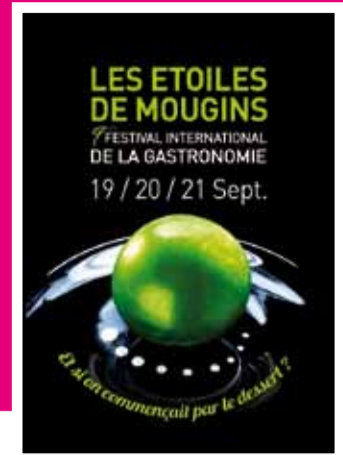




N°15 **LUNDI** 22 Septembre 2014

9^{EME} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le Quoditien du lundi du Festival International de la Gastronomie

Une édition sous le signe de l'émotion



Christelle Brua



Philippe Conticini

METS MOTS ÉTOILÉS

J'en reprendrais bien une part !

Je ne suis certainement pas le seul à penser que cette 9^{ème} édition, sur le thème des desserts, fut une gourmandise que l'on ait envie de garder encore en bouche. Car cette année, plus que les autres, les jeunes avaient investi le Festival avec leur passion, leur engagement et la gourmandise d'apprendre. Leur implication et leur enthousiasme furent à la hauteur du rêve qu'ils

ont vécu. Certains apprentis ont même trouvé, auprès des professionnels, des possibilités de stages. On l'a bien senti auprès des chefs : quand on est passionné, on a envie de transmettre.

Le mot de la fin est aussi de renouveler tous nos remerciements à tous ceux qui ont œuvré pour la réussite de ces trois jours : la centaine de bénévoles très motivés, ceux qui ont assuré les installations et l'intendance, l'équipe de l'Office

de Tourisme, organisatrice de l'évènement, celle de la police municipale pour le service d'ordre et la sécurité, les partenaires pour leur générosité, les médias, les journalistes impliqués dans la réalisation du quotidien des Etoiles, sans oublier l'ensemble des mouginois qui ont accueilli tous les visiteurs dans leur joli village médiéval. Un bel atout pour l'avenir de notre tourisme.

Richard Galy, Maire de Mougins, Conseiller régional

EDITO



UN MÉTIER D'AVENIR QUI N'A PAS FINI DE FAIRE PARLER DE LUI

Fin d'un cycle de festivals culinaires avec le dessert, la pâtisserie a offert le meilleur du beau et du bon. Casting de stars, desserts aussi éclectiques que raffinés, cette 9ème édition aura décomplexé les néophytes qui pourront dorénavant sans souci réaliser leur dessert favori, aussi simple soit-il. «*Comprendre c'est déjà aimer*», disait Georges Bernanos. Artistes créatifs, Meilleurs Ouvriers de France, certains meilleurs pâtissiers de notre temps, ou tout simplement artisans à qui l'on donnerait volontiers pour note «trois macarons», ont démontré l'inépuisable source d'inspiration que constituent les desserts. Grâce à leurs tours de mains et à leurs secrets, inévitablement il ne nous reste plus qu'à devenir les nouveaux ambassadeurs de cet art festif, convivial et créateur de bonheur. On en redemande !

Patrick FLET

80 femmes pour une bouteille



Le Domaine Henry de Bellegarde a proposé des Bordeaux et des Bourgognes dont la réputation n'est plus à faire. Parmi eux, un Bordeaux blanc, sauvignon gris, «*Le Champs des Anges*» a été plébiscité par un jury de 80 femmes. Offrant un bel équilibre entre acidité et gras, très fruité sur des notes de pamplemousse, il se déguste frais, idéalement à l'apéro, sur des fruits de mer ou pourquoi

pas un risotto aux fruits de mer. (Anne Lombardo)

Un trio de Championnes de France



Inconnue l'année dernière, Géraldine Montariello (à droite) est revenue en Championne de France de la cuisine au barbecue – catégorie agneau – avec ses copines Valérie Gonzales (capitaine, au milieu) et Véronique Filipi (à gauche). Un pur plaisir pour des femmes non cuisinières de métier mais insatiables blogueuses culinaires. Géraldine : lesplatsdevero.canalblog.com / Valérie : passionsdeval.canalblog.com / Véronique : macuisinejaune.canalblog.com. (Philippe Déjardin)

Surpriiise !



