

LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le journal du Festival International de la Gastronomie



UN TRIATHLON PAS COMME LES AUTRES !



Franck Dubosc, Jean-Marie Bigard
et Arnaud Bovelentia

1ER TROPHÉE DU SUD DES ALPES, LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS DES STARS ET DES JOURNALISTES

À l'initiative du Comité Régional du Tourisme et de la Métropole Nice Côte d'Azur, l'Office de Tourisme a accueilli une des épreuves du **1er Trophée du Sud des Alpes** : un triathlon pas comme les autres, entre mer et montagne, organisé entre Nice, Isola 2000 et Mougins. Une trentaine de personnalités du monde des médias, du sport et du spectacle, accueillie au Mas du Grand Vallon pour un dîner de Gala orchestré par le chef Cédric Calzia, ont pu le lendemain s'adonner à une partie de pétanque sur la Place des Patriotes autour du **Pan Bagnat de Mougins** servi pour l'occasion sur la terrasse de l'Amandier.

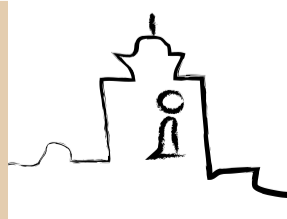


Le Pan Bagnat de Mougins

PAGE 2 ET 3
L'ACTU DES ÉTOILÉS
MICHELIN
RENCONTRES



PAGE 4 ET 5
MOUGINS GOURMAND
L'ÉPOPÉE DES
DESSERTS



PAGE 6 ET 7
LA 9ÈME ÉDITION
DES ÉTOILES DE
MOUGINS



GUIDE MICHELIN 2014 : LES NOUVEAUX TALENTS ÉTOILÉS

Dans la région, la relève est assurée ! Le nouveau Guide fait la part belle à une jeune génération montante, avec 7 chefs de moins de 30 ans, dont le jeune **Oscar Garcia**, chef de La Table d'Uzès (30), qui décroche sa première étoile à tout juste 25 ans. C'est le cas aussi de **Nicolas Decherchy**, jeune varois de 32 ans, du nouveau restaurant « Paloma », qui offre une nouvelle étoile au tableau d'honneur des chefs mouginois, ou encore de **Christophe Billau**, 33 ans qui obtient sa première étoile à l'auberge communale Le Robur à Roure, petit village perché à 1000 mètres d'altitude au fond de la Tinée, et d'**Arnaud Tabarec**, 31 ans, chef du restaurant Five de l'hôtel Sea Sens à Cannes.

Ils ont fait aussi leur entrée dans le Michelin 2014

Crise oblige, le Guide honore aussi ceux qui font des efforts sur les prix. Ils sont 115 restaurants étoilés en France à proposer un menu à 30 € ou moins, le plus souvent à l'heure du déjeuner. On découvre ainsi de nouvelles adresses qui, forcément, ont à présent le vent en poupe. A Nice, Le **Séjour Café**, (2 fourchettes), avec une formule à 13 € bien mitonnée, ou encore les **Brasseries Georges**, dans l'ancien théâtre Sacha Guitry, avec une formule à 15 €. Toujours à Nice, le **Café Llorca** qui, dans une ancienne boulangerie, offre une carte à partir de 25 €, et le **Comptoir du Marché**, deuxième adresse du Bistrot d'Antoine qui relève de l'intérêt général avec un Bib Gourmand, pour sa carte à partir de 26 €. A La Colle sur Loup, l'**Atelier des Saveurs « Francis Scordel »** (1 fourchette), prône le « fait maison » bien fait. Voilà bien une table qui n'a pas besoin d'étoiles pour briller ! De même, à Cannes, **Yo'Mo**, (2 fourchettes), arbore une formule à 15€, et non loin de là, **L'Antidote de Christophe Ferré** déplace les gourmands autour de sa formule à 17 €. **L'Amandier de Mougins** arbore à présent fièrement un Bib Gourmand grâce au menu niçois à 29 € du talentueux **Didier Chouteau**, le fidèle acolyte de **Denis Fetisson**. Autre bel exemple aussi, à Menton, le « **Bistrot des Jardins** » avec un chef qui a débuté chez Ledoyen et qui propose une première formule à 21 €. Voilà qui offre de réjouissantes perspectives gastronomiques tout au long de l'année sans se ruiner.



Arnaud Tabarec



Didier Chouteau

EDITO



METS MOTS ÉTOILÉS

ET SI ON COMMENÇAIT PAR LE DESSERT ?

A vos agendas ! Le Festival International de la Gastronomie « Les Etoiles de Mougins » 9ème édition, vous invite, avant de clôturer en 2015 une décennie de gourmandises, de terminer cette année par le dessert, tout comme on achève un bon repas avant d'en commencer un autre.

Alors, avis aux bécasses sucrées, l'élite de la pâtisserie, autour de Christelle Brua, Chef Pâtissier du Pré Catelan Lenôtre à Paris et invitée d'honneur, débarque à Mougins le temps d'un éclair, les **19, 20 et 21 septembre 2014** pour vous faire vivre une des éditions les plus sucrées et les plus inventives avec des desserts d'exception.

Démonstrations, ateliers, dégustations, rallye, combats de chefs, concours, sculptures sucrées...il y en aura pour tous les goûts. Une parenthèse tout en douceur, qui ravira les amateurs et les professionnels de la pâtisserie. Bienvenue dans le monde des desserts.

Richard GALY
Maire de Mougins,

1er Vice-Président de la C.A. des Pays de Lérins
et Conseiller régional

LE BIEN-FONDÉ DE LA MÉTHODE MICHELIN, selon Bruno Oger

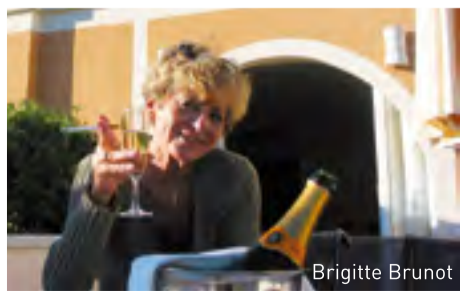
La force de Michelin est d'avoir un système de sélection homogène et rigoureux appliqué uniformément dans les 23 pays où le Guide est présent. Pour apprécier la qualité d'une table, cinq critères objectifs sont retenus : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité de la cuisine, le rapport qualité-prix et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Le chef doublement étoilé du Cannet, Bruno Oger, est convaincu de l'universalité et du bien fondé de la méthode : « On a de la chance que Michelin distingue la cuisine de la table, de l'aménagement et de la présence d'un voiturier improbable. Ainsi, quelle que soit sa taille, tous les restaurants sont d'abord jugés sur le contenu de l'assiette, exclusivement. Tous les chefs ont la possibilité de décrocher le sésame. Une Etoile mentionne une très bonne cuisine. Deux Etoiles soulignent une cuisine technique. Trois Etoiles indiquent une cuisine signature de terroir. C'est clair et incontournable... » Chaque étoile apporte une providentielle augmentation du chiffre d'affaires de l'ordre de 25 à 30%. Par contre au niveau de la troisième étoile, le talent et la cuisine ne font pas tout : un cadre agréable, de la vaisselle raffinée, des fleurs, tout compte. C'est la « french touch » ! Il peut cependant y avoir des exceptions, comme par exemple au Japon, où une table 3* brille dans les couloirs du métro à Tokyo, sans posséder de toilettes !



Hélène et Bruno Oger

ELSA, PREMIER RESTAURANT 100% BIO ÉTOILÉ.

Arrivé au Monte Carlo Beach en 2012, le Michelin 2014 récompense le travail du chef italien **Paolo Sari** qui a converti les cuisines du Resort au 100% bio, et décroché aussi le label Ecocert niveau 3. Il est probablement le seul restaurant bio étoilé au monde et fait figure de modèle en utilisant essentiellement tous les ingrédients de la Provence et de la Ligurie. Pour ce pionnier, « le bio n'est pas une mode, mais un style de vie, un impératif de goût et de santé ». (Avenue Princesse Grace - Monaco - Tél: +(377) 98 06 50 05)



Brigitte Brunot



Fabrice Giraud

LA VALSE DES CHEFS

-Bi-étoilé au Château Saint Martin à Vence, **Yannick Franques**, est aux fourneaux du Domaine de Terre Blanche Resort à Tourrettes. Il y remplace **Franck Ferrigutti** qui officie depuis cet hiver à l'Apogée Courchevel.

-**Maryan Gandon** soigne son retour sur La Croisette, en qualité de chef exécutif du Majestic Barrière, (voir en page 2 de Demain, à la Une !), en remplacement de **Bertrand Schmitt** qui a démarré les cuisines du nouveau restaurant cannois, le Tube.

-Pour l'amour de la Bourgogne, **Jean Pierre Silva**, bi-étoilé Michelin quand il était à Bouilland (21), puis reprenneur de la Plage Ondine à Cannes qu'il a revendu, a ouvert un bistrot-cave haut de gamme, « Au Pot de Vin », avec trente couverts, entourés de 20 000 bouteilles, dont 300 références en Bourgogne. (Tél : 04 93 68 66 18).

-Bienvenue à **Cyril Cheype**, nouveau chef exécutif du restaurant « Le 3ème » du Palais de la Méditerranée à Nice, ancien du Hyatt Regency Paris Charles de Gaulle.

-Depuis leur réouverture, à Théoule, le Miramar Beach Hotel et le Tiara Yachts ont accueilli un nouveau chef exécutif, **Fabrice Giraud**, un varois au passé élogieux dans la chaîne Shangri-la, puis au Negresco à Nice et l'Hôtel de Paris à Monaco.

