



N°9 **LUNDI** 30 Septembre 2013

8^{EME} FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE
Méditerranée en scène



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le Quoditien du lundi du Festival International de la Gastronomie

Les «wonderchefs» vous disent «à l'année prochaine!»



METS MOTS ÉTOILÉS

Mougins, destinée

Comme la Côte d'Azur a inspiré les Grands Maîtres de la peinture, elle est aujourd'hui terre de création pour les Grands Chefs. La pluie d'étoiles qui couvre les tables azuréennes salue le grand talent et l'inventivité des Chefs qui continuent à éblouir les gastronomes du monde entier. Arnaud Donckele de La Vague d'or, à Saint-Tropez a rejoint le club très fermé des établissements français multi-étoilés. Ils sont désormais vingt-sept en France. La Côte d'Azur s'enorgueillit

donc de 50 étoiles pour 38 établissements sur le Département des Alpes-Maritimes et Monaco.

Mougins, berceau de la Cuisine du Soleil est, de par son histoire, tissée par les chefs prestigieux qui ont officié dans les cuisines du célèbre Moulin de Mougins aux côtés de Roger Vergé (Jacques Maximin, Alain Ducasse, Jacques Chibois, Daniel Boulud, Gilles Goujon, Serge Chollet, Denis Fétysson et bien d'autres) une destination incontournable de la Gastronomie française.

La Gastronomie est devenue une destination et

Mougins, auréolée depuis 2011 du premier titre en France de « Ville et Métiers d'Art au titre de la Gastronomie » fait partie de ces lieux où l'on se déplace du monde entier pour y venir.

Je suis FOOOOUUUUUUU de ma ville de Mougins !. Et je sais que chaque année, le temps d'un week-end, pendant ce Festival International de la Gastronomie, elle devient le centre du monde de la gastronomie !!! Et elle entend le rester .

Le Maire de Mougins, Conseiller régional

REMERCIEMENTS ET ...

EDITO



MERCI QUI?

Ils sont près de 100 à avoir œuvré pour la réussite de cette 8ème édition! Une réussite qui retentit comme atout supplémentaire pour attirer des touristes toute l'année. L'équipe de l'Office de Tourisme, qui endosse, chaque année, le métier d'organisateur de salon et de festival. L'équipe des bénévoles qui ont assuré installations et intendances. L'équipe de la police municipale pour le service d'ordre et la sécurité. Il faut compter aussi avec les 50 partenaires qui apportent leur savoir faire, leur prestige et leur générosité. Les médias, presse écrite, radio, télévision, web, reconnus en France comme à l'étranger. Les 7 journalistes qui se sont impliqués bénévolement dans la rédaction du quotidien des Etoiles. Les Mouginois qui se sont impliqués en montrant beaucoup de convivialité pour accueillir tous les visiteurs dans leur si joli village médiéval.

Patrick FLET



Séance de dédicaces avec Noémie Honiat



C'est une tradition !



Bertrand Noeureuil, Esprit de Mougins 2013



L'allée des Chefs s'allonge...



Une équipe de rédaction très professionnelle



Du soleil dans les assiettes (sauf quand l'orage éclate durant 1 heure...)



Coups de show avec les Toques Brûlées !



Immersion sensorielle dans tous les ateliers



Accord parfait Mets et Vins



Frédéric Santos et Christophe Giraudeau : Rien ne leur a échappé !



Hommage de Gourméditerranée au Pan Bagnat



9 recettes différentes pour le traditionnel pique-nique du dimanche midi : En maquis, en pâte filo, avec de la poutargue, de la bouillabaisse, en tartines avec un aioli, dans un pain au charbon, au petits légumes farcis de sardines, et le Pan Bagnat mouginois au homard, à la sauce de l'Epuisette.

C'EST DANS L'AIR DU TEMPS

Les Etoiles sur la toile!

Blogueurs et blogueuses ont fait preuve de beaucoup d'assiduité autour des espaces de démonstration. On connaît Christophe du site youresto.com, mais sont venues aussi : Cécile de supertouillette.com, Hélène de maisquestcequonmangece soir.overblog.com, Michèle de miechambo.canalblog.com et Véronique de lesplatsdevero.canalblog.com. Vous avez raté cette 8ème édition ? Pas de panique ! Cécile, Hélène, Michèle et Véronique vous livrent leurs meilleurs instants passés aux Etoiles de Mougins sur la Toile !



Food Alors ?

