



N°13 **SAMEDI** 20 Septembre 2014

9^{EME} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le Quoditien du samedi du Festival International de la Gastronomie

La pâtisserie monte sur scène



METS MOTS ÉTOILÉS



Vive les toqués du sucré !

Pour cette 9^{ème} édition, et si on commençait par le dessert? On peut se féliciter d'avoir commencé par Roger Vergé.

La gastronomie fait partie entièrement de notre patrimoine culturel. Fêter la gastronomie, et le dessert en particulier, c'est fêter notre culture, ce bien commun des Français, distingué par l'Unesco, qui a inscrit le repas

gastronomique français sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. La pâtisserie fait partie de ces matières toujours prêtes à être explorées, réinventées, grâce au talent et à l'audace de ceux qui agencent les goûts et les juxtaposent.

Aujourd'hui, je suis fier, car je vois l'avenir de Mougins, basé sur la 1^{ère} économie qu'est le tourisme, et mon intension est de continuer et d'accroître cette image dans le monde. C'est une sorte de potion magique où toute la profession de la gastonomie vient se ressourcer.

Une édition douce et sucrée où tout le monde y a mis son grain de sel.

Encore une fois, comme dans toutes les bonnes recettes de saison, on peut rendre un petit hommage particulier aux chefs et journalistes qui ont tout fait, « sans ailes », pour être au rendez-vous.

Richard Galy, Maire de Mougins, Conseiller régional

A demain ...

L'ESSENTIEL DU FESTIVAL

EDITO



Vous prendrez bien un dessert?

Un repas sans dessert, dit-on, c'est comme une journée sans soleil!...C'est un peu tristounet. Ici, aux Étoiles de Mougins, vous allez aujourd'hui retrouver le sourire, grâce à la profusion de desserts créés sur place, par les Golden-Boys de la pâtisserie.

Point final du repas, le dessert réunit tous les gourmands, même si l'on a des goûts et des envies différents: à la glace, aux biscuits, à la crème, aux fruits,... Tout dépend si on le veut moussoux, fondant, léger, onctueux, frais,... Et puis, il y a LE dessert par excellence, le gâteau...

Dessert addicts, faites le plein d'idées. À vous de choisir votre chef-pâtissier, votre atelier, votre démonstration, votre dégustation... Comment ne pas résister devant tant de créations ! ...Vite, un dessert!

Patrick FLET

(A suivre...)

ILS ONT CONTRIBUÉ À CE NUMÉRO



LES FRUITS

Stars de la journée des enfants, ils sont de saison et ont été les alliés plaisirs de la Grande Tarte, de 120m de long, confectionnée hier par les enfants: avec pas moins de 60kg de figues de Solliès, 40kg de framboises et mûres, 40kg de fraises, 60kg de raisin, 40kg d'abricots et brugnons, et une trentaine de kg d'ananas.



LE CHOCOLAT

Omniprésent dans bien des préparations culinaires, les visiteurs l'apprécieront noir, au lait ou blanc, en pastilles, en perles, en billes creuses, en pistoles ou encore en pépites ou en demi-sphères. Le chocolatier Valrhona l'a prévu aussi en différentes concentrations, 54 et 70% et provenant de différentes origines.



LE RIZ

Il est sous les feux de l'actualité avec la sortie du nouveau livre (le 22 octobre) de Frédéric Anton et de Christelle Brua. La chef pâtissière, qui a grandi avec le riz, y dévoile de succulentes recettes sucrées de riz, en galettes ou au lait. «Une céréale facile à cuisiner, et à accommoder», dit-elle. Sur le salon, l'un des grands producteurs, Riso Gallo, est à son affaire.

POINTS FORTS

- Espace Concours : Amateurs sur le thème de la Pâtisserie
- Espace Concours : Finale du Rallye des Chefs
- 8 espaces ateliers le long de la "Rue Valrhona"
- Le Plateau Média
- La Librairie FNAC et L'Espace Dédicace
- Le Concours du Goût animé par le Rotary Club
- L'Exposition "La Gourmandise est un Art"
- Exposition Photographie Culinaire Cook and Shoot
- Les Navettes Gourmandes
- La Fabrique Givrée
- Le Bar Mixologie Nestlé Waters
- Les Pitchouns (Garderie)

INFOS PRATIQUES

LES ETOILES DE MOUGINS du vendredi 19 au dimanche 21 Septembre 2014
Clôture : Dimanche 21 à 18h30

L'entrée du Festival est LIBRE.
L'espace de démonstrations Roger Vergé est gratuit. Participation (5, 10 et 15€) pour les ateliers et démonstrations/dégustations des différents espaces.

