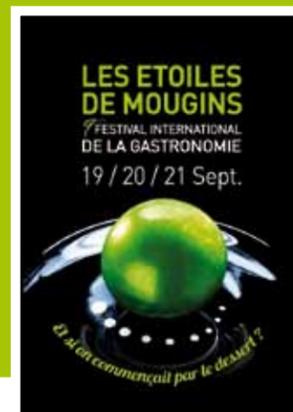




N°14 **DIMANCHE** 21 Septembre 2014

9^{EME} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



LES ÉTOILES DE MOUGINS

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

Une belle concentration de chefs émérites



METS MOTS ÉTOILÉS



Gourmandise et diététique

La 9^{ème} édition, avec ses créations pâtisseries, n'aura jamais été aussi gourmande et ludique.

Prolifération de démonstrations, un plateau média enjoué, la plus grande brigade d'enfants du monde, et le 1^{er} Rallye des Chefs en 2CV, le tout se terminant incontestablement par une dégustation collective et

générale. Pas de doute, Mougins est un village bien dans sa peau, un lieu de vie où règne l'amour du beau et du bon, qui ne fera même pas fuir les diététiciens.

La diététique fut bien sûr abordée sur le plateau TV, avec des spécialistes. La pâtisserie a évolué. Elle s'est aussi simplifiée, épurée : moins de corps gras, moins d'enrobages, plus de saveur, plus de fruits mûrs,... On revient aux constituants de base. On revient aussi à la notion d'équilibre et

de jeûne régulier, pour éviter les surcharges.

Tout le monde connaît la bonne proportion : 50% de glucides, 30% de lipides et 20% de protéines, la composition exacte du lait maternel !... Mais à Mougins, aujourd'hui, personne n'a envie de résister à l'appel du dessert !

Richard Galy, Maire de Mougins, Conseiller régional

A demain ...

EDITO



Plein les yeux !

Desserts de fruits, à la crème, gâteaux, biscuits, charlottes, clafoutis, crêpes, crumble, desserts d'antan, à la glace, mousses, Avez-vous fait votre choix depuis hier? Reconnaissez-le : c'est divin, arty, givré, gonflé, gratiné, épicé, sexy, parfois même kitch, excentrique et aussi haute couture... C'est forcément joyeux! En trois jours d'effervescence, cette 9ème édition donne le ton, invite au rêve et fait appel à l'imaginaire. C'est une explosion de saveurs et de couleurs, tant les pièces sucrées présentées rivalisent de pep's: vert pomme, fushia, orange acidulé, jaune électrique, ... Le pouvoir de la couleur fait la loi. Comme des artistes, nos chefs-pâtisseries semblent utiliser le célèbre nuancier «Pantone», pour le plaisir des yeux avant tout.

Patrick FLET

(à suivre...)

POINTS FORTS

- Plateau Média : Lancement du Collège Culinaire de France région PACA
- Espace Concours : Finale du concours international du Jeune Chef
- 8 espaces ateliers le long de la "Rue Valrhona"
- 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 20€) 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

ILS ONT CONTRIBUÉ À CE NUMÉRO



LES CITRONS

300 citrons ont été commandés pour les recettes des chefs. Plébiscité notamment par les chefs des « Relais Desserts », agrume savoureux, juteux, acide et riche en vitamine C, on appréciera toute sa saveur en cake, bilboquet, verrines, sucettes glacées et en tarte. Astuce de pâtissier : l'ajout de quelques gouttes de citron rend la pâte brisée plus tendre et moins élastique, car l'acide désagrège le gluten (protéine de la farine).



LE SUCRE

120 kg de sucre ont été achetés pour approvisionner les pâtisseries, les confiseurs, et les barmen pour les cocktails, durant ce week-end. 8 sortes de sucre pour satisfaire les plus exigeants : classique, sucre de canne, sucre de canne liquide, sucre glace, sucre muscovado, pétillant, roux, et semoule... sans compter les 9 variétés de sucre du CEDUS, présent pour la première fois.