-Ancien diplômé de l'Ecole de Pâtisserie d'Auch, Champion du Monde de Pâtisserie (2008), **Dimitri Fayard**, après avoir fait découvrir sa signature à New York, Las Vegas et à Atlanta, intègre l'Hôtel Peninsula de Chicago en tant que chef pâtissier.

SOUVENIR

Impossible de ne pas évoquer la mémoire de notre collaboratrice, **Brigitte Brunot**, qui nous a quittés prématurément. Depuis le début des « Etoiles de Mougins », elle en était l'une des chevilles ouvrières particulièrement efficace. Débordante d'énergie et de courage, elle s'était faite le porte-parole des métiers de bouche, et des chefs de cuisine en particulier, avec un esprit d'à-propos, spontanée sans concurrence. Elle était une amoureuse de la table et de la vie...Mais n'est-ce pas un pléonasme ?

LA VIE DES PARTENAIRES

Ce sont tous des passionnés de la gastronomie et des valeurs qu'elle incarne. Ils cherchent, voyagent, goûtent, fabriquent ou vendent, emballent, contrôlent, conçoivent, imaginent, forment, démarchent, importent, exportent, comptent, entretiennent et donnent au quotidien le meilleur d'eux-mêmes pour porter haut les valeurs du bon, du beau et du frais.



Thomas Millo, L'auberge de la Madone et Bruno Laffargue, Mic Mac Macaron

Bruno Laffargue : le Macaron « Socca », chiche ? Dans sa boutique de Cagnes sur Mer, **Bruno Laffargue** l'a fait ! Il propose un mariage historique entre le gâteau apparu au Moyen-Âge, le macaron, et la spécialité locale, dont sa farine millénaire

en est la base de préparation : la Socca. A base de farine de pois chiche, cette création culinaire contemporaine ravira les palais férus de saveurs locales. N'attendez pas des siècles pour découvrir ce monument gourmand érigé en l'honneur de la cuisine nissarde, car le macaron « Socca » est en édition limitée.

(Carolyn Paul)

Le 1er « Rendez-vous des Passionnés » Producteurs, artisans et Cie

À l'initiative de professionnels fournisseurs de produits haut de gamme pour la restauration, ce premier rendez-vous, le mois dernier, peut se vanter d'avoir été un succès. Il a déplacé plus de 400 invités venus des Alpes-Maritimes, du Var, des Bouches du Rhône et des provinces italiennes voisines, réunis au Moulin de Mougins, privatisé pour l'occasion. Un partenaire de choix qui se montra impeccable, tant pour l'accueil que pour le service.

Omniprésent, Davide Dalmasso et son personnel de La Cambuse, ainsi que tous les responsables des sociétés organisatrices, mirent leur point d'honneur à présenter leurs produits de la façon la plus attractive possible et, bien sûr, à les faire déguster. Présents, des chefs cuisiniers, des directeurs de la restauration et de l'hôtellerie, des

VIP habitués des belles adresses, aucun ne parut déçu du voyage qui se prolongea tard dans la nuit. Ambiance lounge. DJ et live music étaient au programme.

Entreprises participantes : La Cambuse, le Moulin de Mougins, Atmosphère Sud, D.A.B, La Poissonnerie, le caviar Sturia, Les Parcs de l'Impératrice, IWA food, le champagne Deutz, la poissonnerie Deloye les huîtres Tarbouriech, le champagne Duval-Leroy, les Pêcheries de l'Océan, sans oublier les cuisiniers qui utilisèrent leurs produits dans des recettes que ne boudèrent pas les hôtes d'une soirée mémorable qui augure bien d'une saison généreuse !

(Alain Dartigues)



Le point de vue d'Isabelle Forêt :
**VIN ET CHOCOLAT...
DES ÉMOTIONS
HARMONIEUSES
ET DURABLES !**

Il y a des voyages qui nous enrichissent, et vont au-delà de nos certitudes. Invitée par la célèbre **Chocolaterie Michel Cluizel**, je suis allée sur place, dans l'une de leur plantation afin d'y découvrir la culture du cacao, de l'arbre jusqu'à l'expédition des fèves. Cette escapade m'a conduite en République Dominicaine à la découverte de la plantation « Los Anconès », propriété de la famille Rizek, une production 100% biologique. D'ailleurs, depuis, je ne mange plus le chocolat comme avant, maintenant je le déguste, je m'informe sur sa provenance, car j'ai découvert tellement de similitude avec le vin, qu'il est primordial pour moi de privilégier un chocolat de qualité à un vulgaire chocolat et d'y associer le vin qui le mettra en valeur. De retour chez moi, j'ai observé, respiré, et enfin dégusté des vins avec des chocolats. J'ai testé ces accords avec les desserts que j'aime, faciles à faire ou à se procurer. De toute évidence, le solide domine plus longtemps que le liquide dans notre mémoire gustative, donc en bouche, alors que du côté olfaction, c'est le vin qui a le dessus. Il faut donc **commencer par manger du chocolat, et ensuite boire le vin**. Les vins rouges trop tanniques sont à proscrire, il faut aussi éviter d'associer un vin blanc sec, y compris les vins blancs doux avec trop d'acidité, souvent due à leur jeunesse. Surtout ne pas associer le chocolat à du Champagne, car le gaz carbonique et le sucre ne font pas bon ménage. Ainsi, je vous conseille **des vins blancs moelleux** : les « dernières Grives » du Château de Tarriguet ou **des liquoreux vieilliss**, un Pacherenc-du-Vic-Bilh du Château Bourscafé d'Alain Brumont, ainsi qu'un Maury celui du Mas Amiel, ou un Muscat « Rosexclusif » de la cave de Beaumes de Venise. Savourer une cuvée « Signature » de la cave de Rasteau, ou un Banyuls du Domaine du Taginer, c'est du bonheur, sans oublier certaines vendanges tardives, celles de Colette Fallier en Alsace par exemple. Si vous ne souhaitez pas ouvrir une bouteille de vin blanc avec votre dessert au chocolat, vous pourrez terminer votre repas avec un vin rouge dont le cépage dominant est **le Grenache**, cépage du sud qui offre des vins opulents et gourmands, riches en notes de fruits noirs et rouges mûrs, souvent confiturées avec des arômes de cacao et d'épices douces. Par exemple un Châteauneuf-du-Pape, un Gigondas, un Cornas, ou un Vacquéras seront harmonieux avec le chocolat noir. Les rouges du Roussillon sont aussi très à l'aise sur le chocolat.

UN 3ÈME BATEAU POUR LES MOINES DE LÉRINS

La Compagnie Maritime Lérins Saint Honorat, dépendant de l'Abbaye de Lérins, démarre la saison d'été avec un nouveau navire flambant neuf de 22 mètres, le Saint-Maxime. Très polyvalent dans sa conception, il permet d'organiser tout type d'événements. Disposant d'un pont inférieur de 70 m², avec un toit panoramique amovible, d'un salon privatif de 20 m² à l'arrière, d'une plage avant et d'un pont supérieur. « Il offre l'avantage d'être utilisé en mode réunion, salon ou restaurant capable d'accueillir jusqu'à 150 personnes à table, car doté d'une cuisine fonctionnelle, où peuvent être élaborés cocktails et menus par un chef étoilé à la demande », se satisfait Frère Marie Pâques. Au programme cet été, croisières œnologiques autour des vins produits par les moines, escapades "Sea, Wine and Sun", et liaison Cannes-Saint Tropez et retour, chaque samedi dans la journée. Cette activité d'incentive en mer constitue un atout supplémentaire pour les moines, mais aussi pour l'ensemble des communes des Pays de Lérins. Louée soit la mer ! (Contact: 04 92 98 71 38).



AÉROPORT DE NICE CÔTE D'AZUR : DESTINATION GASTRONOMIE...

Qu'ils y viennent où qu'ils s'en retournent, beaucoup de visiteurs et de participants du Festival de la Gastronomie de Mougins, empruntent la voie des airs. Il faut bien l'admettre, le développement du tourisme sur la Côte d'Azur est incontestablement lié à la bonne santé du transport aérien. Avec 11,5 millions de passagers en 2013, les aéroports de la Côte d'Azur : Nice, Cannes Mandelieu et Saint Tropez, font le job. De nouvelles fenêtres ne cessent de s'ouvrir sur le monde. Ainsi, 11 nouvelles lignes verront le jour cet été, portant à 103 le nombre de destinations desservant 34 pays, avec 53 compagnies régulières. À noter Minsk, Montréal, Palerme, Lisbonne, Marrakech, Hambourg, Londres Gatwick, Aalborg, Billund, Prague et Shannon. Plusieurs autres lignes renforceront leur présence, notamment Hambourg, Montréal Marrakech, Lisbonne, Prague et Londres Gatwick.

Cette augmentation quasi constante du trafic ne devrait pas s'accompagner de contraintes supplémentaires et désagréables pour les passagers. L'objectif affiché des responsables de la plateforme niçoise table sur un temps d'attente qui ne devrait pas dépasser 10 minutes, d'ici 2015.

Qu'on se le dise !

(A. Dartigues)



Le Maire de Mougins, Richard Galy et l'équipe de l'Office de Tourisme autour de Serge Gouloumès

MERCI SERGE !