OÙ STATIONNER ?
Accès au Village interdit aux véhicules
Stationnement GRATUIT dans les parkings périphériques de la ville.

Navettes GRATUITES en continu à partir de 9h30.
Une signalétique sur les principaux axes de circulation indique clairement les directions à suivre pour emprunter les différentes aires de stationnement.

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

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

LA SCÉNOGRAPHIE - PARCOURS GOURMAND

● 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 / Dédicaces
Plateau France Bleu (Dimanche)
Concours Sommelier (Dimanche 14h)

5 Espace Roger Vergé

360 places - Démonstrations gratuites et payantes

6 Librairie du Festival - FNAC

Espace Dédicaces

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 (gratuit)
- 2 - Champion de France du dessert
- 3 - Union Artisan Pâtisseries Chocolatiers Glaciers A M
- 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



N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE LE TOUR DES COMMERÇANTS DU VILLAGE POUR LE JEUX-CONCOURS !
NOMBREUX LOTS À GAGNER !
RENSEIGNEMENTS AU POINT INFO

Directeur de la publication : Dominique Fantino, directeur de l'Office de Tourisme de Mougins. Rédacteur en Chef : Patrick Flet. Secrétaire de Rédaction : Philippe Déjardin - Ont participé à la rédaction : Alain Dartigues, Isabelle Forêt, Carolyn Paul-Bouchard, Anne Lombardo, Eve Chabaud. Coordinatrice : Giselle Lhotte, responsable communication de l'Office de Tourisme de Mougins. Maquette et infographie : Virginie LAVAUD, VLG-Créations. Crédits photos: Christophe Giraudeau, Frédéric Santos, Nicolas Gavet. Rédaction : Vaste Horizon - 18, Bd. G. Courtelaine - 06250 Mougins. Tél : 06.13.09.19.42. Impression : Riccobono - 115, Chemin des Valettes - 83490 Le Muy - Tél : 04.94.19.54.57 - La reproduction même partielle des articles et illustrations est interdite - Photos non contractuelles, ne peut être vendu.

LE PROGRAMME DÉMONSTRATIONS ET ATELIERS

PROGRAMME 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 Nicolas LAMBERT - Sea Sens*, Cannes
16h00 Julien ALLANO & Philippe RIQUIER - Le Clair de la Plume, Grignan
17h30 Pascal HAIRABEDIAN - Les Brasseries Georges, Nice

Espace ROGER VERGÉ

- 10h00 Frédéric JAUNAL - Créasaveurs, Levallois Perret
11h30 Christophe BOUCHER - Dessance, Paris
13h00 Ecole Hotelière - Cannes
14h30 Frédéric ANTON*** - Le Pré Catelan
16h00 Philippe MILLE** & Arthur FEVRE - Les Crayères**, Reims
17h30 Pascal BARDET* - Le Gindreau*, Saint Médard & Michaël FULCI* - Les Terrailleurs*, Biot

Espace LA CAMBUSE

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

THÉÂTRE DES CHEFS

- 10h00 Brigade du restaurant La Place de Mougins, Mougins
11h30 Démonstration à 6 mains : Jérémy DEL VAL, Rémi TOUJA, Vincent CATALA
13h00 Renseignements au Point Info
15h00 Equipe «Relais Desserts»
16h30 Brigade du restaurant L' Amandier, Mougins

Atelier CITÉ DU CHOCOLAT

- 10h00 Sébastien BOUILLET - Boutique Sébastien Bouillet, Lyon & Tokyo
11h30 Renseignements au Point Info
13h00 Franck FRESSON - Pâtisserie Fresson, Metz
14h30 Jeffrey CAGNES - Monsieur Bleu, Palais de Tokyo, Paris
16h00 Magalie & Steven TRUCCO - La Toque d'Or, Cannes
17h30 Xavier BRIGNON - Pâtisserie Xavier Brignon, Besançon

