



N°8 **DIMANCHE** 29 Septembre 2013



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le Quotidien du dimanche du **Festival International de la Gastronomie**

Artistes en scène : Frédéric Anton et Elisa Tovati



METS MOTS ÉTOILÉS

**Quelle présence !
Merci Chef Gérald Passédat !**

Gérald Passédat, et avec lui la Méditerranée !

Gérald Passédat, un autre grand chef 3*, à la tête du Petit Nice, mais aussi d'un grand succès culturel à Marseille en 2013, avec l'ouverture de restaurants prestigieux au Môle Passédat. Et bien, malgré la médiatisation, (nous l'avons vu sur toutes les chaînes de TV cette année), malgré le succès, Gérald Passédat a accepté de passer ces jours parmi nous. Il est là à Mougins, en tant que chef à l'honneur, heureux et content d'être ici, parce qu'ici, c'est une autre consécration. Alors oui, c'est un grand plaisir pour moi, pour nous,

que d'accueillir tous ces étoilés, mais aussi tous les chefs passionnés dont les étoiles brillent dans les yeux. Et je suis fier que tout ça se déroule à Mougins.

Evidemment Mougins ce n'est pas le Sirha, ce n'est pas l'Equip'Hotel, mais les Etoiles de Mougins c'est autre chose. C'est un concept différent. Une rencontre entre les chefs et le grand public. C'est de l'émotion, du partage au cœur d'un village méditerranéen qui s'est tissé au fil du temps une histoire. Celle de l'Art de Vivre ! Mougins, c'est le rendez-vous incontournable, un lieu devenu, grâce à votre présence, et grâce à vous tous, hautement gastronomique. Et pas seulement pendant 3 jours mais toute l'année ! D'ailleurs

nombreux sont ceux qui désirent s'installer à Mougins, comme ses 6 nouveaux jeunes chefs qui ont fait leur entrée dans les différents établissements de la Ville, ou encore comme ces nouveaux mécènes à la tête d'établissements prestigieux qui viennent ou ont récemment ouvert leurs portes : Le restaurant Paloma à l'entrée du Village, La Gaudinade sur la place du marché, Le Saint Petersburg à quelques encablures, mais aussi avant eux le MACM, La Place de Mougins ou encore l'Amandier de Mougins totalement reconfigurés.

Le Maire de Mougins, Conseiller régional

A demain ...

EDITO

La gastronomie ne s'apprend pas, elle se vit.



Le Festival bat son plein. Je suis sûr que les visiteurs en ont déjà beaucoup plus appris sur la gastronomie qu'en plusieurs mois de lecture de magazines. Que vous soyez amateur, ou initiés, les ruelles du petit village médiéval croulent sous la multitude des ateliers disséminés, où chaque chef a des anecdotes savoureuses à vous raconter, autant que de tours de mains à vous dévoiler. Chaque atelier est un moment de partage unique. La cuisine se veut démonstrative. Ici, on a envie de manger le bonheur!

Qui plus est, au sein du Festival, quatre générations de chefs coexistent. Les anciens, les grands de l'époque, infatigables, comme Gui Gedda. Puis viennent les deux générations suivantes, celles d'Alain Ducasse, de Joël Robuchon et de leurs nombreux disciples. Et à présent, ils sont suivis par tous ces jeunes, soucieux de s'affirmer dans les concours, après avoir été formés par les précédents. Jusqu'à ce soir, vous allez vivre ainsi au cœur d'une grande famille, en plein dynamisme.

Patrick FLET

(à suivre...)

