



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le journal du Festival International de la Gastronomie



L'ÉLITE DES PÂTISSIERS S'INSTALLE PENDANT TROIS JOURS À MOUGINS



COUP D'ENVOI DES DESSERTS

Chefs et pâtisseries de la région, partenaires et journalistes se sont retrouvés au Park 45 du Grand Hôtel à Cannes pour une mise en bouche des Étoiles de Mougins, qui, pour sa 9^{ème} édition, fait une place d'honneur au Dessert. En effet, du 19 au 21 septembre prochains, sous l'égide de Christelle Brua, Chef Pâtissier de l'année au Gault et Millau, et Philippe Conticini, icône de la gastronomie, plus de 120 chefs, dont une bonne partie de l'élite de la pâtisserie se retrouveront à Mougins pour une édition toute en douceurs. Tous chahuteront avec maestria les saveurs. De sculpturales créations en explosives bouchées, de gâteaux revisités en créations exclusives aux incroyables accords fruités ou épicés, les Étoiles de Mougins donneront la parole aux nouveaux artisans et à la jeune garde du savoir-faire sucré français. Show sur show, cette 9^{ème} édition va se déguster, comme nulle part ailleurs, à la petite cuillère!



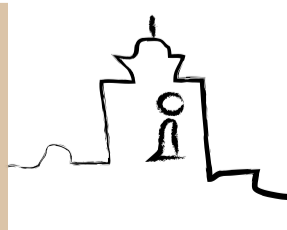
PAGES 2 ET 3
L'ESSENTIEL DE LA
9^{ÈME} ÉDITION

PROGRAMME



PAGE 4
INFOS PRATIQUES

PAGE 5
MOUGINS GOURMAND



PAGE 6 ET 7
L'ÉPOPÉE DES
DESSERTS

RENCONTRES



Et si on commençait par le dessert ?



PLUS DE 120 CHEFS, CHEFS PÂTISSIERS, CHAMPIONS DU MONDE, CHAMPIONS DE FRANCE, PLUS DE 100 DÉMONSTRATIONS ET ATELIERS, 2000 M² DE CUISINES ÉQUIPÉS, 30 EXPOSANTS ET 25 000 VISITEURS ATTENDUS, MOUGINS SE PRÉPARE À RECEVOIR LA NEUVIÈME ÉDITION DES ÉTOILES DE MOUGINS CONSACRÉE AU DESSERT SOUS TOUTES SES FORMES. UNE ÉDITION QUI S'ANNONCE ON NE PEUT PLUS SAVOUREUSE !

Les questions que vous vous posez :

Où voir son chef préféré ?

- Dans les **ESPACES DE DÉMONSTRATIONS/DÉGUSTATIONS** du Samedi 20 septembre 10h au Dimanche 21 septembre 18h : Plus de 100 démonstrations dédiées à l'échange, à la convivialité et au partage.

- Sur le **PLATEAU MÉDIA - CONFÉRENCES / DÉBATS** : Carrefour du Festival, le plateau accueillera tout le week-end chefs, journalistes, conférenciers autour de thèmes d'actualité. France Bleu investit le Plateau Média, dimanche pour un festival en live.

Où prendre un cours de cuisine ?

Dans les **ATELIERS DU FESTIVAL**, où l'on peut s'adonner à un cours de cuisine avec un grand chef pour seulement 20€ !

Victimes de leur succès, les ateliers, qui débordent d'inscriptions, se multiplient. **8 espaces à thèmes** offriront au public l'opportunité de cuisiner sous les ordres des chefs et des chefs pâtisseries.

Où voir un vrai spectacle ?

- à l'**ESPACE CONCOURS : Concours International du jeune Chef «Les Espoirs de Mougins»** qui verra s'affronter le Dimanche pour la première fois les candidats sur le thème de la pâtisserie. Au **Concours du meilleur Sommelier** - le Dimanche avec en prime l'élection du meilleur sommelier du Sud. Au **Concours réservé aux amateurs** le samedi qui récompensera le meilleur dessert.

- dans **«LE THÉÂTRE DES CHEFS»** l'espace réserve aux «Show Cooking» à sensations et à plusieurs mains.

Où se restaurer ?

A la **STREET FOOD**, l'espace de restauration tendance et éphémère où se côtoient bars à dessert et Food trucks ...et bien sûr dans les **restaurants du village** - www.mougins.fr/tourisme (rubrique se restaurer) ...et en exclusivité pour la première fois cette année, ce lieu de détente s'ouvre aux **nocturnes...** avec musique live le vendredi et samedi soir jusqu'à 23h !

À voir aussi...

LA PLUS GRANDE JEUNE BRIGADE DE FRANCE Très appréciée l'année dernière par les enseignants, les enfants et les parents, la journée du vendredi, est reconduite cette année. 742 élèves des écoles primaires se retrouveront autour de **Philippe Conticini**, icône de la Gastronomie, et d'autres chefs prestigieux. A cette occasion, les petits chefs en herbe vont concevoir la plus grande tarte jamais réalisée par des enfants sous la direction de chefs pâtisseries et de l'Union des Chocolats Pâtisseries de la Côte d'Azur !

LA LIBRAIRIE DU FESTIVAL : Rencontres et dedicaces entre chefs, journalistes, auteurs d'ouvrages et les lecteurs.

L'ALLÉE DES SAVEURS, L'ALLÉE DES GOURMETS et le **COIN DES DOUCEURS** : 3 espaces dédiés aux artisans et producteurs. Plus de 30 exposants dans tout le village.

Où se renseigner ou réserver vos places ?

A l'Office de Tourisme de Mougins - Place des Patriotes - Tél. : 04 92 92 14 00 tourisme@villedemougins.com

BILLETTERIE en ligne et pré-ventes à l'Office de Tourisme, **À PARTIR DU 5 SEPTEMBRE** du lundi au samedi de 10h à 18h.

JEU CONCOURS

«les expressions culinaires»

Gagnez une invitation pour 2 personnes à la soirée de Gala en présence de tous les Chefs.

JEUX CONCOURS «LES EXPRESSIONS CULINAIRES» (photos extraites de l'exposition «Ah Musée-vous» du Musée Escoffier de l'Art Culinaire de Villeneuve Loubet Village). C'est facile, c'est gratuit et ça peut rapporter l'un des 20 lots sur tirage au sort : invitation pour 2 personnes à la Soirée de Gala au Park Lenôtre, livres de recettes, invitations pour l'exposition «Le Goût»....

Il vous suffit :

- 1) de retirer le bulletin d'inscription au Point Info du Festival
- 2) de vous rendre chez tous les commerçants participants afin de compléter le bulletin d'inscription en recherchant les expressions culinaires
- 3) Une urne sera à votre disposition au Point Info
- 4) Les gagnants seront informés par téléphone à partir du lundi 22 septembre

EDITO



METS MOTS ÉTOILÉS

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

Et si on commençait par le dessert pour finir une décennie de gourmandises ? En effet, en 2015, Les Étoiles de Mougins célèbreront leur 10^{ème} anniversaire ! Un immense hommage sera alors rendu à tous ceux qui, de près ou de loin, ont fait du Festival International de la Gastronomie ce qu'il est devenu aujourd'hui : LE rendez-vous incontournable des chefs et du grand public. En attendant de souffler ses bougies, Mougins accueille pour cette 9^{ème} édition l'univers de la Pâtisserie. De Philippe Conticini, icône de la Gastronomie, inventeur des verrines, à Christelle Brua, élue meilleur Chef Pâtissier de l'année au Gault et Millau, sans oublier les Meilleurs Ouvriers de France, les Champions du Monde des desserts, mais aussi les jeunes prodiges d'aujourd'hui...ils seront plus de 120 chefs ici à Mougins les 19, 20 et 21 septembre à nous enchanter de leurs créations les plus incroyables.

Richard GALY
Maire de Mougins,

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

Nouveautés

- **LE COMBAT DES CHEFS DANS L'ARENE** à l'**Espace Roger Vergé**. Cette année, l'espace gratuit « Roger Vergé » se transforme en véritable arène de 360 places pour accueillir les battles, principale nouvelle attraction de cette édition pour un spectacle assuré !

- **LE RALLYE DES CHEFS** à l'**Espace Concours**, le **DÉFI des DÉFIS** ! Un rallye 2CV conçu sur mesure qui permettra à 4 équipes de participer à un défi culinaire à bord des mythiques voitures. 4 chefs pâtisseries devront se rendre chez des producteurs à la recherche des ingrédients qui leur permettront de réaliser une recette imposée. De défi en défi, jusqu'à l'espace concours, chaque équipe devra prouver qu'elle est la meilleure et enthousiasmer le public à l'applaudimètre pour gagner le Rallye.

- **LES HAPPENING DES CHEFS** où l'association des Toques Brûlées vous réserve à tout moment de la journée du dimanche, des surprises dans les ruelles du village.

- **LES NAVETTES GOURMANDES**, concept qui vous conduit à la découverte d'un établissement, reviennent cette année, avec leurs lots de surprises !

- **LA GOURMANDISE EST UN ART**, une Exposition de sculptures sucrées et en chocolat, au Musée d'Art Classique de Mougins **MACM**.

- **L'EXPOSITION DE PHOTOS CULINAIRES** dans tout le village. **Cook and Shoot** by Aline Gérard présente sa collection de photos «spéciale pâtisserie».