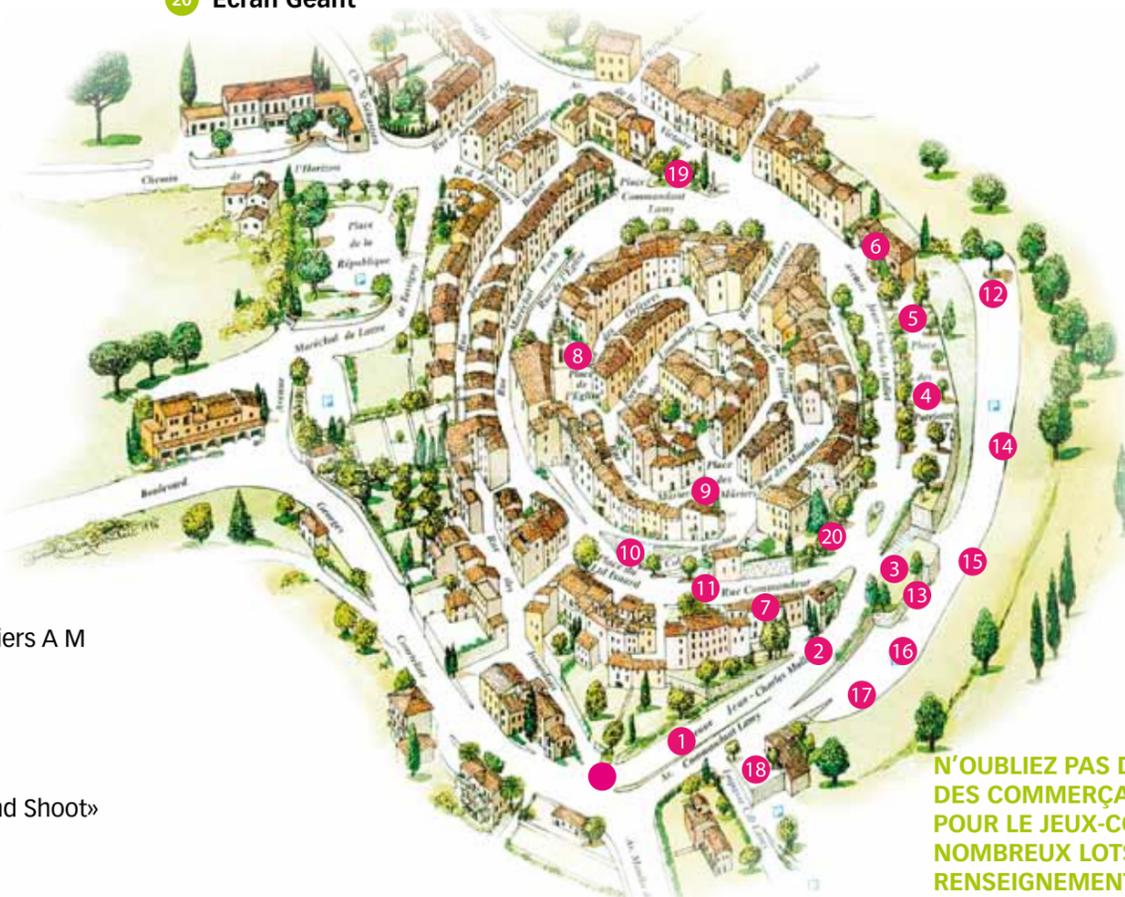
LA CRÈME

150 litres de crème ont été nécessaires pour servir de garniture, d'accompagnement, ou utilisés pour confectionner des entremets, sans parler des crèmes glacées! À chacun sa crème : épaisse, grasse, liquide légère ou crème fleurette. Côté glaces, la Fabrique Givrée de Jérémie Runel a ramené sur son stand 300 litres de crème glacée en 11 parfums. Inédit : la crème glacée au pain grillé.

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
- 6 Librairie du Festival - FNAC
Espace Dédicaces
- 7 «La Gourmandise est un Art»
Exposition de sculptures en chocolat
au Musée d'Art Classique de Mougins (MACM)
- 8 La Fabrique Givrée
Démonstrations-Dégustations de glaces
- 9 Animations 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 Mixology Nestlé Waters
- 14 Rue Valrhona (Espace Ateliers)
1 - CEDUS (gratuit)
2 - Champion de France du dessert
3 - Union Artisans 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 Sculpteurs sur Glace
- 20 Écran Géant



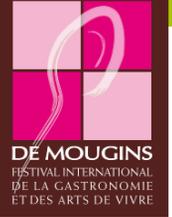
N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE LE TOUR DES COMMERÇANTS DU VILLAGE POUR LE JEUX-CONCOURS !
NOMBREUX LOTS À GAGNER !
RENSEIGNEMENTS AU POINT INFO



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. Courteline - 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.

PROGRAMME Dimanche 21 septembre

LES ÉTOILES



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 Catalan***, Paris
12h30 Laurent JEANNIN*** - Le Bristol, Paris
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'O 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 Démonstration Sud-Ouest entre Vincent LUCAS*, Pascal BARDET*, Francis CARDAILLAC

Atelier CITÉ DU CHOCOLAT

10h00 Yann BRYs - Pâtisserie Tourbillon, Paris
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 Renseignements au Point Info
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 Renseignements au Point Info
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 ÉTOILES (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



L'ACTU DES CONCOURS

Le chocolat dans tous ses états

Le chocolat était à l'honneur du grand concours de pâtisserie ouvert aux amateurs ce samedi matin aux Étoiles.