Près de l'église, les Toques brûlées ont une nouvelle fois surpris, par un show improvisé mettant en scène un filet de canard à la sauce soja et wasabi, un «*gambero rosso*» au vinaigre de fruit de la passion ou encore un tartare de courgette à la coriandre. Du nouveau également, chez ces trublions du goût, puisque 2 chefs rejoignent l'équipe : Aurélien de la Roustide à Nice et Gabriel Degenne du château de la Bégude à Opio. (Carolyn Paul-Bouchard)

Il fait le Message sur les Étoiles!



Le journal des Etoiles de Mougins «*on Air*» avec Thierry Mesnage sur France Bleu Azur dimanche après-midi. (Carolyn Paul-Bouchard)

Une « battle » d'enfer !



Dans l'arène du Théâtre des Chefs, 2 équipes s'affrontaient pour décrocher l'approbation du public. La première, composée de David Faure, Geoffroy Poesson et Sébastien Broda, n'a eu de cesse de titiller l'équipe adverse en cachant, changeant ou brûlant, même, les ingrédients choisis par le public et qu'ils devaient cuisiner. Peine perdue, le trio Arnaud Tabarec, Vincent Lucas et Laurent Favre-mot ont remporté la victoire avec leur foie gras poché, bouillon thaï, crème de chou-fleur yuzu et coriandre. En revanche, à l'applaudimètre, le plaisir des papilles était partagé par un public conquis par ces chefs complices et généreux, des chefs médiatiques aussi photogéniques que les plats qu'ils ont inventés. (Carolyn Paul-Bouchard)

Pour l'amour du riz !



Chez Riso Gallo, Jean-Marc Bessire, du Cigalon à Genève, avait choisi le loup sauvage pour accompagner son risotto réalisé avec un riz Venere. Originaire de Chine et autrefois réservé à l'empereur, ce grain à l'enveloppe noire et au cœur blanc aurait des vertus aphrodisiaques d'où son appellation «*Riz de l'amour*». (Carolyn Paul-Bouchard)



Retrouvez les Etoiles sur YouTube

La nouveauté en communication de cette 9^e édition, c'est la présence du Festival International de la Gastronomie sur **YouTube**. Une réalisation de la société CD-Concept qui distille des vidéos inédites et parfois très surprenantes. (Philippe Déjardin)



Un métier de passion et de transmission : Christelle Brua, Chef pâtissière et Victoire Garson, Meilleur apprenti cuisinier de France



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.

CONCOURS DU JEUNE CHEF «LES ESPOIRS DE MOUGINS»



Les grands chefs n'ont qu'à bien se tenir, la relève est assurée! Durant quatre heures, quatre jeunes candidats ont transpiré pour tenter de relever le défi du concours du jeune chef:

Sébastien DELEGUSE du «Le petit Plyte» de l'hôtel Chalet à Mounier présentait son dessert au nom original «Chocoritto», à base de chocolat, cassis et sucre noir du Japon.

Matthieu MARCHAND qui exerce au Mas Candille à Mougins (cocorico) servait son «Réveil chocolaté» à base de chocolat et d'orange.

David BARAT de l'hôtel restaurant «le Vieux Logis» à Trémolat proposait son «sablé de chocolat au basilic». Enfin, **Matthieu VIDAL** de l'hôtel restaurant Claude DARROZE, à Langon flattait les mouginois avec son «Étoile pour Mougins» à base des trois chocolats, à l'aneth et au poivre timut.

Après dégustation (les chanceux!) et délibérations, le gagnant du concours du Jeune chef «Les espoirs de Mougins» est David BARAT. 2^e : Sébastien DELEGUSE. 3^e : Matthieu VIDAL. 4^e : Matthieu MARCHAND. (Eve Chabaud)

Un Mouginois au concours du Jeune Chef « Les Espoirs de Mougins ».



Mathieu Marchand, chef pâtissier depuis 2 ans au Mas Candille, concourait pour la première fois dans une épreuve de pâtisserie. Il nous a confié : « *Un peu stressant au début mais j'ai réussi à réaliser les desserts que je voulais* ». Le jury dont la présidente, Christelle Brua, n'avait plus qu'à juger son « réveil chocolaté et orange » ainsi qu'un dessert framboise,

cannelle et citron vert. Au final, c'est David Barat du Vieux Logis à Trémolans qui remporta le titre. (Carolyn Paul-Bouchard)

Jordi Bordas donne sa langue au chat

Jordi Bordas, Champion du Monde de Pâtisserie en 2011, confie avoir découvert la pâtisserie vers l'âge de 10 ans avec ses parents en préparant des langues de chat « pour les emmener à l'école ». Le pâtissier espagnol avoue un penchant pour les desserts traditionnels comme la crème brûlée et les saveurs des fruits tropicaux. (Anne Lombardo)

Oreilles indiscrettes



Accaparée par le concours du Jeune chef «Les Espoirs de Mougins», **Charlotte Devart**, 28 ans, compagne du jeune chef pâtissier David Barat, a bien voulu répondre à quelques questions. Charlotte Devart a rencontré David Barat sur son lieu de travail, puisque cette charmante jeune femme est maître d'hôtel au «Vieux

Logis» à Trémolat.