Serge Gouloumès, le chef emblématique du Mas Candille, Maître Cuisinier de France étoilé Michelin, a rejoint le Domaine des Etangs à Massignac (Charente) pour se consacrer à un nouveau challenge. Chef exécutif et directeur de la restauration, il s'attelle désormais à faire de ce luxueux établissement de 900 hectares un lieu incontournable de la restauration française. Serge laisse à Mougins une empreinte indélébile, l'empreinte des grands. Acteur principal des Etoiles de Mougins, depuis sa conception en 2006, il a toujours répondu présent. C'est lui qui, à la naissance du Concours International du Jeune Chef, a bâti le règlement avec l'équipe des Etoiles. Toujours leader, c'est lui qui a permis de fédérer les chefs au démarrage de la manifestation quand le Festival n'était encore qu'à ses prémices. C'est lui encore qui avait plaisir à recevoir l'équipe des Etoiles à sa table d'hôtes, avide toujours de nous faire découvrir ses nouvelles cartes. David Chauvac, son sous-chef depuis 9 ans, signe désormais les plats du Mas Candille, devenant le nouveau chef exécutif des cuisines.

UNE PREMIÈRE ETOILE POUR LE RESTAURANT PALOMA

Le Michelin 2014 a décerné, en moins d'un an, une étoile au restaurant PALOMA à Mougins et à son Chef Nicolas DECHERCHI. Le jeune varois, 32 ans, a fait ses premiers pas dans le monde de la gastronomie chez Bruno à Lorgues, puis au Louis XV à Monaco, à La Chèvre d'Or à Eze, aux côtés d'Eric Frechon à l'Hôtel Le Bristol, puis enfin auprès de Cyril Lignac. Il participe aussi à l'ouverture de la Bastide Notre-Dame des Anges au Cannet. Aujourd'hui à la tête des cuisines du Restaurant PALOMA, le talentueux chef a toujours eu pour ambition de décrocher des étoiles avec une cuisine oscillant entre tradition et création. (47 Avenue du Moulin de la Croix - Tel: 04 92 28 10 73)



Hommage de la ville à Nicolas Decherchi et à l'équipe du Paloma

PREMIÈRE RÉUSSIE POUR FOOD IN SUD

Engouement et partage culinaire à l'honneur lors du nouveau salon professionnel « Food in Sud ». Du 16 au 18 Mars à Marseille, cette rencontre, de plus de 240 exposants et 80 chefs et intervenants, a su révéler, à travers de nombreuses démonstrations, la richesse des produits des pays et régions du Grand Sud. Ce concept novateur a permis à tout un chacun de partager et réinventer ses idées dans une ambiance méditerranéenne. Un franc succès !



BON COÛTS, BONS GOÛTS

Leur cuisine est généreuse, ces restaurants mouginois ont l'art de faire le plein tous les jours, avec des formules au rapport qualité-prix imbattable.

-Zucchini Blossom : Bonjour l'ambiance! À l'entrée, il est gravé «V.I.P non admis». Total, c'est bondé tous les jours, par les rendez-vous de tous ceux qui, entre amis, sont venus apprécier la cuisine texane, voire «world food», dans un cadre atypique, entre modernité et baroque, avec des burgers «à tomber», des maxi-salades, et des plats chauds copieux à prix d'amis. Compter 12€ pour les risottos et les pâtes, par exemple. (1283, Avenue de la Plaine - Tél: 04 83 14 82 34)

- La Brasserie de Mougins : Voici une adresse toute fraîche, qui vient grossir le rang des bonnes petites tables. Au Val de Mougins, Bernard Barrère, restaurateur aguerri avec ses deux restaurants à Saint-Vallier, propose une carte du marché à l'ardoise, renouvelée chaque semaine, aux alentours de 20€, et avec un plat du jour à 11,50€, particulièrement soigné et copieux. Dans sa cuisine ouverte, un jeune chef parisien, Jean-François Dela-

made qui a appris la cuisine du soleil à Cannes et à Valbonne est à la tête d'une petite brigade capable de satisfaire une clientèle conquise, en terrasse ou dans la double salle couleur bistro. (92 avenue de Tournamy - Tel: 04 92 99 03 92).



-Let it be : L'établissement est connu pour ses soirées musicales. Depuis peu, il s'est agrandi et propose un service restauration pour 30 couverts, à partir de 20h. C'est le seul établissement de la région où l'on fait le service en chantant. Pascale, la maman, propose chaque semaine une carte différente, selon les produits de saison. Tout est frais et fait-maison, du plat à 11€ au Menu Dégustation à 36€ (3 mises en bouche, 3 entrées, 1 plat et 3 desserts). Aux alentours de 23h, la lumière se tamise et l'on peut danser sur des musiques des années '70 à nos jours. Pascale sert à manger jusqu'à 5h. Mike et Kathy, ses enfants, animent la soirée. Le Let it Be est ouvert les jeudis (karaoké), vendredis et samedis. (120, avenue Font Roubert - Tel : 04 93 06 00 87)

GASTRONOMIE ET ART PICTURAL INDISSOCIABLES

Au Mas du Grand Vallon, Cédric Calzia a non seulement réussi à apporter un nouvel élan culinaire au cocon mouginois, mais cet été, il a accepté l'idée de partager son art avec un artiste peintre mouginois, Onen, de son vrai nom, David Fonteyne. Le message passe bien, démonstration à l'appui: le Filet de Bar aux petits Légumes, réalisé l'autre jour, trouve son exutoire dans la toile réalisée en simultanée: deux œuvres d'art, aux mêmes tonalités, mais l'une éphémère, l'autre éternelle... Quand la peinture s'inspire de la cuisine et vice versa. Les œuvres du peintre associées à celles du sculpteur Sabine Veillet sont exposées dans les salons et salles de restauration de l'établissement.



(Le Mas du Grand Vallon
1550 Chemin du Grand Vallon.
Tel:04 93 75 98 98).

SAINT PETERSBOURG : LE RENOUVEAU !

Dans un cadre entièrement transformé, rénové, (effet waouh garanti !), sa nouvelle propriétaire, Alexandra Kramer, multiplie cette année les formules pour faire apprécier l'atmosphère et la gastronomie russe. Buffet international le midi, soirée sans spectacle en semaine, le tout dans un cadre majestueux, et les soirées spectacle pour clore les semaines. Les prix démarrent à 28 €... Rien de plus simple pour être en vogue. (45 Avenue Saint-Basile - Tel: 04 92 28 56 96).



- Le Strasbourgeois : Il est mitoyen du «Let it Be», en bas du village. Nicolas Denis a ouvert avec sa soeur Laura, son petit bout d'Alsace, un resto original qui leur ressemble. Au Strasbourgeois, on mange Alsacien. Et « Alsacien », ça signifie : « copieux », « bon » et « convivial » : Plat du jour à 10€ ou formule « plat + dessert » pour moins de 15€. Le soir, on mange à la carte pour moins de 20€ : Choucroute traditionnelle avec ses 4 viandes, tartes flambées, le Baeckhoff, les jarrets au munster, le Krumberkeischle, le Biebeskåse, le Cordon bleu alsacien, la tarte à la rhubarbe... Accompagnée d'un petit Picon-bière, Riesling, Gewurtztraminer ou encore un Pinot noir. (120, avenue Font Roubert - Tel : 04 92 92 16 21).

Bib Gourmand 2014 pour L'Amandier de Mougins ! Le « Bib Gourmand » dans le guide MICHELIN, distingue les restaurants où l'on mange particulièrement bien, pour un prix inférieur à 30€. Lauréat cette année, l'Amandier de Mougins situé au cœur du village. Ce lieu mythique, orchestré dans les cuisines par Denis Fétiisson et Didier Chouteau, accueille les amateurs de Gastronomie du Monde entier, dans le respect total de l'esprit de Roger Vergé : Innovation, Raffinement, Authenticité.



Le challenge des Champagnes BIO, par Carol Duval Leroy

Stratégie et philosophie d'avant garde, chez Duval Leroy

Regard sur l'hôtellerie 2014

Question à... Maryan Gandon



GASTRONOMIE (PAGE 3)

Quoi de neuf ?... Les nouvelles tendances culinaires

Bon anniversaire à...

Le chocolat : Potion magique du 21ème siècle



ÉVASION (PAGE 4)

Rêves d'îles : La Polynésie française

Nouvelles croisières, nouveaux navires

In Vino Very Class

- Oenotourisme vert au Château Mentone

- Pistil d'or !

- La Trop, première bière rosée de Provence

LE SAVOIR-FAIRE MÉDITERRANÉEN LES RECETTES PRÉFÉRÉES DE CANNES

Plus de 30 grands chefs de la région ont contribué à la réalisation du 1er livre de cuisine cannoise, avec sa version en anglais.

En promotion :

25€



15€



Frais de port offert

tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredof@free.fr

DEMAIN à la une!

N°6 - JUIN-JUILLET-AOÛT 2014

L'Observatoire des Étoiles du monde, du Tourisme et de la Gastronomie

"Quand on a goûté au futur, on ne peut pas revenir en arrière" (Paul Auster)



Le Challenge des Champagnes «bio» dans l'avenir, par Carol DUVAL LEROY (page 2)

En toute gourmandise



Gourmand: Cela pourrait être une profession!... En tout cas, la prochaine édition des Étoiles de Mougins va être un pur bonheur: trois jours pour faire une incursion dans le paradis du sucre, des saveurs, des textures et de l'imagination. Une édition qui donnera l'eau à la bouche et en mettra, à tous, plein les yeux.

...A y regarder de près les merveilles réalisées par la crème des pâtisseries, qui ont l'art de transformer et de bousculer les traditions avec leurs créations « fashion », parfois un peu rock'n roll,

c'est leur gourmandise qui crée leurs recettes nouvelles, c'est-à-dire des manières inédites de rendre la vie encore plus délicieuse. Le pâtissier est un chef gourmand qui, lorsqu'il ouvre la bouche, ouvre aussi son cœur. Il raconte sa passion.

...On a hâte de les rencontrer et de se mettre à table avec eux. L'époque est aux saveurs sucrées, c'est une tendance de fond, qui ne connaît pas la crise.