Delphine Nicolas

Dans ce concours de pâtisserie réservé aux amateurs... et mieux, aux amatrices, puisque qu'en lice, quatre femmes sont venues des différents coins de l'hexagone. Ces dernières - scrupuleusement sélectionnés sur dossier - avaient pour mission de réaliser cinq assiettes de dégustation sur le thème « Le chocolat dans tous ses états ». Le tout, minutieusement chronométré pendant une heure et demie. Présidé par Christian Cottard (Chef Pâtissier à Antibes), le jury était composé de Nathalie Morel (la gagnante du concours 2013), Philippe Brito (Pâtissier), Sébastien Curtalin (Pâtissier formateur à l'Ecole Valrhona), Jean-Yves Hervé (Professeur de pâtisserie) et Gilles Meredieu (Ecole hôtelière de Cannes). Celui-ci a élu Delphine Nicolas, enseignante à Limoges, gagnante du concours. C'est Christelle Brua elle-même qui lui avait conseillé d'y participer. Entre autres lots, la pâtissière en herbe a remporté un stage d'une semaine dans la célèbre Ecole Valrhona de Tain L'Hermitage. (Anne Lombardo)

Rallye des Chefs, l'épreuve du jeu !

C'est à bord de 2CV que les équipes de chefs ont parcouru Mougins et ses alentours, à la recherche des ingrédients pour concevoir 30 verrines salées et 30 verrines sucrées lors de la Finale à l'espace Concours.

Au programme de ce samedi compétitif : Un blind test durant lequel les chefs devaient répondre à des questions de rapidité, tandis que leur binôme pâtissier tentait de reconnaître la teneur en cacao des chocolats présentés. Première difficulté assurément ! Prêts à en découdre dans une ambiance survoltée, au marché Forville à Cannes, les équipes ont joué des coudes devant les étals pour se procurer les produits nécessaires à leurs recettes. Trois petits tours de 2 CV plus tard, Charleston, Diabolo ou encore Pamela, les duos formés par les chefs et pâtissiers se sont mis aux fourneaux devant un public prêt à les juger sur simple dégustation. Une belle épopée sur les routes jusqu'au cœur de Mougins, où la franche camaraderie a remporté la compétition puisqu'ils ont tous été déclarés vainqueurs ex aequo à l'applaudimètre : 69 décibels au sonomètre à déclarer le Maire avec une pointe d'humour. (Carolyn Paul-Bouchard)



Entre Mougins et le marché Forville

ATELIERS DÉMOS ET CIE

Le sucre sous toutes ses formes



Savez-vous qu'il existe neuf variétés de sucre à votre disposition pour personnaliser vos desserts? C'est ce que vous apprendrez du Centre d'études et de documentation du sucre (CEDUS), rue Valrhona (Espace Ateliers). Romain Bauchet, jeune chef pâtissier du Nord Pas-de-Calais, propose de réaliser des recettes « faciles à refaire chez soi » comme l'amandine aux abricots ou la tartelette citron revisitée. Le tout, sur fond de « juste équilibre ». **(Anne Lombardo)**

Les Ateliers Gourmands

Foule dans la rue Valrhona !! Comme un petit flashback de la rentrée des classes, des petits groupes de 12 personnes, habillés de tabliers et de gants en plastique attendent avec impatience les précieux conseils des chefs !

De 11h30 à 12h30, nous pouvions découvrir l'atelier de :

- Arnaud Larher (de la boutique Arnaud Larher à Paris) qui nous a donné le secret de son cake au citron.
- Sébastien Bertin (Saint James*, Bouliac) qui a captivé « ses élèves » avec son dessert simplement nommé : Abricot et Thym.
- Enfin, Bruno Laffargues (du Mic Mac de Cagnes Sur Mer) a séduit tous les gourmands avec l'atelier sur les macarons italiens.

Vous aussi vous avez l'envie de reprendre les cours ? **(Eve Chabaud)**

Du salé au milieu de ces délicieux desserts !