POINTS FORTS

- **SHOW-COOKING dimanche** : A ne pas manquer, les toques brûlées revisitent les pays de la méditerranée de 11h à 18h.
 - **Le TOUR DE LA MÉDITERRANÉE EN VINS**
 - **A partir de 12h, finale du concours international du jeune chef LES ESPOIRS DE MOUGINS**
 - **L'association des BARMEN DE FRANCE**
 - **La CÉRÉMONIE DE CLÔTURE à 18h30 et l'annonce des résultats des concours**
- et toujours...
- **Plus de 100 DÉMONSTRATIONS / DÉGUSTATIONS et ATELIERS dans les espaces dédiés.**



INFOS PRATIQUES

LES ÉTOILES 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 Brûlées (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

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 SINTHON 1*, Il Gallo d'Oro, Funchal, Portugal

Espace Riso Gallo

- 10h30-11h15 Noémie HONIAT 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 ZAÏTER, chef pâtissier 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 Raingeard, 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*, Étincelles, 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 HONIAT 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

L'ACTU DES CONCOURS

Le concours international du jeune chef « Les espoirs de Mougins, Présidé par Gérald Passédat

Ont été sélectionnés hier les deux finalistes Bertrand NOEUREUIL du restaurant Le Meurice à Paris et Antoine GONNET de l'Hôtel le Chabichou à Courchevel.



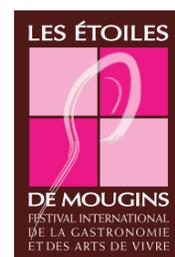
Ouvert au public, ce concours est l'un des moments forts du Festival et déterminera la vainqueur aujourd'hui.

Le concours Amateur des Etoiles de Mougins

Il a réuni des passionnés de gastronomie, des cuisiniers amateurs, sur le thème, « cuisine du soleil autour de la sardine et ses accompagnements ».

Le plat devait être réalisé en 1h30 et dressé sur cinq assiettes. Le budget total de la recette ne devait pas excéder 40 euros.

Après une sélection basée sur la réalisation, la dégustation et la présentation, c'est Nathalie MOREL qui est nommée finaliste de ce concours.



ATELIERS DÉMOS ET CIE

La cuisine d'ailleurs, vue par David Higgs



Pour sa deuxième participation aux Etoiles, le chef qui vient de Johannesburg en Afrique du Sud, et officie au Saxon Boutique Hotel, réalisera une recette étonnante et originale dans laquelle les fleurs tiennent la vedette. Il dévoilera au public, samedi à 13 heures, les secrets de préparation d'un plat à base de Water Bolmmetjies, une sorte de nénuphar qui pousse seulement dans cette partie de la planète. Cuit à la grecque, son goût n'est pas sans rappeler celui de l'artichaut. Il interviendra à nouveau le lendemain à 14 h 15, toujours à l'Atelier Cuisine d'Ailleurs.

David est fier de ce nouveau déplacement en terre mouginoise et a lié des contacts avec des chefs français qu'il admire. Dans un pays que Michelin n'a pas encore... colonisé, pas d'étoiles pour qualifier sa cuisine mais, interrogé, un chef qui le connaît, le place au niveau d'une étoile. CQFD, ce qu'il fallait dire !

Alain Dartigues

Vincent Catala, un chef pâtissier omniprésent...



Il est l'un des invités les plus présents sur le terrain. On l'a d'abord vu samedi à 11 h 45 à l'Atelier Fun puis, à 15 h 30, réaliser une démonstration « Cuisine d'Ailleurs ». Dimanche, on le retrouvera avec Anne-Sophie Bercet à l'Atelier Enfants, à 11 h 45. Il reviendra ensuite pour une animation gastronomique à l'Atelier Fun, à 16 h 45.

Vincent Catala est ici en terrain connu. Fréjussien pur jus, il a étudié aux CFA Les Arcs et travaillé à La Bastide Saint Antoine de Jacques Chibois à Grasse puis chez Michel Guérard, un des fondateurs charismatiques de la « Nouvelle Cuisine », à Eugénie-les-Bains. Il avait participé au Festival de la Gastronomie à Casablanca où nous l'avions rencontré. Il officie

maintenant à Marilyn Madray Traiteur et Réception, à Libourne.

Alain Dartigues

Richard Toix, passionné et gourmand...



Dès vendredi sur le terrain, Richard a fait profiter les jeunes mouginois réunis pour l'occasion, de ses talents culinaires en leur préparant deux recettes... gourmandes de purées. Samedi, il a rejoint ses confrères "toqués" au Théâtre des Chefs à 16 h 30 où, par binôme, ils ont improvisé. Une jam cession version gastro quoi ! Dimanche, il se rendra à 15 h 30 à l'Espace La Cambuse pour mûronner une Polenta crémeuse au homard et beurre noisette, pour le plus grand plaisir des spectateurs/dégustateurs.