Patrick FLET

EDITO

Le challenge des Champagnes BIO, par Carol Duval Leroy



Titulaire du Prix Green Business de la Tribune Women's Award 2014, Carol Duval Leroy se voit récompenser de toutes les actions qu'elle a entreprises en faveur de l'environnement et du développement durable au sein de

sa Maison de Champagne familiale. Carol Duval Leroy fait sa révolution verte. Son obsession: «ne jamais être en retard d'une révolution en marche». Elle considère qu'un champagne de qualité provient d'un travail en accord total avec la nature, mais c'est aussi au consommateur d'en décider. En quatre questions, philosophe et stratège, elle nous livre sa vision très personnelle du champagne dans les années à venir.

1) Importance du Bio dans la production Duval-Leroy ?

« Duval-Leroy est la première grande Maison en Champagne à avoir vinifié des raisins "bio" en 1998. Pour les faire découvrir, nous avons proposé nos champagnes Bio dans notre gamme Authentis, une gamme de micro-parcellaire à l'attention des

amateurs passionnés et des sommeliers les plus à même d'expliquer les typicités.

Depuis 2008, nous avons décidé de proposer un champagne plus grand public, un champagne d'assemblage de plus de 10 crus. Nos chiffres : nos champagnes certifiés AB représentent près de 13% de nos ventes au grand public en France. »

2) Evolution du Bio dans les années futures chez Duval-Leroy ?

« Il y a en Champagne seulement 425 hectares certifiés BIO ou en cours de conversion soit 1,2 % de la surface de l'AOC Champagne. A cela s'ajoute les viticulteurs ou des négociants qui conduisent de façon expérimentale une partie de leur vignoble sans chercher à revendiquer l'agrément. Nous travaillons dans les 2 axes :

- un Brut AB revendiqué pour l'enseigne Monoprix qui est, je pense, la seule enseigne capable de le proposer à son juste prix et qui apporte assez d'explications pour le client final.

- Travailler nos parcelles en Bio pour le respect de la vigne, de la terre mais sans en faire mention sur la bouteille. »

3) Evolution du Bio dans les années futures en France ?

« En France, les régions les plus avancées avec environ 10 % de leurs surfaces sont le Languedoc et

la région PACA. Vient ensuite le Bordelais avec 6 à 7 %. Pour préciser les idées, les objectifs du Grenelle de l'environnement sont de 20 % du vignoble AOC en France certifié BIO pour 2020. L'évolution est plus difficile dans les vignobles septentrionaux, tels que la Champagne, qui sont plus sensibles aux maladies comme le mildiou, le botrytis pour ne citer que celles-ci. Les coûts de production augmentent dans des proportions très importantes de l'ordre de 30%. L'évolution ne pourra se faire que si le client final est prêt à payer 30% de plus sa bouteille de vin. L'avenir du viticulteur Bio dépendra de sa faculté à élaborer de bons vins appréciés par le consommateur et pas juste des vins tendances ».

4) Quels sont les projets de Duval-Leroy dans les prochaines années ?

« L'oenotourisme va prendre un essor formidable dans les 10 prochaines années. Nous allons bientôt proposer des visites inédites en Champagne pour nous permettre de toujours être en avance sur nos confrères. »



Stratégie et philosophie d'avant garde, chez Duval Leroy

Première Maison de Champagne à avoir reçu, en 1994, la certification ISO 9002, puis, en 2010, les triples certifications IFS, BRC et ISO 22000 en matière de sécurité alimentaire, Carol Duval Leroy a aussi inauguré la première cuverie au monde associant centrale solaire photovoltaïque, système de récupération des eaux de pluie et isolation phonique par mur végétal. L'eau est au centre de la recherche de préservation des ressources, tout comme les économies d'énergie. La Maison sélectionne également des fournisseurs responsables, utilisant du verre recyclé, des bouchons en liège issu de forêts en développement durable et social, des imprimés au label Imprim'Vert... Elle est aussi la première Maison à avoir élaboré une cuvée dont le raisin est issu de l'agriculture biologique : la Cuvée AB. Aujourd'hui, elle analyse enfin, avec la Cuvée Clos des Bouveries, les données climatiques et végétales pour comprendre l'incidence des mutations climatiques sur la vigne, pour faire face aux défis environnementaux des 30 prochaines années.

Regard sur l'hôtellerie 2014

Une nouvelle philosophie hôtelière

Niché à quelques kilomètres de Forcalquier, en Haute Provence, l'Hôtel Universitaire du Mieux-être est un nouvel hôtel 4* au concept inédit. Cet ancien mas du XVIIIème, entièrement rénové par un couple parisien, Philippe et Laurence Focard de Montefiguères, offre, depuis un mois, 14 chambres de 79 à 179 €, et quelques suites à 219 €. Dans leur prix, est inclus des séances de remises en forme, fondées sur une quête personnelle de Mieux-Être, comme la Gymnastique posturale, le Chant polyphonique, la Botanique, le Qi Gong, le Body karaté, l'Aromathérapie, le Do-in, la Sophrologie, la Relaxation et le Bokwa Fitness. Comme dans une fac, les cours ne sont pas obligatoires et s'inscrivent dans une kyrielle d'activités sportives et de loisirs en plein air. L'objectif : prendre du plaisir au cours de vacances studieuses du corps et de l'esprit, pour se reconnecter avec soi-même. (Le Mas de Montefiguères - Campagne des Dragons - Ancienne Route de Dauphin - 04300 Forcalquier) . Autre adresse au concept similaire : **La Réserve Ramatuelle - Chemin de la Quessine 83350 - Ramatuelle.**

Travaux monumentaux dans l'hôtellerie de luxe

Agrandissement des chambres, ajout de nouvelles suites, création d'un nouvel espace spa-fitness-piscine sur les toits, cour-jardin et installation d'une villa sur le toit avec jardin et piscine privés métamorphoseront le palace qui conservera sa façade historique, et le rez-de-chaussée avec le hall d'entrée, la salle Empire et le restaurant Le Louis XV. Début de cette restructuration le 6 octobre prochain, pour une durée de 4 ans. La fin de la rénovation est prévue pour septembre 2018. Objectif avoué : donner un sens encore plus aigüe au rêve de son fondateur, François Blanc, faire de son établissement, « un hôtel qui dépasse tout ce qui a été créé aujourd'hui ».



Restructuration du Lutetia à Paris

L'hôtel vient de fermer pour 3 ans de travaux sous la houlette de Jean Michel Wilmotte. 100 millions d'euros plus tard, le nombre de chambres passera de 231 à 193, pour faire place à plus de suites. L'hôtel montera en gamme pour s'aligner sur les 5* parisiens, la brasserie sera agrandie, un centre de bien-être créé ainsi qu'un club de jazz et une nouvelle bibliothèque pour les futurs rendez-vous littéraires.

Questions à... Maryan Gandon

A peine arrivé à l'Hôtel Majestic Barrière de Cannes, en qualité de chef exécutif, Maryan Gandon imprime soigneusement sa signature. En quoi consiste-t-elle, et que va-t-elle changer ?

« Le Majestic, toujours en permanente évolution, nouvelle plage, nouveau restaurant japonais (Kinugawa), se devait aussi de faire évoluer ses cuisines. Depuis mon arrivée, je remets tout à plat : les structures, les brigades, les menus, les formules et le banqueting. Mon objectif : faire ce que veulent actuellement les clients, du très bon et du très simple. Sur mes cartes, essentiellement méditerranéennes, je mets le plus possible des produits de proximité d'exception, et choisis aussi des produits labellisés et aux origines contrôlées. Je mise aussi sur la touche libanaise pour le room service en partenariat avec le Royal Beyrouth que je connais bien. Mon bonheur : créer à la demande et mettre en scène, pour surprendre la clientèle que je côtoie tous les jours. Ma cuisine se veut citoyenne, enjouée, faite de partage et de convivialité. J'ai beaucoup de projets... ». On a cœur à suivre ce talentueux chef qui, en toute humilité, n'arbore que son prénom sur sa veste, comme pour mieux faire connaître, le « P'tit Gandon », son fils de 29 ans, Antoine Gandon, déjà bardé d'une carte de visite élogieuse, et qui compte ouvrir très prochainement un restaurant à Nice, dès qu'il aura trouvé un local.

(Hôtel Majestic : 04 92 98 77 00)



Quoi de neuf?... Les Nouvelles Tendances Culinaires

Pop-Corn mania

À l'huile et au sel de truffe, à l'ail et au basilic, ou encore au mascarpone et parmesan, avant un pop-corn à la praline et aux amandes, c'est le pari de restaurateurs branchés qui multiplient les associations de saveurs en jouant la carte de la gastronomie, dans leur tout nouveau

«**Pop-corn bar**»: Kristin Frederick à Aéroville près de Roissy, Patrick Bernt de la start-up «**Papy Pop Corn**», avec le chef Fabien Bolmont dans les Vosges. Même Pierre Hermé s'y met. C'est une tendance de fond pour une clientèle jeune... Dernier en date, «**My Crazy Pop**» de Christel Leflaive à Paris (11ème). On est soufflé ! Le pop corn s'éclate !...



«**Mes Bocaux**», dans le VIIIème arrondissement à Paris, «une façon de démontrer que l'on peut faire bon, sain et pas cher, tout en défendant notre patrimoine culinaire français.» En 2008, il avait déjà lancé, à Annecy, le premier fast food bio. La cible: la clientèle des bureaux qui veut allier plaisir et équilibre alimentaire. Au menu complet à 13,50€, Blanquette de veau, Cabillaud aux oignons confits, Poulet au curcuma, Parmentier de joues de porc confites,... Une dizaine de camions sont prévus sur Paris. Les grandes villes de province verront débarquer les food truck «**Mes Bocaux**» en 2015.

