara GREBOVAL, L'Atelier de Tam, Nice
13h00-13h45 Marc RAMADE, Chef consultant, Genève, Suisse
14h15-15h00 Norbert TARAYRE, Chef cuisinier / Animateur TV, Paris
15h30-16h15 Ludovic ROY, Hôtel Bristol, Genève, Suisse
16h45-17h30 Sébastien ZUNINO, L'Amandier de Mougins, Mougins

Espace La Cambuse

- 10h30-11h30 Philippe JOANNES, et Claire VERNEIL, Le Fairmont, Monte-Carlo, Monaco
11h45-12h45 Emmanuel RUZ, Lou Fassum, Grasse et Ivo FARIA, Vecchio Sogno, Belo Horizonte, Brésil
13h00-14h00 François GAGNAIRE 1*, François Gagnaire, Le Puy en Velay
14h15-15h15 Massimo VIGLIETTI 1*, Palma, Alassio, Italie
15h30-16h30 Richard TOIX 1*, Passions et Gourmandises, Saint Benoît
16h45-17h45 Benoît FAUCI, Les Chênes Verts 1*, Tourtour

Espace Roger Vergé

- 10h30-11h15 Eric RABAZZANI, La Place de Mougins, Mougins
11h45-12h30 Norbert TARAYRE, Chef cuisinier / Animateur TV, Paris
13h00-13h45 Radhouane ZAITER, chef pâtisseries consultant
14h15-15h00 Frédéric ANTON, Le Pré Catelan 3*, Paris
15h30-16h45 Association des Barmen de France

Théâtre des Chefs

- 11h00-12h00 L'Apéro des Toques Brûlées
12h30-13h30 Démonstration des Toques Brûlées
14h00-15h00 Démonstration des Toques Brûlées
15h30-16h30 Lady's Time par les Toques Brûlées
17h00-18h00 Démonstration finale des Toques Brûlées

Atelier 1 / Recettes du Soleil

- 10h30-11h30 Pascal BARDET, Le Gindreau 1*, Saint Médard
13h00-14h00 Julien SCHILLACI, Le Parc des Eaux Vives, Genève, Suisse
14h15-15h15 Jérôme HERAUD, La Cantemerle, Vence
15h30-16h30 Sébastien BRODA 1*, Le Park 45, Cannes, Patrick RAINGEARD 1*, La Table de Patrick Raingard, Eze et Frédéric LALOS, Le Quartier du Pain, Paris
16h45-17h45 Ronan KERVARREC, La Chèvre d'Or 2*, Eze Village

Atelier 2 / Cuisine d'Ailleurs

- 10h30-11h30 Tsumoru TAKANO, Les Deux Canailles, Nice
11h45-12h45 Aviv MOSHE, Messa, Tel Aviv, Israël
13h00-14h00 Kiko Redrado MOYA 1*, L'Escaleta, Alicante, Espagne
14h15-15h15 David HIGGS, Saxon Boutique Hotel, Johannesburg, Afrique du Sud
15h30-16h30 Benoît DEWITTE 1*, B&B Dewitte, Zingem, Belgique

Atelier 3 / Fun

- 10h30-11h30 Steve MORACCHINI, Belles Rives, Juan les Pins
11h45-12h45 Vincent LUCAS 1*, Etincelles, Sainte Sabine Born
13h00-14h00 Stéphane FURLAN, La Litote, Vence
14h15-15h15 Philippe AUDONNET, Hôtel d'Angleterre, Genève, Suisse
15h30-16h30 Christophe FERRE, L'Antidote, Cannes
16h45-17h45 Anne-Sophie BERCET et Vincent CATALA, Marilyn Madray Traiteur, Libourne

Atelier 4 / Accords Mets et Vins

- 10h30-11h30 Romain CORBIERE 1*, La Réserve, Beaulieu sur Mer
11h45-12h45 Serge LABROSSE, Le Flacon, Genève, Suisse
13h00-14h00 Norbert TARAYRE, Chef cuisinier / Animateur TV, Paris
14h15-15h15 Benjamin COLLOMBAT 1*, Côté Rue, Draguignan
15h30-16h30 Thierry MINGUEZ, Café du Marché, Genève, Suisse
16h45-17h45 Jean-Marc BESSIRE 1*, Le Cigalon, Genève, Suisse