Richard se plaît à dire qu'il est un autodidacte, avec quelques expériences mémorables dans de grandes maisons, comme par exemple chez Les Frères Roux*** à Londres. Installé avec sa

femme Laure à Saint Benoît au sud de Poitiers, leur restaurant "Passion et Gourmandises", a su rapidement séduire une clientèle exigeante et notamment l'inspecteur du Michelin venu déguster son interprétation des Huitres à l'échalote... ce qui lui valut une première étoile.

Alain Dartigues

Norbert Tarayre fait feu de tout bois



Chef cuisinier, animateur TV au vocabulaire... fleuri, le candidat de l'édition TopChef de l'année dernière, a de la suite dans les idées et confirme son implication dans le monde de la cuisine. Il aime vivre à cent à l'heure et son désir de relever des défis est évident. La personnalité de Norbert ne semble pas laisser indifférent le public. Rien que sur FaceBook, plus de 100 000 personnes le suivent et 26 000 en parlent.

Le voilà participant aux Etoiles avec ce dimanche, un programme très chargé. À 11 h 45, il sera à l'Espace Roger Vergé, à 13 heures, c'est l'Atelier Accords Mets/Vins qui recevra sa visite avant qu'il ne rejoigne à 14 h 15 l'Espace Riso Gallo ; sans compter ses interventions au Théâtre des Chefs. Un vrai parcours de... guerrier !

Alain Dartigues

Les mousquetaires de la cuisine genevoise en force...



Neuf membres de la compagnie des « **Chefs Goutatoo** » au programme.

Emmenés par leur président, Jean-Marc Bessire, le Cigalon*, ils sont à toutes les sauces, passant d'un atelier Accords Mets et Vins, à celui dédié aux Enfants ou l'Espace Riso Gallo... Ils ont en tout cas fait le buzz au Théâtre des Chefs hier matin pendant qu'au Cannet, les Fromages de Suisse faisaient leur promotion à

la Villa Archange de Bruno Oger, un événement off du Festival.

Jean-Marc Bessire - Le Cigalon, **Philippe Durandea** - La Réserve, **France Cundasawmy** - L'Avant Première, **Marc Ramade** - chef consultant, **Ludovic Roy** - Hôtel Bristol, **Julien Schillaci** - Le Parc des Eaux Vives, **Philippe Audonnet** - Hôtel d'Angleterre, **Serge Labrosse** - Le Flacon, **Thierry Minguez** - Café du Marché... une partie de cette bande de jeunes cuistors liés par l'amour de la cuisine... suisse et surtout genevoise, avec la volonté commune de mettre en avant les produits du terroir, sans fioriture ni tralala. Une devise : pour le bon goût, par le bon goût !

Alain Dartigues

David Faure sauve la mise !

Dans un grand élan de confraternité, d'entraide et de solidarité, le chef étoilé de l'Aphrodite et président des Toques Brûlées a été sur le champ nommé « **membre de l'Académie du Tartare** » pour avoir accepté de réaliser au pied levé une recette de tartare de légumes de Jacques Chibois, ce dernier ayant été retenu au dernier moment par l'accident de l'un de ses sous-chefs.



Ainsi a-t-il exécuté deux démonstrations d'affilée sur l'espace Laurent Perrier.

Baptistine : il fait bon s'y frotter !

Toutes les roses parfumées ne délivrent pas leur parfum, loin s'en faut ! La Centifolia Baptistine Giorgis, elle, l'offre avec générosité. Dotée de la précieuse certification européenne de Rose de Parfumeur, -le top du top -, elle s'offre à vous dans une jolie gamme gastronomique sur le stand «Rose des Arts». On aime la formule «cocktail» aux pétales de rose à glisser dans un verre de champagne. On ne fait qu'une bouchée de la belle en robe noire (enrobée de chocolat).



L'exploit gourmand n'est pas courant : la dernière création d'une rose de Parfumeur date de 1880 !