Elle est rapidement tombée sous le charme de cet acharné du travail bien fait, rentré dans le chocolat, comme d'autres en religion.

«*Fière du talent de son homme*» comme elle aime le dire, elle nous avoue tout de même que, dans l'intimité, David se charge de cuisiner «salé» et lui laisse volontiers la préparation des desserts!

(Eve Chabaud)

Jean-Luc Pelé à l'ombre de Rodin



Orfèvre de la fève, le maître chocolatier cannois a déposé, au Musée d'Art Classique de Mougins, à côté des 5 autres sculptures toutes en chocolat exécutées par ses confrères, sa version de l'*Ombre de Rodin*. Un défi qui lui donna des sueurs froides. Sculptée au ciseau à bois, il dut s'y reprendre à deux fois pour donner forme aux... 45 kg de chocolat noir.

Cette œuvre spectaculaire restera visible au Musée jusqu'à la fin du mois de septembre. Elle voyagera ensuite dans les diverses adresses cannoise, cannettane, ainsi que dans celle du Vieil-Antibes qui portent toutes son nom.

(Alain Dartigues)

Quand la pâtisserie est bonne ! ...



Dans cette édition nommée «désir», les journalistes dévoilent leurs talents musicaux :

Christophe Dalloz (youresto.com) au chant, Alain Angenost (Correspondant de Pudlowski) à l'harmonica.



Le pique-nique des chefs



Huit grands chefs de la chaîne Châteaux-hôtels collection avaient sorti leurs meilleures recettes pour régaler nos papilles, du salé et sucré à mourir de plaisir. Il aurait été complet avec une dégustation de vins et champagne. Etonnant de ne pas avoir trouvé à boire un Domaine de Provence ni d'éléments de notre patrimoine viticole malgré la présence de nombreux exposants prêts à faire déguster leurs cuvées. Un seul vin, blanc et italien pour accompagner ces pépites gustatives... Un peu frustrant ! (Isabelle Forêt)

Solia, créateur de tendances

Depuis près de 20 ans, Solia, implantée à Rivesaltes (66) est l'entreprise spécialisée dans la fabrication de vaisselle et d'emballages alimentaires. Elle est même devenue «créateur de tendances» pour tous les professionnels des métiers de bouche.

(Philippe Déjardin)



DERNIERES RENCONTRES ET CONFIDENCES

Serge Gouloumès, free-lance «chic & choc» de la gastronomie



Pour cette 9^{ème} édition, il participa à une démonstration en compagnie de Sébastien Chambru, autre habitué de la cité. Serge Gouloumès ne manque pas de projets. Ambassadeur de la gastronomie française, il devrait prochainement diriger ses pas vers la Chine pour représenter Mougins et la Côte d'Azur. Des pistes pour la 10^{ème} édition ?

« Si j'osais, je plancherais sur les Cuisines du monde. La gastronomie a voyagé et chaque continent a apporté ses recettes et sa sensibilité papillaire. Nul cuisinier ne peut plus faire l'impasse, les grands chefs encore moins. Et puis, il y a la nouvelle donne, le bio, le sans gluten, la valorisation des produits de proximité avec, en pointillé, l'origine, la traçabilité, les goûts oubliés. Il ne faut pas craindre de repenser sans cesse la cuisine ».

Et comme parrain pour le futur dixième anniversaire des Etoiles de Mougins ?

« Pourquoi pas Alain Ducasse, actuel maître absolu du genre ? Il faut rêver ! » (Alain Dartigues)

Et vogue La Cambuse!