Et aussi, fabrique givrée, sculptures sur glace et beaucoup d'autres surprises....

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

ESPACE ACCORD PARFAIT

10h00 : Benoît WITZ* & Laurent TROCME - L'Abbaye de la Celle*, La Celle en Provence
11h30 : Emmanuel LEHRER & Guillaume SINDEN - Mas de Pierre, Saint Paul
13h00 : Vincent LUCAS* - Etincelles*, Sainte Sabine Born
14h30 : Jérôme DE OLIVEIRA - Sea Sens*, Cannes
16h00 : Julien ALLANO & Philippe RIQUIER - Le Clair de la Plume, Grignan
17h30 : Pascal HAIRABEDIAN - Brasserie Pâtisserie Les Georges, Nice

ESPACE ROGER VERGÉ

10h00 : Frédéric JAUNAL - Créasaveurs, Levallois Perret
11h30 : Programmation en cours
13h00 : Ecole Hotellière - Cannes
14h30 : Programmation en cours
16h00 : Philippe MILLE** & Arthur FEVRE - Les Crayères**, Reims
17h30 : Programmation en cours

ESPACE LA CAMBUSE

10h00 : Virginie GUITARD - L' Art des Mets, Paris
& Christelle BRUA - Le Pré Catelan***, Paris
11h15 : Stéphanie LEQUELLEC* - La Scène*, Hôtel Prince de Galles, Paris
15h00 : Laurent JEANNIN - Le Bristol***, Paris
16h15 : Patrick RAINGEARD* - La Table de Patrick Raingeard*, Eze
17h30 : Jean-Luc PELE - Boutique Jean-Luc Pelé, Cannes

THÉÂTRE DES CHEFS

10h00 : Brigade du restaurant , La Place de Mougins, Mougins
11h30 : Programmation en cours
13h00 : Equipe «Chocolat Valrhona»
15h00 : Equipe «Relais Desserts»
16h30 : Brigade du restaurant L' Amandier, Mougins

ATELIER CITÉ DU CHOCOLAT

10h00 : Sébastien BOUILLET - Boutique Sébastien Bouillet, Lyon & Tokyo
11h30 : Frédéric BAU - L'Umia, Tain l'hermitage
13h00 : Franck FRESSON - Pâtisserie Fresson, Metz
14h30 : Jeffrey CAGNES - Monsieur Bleu, Palais de Tokyo, Paris
16h00 : Luc EYRIEY - Boutique Luc Eyriey, Embrun
17h30 : Xavier BRIGNON - Pâtisserie Xavier Brignon, Besançon



DIMANCHE 21 SEPTEMBRE

ESPACE ACCORD PARFAIT

10h00 : Emile COTTE & Kimiko KINOSHITA - les 110 de Taillevent, Paris
11h15 : Franck MICHEL - Chef Pâtissier Consultant
12h30 : Laure PLATIAU - La Laiterie*, Lambersart
14h00 : Ophélie BARES - La Table du Connétable**, l'Auberge du Jeu de Paume, Chantilly
15h30 : Arnaud TABAREC* - Le Sea Sens*, Cannes
17h00 : Alexandre MAZZIA - Alexandre Mazzia, Marseille

ESPACE ROGER VERGÉ

10h00 : Denis FETISSON & Pascal GIRY - La Place de Mougins, Mougins
11h15 : Christelle BRUA - Le Pré Catelan***, Paris
12h30 : Programmation en cours
14h00 : Yann COUVREUR - Restaurant La Scène*, Hôtel Prince de Galles, Paris
& Cédric GROLET - Le Meurice***, Paris
15h30 : LES TOQUES BRÛLÉES, Nice
17h00 : LES TOQUES BRÛLÉES, Nice

ESPACE LA CAMBUSE

10h00 : Jordi BORDAS - Santa Creu by Jordi Bordas, Barcelone, Espagne
11h15 : Programmation en cours
12h30 : Nicolas MAGIE* & Sébastien BERTIN - Le Saint James*, Bouliac
14h00 : Laurent FAVRE-MOT - Traiteur Laurent Favre-Mot, Marseille
& Olivier STREIFF - La Raison Gourmande, Beaulieu sur Mer
15h15 : Massimo VIGLIETTI - Achilli Enoteca al Parlamento, Rome, Italie
16h45 : Maxime CAPOEN - Le Petit Nice***, Marseille

THÉÂTRE DES CHEFS

10h00 : Programmation en cours
12h00 : Sébastien CHAMBRU - L'O des Vignes, Fuissé
& Serge GOULOUMES*, Chef Consultant
13h30 : Battle entre Sébastien BRODA, Vincent LUCAS, Arnaud TABAREC, Geoffrey POESSON, David et Noëlle FAURE
15h30 : Battle du Sud-Ouest entre Vincent LUCAS, Pascal BARDET, Francis CARDAILLAC

ATELIER CITÉ DU CHOCOLAT

10h00 : Yann BRY - Pâtisserie Tourbillon, Epinay sur Seine
11h30 : Freddy MONIER - Terre Blanche, Tourrettes
13h00 : Pascal PICASSE - Le Park 45*, Cannes
14h30 : Laurent GERBAUD - Chocolaterie Laurent Gerbaud, Bruxelles, Belgique
16h00 : Steve MORRACHINI - La Passagère, Juan les Pins

ATELIER TOQUES & CIE

10h00 : Geoffrey POESSON* - La Badiane*, Sainte Maxime
11h30 : Christian MORISSET* - Le Figuier Saint Esprit*, Antibes
13h00 : Joe BARZA - Joe Barza Culinary Consultancy, Beyrouth, Liban
14h30 : Programmation en cours
16h00 : Emmanuel RUZ - Lou Fassum, Grasse

ATELIER TOQUES&CIE

10h00 : Vincent THIERRY - Pace Development, Bangkok, Thaïlande
11h30 : Cyril AVELINE - Les Bistronomes, Paris
13h00 : Christian CAMPRINI - Chocolaterie Camprini, Opio
14h30 : Programmation en cours
16h00 : Cédric CALZIA & Valentin DEROP - La Table du Vallon, Mas du Grand Vallon, Mougins
17h30 : Jaques CHIBOIS* - La Bastide Saint Antoine*, Grasse

ATELIER RISO GALLO

10h00 : Julien CAMAND - Le Mas des Herbes Blanches, Joucas
11h30 : Sébastien BRODA* - Le Park 45*, Cannes
13h00 : David CHAUVAC - Le Candille*, Hôtel Le Mas Candille, Mougins
14h30 : Romain CORBIERE* - Restaurant des Rois*, Beaulieu
16h00 : Yohan JARA - Paloma*, Mougins
17h30 : Xavier BURELLE - Le Mas des Herbes Blanches, Joucas

ATELIER GOURMAND

10h00 : Eric FINON & Gabriel ROCHARD - Le Park Lenôtre, Mougins
11h30 : Arnaud LARHER - Boutique Arnaud Larher, Paris
13h00 : Gontran CHERRIER - Boulanger, Auteur, Animateur TV, Consultant
14h30 : Lilian BONNEFOI - Eden Roc, Antibes
16h00 : Stéphane SALUZZO - La Bastide Saint Antoine*, Grasse
17h30 : Alain CHARTIER - Chef Pâtissier Consultant

ATELIER Union Artisans Pâtissiers-Chocolatiers-Glacières des Alpes-Maritimes

10h00 : Franck VALOT - Marchand de Douceurs, Vallauris
11h30 : Bruno LAFFARGUE - Mic-Mac Pâtisserie, Cagnes sur Mer
13h00 : Stéphane SALUZZO - Boulangerie-Pâtisserie Saluzzo, Mouans-Sartoux
14h30 : Serge SERAIN - Pâtisserie Cappa Serain, Nice
16h00 : Philippe BRITO - Pâtisserie Philippe Brito, Cannes
17h30 : Bruno LAFFARGUE - Mic-Mac Pâtisserie - Cagnes sur Mer

ATELIER CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT

10h00 : Vincent CATALA - Marilyn Madray Traiteur - Libourne
11h30 : Sébastien BERTIN - Le Saint James*, Bouliac
13h00 : Jérémy DEL VAL - Maison Daloyau
14h30 : Rémi TOUJA - La Table de Franck Putelat**, Carcassonne
16h00 : Sébastien BERTIN & Chef surprise - Le Saint James*, Bouliac
17h30 : Jérémy DEL VAL & Chef surprise - Maison Daloyau

ATELIER LES P'TITES ETOILES (Atelier enfants)

10h00 : Francis CARDAILLAC - Consultant culinaire international
11h30 : Laela MOUHAMOU - La Brasserie de la Méditerranée, Mougins
13h00 : Gérald SAMPADO - La Brasserie de la Méditerranée, Mougins
14h30 : Christelle BRUA - Le Pré Catelan***, Paris
16h00 : Grégory SORDILLON - L' Amandier de Mougins, Mougins
17h30 : Virginie GUITARD - L' Art des Mets, Paris

ATELIER RISO GALLO

10h00 : Christophe FERRE - L' Antidote, Cannes
11h30 : Jean-Marc BESSIRE - Le Cigalon, Genève, Suisse
13h00 : Bertrand SCHMITT - Le Tube, Cannes
14h30 : Yoric TIECHE - La Passagère, Juan les pins
16h00 : Gabriel DEGENNE - Château de la Bégude, Valbonne