Atelier 5 / Enfants

- 10h30-11h30 Bruno LAFFARGUE, Mic Mac Macaron, Cagnes sur Mer
11h45-12h45 Anne-Sophie BERCET, Marilyn Madray Traiteur, Libourne
13h00-14h00 Marc LAHOREAU, Le Faventia, Tourrettes
14h15-15h15 Noémie HONIAI et Quentin BOURDY, L'Univers, Villefranche de Rouergue
15h30-16h30 Philippe DURANDEAU, La Réserve, Genève, Suisse
16h45-17h45 Gregory SORDILLON, L'Amandier de Mougins, Mougins

TOQUES DÉPART !

2ème Conférence de Presse

Après Marseille, chez Gérald Passédad, la deuxième Conférence de Presse à la Villa Horizon à Mougins, à l'intention des journalistes de la région, a fait une présentation colorée et épicée de la 8ème édition.



Gérald Passédad face à la presse

Une immersion totale en Méditerranée! Pas de doute, la Grande Bleue coule dans ses veines... et de parler avec passion de la diversité des cuisines méditerranéennes et de la belle trilogie originale créée par les Etoiles: les 3M: Mougins - Marseille - Méditerranée.

Le grand jeu de Gourméditerranée

Quel dynamisme ! Depuis un an, on les voit partout. Cette nouvelle alliance de chefs et de restaurateurs talentueux, de personnalités et de caractères différents, amis et complices, constitue bien un patrimoine vivant entre tradition et innovation.

Ils sont aux Etoiles pour promouvoir les savoir-faire et la gastronomie marseillaise et provençale. Vous ne pouvez pas les manquer. Au Théâtre des Chefs, pour une démo collective « Top Marseille-Chefs » : C'est à celui qui revisitera le mieux, la bouillabaisse, le plat fétiche de la cité phocéenne, (en Milk Shake, en Makis...) ! Bonne Mère ! ... De la bouillabaisse sans arête ! ...



Les chefs de Gourméditerranée font aussi des démonstrations individuelles, et cerise sur le gâteau, réaliseront le pique-nique du dimanche midi, en offrant aux invités une belle palette de pan bagnats, à la sauce marseillaise.

Destin de Chefs



Pelissou et Bardet en couple au Gindreau à Saint Médard dans le Lot

C'était écrit. L'an dernier aux Etoiles, je rencontre Pascal Bardet, Chef du Belles Rives à Juan les Pins. Il me parle de son Lot d'origine où son prof de cuisine à l'école hôtelière de Souillac était Alexis Pelissou Chef du Gindreau 1*. Cette année, Alexis a pris sa retraite. Pascal a pris sa succession. Les voilà réunis tous les deux ici où ils animeront des ateliers. La belle histoire d'un destin à Mougins.

Thierry Bourgeon

Quatre candidats et un joker pour un Trophée Espoir...

Chacun des candidats a constitué un dossier complet qui décrit la recette d'un poisson entier de méditerranée farci, sur assiette : Saint Pierre, Rouget, Pagre ou Denti, Fleurs de courgettes et légumes de saison (sans beurre, sans crème - basé sur le régime crétois), ainsi que celle d'une version personnalisée de la tarte aux fraises. Les 4 candidats retenus concourent pour la demi-finale, le samedi 28 septembre. Les 2 finalistes concourent dimanche 29 septembre. Faisons les présentations.



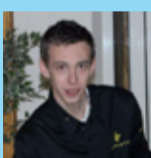
Bertrand Noeureuil. Ce jeune Toulousain de 23 ans a déjà participé au Championnat de France des desserts où il avait terminé 2ème l'an passé... Il officie actuellement au Meurice à Paris, sous la houlette d'Alain Ducasse.



Fabien Rouvier. Il est à l'Hôtel Prince de Galles à Paris, avec Stéphanie Le Quellec. Ce Grassois pure souche connaît bien le Festival pour y avoir accompagné, il y a trois ans, ses mentors, Philippe Jourdain et Stéphanie Le Quellec.



Nicolas Ostermann. Après un joli parcours en Alsace, depuis l'année dernière, il est chef de parti au Restaurant des Rois de la Réserve de Beaulieu, aux côtés de Romain Corbière.