Au milieu de toutes ces gourmandises « sucrées » les visiteurs ont tout de même pu découvrir un spécialiste de l'olive : « Benson ». Basé à Saint Vallier de Thieu, Benson nous fait l'honneur de tester ses produits que les grands chefs n'hésitent pas à utiliser. L'huile d'olive bio, le pistou génois ou encore les délicieuses crèmes balsamiques bio de Modène 3 ans d'âge (crème balsamique nature, à la truffe blanche, à la figue de Versailles ou encore à la framboise). De quoi parfumer bien des mets! **(Eve Chabaud)**



Des Cupcakes à la française



Impossible de passer à côté de la folie des cupcakes, ces fameux petits gâteaux venant tout droit des Etats-Unis. Marina Courvisier de Cupcake Follies à Grasse, nous propose de délicieux cupcakes à la française, élaborés à base de produits Bio et de qualité. Exit la crème au beurre légèrement écoeurante, les gourmandises de marina sont nappées avec une crème « meringuée » beaucoup moins lourde et sucrée. De ce fait, il est très facile d'affirmer que ces petits gâteaux sont aussi beaux que bons ! **(Eve Chabaud)**



L'Union fait la force

Créer en 1905, l'Union regroupe des Artisans pâtissiers chocolatiers et glaciers des Alpes-Maritimes passionnés par leurs métiers. Avec à sa tête un président très actif, Christian Cottard, elle contribue à donner la place qu'elle mérite aux membres de cette corporation. Si ceux qui pratiquent leur art dans une boutique spécialisée jouissent d'une grande autonomie, ceux qui œuvrent dans un restaurant, ont parfois du mal à se faire entendre. Si, vis-à-vis du public, les choses ont changé grâce notamment aux concours télévisés, il reste encore du travail à faire.

Les chefs de cuisine ambitieux ont été sans doute les premiers à réaliser l'importance du pâtissier dans la dynamique de leur entreprise. C'est à lui que revient le soin de poser la touche finale. Si l'impression n'est pas bonne, alors « Adieu veaux, vaches, ... » notation ! Envolé le désir d'étoiles.

L'Union a choisi d'être visible lors d'événements susceptibles de porter son message. Salons du chocolat, salon de L'Epicurien, Le Petit Futé... L'Union est elle-même partie prenante du Salon Sucre et Chocolat d'Antibes qui en est, excusez du peu, à sa 41ème édition. Cette année, la plupart de ses membres se sont impliqués, thème oblige, durant le Festival de la Gastronomie. Ils ont aussi composé majoritairement le jury du Concours réservés aux amateurs, le samedi matin. **(Alain Dartigues)**

La mixology by Perrier

C'est une nouvelle manière de consommer PERRIER et de présenter des cocktails à une clientèle gourmande, séduite par des sensations de consommation. Inspirée de la World Food et de la cuisine moléculaire, ce sont des créations originales issues de nouveaux mélanges de saveurs et de textures... Comme ces cocktails présentés : Sans alcool : Barbapapa, Dundee... Avec alcool : Mojito, sangria, pink... Sur la photo : le barman Adrien à l'oeuvre. (Contact : Serge Holodink 06.09.55.68.19)



Au Château Mentone le vin est une affaire de femme !



Aujourd'hui c'est un domaine qui a retrouvé une certaine notoriété. Deux raisons à cela, la qualité des vins, en bio et le développement de l'oenotourisme, passage obligé pour vendre le vin. Marie Pierre est allée très loin dans cette démarche, en ouvrant chambres d'hôtes, gîte d'exception, Spa, salle de réception et dernièrement une table d'hôte bio, sa dernière création. Côté vins, les 30 ha situés à Saint-Antonin, près de Lorgues, bénéficient d'un terroir et d'un climat exceptionnels mais il y a une autre bonne raison à cela, tous sont en Agriculture Biologique avec la certification Demeter, donc sans engrai, ni désherbant, ni pesticide. Ces actions intègrent les influences cosmiques et les cycles naturels de la nature. Il y a son rosé pâle, subtil aux arômes de fleurs qui se traduit par sa finesse et une délicate

bouche fruitée. Un blanc plus structuré issu des cépages Rolle et Clairette, très aromatique avec un subtil boisé et enfin un rouge de terroir. Comme l'arrière-pays varois est une terre de vin rouge, cette vigneronne vinifie de magnifiques rouges de garde baptisés « Excellence » issus des cépages Syrah, Grenache et Carignan, élevés en cuves inox un an, donc expressif, riche et respectueux du fruit. A découvrir à Mougins ce WK. **(Isabelle Forêt)**

Joe Barza (liban) : tel un cèdre... à la force tranquille.