Dans l'espace «Street Food», les festivaliers ont plébiscité :

- Le Wok poulet chez Detox & Détente, tenu par Caroline et Emilie
- L'éclair fraise Tagada et l'Italichoux pour le salé chez Jessica de Coup de Food
- Chez Shana's Gourmandise, les babas au rhum et les cheesecakes !



- L'assiette créole avec acras, samoussa et autres saveurs antillaises et réunionnaises d'Henry !
- Quant à Dylan, sa broche à Kebab qui n'a pas cessé de tourner !

Carolyn Paul

Sur l'autre rive

On rapporte que les buffets du Mazagan Beach Resort à El Jadida sont parmi les plus réputés du Maroc. Depuis l'atelier culinaire aux Etoiles de Rachid Maftouh, chef du complexe, on n'en doute plus. Son «pavé de bar cuit à l'unilatéral, parfumé aux herbes de l'atlas, fenouil et moules au citron confit» a révolutionné les papilles et aiguisé l'imagination.



Le chamoula, délicieuse sauce pour poissons à base d'huile d'olives, de jus de citron, d'ail, de tomate concentrée, de cumin, de gingembre, de paprika, de sel, de poivre, est désormais à portée de main. Se procurer la fameuse semoule aux 5 graines et 5 herbes par contre sera moins aisé mais reste un bon prétexte pour les amateurs de voyage : on ne la trouve que là-bas.

Anne Sallé

Première participation aux Etoiles pour Quentin Bourdy.



Ce jeune cuisinier est venu prendre ses marques et rencontrer les grands chefs à Mougins. Le Festival de la Gastronomie est en effet une occasion de se frotter aux meilleurs, de regarder, écouter, faire. Cet aveyronnais vient de reprendre l'affaire créée par ses grands-parents en 1947, à Villefranche de Rouergue, le restaurant l'Univers. Pour l'accompagner, une partenaire de choix, sa compagne, Noémie Honiat. Ils ont d'ailleurs présenté ensemble un Rizotto à l'anguille fumée dimanche à l'Espace Riso Gallo. Les habitués des shows culinaires auront remarqué cette petite azuréenne piquante originaire de Saint Laurent du Var, dans l'émission TopChef ... Voilà un jeune couple qui a de l'ambition à revendre ! univerhotelbourdy@wanadoo.fr

Alain Dartigues

... FELICITATIONS

LE MEILLEUR JEUNE ESPOIR 2013

Jolie finale à Mougins qui fait de **Bertrand Noureuil**, venu du Meurice à Paris, le **meilleur jeune espoir 2013**. A ses côtés sous le chapiteau surchauffé: **Antoine Gonnat** le montagnard du Chabichou à Courchevel. Au menu imposé du poisson, Chapon farci pour Bertrand, Bar en croûte de sel pour Antoine. Le citron dominait les desserts avec un net avantage pour Bertrand. Le président **Gérald Passédat** accompagnait de sa main les senteurs. Ce sera serré me disait un membre du jury.

Finalement qu'importe qui l'a emporté. Bertrand comme Antoine seront un jour de grandes toques. Ils n'oublieront certainement pas, sur leur chemin semé d'Etoiles, l'étape de Mougins.

Thierry Bourgeon

Joe Barza, consultant culinaire à Beyrouth



Un chef haut en couleur. Animateur né, cette forte personnalité contribue aux succès de shows télévisés. Joe est passé par Johannesburg avant de revenir pratiquer son art dans son pays d'origine. Il décide d'y fonder une société de conseils... Influencé par la cuisine libanaise, une des meilleures au monde, il ne boude pas son plaisir de cuisiner à l'instinct. Hier, il était à l'Espace Laurent Perrier animé par Alain Quillé, pour une recette de tartare. Un choix qui l'autorisera à être intronisé dans l'Académie du Tartare.

Alain Dartigues

Benoît Sinthon



Il vient de cette île bénie des Dieux, Madère. Français d'origine, il a donné la seule étoile Michelin, à la capitale de l'île Funchal, à son restaurant du Cliff Bay Hotel : Il Gallo d'Oro. La production agricole, viticole et la pêche locales l'inspirent. Benoît fut l'un des acteurs à l'origine du Festival de Mougins à Madère de 2012. (Alain Dartigues)

L'espace des vins de la méditerranée

Il est signé Philippe Bidalon, rédacteur en chef de l'Express, journaliste dégustateur et chef de la rubrique vin, souhaiterait que pour la prochaine édition, la place essentielle du vin soit reconnue dans les ateliers des chefs.