Antoine Gonnet. Bête de concours, après le magazine « Le Chef », le voilà à Mougins à la conquête du « Meilleur Espoir », dirigé par Michel Rochedy du Chabichou à Courchevel.



Nicolas Sintès. Ce Cannois a entendu parler de ce concours lorsqu'il était à New-York... comme sous chef au restaurant Daniel*** de Daniel Boulud. Habitué des concours, titulaire du Grand Cordon d'Or de la Principauté de Monaco qu'il a d'ailleurs remporté à 30 ans. Ancien de B. Oger, C. Morisset, D. Aniès et C. Bacquié, il a depuis l'année dernière repris les rênes du restaurant de la Bastide de Saint Tropez, La Veranda.

Alain Dartigues

Le grand « playground » gourmand pour les loupiots mouginois

Changement de rythme s(c)olaire pour les enfants! L'événement mérite d'être relaté. Pour la première fois, le Festival des Etoiles leur a été entièrement dédié la première journée, histoire de leur transmettre le goût des belles et bonnes choses. 631 enfants dans tout le village, ça grouille, ça piaille, ça salive, ... aux Etoiles, rien de plus normal !

Hauts comme 3 toques !

Tous ces gastronomes en culotte courte venus de 26 classes, ont prêté mains fortes à Bruno Lafforgue et ses équipes, pour réaliser les pyramides de macarons qui ont été présentées lors de l'inauguration. « Aussi beau à coller qu'à croquer », si l'on en croit les regards des enfants, concentrés autour de la place du Marché. D'autres, ont assisté comme les grands à des démonstrations, comme Anaïs de l'Ecole des 3 Collines, pas peu fière d'avoir réalisé une gourmandise au chocolat blanc avec l'aide d'un grand chef ! Que de concentration pour ces petits chefs qui avaient adoptés les étoiles dessinées le matin même sur leur toque ! Plus facile que l'école ? ... La relève serait-elle assurée?

Carolyn Paul



L'INAUGURATION

Question pour Julien Lepers



Comment vivez-vous les Etoiles ?
 « Je suis, je suis, je suis,... un fidèle des Etoiles. Une fois de plus, on va s'amuser ! On est là pour ça ! J'anime, comme l'année dernière, l'inauguration, la remise des prix des deux concours, et la cérémonie de clôture. »



Gérald Passédat, 1er chevalier de l'Ecrin de Mougins-Wil Le Cher.



Les chefs, dans la montée de l'Allée des Saveurs



Gérald Passédat en compagnie de la nouvelle ambassadrice mouginoise, Frédérique Juguët.



LE FESTIVAL EN IMAGES



Démonstration : la preuve par 3 !



L'accueil des chefs et des journalistes au «Vaste Horizon»



Coup de Food, Food Truck, Street Food et Cie



Coup de feu !

LES ÉTOILES



L'inimaginable pièce montée géante de macarons de 7 m de hauteur, réalisée avec les enfants.



Toujours speed !



Frédérique Juguet : De père breton et de mère mauricienne, elle aime cuisiner les crêpes bretonnes, la blanquette de veau ainsi que le «chou-chine» qu'elle a appris de sa mère.



Bruno Laffargue : le roi du Mic-Mac : déjà une belle réputation pur sucre.

HOROSCOPE CHINO-HONGROIS (*) par D.Fantino

(*) Hongrois : connaître l'avenir mais l'avenir nous le dira !

Les natifs de l'année-anniversaire, on leur conseille :

Pour les tristes, de manger du gollet, riz des steppes glaciaires, à manger avec modération, parce que le riz gollet en fou rire (fourrure).

Pour les personnes ayant des difficultés à ouvrir les belles huîtres Cadoret, acheter du lait de vache entier et le laisser vieillir car lait caillé est bon pour les huîtres.

Pour les convaincus, ascendant tête dure, manger de la fourme d'Anvers et contre tous. En un mot, garder la fourme.

Pour les poissons, vérifier qu'il y ait bien 2 « s », sinon, cela peut être dangereux.

Pour les pragmatiques, ascendant Lion (Paris-Marseille) si vous voulez un prix d'achat, faites le à la louche. C'est une fourchette.

Pour les taureaux, ascendant Bélier, si vous êtes tradeur dans la city, votre plat de l'année sera l'œuf à la coke.

à suivre demain...



Une transmission du savoir festive.