ATELIER GOURMAND

10h00 : Eric LEAUTEY - Animateur de programmes culinaires - Fr2 - Cuisine TV
11h30 : Michael LEWIS - La Maison Wittamer, Bruxelles, Belgique
13h00 : Mariia VOLIK - Boutique La Tarta, Samara, Russie
14h30 : Nina TARASOVA - Consultante, Saint Petersburg, Russie
16h00 : Aviv MOSHE & Meir ALALUF - Restaurant Messa, Tel Aviv, Israel

ATELIER Union Artisans Pâtissiers-Chocolatiers-Glacières des Alpes-Maritimes

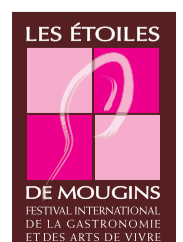
10h00 : Bruno LAFFARGUE - Mic-Mac Pâtisserie, Cagnes sur Mer
& Stéphane SALUZZO - Boulangerie-Pâtisserie Saluzzo, Mouans-Sartoux
11h30 : François FIERS - M Chocolat Duret-Fiers, Vence
13h00 : Christian COTTARD - Pâtisserie Cottard, Antibes
& François DUCROUX - Le Vaniller, Nice
14h30 : Eric QUATREHOMME - La Gourmandine, Fayence
16h00 : Philippe BRITO - Pâtisserie Philippe Brito, Cannes

ATELIER CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT

10h00 : Programmation en cours
11h30 : Rémi TOUJA - La Table de Franck Putelat**, Carcassonne
13h00 : Vincent CATALA - Marilyn Madray Traiteur, Libourne
& Nina TARASOVA - Consultante, Saint Petersburg, Russie
14h30 : Programmation en cours
16h00 : Christian COTTARD - Pâtisserie Cottard, Antibes

ATELIER LES P'TITES ETOILES (Atelier enfants)

10h00 : Laure PLATIAU - La Laiterie*, Lambersart
11h30 : Pascal BARDET* - Le Gindreau*, Saint Médard
13h00 : Luc EYRIEY - Boutique Luc Eyriey, Embrun
14h30 : Etienne BEJAR - Le Sainte Foy, Lyon
16h00 : Tamara GREBOVAL - L' Atelier de Tam, Nice



INFOS PRATIQUES DU FESTIVAL

Où ? VILLAGE DE MOUGINS

Quand ? 19 - 20 - 21 SEPTEMBRE

- **Vendredi 19 septembre :**

16h - Ouverture du Festival avec démonstration de **Philippe Conticini**, l'icône de la gastronomie et des desserts.

18h30 - Cérémonie d'ouverture en hommage à Philippe Conticini en présence des chefs et chefs pâtisiers de France et du monde entier !

- **Samedi 20 et Dimanche 21 septembre :** A partir de **10h** - Démonstrations, ateliers, dégustations, rallye, combats de chefs, sculptures sucrées, concours, conférences, dédicaces, exposants, animations non stop....plus de 120 chefs vous attendent !

- **Dimanche 21 septembre : 18h30** - Cérémonie de clôture et hommage à Christelle Brua, Chef Pâtissier , Le Pré Catelan Lenôtre - Paris , invitée d'honneur.

Combien ?

Entrée libre - Démonstration/ Dégustation à partir de 5 €.

Où stationner ?

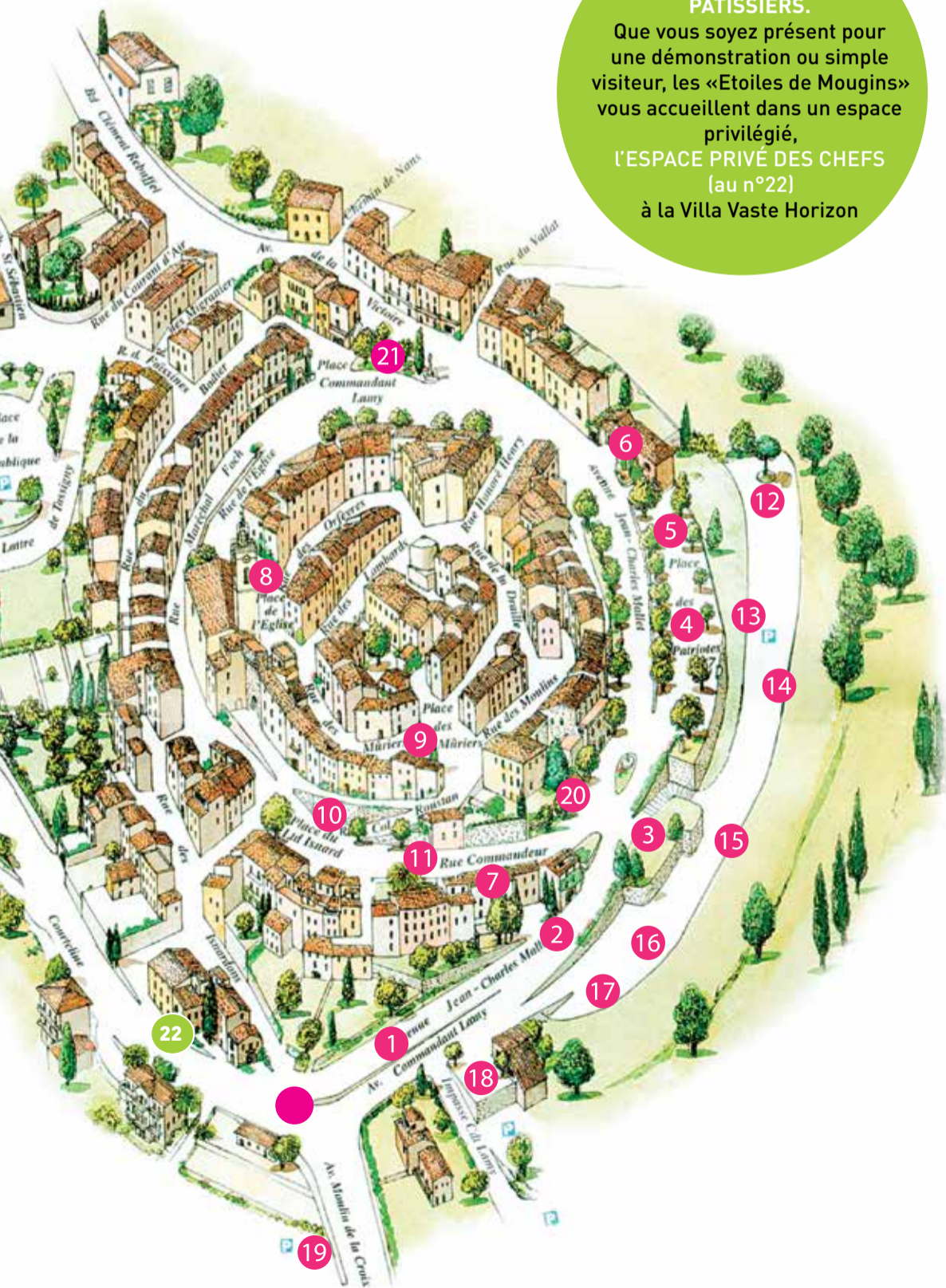
Stationnement **gratuit** dans les parkings périphériques.

Navettes **gratuites** en continu à partir de 9h30.

ATTENTION STATIONNEMENT DANS LE VILLAGE INTERDIT DU SAMEDI MATIN AU DIMANCHE SOIR.

Bienvenue à tous les
**CHEFS & CHEFS
PÂTISSIERS.**

Que vous soyez présent pour
une démonstration ou simple
visiteur, les «Etoiles de Mougins»
vous accueillent dans un espace
privé,
L'ESPACE PRIVÉ DES CHEFS
(au n°22)
à la Villa Vaste Horizon



● Arrêt Navettes - Entrée du Festival

- 1 Allée des Saveurs** (Exposants)
- 2 Caisses et Point Info**
- 3 Les Pitchouns :** Garderie pour enfants
- 4 Plateau Média**
Conférences / Interviews / Dedicaces
Plateau France Bleu (Dimanche)
Concours Sommelier (Dimanche 14h)
- 5 Espace Roger Vergé**
360 places - Démonstrations gratuites et payantes
- 6 Librairie du Festival - FNAC**
Espace Dedicaces
- 7 «La Gourmandise est un Art»**
Exposition de sculptures sucrées et en chocolat au
Musée d'Art Classique de Mougins (MACM)
- 8 La Fabrique Givrée**
Démonstrations-Dégustations de glaces
- 9 Concours du Goût** animé par le Rotary Club de Mougins
- 10 Espace Accord Parfait** (Accord Met&Alcool)
60 places - Démonstrations-Dégustations
- 11 Le Coin des Douceurs** (Exposants)
- 12 Espace Théâtre des Chefs**
80 places - Démonstrations-Dégustations
- 13 Bar Mixologie Nestlé Waters**
- 14 Rue Valrhona (Espace Ateliers)**
1 - CEDUS Centred'études et de documentation du
sucre (gratuit)
2 - Champion de France du dessert
3 - Union Syndicat des Pâtisiers
4 - Cité du Chocolat
5 - Gourmand
6 - Riso Gallo
7 - Toques&Cie
8 - Les P'tites Étoiles (Atelier enfants)
- 15 Exposition Photographie Culinaire «Cook and Shoot»**
- 16 Espace La Cambuse**
80 places - Démonstrations-Dégustations
- 17 Espace Concours**
Concours Amateur (Samedi 10h)
Finale Rallye des Chefs (Samedi 15h)
Concours du Jeune Chef «Les Espoirs de Mougins»
(Dimanche 11h30)
- 18 Street Food** (Espace de restauration)
- 19 Départ Navettes Gourmandes**
- 20 Écran Géant**
- 21 Sculpteurs sur Glace en live**



Le bel avenir des Relais & Châteaux
Bon anniversaire à...
Regards Capitales
 - Révolution gourmande à Londres
 - Bakou, le coeur de l'Europe en 2015

GASTRONOMIE (PAGE 3)



Les nouvelles tendances culinaires
En bref : les fêtes de la Gastronomie
 - «Tous au restaurant»
 - «Fête de la Gastronomie»

ÉVASION (PAGE 4)



Gastronomie à bord : Le Paul Gauguin
L'art de la Gastronomie à la française
In Vino Very Class
 - Julien Canale du Mas Candille
 - Les vertus du Champagne
 - «Le paradoxe du vin bio»

DEMAIN à la une!