Anne Sallé

Des armoires froides écolo



L'équipementier allemand Liebherr joue la carte du développement durable. Ses armoires professionnelles gastronomiques estampillées «éco actif» fonctionnent avec un gaz sans effet de serre. L'utilisation de ce gaz - le R600 ou R290 - permet d'avoir un taux de contribution 1000 fois inférieur à ceux des gaz traditionnels.

La consommation est optimisée grâce à une isolation renforcée et un pilotage précis de la température contrôlée par électronique. Les distributeurs présents sur le salon parlent d'un gain de 80% par rapport à une armoire traditionnelle.

Anne Sallé



Neige Première!

Une belle découverte à faire dans l'Allée des Saveurs: «Neige», un cidre de glace élaboré par les québécois, quand il cueillent leurs pommes sous la neige. Le concentré titre entre 10 et 12°. Ce nectar procure du moelleux en bouche, soutenu par une jolie acidité. Il se marie merveilleusement avec le foie gras poêlé, les fromages fins et la pâtisserie. Bien apprécié des chefs (A. Donkele, M. Collagrec, J. Robuchon, D. Faure, P. Raingeard...), il ne faut pas manquer de le déguster, ...avec modération. (Contact: 06 95 68 34 11).

Macarons, nounours : craquez sans craindre pour votre ligne !



Les créations artisanales de Mahéva révéleront à coup sûr votre penchant pour la gourmandise mais vous pourrez en abuser, elles ne vous feront pas prendre un gramme. Au pire, elles feront saliver bien du monde... Ses bijoux, à base de pâte polymère et de résine, imitent à merveille les macarons, cupcakes, nounours et autres bonbons acidulés. Ils se portent en boucle d'oreilles, en ceinture, en bracelet, en bague, accrochés au sac, sont proposés «nature» ou enrichis de feuille d'or et de cristaux de Swarovsky. La recette est «made in France» dans l'atelier de l'Aérienne.

Anne Sallé

A découvrir au cœur de Mougins : La Gaudinade !



Le thème du festival prend ici tout son sens avec ce restaurant situé sur la place du marché et ouvert début juillet. Les saveurs méditerranéennes et provençales sont mises à l'honneur par le chef italien Georges Andréini, à travers ses petits farcis ou ses tagliatelles au homard. A découvrir : la spécialité de la maison, un magret de canard au chèvre et au miel... « Nous ne sommes pas des artistes, nous sommes des artisans qui aimons faire découvrir nos plats dans une ambiance conviviale et un cadre luxueux » nous assure Thierry Caidominici, le propriétaire des lieux. A entendre son accent chantant on le croit bien volontiers !

Carolyn Paul

Le Festival du côté des commerçants



« Nous on adore bien sûr, même si on a peu de temps pour découvrir les activités, les gens viennent nous raconter le festival »

Grégory, du Resto des Arts

« L'an passé j'avais fait des assiettes que j'avais peintes spécialement pour le festival, cette année j'ai eu moins de temps mais depuis 5 ans que je suis ici j'aime particulièrement cette animation à Mougins »

Patrick Cornée, artiste-peintre.

« C'est vraiment le plus bel évènement de la ville de Mougins ! On l'attend chaque année avec impatience et quel plaisir de voir de nombreuses personnalités fouler la place de notre village ! »

Maria, brasserie-pressé le Fontenoy

« Le festival c'est exceptionnel, c'est quand même pas si fréquent pour un village une telle manifestation, non ? »

Philippe de l'épicerie

« Quelle organisation ! C'est ma première année sur Mougins, je découvre ce festival et c'est un formidable coup de pouce pour les commerçants avec de très belles rencontres pour ma part ! »

Denisa, créatrice de bijoux, magasin Art du Corps

« Si on a perdu son âme d'enfant, on n'a rien à faire à Mougins et ce festival le prouve encore, quel plaisir de voir tous ces enfants pour le premier jour ! Félicitations pour l'organisation ! » Rose Marie, « Au cottage de la sorcière »

« Les Etoiles de Mougins c'est magnifique ! Ce sont vraiment de belles retombées pour le village ! »

Karin de Ranc, arts de la table

Carolyn Paul



UN SAMEDI EN IMAGES



Vincent Lucas : Il aime cuisiner les oreilles de cochon aux noix de St Jacques et le carré de cochon aux salicornes



Un trio rafraîchissant : G. Sourrieu et G. Passédât en compagnie de F. Anton



Carré magique



L'avis du public : il en redemande !