Un vendredi en fête avec des enfants qui ont mis la main à la pâte.

Le grand show des CHC



Chez Châteaux & Hôtels Collection, on aime privilégier les tables de chefs, parce que l'on considère que la gourmandise est la plus belle des qualités. La preuve par 15: ce samedi 28 septembre au théâtre des chefs, une quinzaine de chefs de la Chaîne, venant de toute la France, cuisineront ensemble pour 120 personnes. Ils proposeront aux spectateurs 1h30 de live cooking. En équipes, à partir de deux paniers «mystère», ils réaliseront des bouchées sucrées et salées tout au long de l'animation...

À propos, saviez-vous que les restaurants L'Amandier de Mougins et Le Moulin de Mougins font partie des 270 Tables Remarquables sélectionnées par Châteaux & Hôtels Collection? Le guide 2013 sera d'ailleurs distribué gracieusement sur les espaces de démonstration. (Contact: 0892 230 075)

Kookabarra, pur jus

Depuis 7 ans, Jérémie se démène pour conforter sa position «haut de gamme» dans la fabrication de jus de fruits frais pour les hôtels 4 et 5* et les grandes tables de France. Il vient aux Étoiles pour faire découvrir aussi au grand public une nouvelle gamme «jus du jour», car chaque jour de l'année, la firme avignonnaise produit un parfum différent. À découvrir sur son stand, 5 nouveautés: banane, mangue, passion, citron, et cerise-griotte.



Avec quelques 140 produits de jus de fruits frais différents, on est servi! (Contact: 04 32 70 20 69).

La Cambuse, ambassadeur du terroir italien

Lardo di Colonnata, Culatello di Zibello, fromages de La Casera, fruits secs, vins du Piémont, Prosecco de Vénétie, bières 32,... Les producteurs de tous ces produits sont présents dans l'Espace La Cambuse, accessible aux visiteurs. Une quinzaine de chefs s'y succéderont également pour des démonstrations hautes en couleurs (entrée 5€), avec ces fabuleux produits du terroir italien.

La Cambuse s'illustrera aussi le samedi midi avec l'Italian Party, co-organisée par La Cambuse et la Mairie de Mougins, sur le Jeu de Boules du village, en l'honneur des chefs présents. (Contact: 04 93 63 20 59).

Chomette équipe



Reconnue au quotidien par ses clients, qu'ils soient Cafés, Hôtels, Restaurants ou Collectivités, Chomette fait partie aussi des fidèles partenaires des Étoiles. Pour son directeur, Thierry Drecq, c'est en s'appuyant sur la puissance du groupe européen E.C.F. qu'il est capable de répondre à toutes les demandes concernant les Arts de la Table, le petit matériel de cuisine, les produits d'entretien, avec plus de 40 000 références, sans compter le sur-mesure et donc toutes innovations quotidiennes. Pas étonnant que Gérald Passédât ait fait appel à cette firme pour équiper les cuisines de ses quatre nouveaux points de vente au coeur du MuCEM, le tout nouveau Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée: le restaurant panoramique, le snacking, le café-restaurant et l'école de cuisine. (Contact:01-69-02-57-66)



Venez cuisiner les chefs !

Rendez-vous sur l'espace « médias » des Étoiles, avec le BEG !... Traduisez : Bureau d'Etude Gastronomique, « audit » des chefs étoilés, rayonnement de marques, fondé et dirigé par Sébastien Ripari, journaliste, chroniqueur, conseil culinaire et animateur... Cet « ami des chefs » vous ouvre la porte de « l'âme des chefs », en vous invitant, aujourd'hui et demain, autour d'un café, en toute convivialité, à partager un moment de proximité, voire d'intimité avec les grands chefs étoilés. Ils se prêteront au jeu de toutes vos questions.