N°7 - SEPTEMBRE 2014

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

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



Le bel avenir des Relais & Châteaux
par Philippe GOMBERT (page 2)

L'EXCELLENCE DU SAVOIR-FAIRE CANNOIS DÉVOILÉ

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

25€ En promotion :

15€



Frais de port ou de livraison offert
Tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredo@free.fr

L'histoire commence demain

EDITO



La croissance n'est jamais aussi désirable que lorsqu'elle a disparu. En période de crises, on a envie d'innovations. Au pied du mur, on est obligé de se dire, «Maintenant... Ou jamais». L'heure n'est plus aux séances de rattrapage. Le changement perpétuel est la seule constante des décennies à venir.

Dans le secteur du tourisme, de l'Hôtellerie et de la restauration, les professionnels n'hésitent pas à se remettre en cause, parce qu'ils veulent comprendre les nouveaux besoins des clients.

Et, la meilleure façon de prévoir le futur est de créer le futur, un futur prometteur. L'avenir appartient à ceux qui créent.

Ces nouvelles pages parlent, une fois de plus de toutes ces nouvelles tendances qui évoluent non plus de façon linéaire, mais exponentielle. Il faut savoir les saisir les premiers, les deviner. Elles n'ont rien de mystérieux, elles sont... des mouvements à l'état naissant.

Patrick FLET

Le bel avenir des Relais & Châteaux

Nouveau Président International de Relais & Châteaux, Philippe Gombert a défini, avec son équipe, les futures orientations de la chaîne, en fonction des nouvelles attentes des membres comme des clients. Son vœu le plus cher : « prôner partout la passion de l'engagement et de la singularité ».

La chaîne des Relais et Châteaux a-t-elle une identité immuable ?

«Les valeurs fondamentales des Relais & Châteaux n'ont pas changé : ce sont des maisons de caractère, des maisons authentiques avec, disaient nos fondateurs, «au moins une bonne table». Aujourd'hui, ces valeurs demeurent, s'adaptent à notre temps. Ce sont des valeurs d'authenticité, des valeurs d'excellence, et ce qui caractérise tous les hôteliers et les chefs, c'est la passion. Une passion qui se décline dans nos 530 maisons implantées dans plus de soixante dix pays à travers le monde. Aujourd'hui, nos contemporains n'ont jamais été autant à la recherche de vérité, d'authenticité, de singularité. Ce qui nous semble important, c'est d'être le plus possible à leur écoute, pour conserver cet art de vivre unique que nous défendons».

Quels sont les défis à relever pour les années qui viennent ?

«Il y a d'abord un premier défi, d'ordre purement technique. On est connecté en permanence, on doit rester mobile partout, on a besoin d'une information immédiate. Il est fondamental que tous les Relais Châteaux puissent être présents sur toutes les applications mobiles. Nous avons comme premier objectif

de créer une nouvelle plate-forme digitale qui soit, d'avantage qu'un site internet, une plateforme vers laquelle pourront converger tous les amoureux des Relais & Châteaux, tous ceux qui sont à la recherche d'expériences fortes, authentiques et incarnées dans les différents terroirs. Cette plate -forme devrait être mise en œuvre en avril 2015».

D'autres projets?

«Côté **formation**, nous avons des projets avec l'Université François Rabelais de Tours pour créer un Master Relais & Châteaux, orienté vers la promotion de nos valeurs au service de nos clients. Côté **expansion**, il y a toujours des territoires à conquérir, des maisons qui incarnent l'authenticité, l'excellence, la passion dont je parlais tout à l'heure. Nous sommes dans cette quête. Nous avons des développements en Asie. En Chine mais également en Inde. Au Japon, où nous sommes présents depuis plus d'une vingtaine d'années, nous avons, là aussi, à découvrir une étonnante cuisine japonaise et l'art du bien être. Nous avons également un développement que nous poursuivons en Amérique du Sud, notamment au Brésil. Côté **table**, Relais & Châteaux est le plus grand réseau de chefs dans le monde. Cela nous donne aussi des obligations. Nous voulons affirmer, par un manifeste que nos chefs sont en train d'écrire, l'importance du lien qu'il doit y avoir entre un terroir et l'expression d'une cuisine. C'est Olivier Roellinger qui dit «ce que j'ai dans l'assiette doit me parler du lieu dans lequel je me trouve ». Il faut donc que les chefs Relais & Châteaux aient en eux, cet engagement très fort de faire goûter à ces voyageurs le meilleur de leurs territoires».

Propos recueillis par Thierry Bourgeon. (laradiodugout.fr)

Bon anniversaire à.....

-L'Hôtel du Cap-Eden-Roc, bâtiment de style Napoléonien, qui fête les 100 ans du pavillon Eden-Roc et de sa célèbre piscine d'eau de mer creusée dans la roche de basalte. Au programme des festivités, après un dîner de gala concocté par la brigade du chef exécutif, **Arnaud Poëtte**, projection d'une dizaine de films muets, comme «Charlot», pour commémorer les artistes des années 1900,

et dîner gastronomique début septembre, élaboré par l'ensemble des chefs de cuisine de la **Oetker Collection**, (Eric Frechon, Franck Ferigutti, Nicolas Davouze,...), en présence de trois Meilleurs Sommeliers du Monde, Serge Dubs, Markus Del Monego et Andreas Larson. (Tél: 04 93 61 39 01).

-Château de Berne, à Lorgues, qui célèbre 20 ans de tourisme vigneron, un concept créé par son directeur général, **Didier Fritz**. Plus qu'un domaine viticole de 600 hectares, en 20 ans, le Château de Berne comprend aujourd'hui un Relais & Châteaux de 19 chambres, plusieurs points de restauration provençale, boutique, salles de réception, piscine, potager, Spa, tennis, VTT. Il développe surtout l'événementiel autour de thématiques et de nombreux concerts chaque année. (Tél : 04 94 60 43 60).

-Château Roubine, cru classé Côtes de Provence à Lorgues, qui fête ses 20 ans. Sa propriétaire, **Valérie Rousselle**, a déjà accueilli deux concerts exceptionnels, dans le cadre de la 6ème édition du Festival Voix en Vigne, avec la participation de l'Orchestre symphonique de la radio et télévision de Moldavie, accompagné de 130 choristes varois. En plus des grandes cuvées, «Inspire» et «Terre de Croix» qu'elle a lancés **Valérie Rousselle**, présidente des Eléonores de Provence, développe une offre oenotouristique attractive avec maison d'hôtes, sentier vigneron, cours de cuisine provençale et expositions. (Tél: 04 94 85 94 94).

Dans le Nord Pas de Calais, au Touquet, le mythique **Hôtel Westminster** aura célébré ses 90 ans, durant tout l'été.

Regards capitales

Révolution gourmande à Londres

Mieux qu'un guide, le Londres gourmand d'**Alain Ducasse**, chef planétaire triple étoilé est forcément une référence fiable en matière de bonnes adresses, pour qui veut faire une escapade dans cette ville, qui ne cesse d'évoluer plus vite que les autres capitales européennes. Supervisant depuis 7 ans, le restaurant gastro-

nomique du **Dorchester Hôtel** à Londres (3 étoiles depuis 2010), il est bien placé pour avoir observé qu'aujourd'hui, avec New York, la capitale anglaise offre la plus grande pluralité gustative. En 100 adresses, il nous transmet ce qu'il y a de plus formidable (c'est son expression!) en termes de restaurants, producteurs et artisans des arts de la table..., 100

raisons de s'y rendre les yeux fermés. Certaines adresses sont surprenantes, même si vous avez séjourné dans cette ville éclectique, de la street food aux nouveaux étoilés, des épicerie fines aux marchés, en passant par des adresses plus atypiques : ceviches délicats de la cuisine péruvienne, sandwiches banh mi-vietnamien, ou simple dégustation de fish & chips à la purée de petit pois à la menthe... Avec lui, on goûte le présent et le futur, tous les nouveaux atouts d'une capitale en mouvance. (J'aime Londres - Alain Ducasse - Co-auteur, Rosie Birket - Alain Ducasse Édition)



Bakou, cœur de l'Europe sportive en 2015

Capitale de la république indépendante de l'Azerbaïdjan, située à l'est du pays, au bord de la Mer Caspienne, Bakou recevra les athlètes de toute l'Europe, en juin 2015, pour les premiers Jeux Européens, organisés par le Comité Olympique européen. L'évènement devrait impacter la croissance de cette dynamique cité de 2,5 millions d'âmes, au climat tempéré, lieu de villégiature favori pour les Russes. Plus grand centre économique et culturel du Caucase, l'Union Européenne a aussi choisi Bakou comme point névralgique d'un couloir de circulation est-ouest entre l'Asie et l'Europe pour favoriser les échanges, un programme étalé jusqu'en 2030. Un nouveau terminal portuaire doit être achevé en 2015. On la surnomme déjà «le Dubaï de la Caspienne», grâce à son pétrole et à sa forte ambition culturelle et touristique sur la scène mondiale. Une belle année pour découvrir les subtilités de la cuisine d'Azerbaïdjan, inspirée des traditions turco-mongoles, influencée par la Perse, la Russie et l'Asie centrale. Des recettes telles que le Loby Chyghymasy ou le Dyushbara..., ça vous dit quelque chose ?