Atelier TOQUES & CIE

- 10h00 Vincent THIERRY - Pace Development, Bangkok, Thaïlande
11h30 Cyril AVELINE - Les Bistronomes, Paris
13h00 Christian CAMPRINI - Chocolaterie Camprini, Opio
14h30 François PERRET - L'Abeille**, Paris

- 16h00 Cédric CALZIA & Valentin DEROP - La Table du Vallon, Mas du Grand Vallon, Mougins
17h30 Jacques 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 Renseignements au Point Info
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 MANGIN - La Bastide Saint Antoine*, Grasse
17h30 Alain CHARTIER - Chef Pâtissier Consultant

Atelier UNION ARTISANS PÂTISSIERS-CHOCOLATIERS-GLACIERS 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 Union Artisans Pâtissiers Chocolatiers Glaciers des Alpes Maritimes
17h30 Philippe BRITO - Pâtisserie Philippe Brito, Cannes

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 & Xavier BRIGNON - Pâtisserie Xavier Brignon, Besançon
17h30 Jérémy DEL VAL & Chef surprise - Maison Daloyau & Laure PLATIAU - La Laiterie*, Lambersart

Atelier LES P'TITES ETOILES (Atelier enfants)

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



Réservations en ligne sur lesetoiledemougins.com ou sur place à partir du 19 septembre, 14h.



PROGRAMME 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 Chloé SAADA - Cake & Cupcakes Chloé's., Paris
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 Renseignements au Point Info
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 Laurent FAVRE-MOT - Traiteur Laurent Favre-Mot, Marseille
12h30 Nicolas MAGIE* & Sébastien BERTIN - Le Saint James*, Bouliac
14h00 Maxime CAPOËN - Le Petit Nice***, Marseille
15h30 Massimo VIGLIETTI - Achilli Enoteca al Parlamento, Rome, Italie
17h00 Arnaud TABAREC - Le Sea Sens, Five Hotel, Cannes

THÉÂTRE DES CHEFS

- 10h00 Fig & Olive, New-York
12h00 Sébastien CHAMBRU - L'Œ des Vignes, Fuissé & Serge GOULOUMES*, Chef Consultant
13h30 Battle entre Sébastien BRODA, Vincent LUCAS, Arnaud TABAREC, Geoffrey POESSON, David et Noëlle FAURE, Laurent FAVRE-MOT
15h30 Démo Sud-Ouest entre Vincent LUCAS*, Pascal BARDET*, Francis CARDAILLAC

Atelier CITÉ DU CHOCOLAT

- 10h00 Yann BRYs - Pâtisserie Tourbillon, Paris
11h30 Freddy MONIER - Terre Blanche, Tournettes
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 Christopher HACHE - Les Ambassadeurs, Paris
16h00 Emmanuel RUZ - Lou Fassum, Grasse

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 Louis DUBOIS - Pastry Plaisirs, Nice
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-GLACIERS 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 Vanillier, Nice
14h30 Eric QUATREHOMME - La Gourmandine, Fayence
16h00 Philippe BRITO - Pâtisserie Philippe Brito, Cannes

Atelier CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT

- 10h00 Chloé SAADA - Cake & Cupcakes Chloé's., Paris
11h30 Rémi TOUJA - La Table de Franck Putelat**, Carcassonne & Steve MORACCHINI - La Passagère, Juan Les Pins
13h00 Vincent CATALA - Marilyn Madray Traiteur, Libourne & Nina TARASOVA - Consultante, Saint Petersburg, Russie
14h30 Sylvain MATHY & Maxime SIMONOT - La villa Archange**, Le Cannet
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, Sainte Foy Lès Lyon
16h00 Tamara GREBOVAL - L' Atelier de Tam, Nice

TIC, TAC, TOQUES ... LES 3 COUPS !

Un musée nommé désir

Dans cette édition nommée désir, le Musée d'Art Classique de Mougins situé à l'entrée du village, a invité plusieurs chefs pâtisiers à donner leur version de l'une des oeuvres exposées. Une version éphémère s'il en est, car ces créations sont en... chocolat.