Cette année, il a sélectionné des vins d'Italie, d'Espagne et du sud de la France, mais surtout il nous a fait déguster les cuvées de Karim et Sandro Saadé dont je vous ai parlé dimanche provenant de terroirs magnifiques du Liban et de Syrie, étoiles montantes de l'œnologie mondiale qui travaillent avec le célèbre œnologue bordelais Stéphane Deroncourt. Lors de la soirée de clôture Philippe Bidalon me disait que c'est une « belle revanche des vins de l'ancien monde sur ceux du nouveau monde ! »

Isabelle Forêt



Fig & Olive: entre deux Rivières



La célèbre marque, créée par le Mouginois Laurent Halas, poursuit son envol avec l'ouverture prochaine d'un nouveau grand restaurant (le sixième) à New Port Beach, au sud de Los Angeles, considéré comme «la Riviera de la Californie».

Au cœur d'une oasis d'oliviers, l'inauguration du restaurant d'une capacité de 300 personnes est prévue en novembre 2013. Serge Gouloumès, du Mas Candille, est invité, à cette occasion, à venir promouvoir la cuisine de la Riviera française. On n'a donc pas vu Laurent Halasz dans les allées des Étoiles cette année, mais ce dernier a déjà dans l'idée de drainer autour de lui un groupe de chefs étoilés californiens aux Étoiles de 2014 à Mougins: «New Port Beach est certainement une sister ville idéale pour Mougins». D'autant plus qu'un heureux événement en amène toujours un autre: Le fils du maire de Mougins, Grégory Galy, tout jeune marié avec la mouginoise Marine Giron, est le nouveau président de la chaîne Fig & Olive.

Le chemin des Etoiles vers l'enfer ou le paradis?

Pardonnez-moi mon père parce que j'ai péché par gourmandise à Mougins! Le frère Pierre Rassarie m'a tout de suite rassuré. «Tant qu'il n'y a pas d'excès, il n'y a pas faute»

Ce religieux de la Congrégation des prêtres du Sacré Coeur est sur la paroisse depuis plus de 20 ans. «En fêtant la gastronomie - dit-il, on poursuit la création de Dieu. Un cuisinier prolonge l'oeuvre créatrice pour le bien de tous. La table c'est le partage. Ici j'ai connu celle de l'Amandier. J'ai également pu déguster un buffet au Mas Candille. Je ne refuserai jamais une telle invitation». Le Frère Pierre est un fin gourmet. Le chef Serge Gouloumès sait ce qui lui reste à faire!

Thierry Bourgeon



L'hospitalité des boulistes



En espalier entre le boulevard Courteline et le terrain de boules municipal, le Cercle des Traditions Mouginoises, avec son «cabanon» et sa piste bouliste est un lieu de convivialité pagnolesque: en plein orage, lors du «Déjeuner des Chefs», certains se sont réfugiés

dans le «cabanon», reçus par le Président René Demartini et son «soutien» inconditionnel, Christian Giret, aussi haut en couleurs que généreux à l'accueil, avec vin et chaleur humaine en plus, sous une pluie torrentielle, le tout était bienvenu.

Le vivier de l'Ecole Hôtelière : Faculté des métiers de Cannes

Depuis 4 ans, pour leurs jeunes apprentis de 1ère année, section cuisine, pâtisserie et tourisme, cette participation est particulièrement instructive et motivante: les «cuisiniers» sont commis de grands chefs, les «tourismes» sont hôtesse au Festival. Dès le début, les retombées ont été excellentes, les chefs y trouvent un vivier pour leur embauche, les apprentis vivent la «vraie vie» pendant 3 jours, cela leur permet de les conforter dans leurs choix.

Cannes La Bocca, (Tel : 04 93 90 43 53)

Culture Caviar



Partenaire fidèle depuis 3 ans, Kaspia développe pour les particuliers les plus belles variétés, baeri, osciètre, esturgeon blanc et béluga. Pour les chefs, Kaspia offre le meilleur de la mer sous la marque

Astara. Présent dans tous les événements forts du festival, impossible de ne pas avoir goûté à ces œufs mythiques. En espérant que vous n'avez pas raté «le panier surprise» concocté par les chefs de **Châteaux Hôtels Collection**. (Contact : 01 53 45 83 86 ou 01 46 49 98 59)

Les nouveaux académiciens



Un beau chapitre, aux Étoiles, avec : **David Faure** 1*, L'Aphrodite à Nice, **Serge Gouloumès** 1*, Le Mas Candille à Mougins, **Valérie Marchandise**, Château de Louvois à Louvois, **Benoît Sinthon** 1*, Il Gallo d'Oro à Funchal au Portugal, **Joe Barza**, chef consultant à Beyrouth au Liban, et la confirmation de **Vincent Lucas** 1*, Etincelles, Sainte Sabine Born.