Les Nouvelles Tendances Culinaires

Comment allons-nous manger? Le «slow food» ralentit le «fast food», les circuits courts contournent les circuits longs, le localisé prend racine contre le globalisé..., face à la mondialisation toujours croissante, des nouvelles tendances s'affirment.

La 3ème table des grands chefs

Face à l'écrasement de leurs marges, les chefs étoilés Michelin réagissent. Dans la foulée de leur restaurant gastronomique, et de leur bistro, les voici entraînés de créer leur cantine gourmande. À Valence, **Anne-Sophie Pic** a inauguré son petit dernier, le «Daily Pic», histoire de toucher une nouvelle clientèle avec une offre accessible à tous. À partir de banques réfrigérées, «Daily Pic» est un concept de restauration rapide, à base de verrines pasteurisées. Avec des entrées entre 4 et 8€, des plats entre 6 et 12€, et des desserts entre 4 et 6€, le ticket moyen semble se situer aux alentours de 12€. (Tél: 04 75 25 08 08). Dans un autre style, à Paris, **Yannick Alléno** a lancé dans sa charcuterie du Terroir Parisien, le «Sac apéro» à emporter, comportant charcuteries, condiments et baguette de pain en quantité suffisante pour 4 personnes au prix de 24€. (Tél: 01 83 92 20 30)...Des formules de grande qualité, pas plus chères que McDo ou Flunch!



Yannick Alléno

Succès croissant des Food Avenue

Ces espaces communs de restauration, déjà répandus à travers le monde, commencent tout juste à se faire connaître en France. À Reims, la ville des champagnes se démarque désormais aussi par l'implantation d'un Food Court, Place d'Erlon. Différents types de cuisine du monde y sont proposées. Le client commande au comptoir de son choix, avant de s'installer aux tables communes à toutes ces échoppes. (Ticket moyen entre 6 et 12€). À Paris, le Carreau du Temple de la Mairie de Paris deviendra, le temps d'un week end, du 19 au 21 septembre, le rassemblement de la cuisine de rue du monde entier, sous la dénomination de «Street Food Temple». 15 000 visiteurs sont attendus, avec de grandes tablées en perspective.

Nouvelle mode en street food: le ramen burger

À New York, dans le quartier de Brooklyn, un jeune chef nippon-américain, **Keiso Shimamoto** semble faire de l'ombre à la vogue du cronut, en attirant une importante clientèle amatrice de nouveaux plats hybrides et inventifs, comme ce bœuf Angus, haché, incorporé dans un bun en ramen, c'est-à-dire entre deux tranches de nouilles de blé japonaises, frites et croustillantes, avec une sauce à base de soja, roquette et ciboulette. On y retrouve la sensation familière du steak haché-coquille de notre enfance. Le plat se décline aussi avec du poulet ou du tofu. Des burgers revisités à la sauce japonaise, qui ont déjà été en démonstration en France, lors d'une «Paris Ramen Week».

Les premiers dîners silencieux

Après les dîners dans le noir, voici les dîners en silence qui commencent à se propager aux quatre coins du globe. Dans le quartier new-yorkais de Greenpoint, le chef **Nicolas Nauman** du café boutique «Eat» a lancé le concept des «silent dinners», une fois par mois. Concept d'avenir ou nouvelle lubie? Les convives doivent éteindre leur portable, et ont l'interdiction de parler pendant tout le dîner cuisiné et servi en silence. Dans le brouhaha parisien où les décibels font partie du quotidien, ce type d'initiative connaît ses premiers adeptes, (jusqu'à 300 convives à la fois), par l'entremise de Coco Brac de la Perrière, spécialisée dans le coaching en entreprise... Il faut dire que, quand **Thierry Marx** est aux fourneaux, personne ne bronche!

Le big bang des sushis

La France est devenue la plus grosse consommatrice de sushis en Europe. Elle compterait plus de 1600 restaurants spécialisés en sushis. Elle est principalement le fait de chefs chinois, japonais et aussi de chefs français qui s'approprient les goûts des sushis pour présenter une fusion de la cuisine japonaise et française. Mais le plus frappant, c'est la montée en puissance dans les palaces. On ne compte plus le nombre d'établissements de prestige qui diversifient leur offre en créant, en plus de leur restaurant traditionnel, une entité basée sur la cuisine japonaise, considérée comme saine, raffinée, esthétique et diététique. Derniers exemples: l'arrivée cette année du chef japonais **Toyofumi Ozuru** sur la Plage du Majestic avec l'ouverture du «Kinugawa». Pour **Maryan Gandon**, chef exécutif du palace: «Ce concentré d'offres dans un seul établissement est très important, car les clients apprécient l'alternance, quand ils séjournent plusieurs jours». (Tél: 04 92 98 77 07). Depuis le début de l'été, le **Fairmont de Monaco** va encore plus loin. Son restaurant «Nobu» qui a succédé au restaurant gastronomique L'Argentin, joue les prolongations en lançant ses «Nobu-Nights» pour offrir aux visiteurs un endroit branché où passer toute une soirée autour de cocktails, de succulents sushis et autres saveurs asiatiques (Tél: 00-377-93 50 65 00).



Toyofumi Ozuru

La nouvelle mode des boutique-restaurants



Le moins que l'on puisse dire, c'est que «L'Épicurien», franchise de l'art de vivre, créé en 2002, prend de la bouteille! 17 ouvertures de bou-

tiques plus tard, à la fois «Cave à Vins et Épicerie Fine L'Épicurien», aux quatre coins de la France, la saga se poursuit avec l'ouverture d'un concept abouti intégrant une restauration version «Bistrot Chic». Après l'ouverture de deux adresses, à Sanary-sur-Mer et à Beausoleil, en voici une nouvelle, à Eze-sur-Mer avec terrasse vue mer, offrant une ambiance gourmande garantie: on y déjeune et y dîne à toute heure au milieu de la Cave à Vins et de l'Épicerie Fine aux 450 références, rangées façon bibliothèque: sels, poivres, épices, huiles d'olive, vinaigres, antipasti, foies gras, terrines, truffes, caviar, confitures, chocolats, vins, champagnes et spiritueux... Dans la cuisine ouverte, le chef **Pascal Mauvieux** (ex-Batofar à Paris) propose, à l'ardoise, une cuisine de saison brillante et goûteuse où se mêlent les produits nobles et labellisés d'une sélection de fournisseurs réputés. En salle, **Véronique Amiotte** gère cette double entreprise en bonne multicarte, soucieuse de satisfaire des clients et mangeurs curieux. (L'Épicurien - 36, avenue de la Liberté - 06360 Èze Bord de Mer - Tél: 04 93 80 82 78). Autre bon exemple à Paris: le resto-épicerie «Alain Milliat» pour amateurs de jus de fruits.

La vogue des desserts américains

- Pâtisserie hybride entre le croissant et le beignet, le **Cronut**, qui buzze dans la «Grosse Pomme», fête sa première année. Créée, à Soho, par le pâtissier français **Dominique Ansel**, cette douceur en forme d'anneau est d'abord frite dans l'huile de pépin, puis, roulée dans le sucre avant d'être garnie d'une crème et recouverte d'un glaçage. A New York, sa «bakery» newyorkaise ne désemplit pas. Tous les jours, c'est la rupture de stock en moins d'une heure. La vente est même limitée à 2 pièces par personne. Certaines stars en sont déjà «addicts» comme Victoria Beckham ou Heidi Klum. D'autres chefs pâtissiers imitent le cronut, à New York comme en Californie, en Australie et au Japon. La France, ne devrait pas tarder à suivre le mouvement. Toujours avec un goût d'avance, on connaissait la tocade des newyorkais pour les fameux **Bagels**. - **Marc Grossman**, chef pâtissier et restaurateur américain, installé à Paris le décline avec succès à toutes les sauces, version pizza, hamburger, salade César..., et sa nouvelle trouvaille est de le décliner aussi en version sucrée. (Tél: 09 52 55 11 66). - Récemment encore, on parle aussi de l'arrivée du **Wonut**, gourmandise hybride, à mi-chemin entre la gaufre et le donut, frite dans l'huile, avant d'être glacée au sucre et enrobée de chocolat. (Carolyn Paul)



Le cronut

En bref : Les fêtes de la Gastronomie

Septembre: le mois de la gastronomie

Après la rentrée des classes, dans la foulée des **Étoiles de Mougins**, la gastronomie reste à la fête, avec deux autres événements culinaires émailant délicieusement les deux dernières semaines. Du 22 au 28 septembre 2014: «Tous au restaurant» offre l'occasion de découvrir, durant une semaine, les plus belles tables de France, grâce à son slogan, «votre invité est notre invité». Réservations à partir du 17 septembre sur le site (www.tousaurestaurant.com).