Il fait partie de ces chefs qui attirent l'attention. Sa carrure, sa barbichette, sa coiffure captent chaque année, le regard. Merveilleux pédagogue, il sait communiquer son amour de sa cuisine libanaise avec beaucoup de douceur et de gentillesse. C'est que les élèves de son atelier constatent lors de chaque Festival de la Gastronomie. Lorsqu'il n'est pas aux Maldives, à Mougins, Dubaï, Amsterdam, Sydney, Koweït, Alicante, ou à Istanbul comme membre du jury du Bocuse d'Or, c'est qu'il est de retour dans son pays d'origine, avec de nombreux projets en tête..., qui lui sont inspirés par ses rencontres aux Étoiles. « Dans notre métier, outre le produit, c'est l'humain qui m'inspire ». (Alain Dartigues)

La bière artisanale « 32 »



Qui a dit que le savoir-faire de la bière était Belge ? Les bières artisanales 32 Via Dei Birrai nous viennent tout droit d'Italie et nous offrent des saveurs très surprenantes! Cela se passe sur le stand de la Cambuse. De la plus claire à la plus corsée, on découvre une gamme de 7 bières différentes qui sauront rafraîchir les plus assoiffés. Chaque bouteille décapsulée cache un joli bouchon coloré et marqué d'une lettre (pour les collectionneurs). (Eve Chabaud)

Le Foodtruck c'est tendance !



Tout au long de la journée, les chefs invités nous ont fait l'honneur de préparer quelques mets à déguster. Malheureusement, tout le monde n'a pas eu la chance de pouvoir y goûter! Pas de panique, deux foodtrucks (ou camionnettes-repas) ultra « in » proposaient de rassasier les plus affamés!! Aujourd'hui le foodtruck c'est tendance et les Étoiles de Mougins l'ont bien compris. « Coup de food » et « Burger Maison » ont régalié les visiteurs avec de fabuleux burgers maison, tout ceci dans la convivialité et la bonne humeur propre au festival. (Eve Chabaud)

Deux bouffées d'air frais

Pierre Geronimi : Glacier à Sagone, en Corse du Sud, il est venu, accompagné de son triporteur, présenter quelques-uns de ses sorbets, crèmes glacées sucrées, salées et des décoctions aussi inédites qu'insolites. Sur la photo : Jean Jacques Domard, directeur de production.



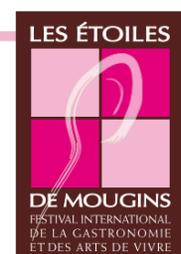
Jérémie Runel, de « La Fabrique Givrée », à Anbenas, a aussi étonné son monde, avec une douzaine de parfums, comme la délicieuse crème glacée au pain grillé. Craquant !... des glaces comme nulle part ailleurs, et deux artisans qui n'ont pas froid aux yeux, venus nous faire tourner la boule..., sans nous rendre maboules.



Horoscope gourmand chinois ou chez toi ?? par D.Fantino

Pour ne pas tomber dans le travers (de porc) des horoscopes que vous connaissez et qui vous disent que vous allez vous froisser avec vos proches, que vous allez avoir des problèmes d'argent, que votre santé est à surveiller, pas la peine d'être devin (de table) : Le nôtre (pâtissier), est comme un vol au vent, léger et digeste. Il ne vous restera pas sur l'embouligue !

-  **SIGNE DU CROISSANT**
Mettez-vous vite au régime, vous prenez de la brioche.
-  **SIGNE DE L'ÉCLAIR**
Vous devenez bossu ! Mangez-en vite un. Un éclair vous foudroiera et vous remettra droit.
-  **SIGNE DE LA RELIGIEUSE**
On prie pour vous, surtout si vous êtes en chocolat.
-  **SIGNE DU NOUGAT, ASCENDANT ESPADRILLES**
Si on vous marche dessus, devenez chef d'espadrille.
Bon vol (surtout sur Air France ! ...)
-  **SIGNE DE LA GALETTE**
Gardez quelques biscuits pour vos fins de mois difficiles.
-  **SIGNE DU COING**
Vous êtes une bonne pâte (au beurre).
Allez-y sans détour.
-  **SIGNE DE LA GUIMAUVE**
La tendresse ne vous réussit pas.
Soyez plus dur avec votre compagne ou votre compagnon.
-  **SIGNE CREME BRULEE, ASCENDANT MOUSSE AU CHOCOLAT**
Un conseil, évitez le soleil.
-  **SIGNE MOUSSE AU CHOCOLAT, ASCENDANT CREME BRULEE**
Sur la plage, pensez à mettre de la crème. On ne se protège jamais assez.
-  **SIGNE DE LA FRANGIPANE**
Roulez-moins vite! Les amandes vous guettent !
-  **SIGNE DE LA POMME D'AMOUR**
Amusez-vous, sortez mais un conseil, restez de dents, comme dirait François...
-  **SIGNE DU FINANCIER**
Attention à vos bourses ! Et évitez les lieux publics pour ne pas vous faire casser les noisettes.