Laurent Perrier aime la grande cuisine



Histoire de nous mettre un peu plus l'eau (le champagne) à la bouche, Laurent Perrier a tenu à être partenaire du très beau livre à regarder, «D'Esquisses en Délices», de Serge Gouloumes, chef étoilé du Mas Candille. La firme champenoise a choisi une recette emblématique du chef, «l'œuf en surprise au caviar osciètre en crémeux de champagne», qui s'allie à merveille avec la cuvée Grand Siècle de Laurent Perrier, élaborée à partir d'une moyenne de 10 crus à 100% parmi les plus prestigieux. L'envie de goûter est forcément irrésistible! (Photo Serge et Alain Quillé)

La «croqueuse de diamants» affûte ses couteaux



C'est une belle histoire, née au Val de Mougins, où un jeune couple, Wil et Béa, tous deux issus de l'École Boule et passionnés de joaillerie ont créé récemment leur premier magasin-atelier pour y fabriquer leurs propres collections, principalement en or et diamant. Ils ont ainsi donné naissance à leur marque, «Wil Le Cher», (nom simplifié du mari, Wilfried Le Cherbonnier).

Pour ces jeunes mouginois, auteurs de leur première fameuse collection, "Croqueuse de Diamant", la relation entre Joaillerie et Gastronomie était évidente. Conquis, Wil et Béa ont confectionné une «récompense de prestige» ultime pour les chefs étoilés: un petit couteau en or 18 carats (2,2 cm de long) dont la lame comporterait une, deux ou trois étoiles serties de petits diamants selon la distinction du chef (à partir de 1350 €).



Partenaires des Étoiles, Wil et Béa ont lancé leurs nouveaux bijoux, qui s'accrochent à la boutonnière, lors de ce week end... Premiers bénéficiaires: Gérald Passédât et Serge Gouloumès. La suite au prochain numéro... (Contact: L' Ecrin de Mougins - Wil Le Cher - Tel: 04 92 28 19 11)



RENCONTRES

ILS ONT DIT ...

JEAN-PIERRE FOUCAULT Animateur radio et télévision

« Je viens chaque week-end à Marseille, ma ville natale. Marseille, Capitale de la Culture, c'est magnifique ! Ca donne un coup de projecteur à une ville qui souffre avec les violences. Mais, personne ne dit qu'elle est à l'avant-garde en médecine, recherche, culture, sport, et même gastronomie.

VINCENT FERNIOT Présentateur télé

(A propos du livre «D'esquisses en délices» de Serge Gouloumès)

«La Côte d'Azur, c'est la magie du brun plongeant dans le bleu, la terre dans la mer, celle d'une cuisine qui ressemble à ce plongeur. La ville de Mougins est le centre névralgique et historique de la cuisine sudiste, cité des étoiles et des casseroles, où plane encore la figure tutélaire de Roger Vergé... Et Serge Gouloumès, un poète des saveurs qui toute l'année chante comme une cigale les merveilles de sa belle nature... Sa fourchette est un pinceau, son fourneau une palette dont il colore les recoins de nos cœurs».

JACQUES GANTIÉ MÉDITERRANÉES ET MÉTAMORPHOSES

«Marseille-Provence, capitale européenne de la culture, change d'ère!... 2013 est pour Marseille une année radieuse. Le grand port de l'imaginaire est de retour esquissant un nouveau carrefour d'influences, de nouveaux lieux artistes, littéraires, culinaires. Marseille joue et mixe burgers, raviolis, couscous et Cie... Avec «Gourmediterranée», ce chœur de chefs de Marseille-Provence réunis autour d'un pot commun de valeurs et de produits, la cuisine populaire se réinvente, et de créations en créations celles de demain sont déjà sur nos tables.»

Aline Gérard

L'objectif gourmand



L'affiche 2013 du Festival International de la Gastronomie de Mougins, c'est elle. L'exposition au Musée d'Art Culinaire de Villeneuve Loubet « ah musée vous », sur les expressions culinaires, c'est elle. L'exposition de photos culinaires avec le concours de

8 grands photographes français, aux prochaines Etoiles, c'est encore elle. Lauréate du concours national «photo de l'année 2013», Aline Gérard n'a pas fini de faire parler d'elle. Ancienne cuisinière, elle s'adonne aujourd'hui à sa passion pour la photo, côtoie les chefs de la région, photographie les produits à cuisiner qu'elle shoote lors des confections en cuisine. Elle nous a spontanément autorisé à reproduire ses images humoristiques sur les expressions culinaires dans les trois prochains quotidiens des Étoiles. Miam!...