26-27-28 septembre 2014: la **Fête de la Gastronomie**, pour sa 4ème édition, célèbre les «savoirs-faire», illustrant toute l'importance de la transmission des traditions. Parrainé par Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France depuis l'âge de 25 ans et, aujourd'hui, chef des cuisines de la Présidence de la République, cette fête nationale rassemblera encore plusieurs centaines de milliers de professionnels des métiers de bouche dans toutes les villes aux quatre coins de la France, autour d'une dizaine de milliers de projets labellisés pour l'occasion: banquets, dégustations, menus spéciaux dans les restaurants, animations de rue, expositions... (www.fete-gastronomie.fr)





Gastronomie à bord: le Paul Gauguin

L'art de la croisière à la française

La Polynésie vaut le voyage (voir notre précédente édition de juin dernier). Le luxe, avons-nous dit, sur terre comme sur mer, y a le vent en poupe. Témoin, le luxueux navire, M/S Paul Gauguin, qui développe l'art de vivre à la française, toute l'année dans les eaux du Pacifique Sud. Une croisière permet de se laisser éblouir par toutes ces îles mythiques du bout du monde, une expérience unique, un voyage qui ne peut que parfaire votre vision de la Polynésie.

A bord du luxueux M/S Paul Gauguin

Monter à bord du Paul Gauguin tient du privilège. Il est certain qu'on se laisse gagner par le doux sentiment d'être à l'écart du monde. Peu connu en France, il est le seul petit paquebot 5*, d'origine française, basé à l'année dans les eaux polynésiennes, magnifiquement entretenu et régulièrement embelli, depuis 16 ans de navigation. On parle cette année d'une rénovation technique importante des machines pour le rendre toujours

plus performant. Les 332 passagers ne peuvent être que comblés par l'équipage de 217 personnes à leur service (dont 36 en brigade pour les cuisines ouvertes 24h/24), les hôtes de bord polynésiennes qui s'affairent à faire plaisir toute la journée, les cabines et suites spacieuses, la majorité avec balcon, les trois restaurants différents, dont l'élégant bistrot gastronomique français « La Vérandra », portant tous les soirs l'empreinte du chef bi-étoilé Jean Pierre Vigato de l'Apicius (Paris). Au menu on déguste ses plats « signature » comme le Foie gras poêlé sur un sushi de thon mariné au gingembre, la trilogie de tartare de thon au concombre On n'hésite pas à réserver une nouvelle fois pour goûter les autres spécialités du chef, les jours d'après. Et puis il y a le Spa, le salon-bar-discothèque, les croisières à thèmes, les excursions dans les îles à pieds, à cheval ou en voiture, les artistes à bord,... Tout concourt au romantisme, à la sérénité et au goût du bonheur, entre pianos, guitares et ukuleles, en compagnie, sur les ponts

ou autour de la piscine, des «Gauguins» et des «Gauguines» vous racontant des légendes polynésiennes tandis que l'on déguste des toasts de crabe au gingembre où que l'on sirote une Hinano, la bière locale, ou comme à l'ordinaire, un cocktail typique ou une coupe de champagne, le tout servi à volonté... Une seule certitude : en quittant le navire, au bout de 8 ou 15 jours, on a envie de tout faire pour y revenir.



In Vino very Classe

100% épicurien:

Julien Canale, chef sommelier du Mas Candille

Depuis un an, au Relais & Châteaux de Mougins, il applique la règle d'or que lui a enseignée Alain Carro, «le partage et la convivialité». Autodidacte, passionné de rencontres, adhérent à l'UDSF, il aime parler de ses découvertes, surtout quand elles se déroulent «à l'aveugle». Lors d'une dégustation de 25 champagnes rosés différents sélectionnés par le magazine L'Epicurien, on le sent à son aise: «chaque champagne, chaque maison a sa spécificité, en fonction du terroir et de leur façon de travailler. Ce qui est sûr, c'est qu'au fil des ans, les champagnes n'ont cessé de s'améliorer. Ils sont plus élégants, plus fins, grâce aux techniques qui évoluent. La nouvelle démarche «bio» est intéressante. À suivre, car je suis un épicurien à la recherche du bon et du bio. Notre métier est toujours en mouvance».



Bon à savoir : les vertus du Champagne

«Les dernières études anglaises démontrent que la consommation modérée de champagne a un effet positif sur la mémoire, lors du vieillissement. En effet, les polyphénols spécifiques (le fameux French paradox) des raisins rouges soutiennent la mémoire en général, parce qu'ils ralentissent la perte de protéines, le plus souvent liée au vieillissement. Donc, comme le vin rouge, le champagne, issu de raisins noirs (pinot noir qui produit du blanc de noir par exemple) contient bien ces fameux polyphénols, contrairement au «blanc de blanc», issu de chardonnay, qui n'en contient que très peu. À lire donc attentivement les étiquettes pour raisons médicales! Si c'est scientifiquement prouvé, autant déguster du bon champagne pour se faire du bien!» (Blog de Béatrice Cointreau)



Le paradoxe du vin bio

Pour tout savoir sur les vins bio, les labels et les sulfites, le dernier ouvrage de Béatrice Cointreau est très instructif, parce qu'il précise la finalité et l'ambition des vignerons à produire de grands vins, dans une nature respectée. Mais les paradoxes sont nombreux : Inégalité des règles américaines et européennes, face à une mondialisation des terroirs, expansion continue de la vigne bio en France, malgré une réglementation européenne plus contraignante, paradoxe des prix plus élevés, alors que les vins «biologiques» souffrent d'un déficit d'image et de réputation quant à leur goût,... Au consommateur de savoir ce qu'il veut consommer et d'apprendre à privilégier les éléments organiques naturels pour conserver à la terre et à la vigne leur équilibre, apprécier le terroir, gage de qualité et d'authenticité. (Le paradoxe du vin bio - Béatrice Cointreau - Éditions Féret - Tél : 05 56 13 79 95)



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

LA MÉTAMORPHOSE PROGRAMMÉE DU MOULIN DE MOUGINS

Le permis de construire étant délivré, le Moulin de Mougins engage pas moins de 25 millions d'euros pour retrouver tout son faste d'antan, à l'époque de l'emblématique chef **Roger Vergé**.



2014 verra la refonte du restaurant en un lieu d'excellence, axé sur la haute gastronomie, ouvert pour 25 couverts maximum, afin de reconquérir les étoiles perdues, «*revenir à l'essence de ce qu'était le Moulin auparavant, et retrouver des étoiles*», comme le précise le directeur, **Vincent Lecuyer**. En attendant, une brasserie de 1000 m², pour une prestation entre 15 et 25€, sera construite juste à côté du Moulin, avec sa propre cuisine dirigée aussi par **Erwan Louaisil**, et une ouverture prévue fin 2014. 2015 verra l'édification d'un hôtel 5* de deux étages composés de 42 chambres spacieuses, d'un pôle évènementiel de 500 m², d'un spa et d'une piscine,

qui entend répondre aux besoins des congressistes cannois. L'inauguration est attendue pour fin 2015. Pour **Vincent Lecuyer**, ce ne peut être qu'un pari gagné d'avance sur l'avenir, même s'il est audacieux, parce qu'il ouvre sur de nouvelles perspectives, dans le cadre d'une conjoncture plus favorable. (Moulin de Mougins - Avenue Notre Dame de Vie - 06250 Mougins - Tél. 04 93 75 78 24)

DAVID CHAUVAC : 9 ANNÉES AU « CANDILLE » ET AUTANT AUX ÉTOILES DE MOUGINS...

Il y a 9 ans déjà, **David Chauvac** est arrivé au Mas Candille juste au moment où **Serge Gouloumès** décrochait son étoile, et que le Festival International de la Gastronomie lançait son concept ambitieux d'inscrire Mougins sur la planète du bien vivre et du bien manger. Avec le départ de Serge Gouloumès, le voici promu chef exécutif. Cannois « pure laine » (comme **Christian Sinicropi**), on sait déjà qu'il entend conserver l'accent provençal dans ses plats. Le voilà donc en point de mire, attendu au tournant par les habitués du lieu, les journalistes gastronomiques et les inspecteurs du Michelin et d'autres guides faisant référence. Le premier challenge, c'est bien sûr d'assurer une certaine continuité, ce qui n'est pas vraiment un problème puisque Serge Gouloumès l'a fait participer à l'élaboration de ses créations. Le second, c'est de faire preuve lui-même de créativité et de surprendre, conditions sine qua non pour se faire un nom et une clientèle... et conserver la fameuse étoile... Disons-le tout de suite, **David Chauvac** est sur le bon chemin, preuve en est les premières cartes qu'il propose, avec quelques trouvailles empreintes aux traditions locales, comme le crespéou, l'aigo bouido, le ragoût de poulpes, ... De pures merveilles, sous le patronage des herbes du Midi ! Atout supplémentaire pour sa brigade, le chef pâtissier n'a pas changé de... crèmerie. Mathieu Marchand est le garant des desserts qui contribuent au succès du restaurant, comme son soufflé Candille, ... toujours un must ! (Le Mas Candille - Boulevard Clément Rebuffel - 06250 Mougins - Tél. 04 92 28 43 43)



(A. Dartigues)

À la tête de deux restaurants à Mougins (La Place de Mougins et L'Amandier), et un à Tourtour (Les Chênes Verts), **Denis Fétysson** a trouvé sa voie. Il en a fait un livre, «**Le produit à l'honneur**». Il y développe un concept original en mettant en scène, chaque mois, son produit de saison préféré qu'il décline dans son restaurant, de l'amuse-bouche au dessert, en un menu cinq plats. De la truffe noire en janvier, au chocolat en décembre, en passant par la courgette violon en juillet et la Saint-Jacques d'Erquy en octobre, chaque mois a donc son produit magnifié par cinq recettes imaginées par le chef. En prime, pour **Denis Fétysson**, chaque produit est une rencontre humaine. Homme du Sud, héritier de la cuisine du soleil, parce qu'il éprouve une réelle émotion à respecter le produit, et parce qu'il est fier de sublimer, comme un artiste, le travail du producteur ou de l'éleveur, son ouvrage est très technique et richement documenté et illustré. **Denis Fétysson** nous convie au partage d'une belle aventure humaine. («**Le produit à l'honneur**», par Denis Fétysson - Photographies de Jean Michel Sordello - Textes de Bernard Deloupy - 290 pages - Éditions Glénat - 29 €)

C'EST À LIRE



BONS 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.