À Nantes, la petite chaîne de restauration rapide, «**Pep's**», spécialisée dans la cuisine de grand'mère, servie en bocaux, annonce un réseau de revendeurs étoffé, un partenariat avec les Ibis nantais sans restaurant, et l'ouverture de deux nouvelles franchises en 2014. (Tél : 02 40 35 71 68)

Et puis, les Frères Ferniot développent, avec succès, plusieurs adresses parisiennes de restauration rapide, certifiée 100% biologique sous l'enseigne «**Boco**» en faisant appel aux plus grands chefs et chefs pâtisseries de France.

La mode des tables privées

Bien des essais ont déjà eu lieu, mais la tendance revient en force avec des arguments dans l'air du temps. Entre une clientèle qui a envie de lieux avec moins de cérémonial, et le chef de cuisine qui veut moins de pression, Michel Portos, (ancien chef bi-étoilé du Saint James à Bouliac), semble avoir trouvé la bonne solution en créant, au-dessus de sa nouvelle brasserie à Marseille, «**Le Malthazar**», «**L'Etage**», une table lounge privée pour deux à huit convives seulement, ouverte à la réservation du mercredi au vendredi. « Je propose un menu en sept services, à l'image de ce que je faisais quand j'avais deux macarons... Une façon pour moi de garder la main et stimuler la créativité ». Michel Portos l'a conçu comme un salon aménagé, avec vidéo, bar, chaîne hi-fi, cave à vins et machine à café, et une petite sonnette quand, à leur rythme, les clients désirent le plat suivant. (19 rue Fortia - 13001 Marseille)



Un restaurant sur abonnement

À Villeneuve sur Lot, le **Moulin de Madame**, ancien moulin du XVIIIème siècle, connaît un fulgurant succès depuis la création de son «**Pass Days**». Cette formule, à 19,50 € par mois, donne droit à un menu en 3 services (hors boissons) sur réservation, puis de pouvoir venir de manière illimitée dans la mesure des

places disponibles. Le restaurant est complet midi et soir. Son directeur, Bruno Parant, se satisfait d'en avoir fait un «véritable lieu d'échanges de vie». (Tél: 05 53 36 14 40)

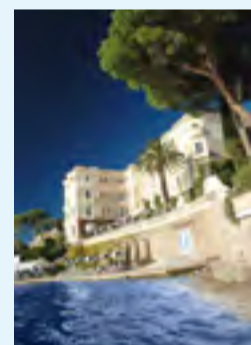
La pop gastronomie en effervescence

Pour Omnivore, les tenants de la pop gastronomie sont de plus en plus nombreux. Il s'agit d'un véritable mouvement culinaire générationnel, sensoriel et sociétal, en train de passer du champ professionnel au champ populaire, avec pour chefs de file, **Thierry Marx**, **Pierre Gagnaire** et **Mathieu Viannay**. **Bruno Oger** est proche de cette démarche.

Les pionniers 2014: **Jean François Piège** (Thoumieux à Paris), parce qu'il a su mêler sa culture gastronomique, son passé glorieux dans les plus grandes cuisines et démontre son envie d'émancipation, mais aussi, **Cyril Lignac** et **Benoît Couvrard** (pâtisserie Cyril Lignac), avec leur meilleure vente, l'éclair au caramel au beurré salé, ou encore **Christophe Saintagne** (Meurice à Paris), **Isaac Mchale** (The Clove Club à Londres), **Roland Feuillas** (Les Maîtres de mon Moulin à Cucugnan), les trois chefs australiens (The Three Blue Ducks à Sidney), **Darren Robertson**, **Shannon Debreceny** et **Mark Labrooy**... Avec eux, la cuisine fait des étincelles! Tous peuvent prétendre à une appellation de phénomène de société d'origine contrôlée.

BON ANNIVERSAIRE À....

-**L'Hôtel Belles Rives**, à Juan Les Pins, célèbre ses 85 ans, tout fraîchement rénové en bleu et blanc. De multiples événements rythmeront cette année phare, comme les traditionnels dîners Bacchus (à partir du 7 juin), le Prix Fitzgerald (le 12 juin), et autres Soirées Blanches, la Fête des 85 ans,... où le chef Yoric Tieche ne sera pas en reste pour signer des plats inédits, comme un spécial «**Belles Rives Burger**» ou encore une «**Salade Belles Rives 85 ans**». A ne pas manquer donc les nouveaux pas de Gatsby Le Magnifique. (Tél: 04 93 61 02 79).



-**L'African Queen** de Gilbert et Annie Vissian, à Beaulieu-sur-Mer, fêtera les 45 ans de cette adresse légendaire et incontournable rendu célèbre par le bon goût d'une clientèle internationale, amateur d'ambiance et de convivialité. Toute une épopée à vivre et à revivre sur le Port de Plaisance ou dans le récent ouvrage paru chez Shipley Park Éditions. (Tél: 04 93 01 10 85).



Quand la restauration casse les codes

les restaurants de dessert. Aujourd'hui, les ouvertures se multiplient. Depuis septembre dernier, à Paris (9ème), le restaurant «**Privé de Dessert**» propose des plats salés qui ont l'apparence de desserts: Religieuse à la tomate et au tourteau, Éclair aux gambas, Saint Honoré en Burger, Île flottante aux truffes, Opéra au foie gras, font partie des plats revisités par le chef François Cresp. (4, rue Lallier - 75009 Paris)

En début d'année à Paris, «**Dessance**» est le nouveau lieu consacré aux desserts. Le chef pâtissier Christophe Boucher (ancien du Grand Véfour), cuisine à l'assiette des alliances de saveurs flirtant avec le salé, l'acidulé et l'amer, le sucre intervenant alors comme assaisonnement. «*Je veille à ne jamais provoquer de saturation en sucre*» confie le chef invité aux prochaines Étoiles de Mougins (74 rue des Archives - 75004 PARIS - Tél: 01-42-77-23-62). Bien entendu, les accords desserts-vins-thé ou jus de fruits sont proposés.

Dans cette vague sucrée, on peut encore citer la récente ouverture de «**Choux d'Enfer**» by Michalak et Ducasse, premier kiosque de «sweet food» qui propose des choux minute, au pied de la Tour Eiffel. (inter-section Jean Rey et Quai Branly - 75015 Paris)

Grand'mère a du «Pep's»

Le retour à une cuisine de l'authentique avait déjà conduit, il y a quelques années, **Maryan Gandon**, alors chef exécutif du Fairmont Monte Carlo, à concevoir une cuisine de saison présentée dans des bocaux de verre pour diversifier ses plats toute l'année. L'approche aujourd'hui s'accroît avec la volonté d'offrir des plats de saison bon marché et à emporter. Trois exemples illustrent cette nouvelle tendance.

Depuis le mois de février, **Marc Veyrat** (invité d'honneur des Étoiles en 2008) a lancé un food truck

LE CHOCOLAT : POTION MAGIQUE DU XXIÈME SIÈCLE

Croquant, fondant, amer, doux, corsé, subtil, intense... le chocolat affole chaque jour un peu plus les papilles des Français, prêts à en découdre avec leur foie pour pouvoir satisfaire au doux péché de gourmandise. Neuf personnes sur 10 affirment l'aimer. Avec une consommation de 6,3 kg par an et par personne, les Français restent cependant très raisonnables au regard de nos voisins allemands détenteurs du record européen avec 11,6 kg par an et par personne. Mais les prévisions de consommation sont plus qu'optimistes.

Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse !



Parti de loin, le breuvage des dieux a su développer ses talents de séducteur et profiter des talents des chocolatiers pour libérer ses arômes, diversifier ses textures, offrir de nouvelles sensations gustatives. On le retrouve militant pour le bio, le commerce équitable, le light, la praticité. Il flirte insolemment avec les saisons, se marie très bien avec les alcools comme la Chartreuse, avec les fruits secs et même les viandes ou les fromages, s'exhibe sur le web, parade sur les salons - 3 pour le seul département des Alpes Maritimes à l'approche des fêtes de Noël ! 45.000 amateurs ! - Notre spécificité française : on aime le noir - 80% des actes d'achat - et les tablettes. A présent, il est bon aussi pour l'esthétique physique, comme pour les massages, les enveloppements... Les bains de chocolat s'avèrent apaisant pour la peau et la régénère. On le dit protecteur et anti-âge. C'est une folie, une énigme, en même temps qu'une alchimie. C'est une affaire de sorciers autant que d'artistes. Allez, on craque ou on croque ?

(Anne Sallé)



Rêves d'îles : La Polynésie Française

Arrêtons de dire... « un jour j'irai » ! Partir à la découverte d'un des derniers paradis naturels qu'abrite notre planète, c'est s'assurer de voir le meilleur. La Polynésie développe ses infrastructures. Le luxe, sur terre comme sur mer, y a le vent en poupe. C'est le moment d'y aller !

Un gigantesque territoire

Au beau milieu de l'Océan Pacifique, la Polynésie Française étend ses archipels sur une surface plus grande que celle de l'Europe. Au total, quelques 118 îles, toutes plus belles les unes que les autres pour une population de 260 000 âmes. Elles sont dispersées en 5 archipels : l'archipel des Îles de la Société



Crédit photo : Olivier Marsteau

avec principalement Tahiti, Moorea, Huahine, et la célèbre Bora Bora. L'archipel des Tuamotu avec des îles basses comme Rangiroa et Fakarava. L'archipel des îles Marquises, avec ses récifs sauvages où galopent des chevaux en toute liberté, où se retirèrent Gauguin et Brel. L'archipel des îles Australes, ultimes terres habitées du Pacifique sud. Enfin, l'archipel des Gambier où l'on cultive les perles et la nacre... Comment ne pas tomber amoureux de cette partie du monde préservée, à la végétation luxuriante, bordée de lagons émeraude.