UN SAMEDI EN IMAGES



Le Lavoir studieux



Je suis, je suis, je suis... baba!



En 2CV, des joutes gastronomiques et amicales



Ophélie Bares, gagnante et heureuse de l'être!



Espace Roger Vergé : Le FIG, révélateur de talents



Rencontre entre l'art du Chef Frédéric Jaunault, MOF, la sculptrice Veronica Bustamante et le Chef pâtissier, Gérard Taurin



La Cambuse : les produits italiens en Show-food!



Fondantissime : la rue « Valrhona »



Plaisir de dédicaces



Des conducteurs chevronnés



Plein les yeux!



Ambiance Lenôtre



Rentrée dans les stands = la foule

Confiserie Florian : des projets plein les cartons !



Des projets, il en est question pour la confiserie Florian! La célèbre enseigne de confiseries artisanales - qui compte déjà une quarantaine de revendeurs en France - prévoit en effet d'ouvrir de nouvelles boutiques dans le département des Alpes-Maritimes d'ici à 2016. A venir également, un atelier chocolat dédiés aux groupes loisirs et affaires dans le site du Pont du Loup (début 2015). Et, pétales de rose sur le gâteau, la confiserie vient d'obtenir la médaille d'argent au Prix Les Epicures de l'épicerie fine avec sa confiture... de pétales de rose (500grammes).

(Anne Lombardo)

Des jus bistronomiques

Mandarine, griotte, groseille, abricots... les jus de fruits, nectars et autres confitures se déclinent à souhait chez Alain Milliat, exposant sur les Étoiles. Mieux encore, ces délicieux breuvages se la jouent multi-fonction : ils se dégustent ou se cuisinent en mode bistronomie qui séduira tous les palais, de 7 à 77 ans.

(Anne Lombardo)



18 ans d'étoiles

Présent pour la seconde année consécutive sur le salon, Jean-Marc Bessire - chef étoilé à Genève et président du groupe des Goutatoo - compte 18 années d'étoiles au guide Michelin. Son restaurant Le Cigalon offre une cuisine entièrement dédiée à la mer. Étonnant !



Tout de rose vêtue



Derrière chaque grand homme se cache une femme ! En marge du très insolite rallye des chefs en deux chevaux, les tenues des participants ne sont pas non plus en reste. Noëlle Faure, l'épouse du célèbre Chef David Faure (l'Aphrodite), a justement opté pour une robe rose fluo tout en latex. (Anne Lombardo)

Albin, le régisseur



Albin Marabelle, à la tête d'une équipe d'une 20^{aine} de bénévoles, veille au grain pour éviter les pépins. Dans la coulisse tout ce beau monde s'agite. Je découvre à l'abri des curieux «le supermarché des Étoiles». C'est là, sous l'immeuble de La Poste, que s'entassent tous les produits nécessaires au bon fonctionnement des ateliers de démonstration. Les pâtisseries consommeront: 80 Kg de beurre, 180 litres de crème, 2000 œufs, 750 Kg de farine, 200 Kg de sucre, 500 citrons, 160 Kg de chocolat.

(Thierry Bourgeon)

Véronique et les réseaux sociaux



Elle place les Étoiles en orbite sur facebook et twitter, ou raisonne les échos gourmands de Mougins. N'allez pas croire que cette infographiste de formation ne parle que d'HTML et de bande passante. Véronique Bidaut a créé «Du livre à l'assiette», un blog qui met en valeur la vraie littérature de la table en privilégiant les petites maisons d'édition. Les jeunes ne sont pas oubliés sur ce site. Ils pourront se rassasier des mangas dont la passion du héros est de... manger.

www.dulivrealassiette.fr (Thierry Bourgeon)



Petite annonce insolite

« JH charmant, Meilleur Ouvrier de France, chef triplement étoilé du Pré Catelan, invité d'honneur au 7ème Festival International de la Gastronomie de Mougins recherche un excellent tatoueur ». (Contact à Paris) (Eve Chabaud)



BREVES

Sur le grill

Chez Zucchini Blossom à Mougins, c'est le rendez-vous gourmand happy few de la région.