Le FIG sème, essaime...



«On ne le dira jamais assez! Le Festival de la Gastronomie est un diffuseur d'informations, comme des grains de blé peuvent engendrer l'abondance. Comme je dis souvent, le futur, c'est le présent de demain, chaque FIG se présente comme une machine à produire des ambassadeurs pour le

Mougins de demain. Tous les visiteurs des Etoiles sont des colporteurs en puissance... Pour ma part, j'ai déjà rendez-vous les 11 et 12 octobre prochains au PROM-AM de Saint-Tropez.»

Domnique Fantino



ILS ONT AIMÉ LE FIG ET ILS LE DISENT !

«Le festival fait tomber le cliché du chef étoilé inaccessible. Dans nos établissements, on n'a pas le temps. On est tellement concentré sur le travail qu'on peut paraître distant, alors que nous sommes tournés vers le partage».

Bruno Oger 2*, Villa Archange, Le Cannet

«La mise en place de l'ascenseur et du théâtre des chefs ont été des atouts supplémentaires pour favoriser les liens et la proximité entre les chefs et le public.»

Francis Cardailiac, consultant culinaire international

«Quand j'ai su que **Gérald Passédat** était l'invité d'honneur et que la thématique était la Méditerranée, j'étais heureux de participer. Marseille, ce sont mes racines, le jardin de ma grand-mère. Et le poisson est mon produit fétiche. Je n'ai pas été déçu».

Benoît Sinthon 1*, Il Gallo d'Oro, Funchal, Madère, Portugal

- «Le concours du jeune Chef est un concours qui monte en puissance. Avec **Gérald Passédat**, nous avons amené les candidats à faire une cuisine d'instinct et à s'exprimer sans filet. Un bel exercice, difficile!».

Serge Gouloumès 1*, Le Mas Candille, Mougins

- «C'est un festival magnifique et je me promets de m'en faire l'ambassadeur pour envisager l'opportunité d'établir un pont entre le FIG et notre Festival de cultura et gastronomie de Tirantes en août 2014».

Ivo Faria, Vecchio Sogno, Belo Horizonte, Brésil

- «En venant de Paris, j'ai été impressionné par la beauté de ce village, le fait qu'il puisse être totalement dédié à un événement. C'était vraiment impressionnant et ça change des salons parisiens».

Nicolas Beaumann, Michel Rostang 2*, Paris

- «Ça fait toujours plaisir d'être invité même si on n'est pas étoilé. Ce que j'aime ici, c'est cette revalorisation du métier et la convivialité des échanges».

Emmanuel Lehrer, le Mas de Pierre, Saint-Paul de Vence

- «Les Etoiles sont à mon sens un passage obligé, «the place to be», pour un chef, encore plus pour moi qui arrive dans la région et ne connaît pas grand monde. J'ai pu rencontrer les autres chefs, les fournisseurs locaux.»

Romain Corbière 1*, La Réserve, Beaulieu-sur-Mer

- «Retrouver sur un salon d'anciens élèves qui n'ont pas un si mauvais souvenir de vous, ça fait toujours plaisir et le FIG m'a offert ça. Je vais aussi m'inspirer de ce que j'ai vu pour nourrir un festival de gastronomie qui se déroule près de chez moi».

Pascal Bardet 1*, Le Gindreau, Saint-Médard

- «J'ai vraiment fait beaucoup de rencontres tout aussi exceptionnelles qu'inattendues. En prime, j'ai fait de nouveaux clients.»

Nicolas Decherchy, Paloma, Mougins

Chef, vous ramenez quoi des étoiles chez vous? «De belles rencontres et notamment avec l'Académie du Tartare qui devrait ouvrir une antenne en Suisse»

Jean-Marc Bessire, Le Cigalon, Genève

- Deux trios d'enfer: **Benoît Witte** (Belgique), **Kiko Moya** (Espagne) et **David Higgs** (Afrique du Sud) ont prévu de futures collaborations et beaucoup aimé la Miss Mougins...

- Les Marseillaises **Vanessa Robusci**, **Georgina Viou** et **Céline Bonnier** ont aimé l'accessibilité des chefs étoilés et la possibilité offerte par le salon de sortir la tête du guidon.

Propos recueillis par Anne Sallé et Carolyn Paul