Ainsi, Lilian Bonnefoi (Eden Roc - Antibes), Philippe Brito (Boutique Philippe Brito - Cannes), Stéphane Mangin (Bastide Saint Antoine - Grasse), Mathieu Marchal (Le Mas Candille - Mougins), Freddy Monier (Terre Blanche - Tourettes), Pascal Picasse (Le Park 45 - Cannes) et Jean-Luc Pelé (Boutique Jean-luc Pelé - Cannes) ont relevé le défi. Ils ont interprété l'un des petits ou grands chefs-d'oeuvre présents dans les étages du Musée. L'un s'est inspiré d'un guerrier gréco-romain, un autre d'un casque et d'une armure ancienne, ou encore de sculptures en marbre blanc, de l'habitant présumé d'un sarcophage égyptien, un autre encore d'une oeuvre beaucoup plus moderne, celle de Damien Hirst.



Comme quoi la gourmandise, ce n'est pas un vilain défaut, c'est un art ! L'exposition se poursuivra jusqu'à la fin du mois de septembre. On regarde..., sans passer le doigt ! (Alain Dartigues)

Tarte XXL en fête !

Comment réaliser 120 mètres de tarte, prête à être déguster en moins de 10 minutes ? En réunissant une brigade de 700 petits gourmands, tout simplement ! Les enfants des écoles de Mougins ont mis tout leur cœur pour garnir les fonds de tarte de fruits gorgés de soleil. Ainsi, Alexandre, 7 ans, réalisait son premier cours de cuisine tandis que Mathilde, Laura et Madisson, 10 ans, nous confiaient être très heureuses de pouvoir partager leur part fièrement gagnée, avec leur famille. (Carolyn Paul-Bouchard)



La tarte : une leçon de goût géante pour 730 enfants

Mise en bouche glacée

Vendredi, pour ce premier jour, sur la place du village, on a eu du pot (de glace) ! Gérard Taurin, MOF et Champion du Monde de Glace 2003, livrait l'une des premières démonstrations du festival devant un public conquis d'enfants, prêts à déguster la crème glacée au réglisse et au miel... (Carolyn Paul-Bouchard)

« ça teur la goule » !

A l'espace Street Food aussi, on commence par le dessert ! Chez « Coup de Food », Jessica a préparé pour l'occasion de la « Teurgoule ». Ce dessert normand, à base de riz, de lait et aromatisé à la cannelle, se déguste après 8 heures de cuisson dans la cheminée ou au four, dans un plat conçu spécialement. Son nom vient de « se tordre la goule », expression qui signifie... « ché chaud » ! En réalité, ce riz au lait, aromatisé à la cannelle se déguste très bien froid. Sa texture fondante est tellement légère qu'on croirait manger un nuage (de lait !). (Carolyn Paul-Bouchard)



Conférence de presse. Christelle Brua, Philippe Conticini: Prélude n°9 en do majeur

Christelle Brua et Philippe Conticini, invités d'honneur et d'exception, répondaient aux premières questions des journalistes.

Philippe, l'homme qui nous fait rêver de pâtisseries, parlait de son constant souci de concilier « tradition et modernité ». Exemples : son Paris-Brest et son Saint-Honoré. « Il s'agit, expliquait-il de conserver le goût, voire de le sublimer, de ces desserts d'anthologie tout en bénéficiant des techniques modernes d'élaboration comme de diminuer la quantité de beurre et de graisse par émulsion ».

Christelle de renchérit. Les desserts sont le plus souvent liés à des souvenirs d'enfance. Chacun a, comme Proust, sa « madeleine ». Tout au long de notre vie nous sommes à la recherche de ce temps perdu que seuls les pâtisseries, amateurs ou grands professionnels, sont capables de nous remémorer. (Alain Dartigues)

A brûle-pourpoint. Qu'est ce que Philippe aime le plus chez Christelle (côté dessert bien sûr) : « sa pomme mais surtout sa tarte au chocolat. Putain ce qu'elle est bonne ! » (la tarte bien entendu). En pâtisserie la précision s'impose toujours... (Thierry Bourgeon)



Une équipe de journalistes qui s'agrandit

En trois ans, le quotidien éphémère « Les Étoiles de Mougins » est devenu le journal incontournable du Festival International de la Gastronomie. Distribué gratuitement à 5000 exemplaires dans tous les points d'accueil de Mougins et dans les lieux qui comptent dans le bassin cannois, diffusé en ligne sur lesetoilesdemougins.com, sa fabrication est une course contre la montre durant trois jours. La journée débute vers 9 heures le matin, et ne se termine pas avant minuit pour les journalistes noctambules et la maquettiste qui doivent boucler l'édition du jour, avant sa transmission chez l'imprimeur Riccobono.