Ambiance cow boy, cuisine texane, burgers à gogo. Devant un brasero, Frédéric Anton et Christelle Brua ont fait rôtir leurs chamallows, le patron n'en revient pas. C'est ça aussi les Étoiles de Mougins! Tout simplement! (Thierry Bourgeon)

Des bulles dans le café

Alain Quillé, l'ambassadeur de Laurent-Perrier, venu en touriste, se régale d'un petit noir. Champagne chez Malongo. (Thierry Bourgeon)



Un festival vanillé

Que serait la pâtisserie sans la vanille ? Parmi les nombreux exposants présents sur le festival, Soa Vanille a mis à l'honneur ses gousses en provenance direct de Madagascar, célèbres pour leur grande qualité. L'entreprise familiale a également profiter de l'occasion pour présenter différents bijoux en céramique et corne de zébu. Insolite ! (Anne Lombardo)



Entendu sur le plateau Média...

Une confiance de Frédéric Anton à propos de Jacques Chibois qui était lui-même dans le public : « J'ai postulé au Gray d'Albion à l'époque où Jacques Chibois était chef et il ne m'a même pas répondu ! » a-t-il conclu tout sourire et sans rancune ! (Carolyn Paul-Bouchard)

27 ans, femme et chef Pâtissier

Ophélie Bares, la gagnante 2014 de « Qui sera le meilleur pâtissier » sur France 2, a bien rempli sa journée de samedi ! Participante au Rallye des Chefs dès le matin, puis invitée sur le plateau média après un concours de 1h30, cette jolie blonde a un parcours atypique. Destinée à la photo culinaire, elle a fini par tomber dans la marmite... de chocolat. Eh bien non ! Puisqu'elle nous a également confié que les fruits étaient sans conteste ses produits de prédilection. (voir photo p.6) (Carolyn Paul-Bouchard)

RENCONTRES

ILS ONT DIT ...

ENTENDU À L'ATELIER DES PETITS ÉTOILÉS :

THÉO, 6 ans : « J'ai adoré le biscuit de l'atelier »

TOM, 10 ans : « L'atelier je voulais pas y aller mais en fait c'était génial »



Les autres :

LILOU 5 ans : « La barbe à papa colle ma tête mais c'est trop bon ! »

TOM 4 ans : « Y a des jeux pour les enfants, j'adore »

LOUIS 7 ans : « J'ai mangé beaucoup de gâteaux, je veux bien un peu de fromage »

LISA 9 ans : « Moi quand je serai grande, je veux être cuisinière »

(Eve Chabaud)

Les canards Soulard

Ils viennent de L'Oie (en Vendée)! Ça ne s'invente pas! Ils seront pour la seconde année consécutive aux Étoiles. L'entreprise, forte de plus de 100.000 canards par semaine, avec 50% de la production destinée à l'export, recèle une belle histoire de famille à raconter. Tout en dégustant leurs produits, vous saurez tout sur la création de l'entreprise en 1936, les 8 enfants d'Ernest Soulard constituant une véritable dynastie, leurs premiers pas à l'export, leurs investissements pour parvenir à une chaîne complète de production, du couvoir à la découpe, en passant par l'élevage.

Reconnue pour son savoir-faire et sa démarche environnementale, l'entreprise investit même dans la recherche du bien-être animal. (Rue de l'Industrie - 85140 - L'Oie - Tél. 02 51 66 08 58)

Cécile Bonnefond, présidente de Piper Heidsieck



Elle est présente aux Étoiles, parce que la période des vendanges ne permet à Régis Camus, élu huit fois Meilleur Chef de cave de tous les vins effervescents du monde, de venir parler du savoir-faire de sa Maison bicentenaire. Omniprésente dans tous les grands événements des Étoiles, elle est venue pour rencontrer les professionnels de bouche et les grands noms de la pâtisserie. «Piper a aujourd'hui le mérite d'être de plus en plus réputé pour sa qualité, je suis venue présenter notre gamme qui répond à tous les moments des repas. Forcément, ces échanges sur les accords mets-vins seront passionnants. En particulier, j'espère convaincre les chefs pâtissiers avec deux cuvées qui devraient retenir leur attention: le «Rosé Sauvage» qui s'harmonise avec les fruits rouges, et la cuvée «Sublime» qui s'accorde merveilleusement avec les macarons, les tartes et la crème pâtissière».

Eberhardt Frères omniprésent

Depuis l'origine des Étoiles, la firme strasbourgeoise, distributeur exclusif des plus grandes marques européennes, aura livré plus de 130 appareils de cuisson et de réfrigération pour équiper tous les sites de démonstrations (box concours, back-office, ateliers, espace Champagne, espaces pique-nique, street food, plateau TV,...). « Pour ceux qui ne nous connaîtraient pas encore, tous ces chefs et candidats des différents concours, précise Philippe Meyer, directeur de la Division professionnelle, ont ainsi la possibilité de tester notre matériel en situation réelle. Une occasion de créer des liens de confiance... tout comme Eberhardt en tisse avec ses fournisseurs, et fête cette année ses 60 ans de collaboration avec Liebherr.