Des atouts touristiques indéniables

Ajoutons à cette nature au climat paradisiaque, la chaleur de l'accueil traditionnel des polynésiens, un peuple vrai et authentique, leur hospitalité légendaire, car de tout temps, ils voulaient réserver le meilleur accueil à ceux qui bravaient les mers pour arriver jusqu'à eux. A votre arrivée, leur premier geste d'accueil est le collier de fleurs odoriférantes, à votre départ le collier de coquillages que l'on vous passe derrière la nuque comme pour mieux matérialiser votre rencontre. Ajoutons encore leur artisanat très riche, les fameuses perles noires de Tahiti, et

les fonds marins propices à la plongée sous-marine, avec une faune multicolore, c'est sûr, la Polynésie Française fait figure d'exception dans le monde.

Une économie qui repart

A l'ordre du jour, la rénovation du Port autonome et de l'aéroport de Papeete. Les chinois investissent aussi dans la métamorphose d'un ancien complexe hôtelier, le Tahiti Mahana Beach, tout comme dans le développement de l'aquaculture aux Tuamotu, et dans la relance de l'exportation de noni. Le Groupe Pacific Beachcomber a investi sur l'île de Tetiaroa, propriété de Marlon Brando, pour créer un hôtel aux normes écologiques, Le Brando, qui comptera 65 villas aménagés en chambres et suites. A l'ordre du jour aussi, chez Beachcomber, à Papeete, la rénovation par tranches de l'InterContinental Tahiti Resort & Spa, à partir de cet été, (dont l'un des restaurants est parrainé par Marc Haeblerlin).

A plus de 5000 km des continents, la tête dans les étoiles, les pieds dans l'eau, le cœur empli par la chaleur de l'hospitalité de ces hommes et de ces femmes de ces îles, la Polynésie est un rêve à vivre.



Nouvelle parution

Nouvelles croisières, nouveaux navires

-Pour développer l'attractivité du tourisme fluvial, **Croisieurope** mettra en service, à partir d'avril 2015, un paquebot à roues à aubes sur la Loire. Mesurant 90 m de long pour 15 m de large, il abritera 48 cabines de 15 m², dont certaines avec balcon, pour accueillir 96 passagers. Le **MS Loire Princesse** est conçu pour recevoir le label écologique « Green Ship ». A noter que ce sera la première fois qu'un bateau de croisière à cabines naviguera sur la Loire. (Tél : 03 88 76 44 44)

-Les navires de croisière à taille humaine se multiplient à la **Compagnie du Ponant**. Après le Boréal (2010), l'Austral (2011) et le Soléal (2013), la société marseillaise lance un quatrième « sister-ship », le **Lyréal** en avril 2015. D'un design et d'une taille identiques aux précédents bateaux (224 à 264 passagers et 139 membres d'équipage), il sillonnera, pour sa saison inaugurale, la Méditerranée entre l'Italie et la Turquie. (Tél : 0820 22 50 50)



In Vino very Classe

Oenotourisme vert au Château Mentone

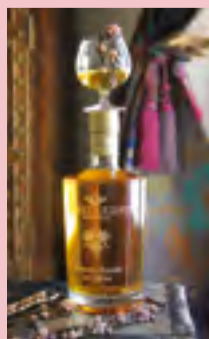
Non seulement le millésime «Trilogie Mentone 2013» arbore la double certification Ecocert et Demeter, mais la propriétaire de Château Mentone, Marie Pierre Caille, continue inlassablement à ce que l'intégralité de son domaine soit un lieu préservé pour la nature. Après les aménagements du Lodge et du Moulin, elle prévoit pour juin 2015, la refonte complète de la ferme agricole, datant du XIX^{ème} siècle. Avec le concours de Jean-Michel Wilmotte, celle-ci deviendra le pôle central de la propriété avec un nouveau caveau, des salles de réception, un concept de ferme auberge autour d'une rôtisserie, et d'un point de vente des produits bio du domaine, ainsi que des plats à emporter, et, à l'étage, des



nouveaux bureaux pour développer ces nouvelles activités autour des nouveaux labels «Bienvenue à la ferme» et «Clé verte». (Tél: 04 94 04 42 00).

Pistil d'or !

Il s'agirait presque d'un conte des mille et une nuits que la naissance de cet élixir à la belle couleur mirabelle. Idéal avec le champagne, créé comme une promesse d'un amour éternel le jour de la Saint-Valentin par un concepteur culinaire audacieux, cette liqueur distille au cœur du palais comme des accents exotiques... Du litchi ? Point du tout ! Ce soyeux breuvage haut de gamme doit sa couleur et son goût à l'or des épices : le safran (65€). (Liqueur florale de safran - commande par téléphone au 05 56 11 77 74).



La Trop Première bière Rosée de Provence

Imaginée, créée et fabriquée dans le Golfe de Saint-Tropez, par le propriétaire récoltant Thomas Carteron, la « Trop » est l'alliance du raisin et de la bière. Celle-ci apporte toute la fraîcheur d'une bière et la légèreté d'un vin rosé de Provence. Sa couleur est rose pâle. Sa bulle est fine et peu abondante. Le nez est gourmand et frais. Son goût révèle des parfums de fruits rouges dû au raisin de la syrah. Son prix dans le commerce : environ 2,80 €. (C&D Saint-Tropez - Espace des Lices 9 Bd Louis Blanc - 83990 Saint-Tropez).



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES DESSERTS, DES ORIGINES À NOS JOURS

Les racines de la pâtisserie naissent dans la période néolithique, il y a plus de 7000 ans, avec comme seuls ingrédients la farine, le lait et le miel. Les gâteaux, tels qu'on les connaît aujourd'hui, virent le jour avec l'arrivée de 3 autres produits les œufs, le beurre et le sucre... Focus sur les gourmandises du passé qui régalaient nos palais d'aujourd'hui et sur les pâtisseries de nos jours qui ont encore de beaux siècles devant elles...



Le pain d'épices : Nul besoin de datation au carbone 14 pour deviner que cette douceur est l'un des plus vieux biscuits. Réalisé dans sa version bêta à base de farine de sésame et de miel

par les Egyptiens, le pain d'épices, dans sa forme actuelle, serait consommé depuis le 10ème siècle en Chine. De rations en prises de guerre, ce gâteau aromatique a fini par conquérir l'Europe au 13ème siècle.

Le macaron : Qui d'Amiens, Nancy, Boulay ou encore Saint-Jean de Luz est à l'origine de cette

« pâtisserie ronde aux amandes » selon la description de Rabelais en 1552 ? Difficile à dire, tant les versions de ce croquant au cœur tendre, qui se déguste par couple, se multiplient. Toujours est-il qu'on l'apprécie aux 4 coins de France, peu importe sa ganache, et dans toutes ses interprétations !



La madeleine de Commercy : Ce soir-là, Stanislas, roi de Pologne et duc de Lorraine ne s'attendait pas à ce que, Madeleine, en une recette, devienne reine... Selon la légende, alors que le prince recevait des invités de prestige dans sa résidence secondaire à Commercy en l'an 1755, une jeune et jolie servante leur servit des petits gâteaux à la forme rebondie. Stanislas en fit envoyer aussitôt à sa fille Marie, épouse de Louis XV. Il fut décidé de l'appeler « gâteau de la Reine » avant que celle-ci ne préfère rendre hommage à la soubrette qui en était à l'origine en le nommant : Madeleine de Commercy.



L'éclair : Si l'éclair apparaît à Lyon en 1850, sa paternité en revient sans nul doute au premier des chefs, Antonin Carême, le spécialiste de la pâte à



choux, sous le nom de pain à la duchesse. Il modernise un dessert existant en supprimant les amandes et en fourrant de marmelade ou de chocolat ce

gâteau en forme de doigt, puis le glace au sucre fondant. Mais alors d'où vient ce nom ? Certains disent volontiers que c'est parce qu'il était tellement bon qu'il se mangeait en un éclair, d'autres, parce que cette recette fût un succès fulgurant...

L'Opéra : Couches subtiles de ganache au chocolat, de crème au beurre et de biscuits imbibés au sirop de café, ce chef d'œuvre de la pâtisserie moderne datant des années 50 a bien eu du mal, lui aussi, à trouver sa paternité ! **Gaston Lenôte** disait que c'était le sien, tandis que **Dalloyau** résistait en protestant que son chef pâtissier en était le créateur... En revanche, et encore aujourd'hui, tout le monde s'accorde à dire que c'est l'un des plus grands succès du 20ème siècle.

N'en faisons pas tout un cake, mais la pâtisserie... QUELLE HISTOIRE ! (Carolyn Paul)

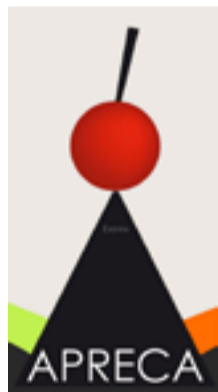


LES ASSOCIATIONS « PUR SUCRE »

Elles ont pour but de faire avancer le « métier de pâtissier » : que le sucré soit valorisé à la hauteur du salé.

À Paris, le « **Club des Sucrés** », il nous en bûche un coin, comme disent leurs aficionados ! Tous les trois mois, depuis 9 ans, les plus grands pâtissiers de la capitale se réunissent dans des confrontations époustouflantes. Ce Club a été créé par deux copains, pétris de talents, qui s'apprécient : **Christophe Michalak** et **Christophe Adam**.