Cette année, l'équipe s'est étoffée pour couvrir un maximum d'événements. Voici leur nom, merci de leur réserver le meilleur accueil: sous la houlette de Patrick FLET (Demain, à la Une !), Alain DARTIGUES, (Paris Côte d'Azur) Isabelle FORET (Femivin), Carolyn PAUL BOUCHARD (Abla Carolyn), Thierry BOURGEON (La Radio du Goût), Philippe DÉJARDIN (César), Anne LOMBARDO (Whataboutnice), Eve CHABAUD (My Nice City) et Virginie LAVAUD (maquettiste), assistés de Giselle LHOTTE, de l'Office de Tourisme et des photographes Christophe GIRAUDAU et Frédéric SANTOS, le tout orchestré par Dominique FANTINO, directeur de l'Office de Tourisme de Mougins. Une équipe de battants! (Tél: 06 13 09 19 42)

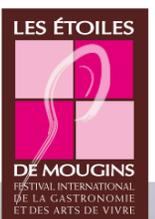


L'INAUGURATION



Une inauguration qui témoigne de la richesse de la cuisine sucrée des Français

La scène du plateau média était bien trop petite pour contenir tous les 75 chefs pâtisseries et 57 chefs cuisiniers venus de France et d'une vingtaine d'autres pays dont les USA et Israël. Une inauguration empreinte encore une fois d'émotion. Philippe Conticini a découvert une plaque de rue à son nom et le maire, Richard Galy, a rendu un hommage appuyé à Roger Vergé, le précurseur du Festival en présence de sa veuve.



LE FESTIVAL EN IMAGES



Cette femme de 37 ans, jeune maman, est un exemple à suivre pour toutes les femmes. Pâtissière de l'année, elle reste accessible. Sa tenacité et son talent lui ont permis de s'imposer dans un univers d'homme, tout en dirigeant une brigade exclusivement féminine. (Eve Chabaud)



La gourmandise, c'est à tous les âges.



Dédicaces obligées !



La pâtisserie rentre en scène !

Démonstration Philippe Conticini : Parfum d'enfance, la pâte à choux

En ouverture des Étoiles de Mougins, le pâtissier Philippe Conticini – présent pour la première fois sur le festival – a réalisé, en direct, sur l'Espace Roger Vivier, un succulent dessert.

« Riz gluant de Chou à l'Ananas acidulé », voici le dessert confectionné par le créateur de « La Pâtisserie des Rêves » pour ouvrir les Étoiles de Mougins. Réalisé à partir de sa célèbre pâte à choux, ce dessert est né de son imagination, dans un souci, toujours de « marier l'harmonie avec le goût ». Et de préciser « depuis 1997, je mets ce que je suis dans ce que je fais ».

Lors de la réalisation de ce dessert, devant un public conquis, le pâtissier a expliqué qu'il considère la pâte à choux comme une « véritable pâte à modeler permettant de créer de nouvelles choses, autres que les choux, chouquettes et autres éclairs ». L'inventeur de la verrine sortira d'ailleurs en octobre un livre dédié à la pâte à choux. (Anne Lombardo)



La Ola du dessert : tout le monde dit Ouêêê !



Ça vaut bien un radis !



Les bonnes facultés de l'École Hôtelière de Cannes



Avec un taux de réussite des examens de 81%, et un taux d'insertion professionnelle globale de 85%, les étudiants de la Faculté des Métiers de Cannes sont les bienvenus aux Étoiles pour prêter main forte aux organisateurs. Ils seront omniprésents à l'accueil, au point Information, et réaliseront, comme l'année dernière, une enquête de satisfaction. Ils ont déjà prêté main forte à la réalisation de la plus grande tarte. Certains participeront aux démonstrations de cuisine et de pâtisserie à l'Espace Roger Vergé en compagnie de **Sébastien Broda**, chef étoilé du Park 45 à Cannes et de **Philippe Brito**, pâtissier et chocolatier à Cannes. D'autres feront les commis pour seconder les chefs, ou les concurrents du (Concours du Jeune Pâtissier). En outre, un stand de l'École Hôtelière présentera la vingtaine de formations dispensées et les offres de contrats d'apprentissages à pourvoir. Peut-être aurez-vous aussi le loisir de rencontrer Méladine Amadou, sacrée Meilleure Apprentie de France en art floral? (Tél: 04 93 90 43 53).