Elle va nous ramener "sa fraise"! (www.cookandshoot.fr)



L'Art omniprésent aux Étoiles

Parmi les innombrables artistes qui remplissent les galeries mouginoises, Sylvain Subervie est l'invité du Park Lenôtre, avec quelques unes de ses œuvres monumentales. Rencontre de l'Art et de la Mer, son Banc de Poissons illustre la beauté innocente des fonds marins. À voir aussi, son Œuf géant, «naissance de la vie», un clin d'œil "euphorique" à la Gastronomie?!... Et puis, en quête de vérité, Sylvain Subervie déploie une énergie débordante à la constitution d'une armée de mille guerriers d'acier pour partir «en guerre contre la guerre». Dans son imaginaire, «une journée qui s'achève sans émotion ni bonheur est une journée stérile».



BRAVO À ...



Marc Veyrat, Invité d'Honneur des Etoiles en 2008, après 5 ans d'absence, en pleine forme, complètement remis de son accident de ski en 2005, vient d'ouvrir une ferme d'hôtes et son restaurant gastronomique, « La Maison des Bois », à 1650m d'altitude à Manigod, près d'Annecy. Avec l'amour de son terroir chevillé au corps, il mise sur une cuisine bio, minérale et pastorale.



Franckie QUENETTE, talentueux chef du Sophia Country Club, qui a orchestré de main de maître les 17 chefs, auteurs des tapas réalisés pour la Soirée des Chefs et des Partenaires, samedi soir, à Sophia.



Benoît DARGÈRE, chef-propriétaire du Clos Saint Basile à Mougins, qui s'est efficacement investi spontanément pour présider le «Concours des Cuisiniers Amateurs». Aussi discret soit-il, il est aussi le consultant du tout nouveau et tout beau restaurant du Palais de Tokyo à Paris, à l'élégant décor Art Déco. Il y présente un répertoire méditerranéen joliment ensoleillé aux senteurs du Midi.

Un chef, Une carte des vins

Une carte des vins est très représentative d'un restaurant, de la personnalité de son chef et de sa cuisine. C'est lorsque la cuisine et la sommellerie travaillent en osmose qu'une table devient un vrai moment de bonheur, car l'accord parfait permet de passer du plaisir à l'extase.

A la Villa Archange, **Bruno Oger**, amateur de bons vins, affectionne les grands blancs de Bourgogne et les crus du Médoc, mais il a su aussi mettre en valeur les vins de Provence et de tout le sud sur sa carte qui rassemble 170 références, privilégiant les vigneronnes et vigneron pas forcément connus qui ont un véritable savoir-faire et du talent.

Au Mas Candille, **Serge Gouloumès** réfléchit toujours au vin qui pourrait sublimer sa cuisine créative sans cesse renouvelée. Il collabore au choix des achats avec son sommelier. Leur carte des vins offre 400 belles découvertes de toute la France et d'Italie avec un excellent choix de vins bio.

A l'Amandier comme à La Place de Mougins, la carte de **Denis Fétisson** est plus réduite mais une sélection judicieuse fait la part belle aux vins de Provence et du sud. Inattendu ! Un choix de vins de dessert, au verre ! Les plus gourmands ainsi que les nostalgiques retrouveront dans sa « Cuisine du Soleil » une époque incroyable, celle qui a fait de Mougins une destination gastronomique.

Au « Paloma », avec son cadre très chic, le jeune chef **Nicolas Decherchi** a mis sa carte des vins entre les mains d'une jeune sommelière, Alexandra Neyret. Le choix est intéressant, axé en priorité vers toutes les grandes appellations françaises. Cette dernière avoue que la carte évoluera avec la cuisine méditerranéenne du chef toujours revisitée.

Ces chefs étoilés ont mis un point d'honneur à m'expliquer qu'ils refusent de proposer à leurs clients les mêmes vins que sur les plages, sauf un qui avoue qu'il est très difficile de ne pas mettre du Blanc de Blancs de Ott et du Rosé Minuty sur sa carte, mais qu'ils s'efforcent de faire découvrir d'autres belles cuvées à leurs clients étrangers...les châteaux Miraval et Château d'Esclan sont sur la bonne voie !

Isabelle Forêt

LES ÉTOILES



La cave souligne le décor de Paloma

MINOS

Mathieu Soler
AU MANOIR DE L'ÉTANG

NEIGE
CŒUR DE GLACE - APPLE ICE WINE

PISONI
100% TONIC BEV

STAR CLIPPERS

Thomas Cook

LES VINS D'AUTEURS

DREAM HOME DESIGN