Italian Party en l'honneur des chefs



Profession : Organisatrices, Coordinatrices et Communicatrices



Gérald Passédât entouré, à sa droite de Davide Dalmasso dont La Camuse est l'un des partenaires incontournables de la manifestation mouginoise et de Dominique Fantino, directeur de l'Office de Tourisme.



Les académiciens du Tartare en visite



Nelson Montfort et Alain Unia

HOROSCOPE CHINO-HONGROIS (suite)

par D. Fantino

Pour ceux qui sont du double signe du champignon et du nuage, éviter tout ce qui est toxique et ne cueillez les champignons que de cinq à cèpes.

Pour les natifs du cancer ascendant crabe, tenue vestimentaire conseillée : le pantalon à pinces.

Pour les natifs du lièvre, rien ne sert de courir.

Tous les natifs du Cheval, évitez les lasagnes. Pour les vierges, aliment conseillé : l'huile d'olive. - Conseil de cuisine chinoise : faites des brochettes d'aïlerons de requins avec des baleines de parapluie.

Pour les natif d'octobre : conseil pour la truffe, achetez un Corsinou, chien de race corse dont on s'arrache les petits de portée en portée (cf. L'Enquête Corse).

Tous ceux qui sont né en dehors de ces mois, mangez du melon au Porto. Buvez le Porto mais ne prenez pas le « melon ».

Méditerranée oblige. Pour les méditerranéens, leur plante aromatique conseillée est le ZILIC qu'on trouve sur les hauteurs qu'on appelle le Haut Zilic et en plaine le Bas Zilic.



C'est extra !



Une démonstration parmi tant d'autres

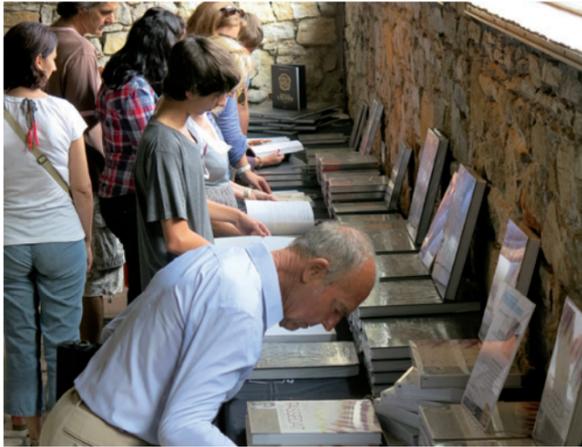


David Faure : le seul à porter son amour de la cuisine sur le crâne!



Daniel Desavie : le plaisir du partage

Livres de cuisine : une corne d'abondance



Enquête sur la tendance des ventes à la FNAC: les adolescents veulent devenir pâtissiers... Les adultes s'approprient les Best Off des grands chefs et n'optent pas pour Sophie au petit bonheur la chance. Hommes ou femmes, ils veulent décrocher leur «Master» pour être au «Top»... Marmiton déborde du net et se répand version papier... L'art culinaire a ses experts... En 5 ans, le livre de cuisine a pris davantage de place dans les rayonnages, boosté par les émissions TV et la toile. Il se consomme toute l'année, sans modération aucune !

Anne Sallé

L'amour est dans le vin

Mougins accueille trois grands terroirs des bords de la Méditerranée.



Israël, 3 vins issus des vieilles vignes de Galilée, trois cuvées exceptionnelles, un Pinot Noir YARDEN 2008 élevé 16 mois en barriques, nez fin, expression du fruit et minéralité. Un Merlot FLAM 2010, nez fruits rouges, épices, bouche pulpeuse, riche mais élégante. Une cuvée TABOR Adama 100% Cabernet-Sauvignon. Nez plaisant de fruits rouges, épices, et

herbes sèches, volume, corps et puissance avec des tanins enrobés et fraîcheur en finale.