Le Park Mougins de Lenôtre: un patrimoine vivant.



Fidèle des Étoiles depuis ses débuts, le vaste domaine de 18.000 m², qui a déjà hébergé les Étoiles de Mougins en 2009, est forcément un partenaire de poids pour les Étoiles. Son directeur, **Christophe Blachon**, y observe un vrai lien indélébile entre la commune, ville d'art, et l'établissement de prestige rattaché au groupe Lenôtre, seule entreprise française comportant une dizaine de MOF et un Relais & Châteaux, le «Pré Catelan». À ce propos : Quel est le point commun entre **Christelle Brua**, invitée d'honneur et **Éric Finon**, MOF et chef exécutif du Park? Tous deux sont rattachés au groupe Lenôtre. Capable d'assurer plus de 140 événements festifs par an, c'est une fois de plus au Park qu'aura lieu la prochaine soirée de gala des Étoiles avec près de 500 personnes et les démonstrations des chefs mouginois. Dans la foulée, jusqu'à fin septembre, Le Park a son planning plein tous les jours. (144, av. St. Basile - Mougins - Tél: 04 92 28 07 45)

Mercedes-Benz: «le meilleur sinon rien»



Voilà bien un slogan redoutable, «Das beste oder nichts», qui sied à merveille aux organisateurs des Étoiles. Mercedes-Cannes est le nouveau partenaire qui va rouler pour cette 9^e édition. La marque, à la célèbre étoile à trois pointes (plaisir, prestige, et raffinement), va pointer le bout de son nez, durant trois jours, pour être au service des chefs et des participants. Que d'étoiles!... 6 Mercedes-Benz sont mises à la disposition de nos VIP de trois jours pour lancer et présenter la nouvelle classe C Break.

En prime, il est prévu une démonstration du chef-pâtissier, Laurent Jeannin, (Le Bristol 3* Paris), aujourd'hui samedi à 15h pour les clients possesseurs d'une Mercedes-Benz classe C. (114 Bd Sadi Carnot - 06110 Le Cannet - Tél. 04 93 69 05 05)

Le cidre de glace Neige inspire les chefs



Reconnu comme étant le meilleur cidre de glace au monde, Neige donne lieu à de surprenantes créations de desserts. Aujourd'hui samedi aux Étoiles, Éric Finon, chef Lenôtre du Park organise un cours de pâtisserie où le cidre de glace «Neige» mettra en valeur une recette de sorbet autour de la figue de Solliès. Ce qui est épatant dans ce produit, c'est qu'il est obtenu naturellement par cryo-concentration. Les fameuses pommes canadiennes doivent subir des températures de - 20 degrés qui dureront au moins 7 à 10 jours consécutifs pour arriver à la concentration des sucres, sans aucun ajout artificiel (aucun sucre, ni alcool, ni colorant, ni acidité). Et dire qu'il faut plus de 80 pommes pour faire une seule bouteille de cidre de glace! Ce nectar ne peut que titiller l'inventivité des chefs.

PIPER HEIDSIECK : La passion de l'excellence



Pour sa 1^{re} participation aux Étoiles, la grande marque de champagne sera présente à l'Espace Média et aux espaces « partenaires », présidera le **Concours Amateur** le samedi matin et le **Concours Sommeliers** le dimanche après midi, orchestrera 2 dégustations avec ses cuvées de prestige (Cuvée Essentiel et Cuvée Rare) à l'intention des chefs, tiendra une conférence grand public, et assurera un service au magnum de brut

lors de la soirée de gala..., tout un programme pour découvrir un champagne aux bulles d'une grande finesse, aux saveurs de fruits blancs, aux notes d'amandes grillées et de confiserie.