-Dans le Midi, l'« **Apréca** » regroupe la crème des pâtissiers de restaurants de la région, véritable locomotive pour la reconnaissance de la pâtisserie comme un art en France. Leur dîner annuel de desserts en est la parfaite illustration. Ils fêtent leur 20 ans cette année.



BRAVO A...

C'est lorsque les pâtissiers de restaurant et de boutique se rencontrent que l'on découvre le meilleur du sucré, stimulation oblige. D'où la multiplicité des concours en tout genre, mélange de connaissances, de techniques, de nouveautés et de créativité.

-**Rémy Vanpeene** (Région Nord Pas de Calais), désigné Meilleur Apprenti de France Pâtissier 2014, lors de la finale organisée par la Confédération des Artisans Pâtissiers de France. Un prix spécial de dégustation a permis également à **Alexandre Poiteau** (région PACA) de devenir MAF Pâtissier 2014. Comme on dit dans la profession, « si la vie est savoureuse, les Artisans Pâtissiers y sont pour beaucoup ! »

-Dans la catégorie des « Meilleures Créations Culinaires 2014 » décernées par le Guide Lebey, le meilleur dessert a été attribué à **Yann Couvreur** du restaurant La Scène de l'Hôtel Prince de Galles à Paris, pour sa « Vanille en cinq feuilles, crème onctueuse », et les meilleures mignardises à **Laurent Jeannin** de l'Hôtel Bristol à Paris.

-Le 40ème Championnat de France de Dessert, organisé par le CEDUS et présidé par **Philippe Contini**, a été remporté par **Jérémy Del Val** du restaurant L'Apogée à Courchevel avec sa recette Granny Smith et son Bouillon Thai, Fraîcheur Pitaya.

-A l'occasion de la 4ème édition du Mondial des Arts Sucrés, **Gaëtan Fiard**, 1er chef de partie au restaurant Le Diane de l'Hôtel Fouquet's Barrière, en binôme avec **Johanna Le Pape**, de l'Hôtel Meurice, est devenu Champion du Monde de Pâtisserie. Un avenir brillant semble les attendre !

-**Nicolas Davouze**, actuel sous-chef du Château St Martin à Vence, s'est qualifié pour représenter la France au prochain Bocuse d'Or fin janvier prochain à Lyon. On l'a revu en bonne place au Bocuse d'Or Europe les 7 et 8 mai dernier.

PÂTISSERIE DIÉTÉTIQUE, LE SUCCÈS DES GÂTEAUX MINCEUR, par Isabelle Forêt.

Pas question de remettre en question le gâteau du dimanche, ni le croissant, ni même la brioche du petit-déjeuner de ce jour-là !

J'ai souvent rêvé de pouvoir manger des pâtisseries sans culpabiliser, et bien maintenant je peux me faire plaisir en dégustant des gâteaux peu caloriques.

Les pâtissiers ont mis au point des pâtisseries light aussi savoureuses que leurs cousines caloriques, je pense à « **Pâtisserie Plume** » à Paris, ses recettes diététiques comprennent moins de sucre, de matières grasses et de sel mais restent délicieuses. Le succès des pâtisseries de **Chloé Saada** dont le salon de thé est situé dans le 9ème à Paris propose des gâteaux offrant 35 % de calories de moins en utilisant le sirop d'agave. On y déguste des cakes et des cupcakes bio aux saveurs variées et surprenantes comme « carottes topping cheesecake ».

Vous pouvez très bien en avaler 50 ou 80 g un jour, à condition que vous en consommiez moins les jours suivants. L'équilibre, comme pour les autres

éléments nutritionnels, se fait non pas sur la journée mais sur la semaine et c'est beaucoup moins contraignant.

Un conseil, mangez un gâteau de préférence à la fin des repas. Mélangé dans l'estomac avec le reste des aliments, il sera métabolisé moins vite.

Ingrédient essentiel au bon fonctionnement de l'organisme le sucre nous fournit du glucose, carburant de l'organisme, qui lui apporte de l'énergie au quotidien et permet aux muscles de se contracter, notamment en cas d'effort. Le glucose est également le carburant



du cerveau, essentiel pour le fonctionnement des neurones au même titre que l'oxygène.

On distingue généralement deux types de sucres :

- **les sucres complexes**, qui n'ont pas de goût « sucré » : c'est l'amidon présent dans les pâtes, le pain, les pommes de terre par exemple.

- **les sucres simples**, qui ont un goût « sucré » : ils sont contenus dans les fruits, les bonbons, les biscuits, les sodas... Ils sont digérés très vite par l'organisme. Ce sont eux que l'on accuse de fournir des calories « vides », c'est-à-dire sans nutriments intéressants pour la santé.

Cela devrait vous dissuader et vous inciter à les préparer vous-même de façon à mieux maîtriser votre consommation de sucre.

Laisser tomber l'aspartame et autres sucrées chimiques car les sucres artificiels sont dangereux pour la santé, car ils se transforment en poison à la température du corps. Il existe de bonnes alternatives au sucre : le miel, le jus de canne à sucre séché, les sucres naturels comme le sirop d'agave. Enfin, plus récemment, la Commission Européenne a autorisé la commercialisation du stevia, un édulcorant 100% végétal et naturel exempt de sucre que je vous recommande en pâtisserie.

L'ÉDITION 2014 Et si on commençait par le dessert ?

Après l'année des Femmes Chefs, de l'Art, des Médias ou encore de la Méditerranée, Les Etoiles de Mougins proposent pour la 9ème édition, de s'attarder sur le dessert en déclinant avec la crème des chefs, la pâtisserie dans tous ses états. Une note sucrée avant de fêter en 2015, dix ans de gourmandises.

Passée de l'ombre à la lumière, et après avoir souffert comme la restauration de la mainmise des industriels sur le secteur, la pâtisserie est en plein boom. Boom des émissions de télévision qui se sont emparées du phénomène, boom des grands chefs pâtissiers qui derrière les magiciens de la gourmandise, Pierre Hermé, Sébastien Gaudard ou Philippe Conticini, rivalisent d'imagination luxueuse et voluptueuse dans ce qui est en passe de devenir un art à part entière. Art que l'on retrouve de plus en plus dans les collections des stylistes de mode, qui ne ratent pas une occasion de livrer leurs toutes nouvelles créations sucrées. La France d'ailleurs demeure à la pointe du Gâteau et les étudiants du monde entier se déplacent dans ses établissements d'apprentissage.

Mais pourquoi un tel engouement du public pour ces nouvelles douceurs ? «C'est un petit luxe abordable, affirme Louise Chauchard, blogueuse. En période de crise, les gens suppriment les grosses dépenses, mais s'autorisent des petits plaisirs qui suffisent, sans être des coups de folie, à garder le moral. A 10 euros, on peut s'offrir un dessert de chez Fauchonplus accessible qu'un repas gastronomique». Pour rester désirable, le sucre, banni des régimes, a recours à de nouveaux artifices. Fini le péché de gourmandise ! **On n'achète plus un gâteau qui culpabilise, mais un bijou**, une œuvre d'art raffinée à l'extrême qui emprunte ses codes au luxe et utilise les ingrédients les plus rares.

La pâtisserie fait référence à notre enfance. C'est un vrai remède pour lutter contre la crise, un vecteur d'émotion, qui permet, un peu à la façon Madeleine de Proust, de voyager dans nos souvenirs les plus heureux à moindre frais.

À suivre donc un week end incroyable, autour de **Christelle Brua**, Chef Pâtissier du Pré Catelan, avec les fondus de pâtisserie qui se rencontrent à Mougins les 19, 20 et 21 septembre, pour 3 jours de sucre, de glace, d'or et de feu. Des formules snack'issimes, des démonstrations de haut niveau, des animations à croquer....il y en aura pour tous les goûts. **Une parenthèse tout en douceur**, qui ravira tous les amateurs et les professionnels de la pâtisserie. En route pour une nouvelle constellation.



RETROUVEZ DANS LE PROCHAIN NUMÉRO,
LES CHEFS DE LA RÉGION ET LES MOUGINOIS !

L'élite des Chefs Pâtissiers à Mougins

CHAMPIONS DU MONDE DES PÂTISSIERS, CHAMPIONS DE FRANCE, CHOCOLATIERS... VOICI LES TOUT PREMIERS CHEFS À AVOIR CONFIRMER LEUR PRÉSENCE.

Les Chefs Pâtissiers...