- **La Toscana** : dans le cadre bucolique de l'ancienne «Ferme de Mougins», le buffet à volonté, à l'excellente charcuterie italienne, est à partir de 10€, et les formules à partir de 15,90€ (10, avenue de Saint Basile à Mougins Tél: 04 97 21 95 76)



- **L'Asia** : il fallait bien la rigueur d'une vraie professionnelle de la restauration chinoise, qui fait son marché tous les jours, pour être capable de présenter toute la semaine un buffet de grande qualité avec buffet d'entrées et de plats chauds exotiques, et un buffet de desserts et pâtisseries françaises. Compter dans les 20€. Vous aurez envie d'y retourner, mais mieux vaut réserver. (475, avenue Notre Dame de Vie à Mougins Tél: 04 92 99 15 04)



- **Curry House** : Exit l'ancien « Mecenate », voici le dernier né des restaurants, en plein cœur de Mougins Village, créé par Shejan Chowdhory, chef indien formé au Moulin de Mougins et chez Jacques Maximin. C'était son rêve ! Il propose, dans la salle aux murs de pierres ou sur la petite terrasse, toutes les spécialités de son pays d'origine : tandoori, nan, poulets et agneaux épicés, desserts maison. Les formules sont attractives (à partir de 10,50 €), les menus typiques, savoureux et copieux (à partir de 24 €), épices et sourire compris. (24, rue Honoré Henry à Mougins Tél : 04 92 92 96 98)



LES GRANDES SPÉCIALITÉS AZURÉENNES

LES DESSERTS DE PROVENCE par Carolyn Paul

La côte méditerranéenne offre une multitude de douceurs dès le mois de septembre venu. Le climat, bien sûr mais aussi ses gâteaux provençaux. Si les treize desserts sont devenus légendaires à Noël, ces pâtisseries traditionnelles se dégustent toute l'année. De Marseille à Nice, en passant par Grasse ou Saint-Tropez, découvrez les interprétations locales et parfois multiples des saveurs parfumées et fruitées qui inondent la Provence.

La tourte de blette : Commençons par une exception. En effet, si la blette est consommée partout, les Niçois sont les seuls à oser la déguster dans une version sucrée. Cette tourte se déguste tout au long de l'année sauf en été. Composée de farine, d'œufs, de pignons et de raisins, la recette varie selon la bonne conservation des archives familiales ! Certains y rajoutent des pommes ou des poires, d'autres quelques gouttes de pastis et parfois même du parmesan râpé ! Une chose est certaine, plus il y a de sucre glace, qui pare ce gâteau légèrement compact, mieux c'est !

La pompe à huile : Cette brioche provençale à base de farine, de sucre et d'huile d'olive, parfumée à la fleur d'oranger et parfois au zeste d'orange fait partie des classiques chez les boulangers. Selon les recettes et les localités,

elle peut prendre la forme d'une fougasse sucrée, comme la fougassette du Pays de Grasse, ou ressembler à une couronne comme le Gibassié, à la pâte plus craquante. Trempé dans un verre de vin chaud, c'est un délice !

La navette provençale : Dégusté à la chandeleur, ce biscuit en forme de barque, est bien connu dans la cité phocéenne. Nature, ou parfois parfumée à l'anis, la Navette se décline aussi dans le reste de la Provence à la fleur d'oranger. Ces petits gâteaux secs étaient censés porter chance et étaient vendus par douzaine, symbolisant les mois de l'année. Quoiqu'il en soit, vous pourrez embarquer ces douceurs même très loin de leur Provence natale, ils se conservent toute une année !

Les beignets : De la farine, de l'huile ou du beurre, des œufs, parfois du lait, parfois de la fleur d'oranger, du sucre glace (toujours), quelques tours de main, et voilà une pâte à beignet prête à être frite et prendre un nom et une forme différente selon votre région. Ces drôles de pa-

lets ondulés, parfois bombés ou troués par le milieu, accompagnent Mardi Gras, mais aussi le Carnaval de Nice, où on les nomme : des ganses. Mais, en Provence, on peut les appeler tour à tour : oreillettes, mascottes, chichi fregi, ou bugnes. Et vous, comment les appelez-vous ?

La tarte tropezienne : Beaucoup plus récente, apparue dans les années 50, cette brioche fourrée à la crème et parfumée à la fleur d'oranger, fut l'oeuvre d'un pâtissier polonais, fraîchement installé dans le village français le plus connu au monde, Alexandre Micka. Ce gâteau, tout en légèreté, et largement imité, ravit les palais dès les beaux jours revenus sur la Côte d'Azur... Franchement, tout cela vaut le coup de garder une place pour le dessert !



LES VINS DE DESSERT, par Isabelle Forêt.

Maîtriser l'art de marier les desserts avec les vins !

Si le dessert offre l'instant plaisir d'une fin de repas, le choix du vin qui l'accompagne apporte la touche magique de cet accord gourmand. On a l'habitude de dire que le sucre appelle le sucre, ce n'est pas tout à fait faux, mais il contribue parfois à anéantir les arômes du vin. Petit voyage au pays des vins moelleux, liquoreux et doux qui se marient idéalement avec les desserts. On la croit banale parce qu'elle est courante sur nos menus, la **crème caramel** ou «crème brûlée» quand on use d'un chalumeau ou d'un fer porté au rouge pour brunir le caramel est un véritable challenge, quand il s'agit de l'accompagner d'un vin (la crème et les oeufs apportent une sensation de gras, la caramélisation du sucre accentue la perception de douceur, façon confiture de lait). On évitera évidemment tous les vins rouges, mais on écartera aussi tous les

blancs secs. Je conseille de choisir des vins moelleux, riches en personnalité et en sucres résiduels, d'une certaine extravagance au nez et d'une réelle intensité en bouche, de manière générale, tous les vins issus de vendanges tardives, ceux d'Alsace, mais aussi les Pacherenc-du-Vic-Bilh, ces vendanges tardives récoltées la nuit de la St Sylvestre et tous les vins mutés produits en France à partir de cépages blancs (Banyuls, Rivesaltes, Maurys, Rasteaux...). Un dessert fondant, gras et ferme comme le «**tiramisu**» dont la base aromatique s'appuie sur la torréfaction est difficile à associer à un vin. L'accord est risqué avec l'effervescence car on relève l'amertume du vin, avec un vin liquoreux on étouffe le raffinement de l'entremet. Je conseille donc de l'accompagner d'un moelleux avec une pointe d'acidité, type vins de Loire, Quarts-de-Chaume, Bonnezeaux, Coteaux-du-Layon.

Osez sur une **salade de fruits frais** des vins doux naturels issus du cépage Muscat, un Beaumes-de-Venise ou un Cap Corse apporteront une riche palette aromatique qui rappelle les fruits frais, mais conviennent également le Gaillac et le Jurançon.

(à suivre)

CHRISTELLE BRUA: LE DESSERT QU'ELLE PRÉFÈRE!

C'EST À DIRE

«**Pomme soufflée croustillante, crème glacée Carambar, cidre et sucre croustillant**», c'est aussi le dessert signature du Pré Catelan, celui que **Christelle Brua** ne pourrait pas retirer de la carte sans provoquer une émeute dans le bois de Boulogne! Par delà la prouesse technique, cette pomme est tout bonnement irrésistible..., l'explosion en bouche vaut largement le détour. On casse délicatement l'enveloppe et c'est parti pour un petit voyage gustatif dans le temps! On croque d'abord la structure sucrée avant d'être envahi par la glace doucement régressive au Carambar, puis c'est le sucre pétillant qui ajoute une touche encore plus enfantine... Avec cette pomme d'amour revisitée..., Blanche Neige n'aurait pas pu résister à un tel délice !