Dire que le Brut de la Maison est un assemblage de près de 100 crus représentatifs de la diversité champenoise, à partir de trois cépages traditionnels, Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, en y ajoutant un peu de champagne de réserve pour obtenir la signature régulière voulue par Piper Heidsieck. On oscille entre « prêt-à-porter » de luxe et « haute couture » selon les cuvées ! ... Dire aussi que, derrière le rouge de l'étiquette, Piper Heidsieck dévoile toute une belle histoire commencée en 1785, née d'un amour entre un pasteur protestant de Westphalie et d'une champenoise, avec l'incroyable ambition de faire un vin de Champagne «digne d'une reine». Vous saurez tout, mais toujours en dégustant ce vin d'orfèvre avec modération. (Piper Heidsieck - 12, allée du Vignoble - 51100 REIMS)



Malongo : Le respect de la terre et des hommes

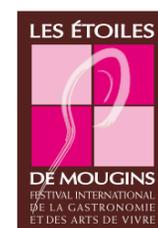
Torréfacteur des cafés issus des meilleurs terroirs mondiaux depuis 80 ans, Malongo exige pour son produit la plus grande attention, du producteur au consommateur. Fervent défenseur du développement durable, de l'agriculture biologique et du commerce équitable, il est en devenu le premier intervenant français.

Philippe Déjardin

Valrhona : L'excellence faite chocolat !

Les plus grands chefs ont choisi depuis longtemps l'excellence des chocolats Valrhona. Pour la 1^e fois, la célèbre marque est partenaire des Étoiles de Mougins. Outre 400 kg de chocolats, Valrhona, qui a ouvert en 2013 la Cité du Chocolat, va doter le concours amateur de plusieurs stages d'1 jour dans son Ecole Gourmet et le professionnel d'un stage de 2/3 jours dans la célèbre Ecole du Grand chocolat. A vos recettes...

(Philippe Déjardin)



RENCONTRES

ILS ONT DIT ...



DOMINIQUE FANTINO
Directeur de l'Office du
Tourisme de Mougins

« Christelle Brua, chef pâtissier, est à la gastronomie ce que Jeanne Moreau est au cinéma. Elle ne joue pas toujours les premiers rôles et pourtant elle a un sens du métier inné. C'est la cerise sur le gâteau. »



CHRISTIAN COTTARD
Chef pâtissier et Président
de l'Union des Pâtisseries des
Alpes Maritimes

« Une tarte géante? Quelle bonne idée! D'abord, parce que l'on n'a plus le droit de mettre des tartes à l'école!... Plus sérieusement, ce défi a été lancé pour, tout simplement, impliquer de façon rationnel les enfants à une production collective. La tarte est une pâtisserie conviviale, que l'on découpe et partage en famille. »



BRUNO LAFFARGUE,
Chef pâtissier de Mic-Mac
Macaron

« Pour moi, le festival des Étoiles de Mougins représente la fraternité entre les gens du métier. C'est un festival de partage et de communion avec le public. C'est aussi l'occasion de rencontrer la génération qui nous a inspiré et celles que nous inspirerons peut-être. »

Didier Aniès, ambassadeur du bon goût

Membre de jury le jour, cuisinier des soirées, Didier Aniès, chef exécutif du Grand Hôtel du Cap Ferrat, fait partie des fidèles des Étoiles. Si son emploi du temps lui permet, on devrait l'apercevoir dimanche à Mougins, parce qu'il aime les contacts et les échanges entre professionnels. « Dans la conception de mon métier, c'est l'humain qui prime ». On le croit sur parole, quand il manage sa brigade d'une cinquantaine de cuisiniers, entourés de deux « pros » de la courtoisie et de l'accueil en salle, David Fiévé et le fidèle Christophe Prosper. Une seule règle pour eux, l'harmonie entre le savoir-faire et le savoir-être. Pour l'heure, Didier Aniès prépare sa participation au Festival franco-brésilien de Buzios, fin octobre. Il peaufine ses recettes qu'il revisite sans cesse, à l'exception de son plat signature qui lui valu son titre de MOF en 2000, un véritable élixir de vie: sa Fine Lasagne au Caviar d'Aquitaine et aux jeunes Poireaux à la Goutte d'Huile d'Olive vierge... Elle devrait être remboursée par la Sécurité Sociale!



VINS ET DESSERTS, par Isabelle Forêt



Suite du petit voyage au pays des vins moelleux, liquoreux et doux qui se marient idéalement avec les desserts.

Les pâtisseries à base de fruits rouges appellent les vins doux naturels rouges vintage qui offrent une palette aromatique aux nuances de fruits noirs et rouges très mûrs avec d'agréables tanins veloutés.