La bonne cuisine de France Bleu Azur

France Bleu Azur assure 5h30 d'émissions en direct ce dimanche 21 septembre dans le village des « Étoiles de Mougins », de 10h à 12h30 et de 14h à 17h !



Entourée des plus grands chefs, la radio de la Côte d'Azur propose aux auditeurs et spectateurs d'enrichir les recettes des cuisiniers avec leurs bons plans, leurs idées et leurs tours de main...

Le « Plus » : toute la journée, les équipes proposeront aussi une radio olfactive et gustative grâce à une plancha installée à côté du studio, qui permettra aux chefs des démonstrations de leur savoir-faire ! A suivre sur place ou sur 103.8 et 100.7 FM

Mic Mac Macaron sur tous les fronts

Après son déménagement pour rassembler boutique et atelier de fabrication en un seul endroit, Mic Mac fait le grand écart entre ses journées aux Étoiles à Mougins et le Défilé de Mode à Cagnes-sur-Mer pour présenter la nouvelle robe macaron signée Bruno Laffargue. (Mic Mac, 52 avenue des Alpes- 06800 Cagnes-sur-Mer - Tél : 04 89 14 33 47)



Opérations de charme des Châteaux & Hôtels Collection

La chaîne d'Alain Ducasse aime mettre en valeur ses chefs reconnus et prometteurs qui revendiquent le respect et l'amour du produit. Pour débiter le festival gourmand, le Château de la Bégude (Opio) a proposé vendredi soir à ses hôtes et gastronomes de passage un dîner à 6 mains. L'occasion de revoir Sébastien Chambru (L'O des Vignes à Fuissé) et Vincent Catala (Marilyn Madray Traiteur à Libourne) pour la note sucrée autour de son chef Gabriel Degenne et de Jean Pierre Rous, Maître Sommelier de France, en charge des accords mets et vins.

Demain, dimanche 21 septembre, 10 chefs Châteaux & Hôtels Collection du sud de la France signeront le «Pique-Nique des Chefs», pour partager leur passion et leur vision de la cuisine. «Il faut savourer ces moments de découvertes en collectionneur hédoniste. Il faut, confie Alain Ducasse, prendre le temps du bonheur».

Le « Cosy Time »

Créer un apéritif à la pâtisserie française, farfelu non ? C'est l'idée qui a germé dans la tête de quatre copains qui travaillaient dans les spiritueux. Entourés de maîtres pâtissiers ils ont commencé par deux parfums. Tarte au citron meringuée (avec du frais de Sicile) et Tarte sablée aux fraises (du Périgord). Illusion parfaite en bouche ! Enfin un apéritif (10°) qui va donner aux femmes l'envie de le choisir comme dans une pâtisserie. Très prochainement deux autres goûts, le Clafoutis aux griottes et la Tarte Tatin caramélisée. It's Cosy time ! A boire très frais (entre 4 et 6°) mais toujours avec modération. (Tel. 05 47 29 94 55). (Philippe Déjardin)



Testé et approuvé : la Classe C Break : encore un peu plus de Mercedes

Tel est l'avis d'un ami journaliste connaisseur.

« De la place, du volume, et pourtant une belle voiture, ce break répond à bien des obligations professionnelles ou personnelles, pour une grande famille par exemple, ou la pratique particulière d'une activité sportive ou culturelle, entre transporter des skis, un équipement de golf ou une harpe. En la matière, le constructeur allemand sait faire. Cette Classe C ne manque pas d'allure. Pour l'avoir essayée, je peux dire que les sensations sont au rendez-vous, avec un comportement exceptionnel, des performances intéressantes (0 à 100 en 7,5 s, 250 km/h) et donc sur la route un rendu plus qu'excellent.

Le « plus » vient pour les utilisateurs de la capacité de chargement (De 490 à 1.510 dm³) et bien entendu, de tout ce qui fait une Mercedes d'aujourd'hui avec des consommations exemplaires, et des rejets de CO² (128 g avec le 184 ch) que d'autres aimeraient avoir. Pour info, la gamme démarre avec un petit moteur 1.6 l de 115 ch (C180, à partir de 33 950 €), pour grimper dans les tours...et les prix (!) jusqu'aux 500 ch de la C63 AMG (à venir). Les chefs pâtissiers peuvent aller faire leur course tranquillement : le coffre accueillera les achats du jour...ou de la semaine, facilement ; Et même, se lever tôt pour aller au marché ne sera plus une corvée ». www.mercedes-benz.fr (Bernard Van de Kerckhove)



avec Philippe Conticini