(Gilbert Pytel)

PHILIPPE CONTICINI: DES IDÉES ET DES RÊVES

En **1994**, il crée les VERRINES, révolutionnant le monde de la gastronomie et de la pâtisserie. Il est le premier à avoir l'idée de présenter des plats et des desserts «à la verticale» dans des verres et non plus à l'horizontale dans des assiettes. En **2009**, il est l'un des premiers à réinventer les grands classiques comme la tarte Tatin, le Saint-Honoré, ou encore le Paris-Brest, couronné meilleur Paris-Brest de Paris par le Figaro en 2010. Cette même année, il lance le concept des «**bars à choux**». En **2014**, il fête les 5 ans de «**La Pâtisserie des Rêves**» qu'il a déjà décliné en 6 boutiques à Paris, 2 au Japon et 2 à Londres. Pour l'heure, il dévoile ses dernières créations d'automne: une gamme de biscuits et gâteaux de voyage en revisitant le pain d'épice, le crumble et les barres chocolatées.



LIBERTÉ, ÉGALITÉ, SUCROSITÉ

Quel est le point commun entre **Sébastien Bouillet** (de Lyon et Tokyo), **Alain Chartier** (MOF), **Franck Fresson** (de Metz), **Paul Wittamer** (de Bruxelles) ? Ils incarnent le meilleur de la France en matière de dessert, ils vouent leur vie au beau et au bon, ils font partie de la centaine de pâtissiers-chocolatiers



(19 pays représentés), regroupés avec l'élite mondiale de la Haute Pâtisserie française dans l'association trentenaire, «**Relais Desserts**», dont la mission est de la faire rayonner aux quatre coins du monde. Ils seront sur le devant de la scène aux **Étoiles de Mougins** pour prôner l'Excellence dans leur métier, permettant de passer le témoin de génération en génération..., une belle mission, et une belle carte de visite! (Tél : 01 60 70 00 00).

JACQUES GANTIÉ OPTIMISTE



Son Guide 2014 sous le bras, **Jacques Gantié** a le sourire: «c'est jeunesse toute! La relève est assurée». Sur les 800 tables sélectionnées en Provence-Alpes-Côte d'Azur, Ligurie et Piémont, c'est l'année «jeunes». Malgré une conjoncture difficile, la nouvelle génération aux manettes démontre que l'on peut faire bien, bon et pas cher. Dans la foulée de l'art gastronomique, on se laisse séduire par cet art populaire que les chefs proposent.

Un exemple parmi tant d'autres: courez au MuCEM pour les bons plans de **Gérald Passédad** à ses tables du «Môle»... «Un trois étoiles à prix cantine, avec snacking chic et mezzés en libre service».

JEAN MONTAGARD FAIT PASSER LE MOT À TOUS LES PROFESSIONNELS

Plus qu'un mot, c'est une véritable convocation pour une après-midi et une soirée «Retour à l'école» pour tous les anciens élèves du Lycée Hôtelier Paul Augier à Nice: le **vendredi 14 novembre 2014**, buffets thématiques, animations culinaires, dégustations, photos de classe, jeux, ... Attention au «bac blanc», aux interrogations surprises et aux rendez-vous mystères. Réservez dès maintenant sur le site «anciens-ecole-hoteliere-nice.org»... Dernière précision: «aucun mot d'excuse ne sera toléré».



JOËL GARAUULT AUX SAISONS DE LA GASTRONOMIE RUSSE À MONACO

Aux côtés de **Laurent Colin** du Méridien Beach Plaza, de **Jean Claude Brugel** du Café de Paris, et de **Thierry Paludetto** du Beefbar, **Joël Garauult**, chef de l'Hôtel Hermitage Monte Carlo, invité de la première heure des Étoiles, s'est distingué en s'associant à un chef russe, **Andrej Shamakov** de l'Hôtel Métropole à Moscou, pour réaliser à quatre mains des plats inédits représentatifs de la philosophie de chacun des deux chefs. «La cuisine, dit-il, c'est le partage et l'échange».

Cette nouvelle Saison Franco-Russe, initiée par **Natalia Marzoeva**, depuis 5 ans, donne lieu à des rencontres culinaires particulièrement raffinées, favorisant les échanges gastronomiques et culturels des deux nations, pour le plus grands plaisir des gourmets azuréens.

JEAN-JACQUES BELTRAMO : UN 2^{ÈME} LIVRE

Jean-Jacques Beltramo: l'homme qui dessine à la Radio.

Une chance pour le Journal des Étoiles d'avoir un bon trait de crayon!... Depuis un an, Jean-Jacques Beltramo se passionne pour illustrer l'actualité de notre Festival, en plus de ses missions régulières pour France Bleu, pour le magazine monégasque «La Principauté» ou encore le site web Paris-Côte d'Azur. Il a présenté à son ami Cabu son deuxième Opus de dessins de presse avec ses meilleurs dessins créés en 2013 et 2014 pour les actualités de France Bleu. En 72 pages, à raison de deux dessins par page, il nous montre l'étendue de son talents, aussi à l'aise en politique qu'en sport ou actualité féminine. Un livre qu'il ne faut pas se refuser, car le produit de la vente de ce livre (7 €), paru à la Maison d'Édition Baie des Anges, sera intégralement versé à l'Association caritative, «Les rires du cœur de Patricia», qui mène des actions en faveur des enfants hospitalisés.

(Tél de l'éditeur: 04 97 07 06 06)



DOMINIQUE FANTINO : LA GASTRONOMIE AU SERVICE DU TOURISME

«Plus de 30 ans au service du tourisme, je n'en ai pas encore fait le tour !!! Le grand tour même, car le mot «TOURISME» vient de grand tour... fait par les aristocrates et privilégiés il y a 2 ou 3 siècles.

Une des actions préférées et indispensables, reste l'alimentation; nous mangeons 2 à 3 fois par jour, voire 4 avec le goûter. La gastronomie, les produits régionaux, vins, fruits et autres spécialités dictent nos itinéraires touristiques. Que peut on voir ici ou là, mais que pouvons nous manger là ? L'économie, basée sur les spécialités et produits régionaux, reste et est de loin la première ressource indirecte du Tourisme. Si on devait définir le tourisme en une phrase, c'est l'addition de mille détails qui, mis bout à bout, font (ou défont) une destination. Nous sommes tous impliqués dans cette économie réelle, socle social de notre région et de notre pays. C'est aussi une banque de souvenirs qui nous fait oublier les moments difficiles. Nous construisons notre imaginaire collectif sur des ressentis personnels par le tourisme, qu'il soit de proximité ou de découverte. Là où vous irez vos meilleurs souvenirs vous y attendent... A très vite, venez nous voir !!!»



BRAVO A...



-**Richard Toix**, chef-patron du restaurant Passions et Gourmandises à Saint-Benoît (86), invité des Étoiles en 2013, qui a remporté le Trophée Marrakchef 2014, et séduit **Philippe Joannès**, président d'honneur du jury composé de chefs marocains et de journalistes issus des différents pays représentés.

-**Jacques Chibois**, fidèle des Étoiles, parrain du nouveau guide gastronomique 2014 de Jacques Vincent, alias «Le p'tit Jacques», répertoriant le Bien Manger et le Bien Boire en Provence et en Val de Loire. Il faut dire que notre «Grand Jacques» grassois, est un fin connaisseur de l'art de vivre en Provence. Il nous livre ses meilleures adresses incontournables.



-**Mathias Narcissot**, chef de partie pâtissier dans la brigade de **Lilian Bonnefoi** à l'Hôtel du Cap-Eden Roc au Cap d'Antibes, qui a terminé vainqueur de la 3^{ème} édition du Grand Concours Café Gourmand Nespresso (**Christelle Brua**, faisait partie du jury!). Quand le café gourmand inspire les pâtisseries.



-**Rougui Dia**, chef du restaurant Le Vraymonde du Buddha-Bar Hôtel Paris, lauréate du 11^{ème} prix «Trofémia 2014», décerné par le magazine Tentation, dans la catégorie restauration.

-**Eric Frechon**, invité d'honneur des Étoiles en 2011, qui fête le premier anniversaire de son restaurant, «Lazare», avec la sortie d'un livre éponyme, richement documenté sur la vie de ce nouveau haut lieu de la gastronomie pour tous.



-**Luc Salsedo**, chef niçois, qui a mis au point et fait fabriquer ses «Socca Chips», fines lamelles croquantes à la farine de pois chiche, par le traiteur «La Toque du Midi», avec l'objectif de les commercialiser dans les épiceries fines et grandes surfaces. On les trouve déjà à Vence, La Gaude, Cagnes-sur-Mer, St Laurent du Var et Nice.



-**Nicolas Navarro**, ancien collaborateur d'**Alain Ducasse**, qui fait sa première saison en qualité de chef exécutif du Cap d'Antibes Beach Hôtel, Relais & Châteaux à Antibes.

-**Rudy Gonzales**, nouveau chef sur La Croisette. Une adresse singulière vient d'ouvrir ses portes sur la Croisette à Cannes : 61, le restaurant. Situé à deux pas du Carlton, ce «jardin secret» plonge sa clientèle dans un écrin de verdure et propose une carte méditerranéenne que l'on accompagne volontiers d'un de leurs fameux cocktails maison aux saveurs londoniennes. Aux commandes de la cuisine, Rudy Gonzales, formé par Frédéric Buzet, Christophe Patenotte ou encore Bruno Oger. Ce discret chef apprivoise les produits locaux de saison et propose des mets savoureux comme le tartare de daurade aux pêches et aux asperges vertes ou les côtelettes d'agneau marinées au romarin. 61, La Croisette - 06400 Cannes (Carolyn PAUL)

LES ÉTOILES DE MOUGINS

9^{ÈME} 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