Liban, le Château Marsyas 2009, 50% Cabernet-Sauvignon, 30% Syrah, 15% Merlot, 5% Petit Verdot, est un vin opulent mais équilibré qui a du corps, des belles notes épicées et boisées, des fruits mûrs, la puissance dominant et les tanins sont veloutés.



Syrie, cuvée BARGYLUS 2008, Jebel Al-Ansariyé (cette zone est en guerre) l'assemblage de 40% Syrah, 25% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot donne un vin surprenant, il est chaleureux, gourmand, puissant, à la fois floral au nez et fruité et épicé en bouche avec une belle minéralité et des tanins serrés.

Isabelle Forêt

Chez Laurent-Perrier l'équipe est rassurée, les vendanges sont saines !

Les anciens disaient qu'il faut compter 100 jours après la fleur pour connaître la date de début des vendanges, ce dicton s'est révélé exact pour cette illustre maison de Champagne. Chez Laurent-Perrier les vendanges ont commencé le 24 septembre, après une année exécrable, le raisin est en bon état sanitaire, la qualité est là, la quantité aussi, tout est mis en œuvre pour faire de grandes cuvées.



Un « presse-citron » pour les Restos du Cœur

CHOMETTE lance une vaste opération de solidarité nationale au profit des « Restaurants du Cœur » en fournissant à tous les chefs qui le désirent des presse-citron, suivant le slogan, « 2 presse-citron achetés, 4 repas distribués par les Restos du Cœur ». Plus de 1000 clients l'ont déjà adopté, dont les Brasseries de Paul Bocuse, l'Automobile Club de Monaco, ... L'opération dure jusqu'au 31 mars 2014. Objectif : atteindre 500 000 repas. (Contact : 01 69 02 57 66)



Pim's à l'or !

A l'espace Roger Vergé, le chef pâtissier Pascal Giry a livré en avant-première sa recette du pim's revisité dans un esprit gourmand : une coque de chocolat noir recouverte de poudre d'or et au cœur marmelade orange ou framboise ...



A découvrir dans sa boutique de la place à Mougins !

Carolyn Paul

It's Lady Time

Des recettes qui stimulent la libido ? Cuisiner des aliments qui améliorent la beauté extérieure ? C'est le séduisant programme que les Toques Brûlées proposeront le dimanche 29 septembre dans un nouvel espace-temps réservé à un public féminin. A la tête de ses chefs passionnés, l'éloquent David Faure du restaurant l'Aphrodite à Nice, démontrera qu'il est possible de conjuguer ligne et plaisir... A noter, Mesdames, que plusieurs surprises vous attendent lors de ce moment entre filles et notamment celle, d'être reçu par des hommes qui tomberont le tablier rien que pour le plaisir des yeux !

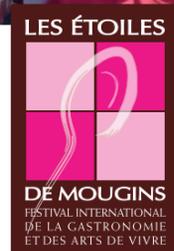
Carolyn Paul



Tous les chemins mènent à Rome

Sur l'Atelier des Petits Chefs, Sacha fait dédicacer sa toque à Philippe Audonnet. Le chef genevois vient de l'initier au secret de la guimauve coquelicot. «Oui, oui, je cuisine à la maison, je fais surtout des desserts. Ma mère a fait Masterchef !» lance fièrement le gamin. Agnès, la maman, confirme. Les chiens ne font pas des chats ! Classée trentième, elle garde de son expérience «la sensation d'avoir fait figure de figurant gratuit» même si l'émotion l'a submergée quand Frédéric Anton est arrivé. Le bon côté de l'aventure : elle s'est inscrite en CAP.

Anne Sallé



RENCONTRES

De la voiture à l'apiculture

Je l'ai toujours connu chauffeur bénévole aux Etoiles. Francis Ricard est aussi apiculteur. Cette année, fête de la méditerranée oblige, l'OT lui a demandé de lâcher le volant pour tenir un stand de ses produits pur sucre. « Le Rucher du Santon », créé il y a dix ans, propose des miels, du nougat, du pain d'épices et même, les bonnes années, de l'huile d'olive « maison ». Francis est un mouginois de souche..il est né à deux pas de son stand ...rue du santon!