Je réserve les vins moelleux et liquoreux de la Loire avec les tartes aux framboises, aux fraises, ou aux groseilles, mais en été je préfère les accompagner d'un Côtes-de-Provence fruité très aromatiques, frais. Quant aux pâtisseries garnies de miel, de fruits secs, ou les 13 desserts de Noël, associez-les à un vin doux naturel évolué, tendre et aromatique, ou un « Vin cuit », recette traditionnelle de Provence.

Si vous êtes des inconditionnels de la tarte Tatin, sachez que j'ai découvert une réelle émotion gourmande en l'associant avec un nectar surprenant, un Hermitage Vin de Paille de la Cave de Tain l'Hermitage dans la Vallée-du-Rhône.

Enfin, si vous êtes amateurs de cake au citron plus ou moins sec, mais aromatique grâce aux agrumes, pour alléger la consistance du cake vous pouvez choisir un effervescent, une Blanquette de Limoux méthode ancestrale, ou une Clairette-de-Die, ou un Vouvray. Personnellement je choisis le choc de la douceur, un Cadillac-Côtes-de-Bordeaux, un Loupiac, un Cerons à Bordeaux, des vins moelleux aériens, sans lourdeur ou certains Côtes-de-Bergerac ou Gaillac moelleux ou encore un Haut-Montravel, des excellents vins du Sud Ouest.



Quel vin choisir avec les desserts glacés ? Le froid anesthésie les papilles et endort les arômes du vin. En bouche, l'écart de température avec le vin n'est pas plus important qu'avec un plat chaud, même si le rapport est inversé. Au palais, l'intensité gustative sera donc diminuée, on distinguera une double sensation, on aura du gras et du sucré, c'est là qu'un Pinot Gris (Tokay) d'Alsace séduira les amateurs de vacherin par exemple, et toutes les glaces crémeuses alors qu'un Gewurztraminer vendanges tardives sera en osmose avec des sorbets aux fruits.

L'ÉPOPÉE DES DESSERTS

Un atout gagnant: le Café Gourmand

... On aime aussi cette vogue, qui permet aux restaurateurs et aux pâtisseries de placer les spécialités locales ou leurs propres créations en mini-portions autour du café pour clôturer le repas. Une belle alternative au dessert! C'est d'ailleurs l'azuréen Mathias Narcissot, chef de partie pâtissier à l'Hôtel Eden Roc, au Cap d'Antibes qui vient de remporter la 3ème édition du Grand Concours Café Gourmand Nespresso à l'École Ferrandi à Paris.



Le Fondant au Chocolat, élu meilleur dessert

Vous pouvez répéter la question ?...

« Dans le palmarès des desserts préférés des français, quels sont ceux qui remportent le plus de suffrages ? »

Le fondant au chocolat est élu dessert préféré des Français (24%), suivi de près par la mousse au chocolat (23%), les crêpes (23%) et l'île flottante (23%). La sempiternelle tarte aux pommes (22%) complète ce Top 5 des desserts préférés des Français, qui appartiennent tous aux « classiques » de la cuisine française.

Dans ce tableau très franco-français, peu de place à l'exotisme : le tiramisù (19%) fait figure d'exception en se hissant à la 6ème place du classement alors que le crumble (10%), le brownie (9%), le cheese-cake (4%), la panacotta (3%) et les muffins (2%), n'aiguisent que peu les appétits en se hissant respectivement à la 19e, 23e, 35e, 37e et 38e place du classement.

De la même manière, la diététique n'est pas encore au rendez-vous puisque, pour les éternels accros, la salade de fruits (15%), le sorbet (8%) et le fromage blanc (8%) sont loin d'occuper les premières places de ce palmarès sucré avec respectivement les 12e et 25e rangs (ex aequo).

Chez les femmes, aussi gourmandes que les hommes, on obtient un classement similaire.

CHEF À LA MER

Si l'image est le reflet de l'existant, un chef à la mer est la pièce du puzzle qui va ravir les inconditionnels du vrai et du sans filet.

Une équipe de passionnés, qui croient au projet, travaillent depuis quelques temps sur celui-ci.

Le concept, sur un bateau de collection, témoin des belles heures de plaisance de la Méditerranée, pointu roofé des années 50, des chefs viennent conter leur histoire autour de quelques spécialités et boissons.

Focus sur l'art de vivre un peu comme parenthèses inattendues mais sur un bateau. 12 minutes de réel plaisir à voir prochainement

...sur Azur TV. (André Dominique Fantino)