BORDAS Jordi – Espagne
Chef pâtissier / Santa Creu by Jordi Bordas, Barcelone / Champion du Monde de Pâtisserie 2011

BAGNOL Olivier
Chef pâtissier / L'Atelier de Robuchon, Paris

BAU Frédéric
Chef pâtissier, Directeur artistique de Valrhona L'Umia, Tain l'hermitage

BOUCHER Christophe
Chef pâtissier / Dessance, Paris
Premier bar gastronomique de desserts en France

BOUILLET Sébastien
Chef pâtissier - Chocolatier
Boutiques Sébastien Bouillet (Lyon et Tokyo)

BOUDARD Christian
Chef pâtissier / Guy Savoy***, Paris

BOUVIER Blandin
Champion de France du Dessert Junior 2014

BRUA Christelle
Chef pâtissier / Le Pré Catelan***, Paris
Meilleur Chef pâtissier de l'année 2014 au Gault et Millau

BRYs Yann
Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier de France
Directeur de la Création Maison Dalloyau

CAGNES Jeffrey
Chef pâtissier / Monsieur Bleu, Palais de Tokyo, Paris

CATALA Vincent
Chef pâtissier / Madray Marilyn Traiteur, Libourne / Ambassadeur du Championnat de France du Dessert

CHARTIER Alain
Chef pâtissier Consultant / MOF
Champion du monde des desserts glacés 2003

CHARVET Benoît
Chef pâtissier / Relais Bernard Loiseau***
Chef pâtissier de l'année 2013 par le magazine Le Chef

CONTICINI Philippe
Chef pâtissier
Icône de la Gastronomie contemporaine française et internationale

COUVREUR Yann
Chef pâtissier / Restaurant La Scène*, Hôtel Prince De Galles, Paris

DAMON Claire
Chef pâtissier
Boutique Des Gâteaux et du Pain, Paris

DEL VAL Jeremy
Chef pâtissier / L'Apogée, Courchevel
Champion de France du Dessert 2014

FAVRE-MOT Laurent
Chef pâtissier Traiteur
Laurent Favre-Mot, Marseille

FEVRE Arthur
Chef pâtissier / Les Crayères **, Reims

FRESSON Franck
Chef pâtissier / MOF
Pâtisserie Fresson, Metz

GERBAUD Laurent – Belgique
Chocolatier
Chocolaterie Laurent Gerbaud, Bruxelles

GROLET Cédric
Chef pâtissier / Le Meurice***, Paris

JEANNIN Laurent
Chef pâtissier / Chef pâtissier de l'année au guide Champérad en 2009, Chef pâtissier de l'année 2011 par le magazine Le Chef
Le Bristol***, Paris

KINOSHITA Kimiko
Chef pâtissier / Les 110 de Taillevent, Paris

LEAUTEY Eric
Chef pâtissier / Animateur de programmes

culinaires France 2 / Cuisine TV

LESECQ Camille
Chef pâtissier / Pâtisserie Oppé, Mutzig
Chef Pâtissier de l'année 2010 par le magazine Le Chef

LEWIS Michael – Belgique
Chef pâtissier - Chocolatier
La Maison Wittamer, Bruxelles

MICHEL Franck
Chef pâtissier Consultant / MOF
Champion du monde de Pâtisserie 2006

PERRET François
Chef pâtissier L'Abeille**, Shangri-La, Paris

PLATIAU Laure
Chef pâtissier La Laiterie*, Lambersart

RENOU Christophe
Chef pâtissier
École du Grand Chocolat, Tain l'Hermitage

TARASOVA Nina – Russie
Chef pâtissier / Saint Petersburg

TAURIN Gérard
Chef Pâtissier / Meilleur Ouvrier de France
Champion du Monde Glacier en 2003

TOUJA Rémy
Chef pâtissier, Champion de France du Dessert 2013 / Le Parc Franck Putelat**, Carcassonne

VOLIK Mariia – Russie
Chef pâtissier / Boutique La Tarta, Samara

WITTAMER Paul – Belgique
Chef pâtissier - Chocolatier
La Maison Wittamer, Bruxelles

Et aussi :

**L'UNION DES ARTISANS
PÂTISSIERS-CHOCOLATIERS
DES ALPES-MARITIMES**

LES TOQUES BRÛLÉES

INSTITUT GASTRONOMIE RIVIERA

ANTON Frédéric
Chef 3* / MOF / Le Pré Catelan, Paris

AVELINE Cyril
Chef / Les Bistronomes, Paris

BARDET Pascal
Chef 1* / Le Gindreau, Saint-Médard

BARZA Joe – Liban
Chef Consultant spécialisé dans la cuisine libanaise revisitée

Joe Barza Culinary Consultancy, Beyrouth

CARDAILLAC Francis
Consultant culinaire international

CHAMBRU Sébastien
Chef MOF / L'O des Vignes, Fuissé

COTTE Emile
Chef / Les 101 Taillevent, Paris

DE POOTER Bart – Belgique
Chef 2* / De Pastorale, Rumst-Reet
Meilleur Chef de l'année 2012 au Gault et Millau

GUITARD Virginie
Chef à domicile / L'art des mets, Paris

JAUNAULT Frédéric
Chef, Meilleur Ouvrier de France
Créasaveurs

LABBE Philippe
Chef 2* / Cuisinier de l'année 2013 au Gault et Millau / L'Abeille, Shangri-La, Paris

LE QUELLEC Stéphanie
Chef 1* / Restaurant La Scène, Hôtel Prince De Galles, Paris

LUCAS Vincent
Chef 1* / Étincelles, Sainte-Sabine-Born
Châteaux&Hôtels Collection

MILLE Philippe
Chef 2* / Meilleur Ouvrier de France
Les Crayères, Reims



L'INVITÉE D'HONNEUR

Christelle Brua - Le Pré Catelan
Elue Chef Pâtissier de l'année !

Elue « chef pâtissier de l'année 2014 » par le Gault et Millau, Christelle Brua, chef pâtissier du Pré Catelan, 3 Étoiles Michelin, joue dans la cour des grands.

D'origine lorraine, Christelle Brua veut d'abord embrasser une carrière de styliste avant de se lancer dans la vie professionnelle. Ayant eu l'opportunité de travailler dans un restaurant, elle fait ses premières classes chez un étoilé et obtient un BEP et un CAP, qui lui permette de trouver sa voie : ce sera la pâtisserie. Débute alors sa formidable

collection de diplômes et de reconnaissance avec le titre de **meilleure apprentie de Moselle**.

Elle continue son apprentissage chez **Jean-Georges Klein**, qui décroche sa 3ème étoile Michelin. Lors d'une soirée, elle rencontre **Frédéric Anton**, son idole. « *Il est lorrain, comme moi* ». Après un test concluant, Christelle est engagée en 2003.

En 2007, au Pré Catelan, Frédéric Anton et toute la brigade obtiennent la troisième étoile, « *c'est à chaque fois un vrai bonheur, car c'est la consécration du travail de toute une équipe* ».

Pour Christelle, la moisson des honneurs continue : en 2009, elle est élue **Chef Pâtissier de l'An-**

née par ses pairs pour le magazine « le Chef » ; en compétition avec neuf autres pâtissiers, c'est elle qu'ont choisi les 6 000 votants, « une superbe reconnaissance ! » En 2014, elle renouvelle l'exploit et reçoit le titre de Chef Pâtissier de l'Année par le Gault et Millau.

Se disant elle-même hyperactive, « *mon but, c'est d'enrichir les personnes avec qui je travaille. Je vais d'ailleurs bientôt sortir un nouveau livre de recettes de dessert avec Frédéric Anton* ». On la rencontrera donc hyper motivée aux Étoiles de Mougins.



Les Étoiles de Mougins, révélateur de talents et d'étoiles, présentent une édition particulièrement gourmande : 'Un vent de folie !'



LE COMBAT DES CHEFS DANS L'ARENE L'espace gratuit Roger Vergé se transforme en véritable arène de 360 places pour accueillir les battles. Principale nouvelle attraction de cette édition !

LE RALLYE DES CHEFS Un rallye 2CV conçu sur mesure permettant aux chefs de participer à un défi culinaire à bord de ces mythiques voitures.

LA PLUS GRANDE JEUNE BRIGADE DE FRANCE 650 enfants vont concevoir la plus grande tarte au monde sous la direction des chefs !

CRÉATION ET EXPOSITION «LA GOURMANDISE EST UN ART» Exposition de sculptures sucrées au Musée d'Art Classique de Mougins.

LES NOUVELLES TENDANCES DE LA PÂTISSERIE SONT À MOUGINS à découvrir très prochainement...

Nouveau !

De grandes pelletées de découvertes sucrées, créées par des pâtissiers qui nous veulent du bien. Voici ce qui vous attend dans moins de 122 jours...

LES DÉMONSTRATIONS - DÉGUSTATIONS

Plus de 100 démonstrations dédiées à l'échange, à la convivialité et au partage.

LES ATELIERS DU FESTIVAL

Victimes de leur succès, les ateliers qui débordent d'inscriptions, se multiplient. 8 Espaces à thème offriront au public l'opportunité de cuisiner sous les ordres des chefs.

LE THÉÂTRE DES CHEFS

Espace Show cooking à sensations et à plusieurs mains.

LES CONCOURS

LES ESPOIRS DE MOUGINS, le Concours International du Jeune Chef, verra s'affronter pour la pre-

mière fois les candidats sur le thème de la pâtisserie.

LE CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER est de retour sur le festival.

LE CONCOURS RÉSERVÉ AUX AMATEURS récompensera le meilleur dessert.

LE PLATEAU MÉDIA : CONFÉRENCES / DÉBATS

Carrefour du Festival, le plateau accueillera chefs, journalistes, conférenciers autour de thèmes d'actualité : «On recrute dans les métiers de bouche», «De Paris à Brest, la pâtisserie en un éclair» et bien d'autres... France Bleu investit le Plateau Média, dimanche pour un festival en live.

L'ALLÉE DES SAVEURS, L'ALLÉE DES GOURMETS ET LE COIN DES DOUCEURS

STREET FOOD

L'espace de restauration tendance où se côtoient bar à dessert et food truck.

Exclusivité : pour la première fois cette année, ce lieu de détente s'ouvre aux nocturnes...

LA LIBRAIRIE DU FESTIVAL

Rencontres et dédicaces entre chefs, journalistes, auteurs d'ouvrages et les lecteurs.

EXPOSITION DE PHOTOS CULINAIRES

dans tout le village réalisées par des photographes renommés.

À BIENTÔT !

LES ÉTOILES DE MOUGINS

9^{EME} FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

19 / 20 / 21 Sept.



Et si on commençait par le dessert ?

crédit photo : ©Pascal Lattes

ENTRÉE LIBRE

Démonstration/Dégustation à partir de 5€

www.lesetoilesdemougins.com