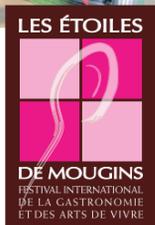
Thierry Bourgeon



Goûter avec les yeux

Ses tableaux sont signés ONEN. Cet artiste peintre de Mougins crée ses oeuvres avec des chefs. On goûte ses toiles avec les yeux. Il travaille beaucoup à coup de bombe et fait exploser les couleurs des plats proposés. Didier Chouteau, le Chef de l'Amandier, lui cuisine une recette à base d'artichaut. C'est tout bon. Avec ONEN c'est aussi tout beau.

Thierry Bourgeon



Coquillages et crustacés



Surprise! Parce qu'aucune huître ne ressemble à une autre, Jean Jacques Cadoret vient aux Etoiles pour montrer l'extrême richesse de sa production: pas moins de six variétés d'huîtres plates et creuses, ... la «Pousse en Claire», une autre merveille,... mais aussi tellines, vernis, praires, moules, coques, clams, palourdes, amandes,...

Auxquels s'ajoutent bulots et bigorneaux, et en saison, coquilles Saint-Jacques et oursins bretons. Mais savez-vous aussi qu'il fait la meilleure place au homard bleu breton, seigneur indiscuté des eaux bretonnes?

Jean Jacques Cadoret s'investit depuis deux ans, aux côtés de son cousin, Alexis Taugé, pour proposer une gamme de crustacés décortiqués, sous vide, prêts à consommer. Le procédé se fait par cryogénie, ce qui permet de garder toute la saveur et la texture des produits. À Mougins, vous êtes donc sûrs de déguster le homard bleu de Bretagne, avec une qualité de chair incomparable, comme sur place, à Paris ou à Shanghai. Des tests à l'aveugle avec des chefs cuisiniers ont en effet prouvé qu'il n'y avait pas de différence entre la chair d'un homard vivant, et celle d'un homard décortiqué à froid. (Contact: 5° Ouest - 06 70 19 49 27)

Méto fête ses 42 ans



Fidèle partenaire des Étoiles, Méto Cash & Carry France fête son 42ème anniversaire, jusqu'au 2 octobre prochain. Pour remercier tous les professionnels des métiers de bouche, des milliers de cadeaux et promotions sont offerts, ainsi qu'un grand jeu concours avec plus de 1000 iPad Mini, et des bons d'achats à remporter (metro.fr).



Un club de revitalisation unique au monde au Sophia Country Club

Son nom: le «Regain Health Spa». Conçu pour les athlètes de très haut niveau sur le plan mondial, comme pour les particuliers, ce Spa de 700 m2, unique, bénéficie de 12 procédés brevetés en exclusivité mondiale, basés sur la régénération. À découvrir : le Hammam des Sens, le Cryosauna, le Sauna Infrarouge, la Thermo Trainig Room, mais aussi le Programme Rebalance associant sonothérapie et chromothérapie, le massage sur coussin d'air ergonomique,... le tout avec un accompagnement permanent de thérapeutes pour un suivi personnalisé.

Que souhaiter de plus? Bien sûr, une seconde carte au restaurant, pour rester bien dans son corps et dans sa tête. La carte s'appelle «Regain»: avec des recettes élaborées sans gluten, sans



lactose, sans sucre ajouté et sans fruit à coque. Les produits sont bios et reconnus pour leurs vertus antioxydantes et détoxifiantes... Une carte donc 100% gourmande, 100% bien-être, sans modération! (Contact: 04 92 96 68 90)

Tout nouveau tout show !



Partenaire du Festival de Mougins depuis 5 ans, Miele innove en présentant sa toute dernière gamme de cuisson : Génération 6000 avec une technologie digitale qui devrait séduire les amateurs de cuisine qui exigent une cuisson sans faille !

Du chaud au show : Miele vient d'inaugurer son premier show room à Saint Laurent du Var où revendeurs et grand public auront plaisir à cuisiner et à déguster des mets concoctés sur place et parfois en partenariat avec un chef renommé ! Show devant ! Show ! Plus d'infos : miele.fr – Miele Center

Carolyn Paul