Fidèle aux Étoiles, l'incontournable distributeur de spécialités gastronomiques italiennes, implanté à Golfe Juan, naviguera encore un peu partout avec ses nouveautés, de l'Espace Démonstration (avec la présence de 14 grands chefs et chefs pâtisseries) au jeu de boules du village (pour la traditionnelle Italian Party). Quelle cambuse!... Sur un navire, c'était le lieu, entre la cale et le faux-pont, où étaient entreposés les vivres de l'équipage. À Mougins, le « capitaine » Davide Dalmasso, ramène quelques uns des meilleurs produits de producteurs qui ont fait le déplacement: entre autres, les charcuteries Villani et Riccardo Franchi, le lard de Colonnata Giannarelli, le Culatello Podere Cadassa, les fromages Castagna, les huiles et olives Anfosso, mais aussi les produits de pâtisserie Pariani, du vin aussi... De belles escales gourmandes en perspective, entre Ligurie, Toscane et Piémont! (Tél: 04 93 63 77 32).

Riso Gallo, partenaire des Étoiles depuis 2007



Quand les chefs étoilés commencent par le dessert et sucent le salé, le Maestro du Risotto trouve naturellement sa place à Mougins. La firme italienne aime être en contact à la fois avec les professionnels, mais aussi le grand public, néophyte ou passionné de cuisine. Sur l'Espace-Atelier «Riso Gallo», 13 grands chefs vont se succéder en 2 jours, de 10h à 18h, pour des cours de cuisine insolites, où le risotto sera cuisiné, revisité, et

dégusté de façon inédite en version sucrée ou salée. Compter 20 € le cours, à acheter sur place, pour découvrir toute l'onctuosité et la douceur du riz dans un risotto-dessert toute en légèreté.

Pôle accueil



Parmi la centaine de bénévoles qui ont œuvré pour le succès du FIG, on trouve, en tête de liste, le « Pôle Chauffeur ». Autour de Maud et de Valérie à la logistique et au standard, six chauffeurs pour assurer les allées et venues aéroport-hôtels-gare-restaurants. Ce sont les premières personnes à l'accueil que les visiteurs voient, ... avec le sourire bien sûr !

L'évènement qualité

Il était temps ! Dans le fatras des règlements administratifs nouvellement sortis, le lancement du Collège Culinaire de France en région PACA devient le nouveau combat pour la défense de la qualité de la cuisine française. Du militantisme pur entre les producteurs, les restaurateurs et les clients qui veulent défendre la cuisine vraie et authentique. Dire qu'ils sont déjà une centaine de fervents purs et durs dans la région, Gérald Passédat et Arnault Donkele en tête présents aux Etoiles pour parler de leur métier à préserver, à tout prix !

Devé : clap première !

Présentateur chevronné depuis l'âge de 11 ans, Christophe Devé était encore à la Foire Expo de Corbeil - Essonne le mois dernier, avant d'assurer l'animation des grands points forts des Etoiles, et de partir pour le 20^e Salon du Chocolat à Paris. Autrement dit, il a connu tous ces chefs présents aux Etoiles en culottes courtes. C'est sa passion de tous les côtoyer chaque année. Confidemment, il nous a confié que sa première venue aux Etoiles allait lui procurer 6 à 8 mois de vitamines. « J'aime travailler au pied levé. Je suis prêt à faire 20 années de suite aux Etoiles ».

Mathieu Quetglas, du Clos des Sens à Annecy, élu meilleur sommelier du sud



Du vin, il en a été question lors de la 3^e et dernière journée des Etoiles de Mougins avec le Concours du Meilleur Sommelier du Sud-Est, organisé en collaboration avec l'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur Provence. Le jury, présidé par Cécile Bonnefond (Présidente de Piper Heidsieck), a départagé trois jeunes sommeliers : David Federici (l'Auberge de la Madone à Peillon), Mathieu Quetglas (Le Clos des Sens à Annecy) et Thomas Lorival (l'Oasis à La Napoule) jugés sur trois épreuves chronométrées : une analyse sensorielle de quatre vins, une mise en situation avec réception du client et un service de champagne. Et le gagnant est Matthieu Quetglas. Il n'a que 21 ans, et ne travaille dans la sommellerie que depuis 3 mois! Le Fig? Un révélateur de talents!

(Anne Lombardo)

ILS ONT AIMÉ LE FIG ET ILS LE DISENT !

Paroles de Femmes

Petites impressions des femmes présentes aux Etoiles de Mougins.

Viviane qui vient depuis 3 ans :

« On vient pour l'ambiance conviviale et pour découvrir les produits ».

Régine, Lydie et Dany qui découvrent le festival pour la première fois :

« Totalement convaincant, nous sommes venues pour déguster et acheter ».

Noëlle qui vient chaque année :

« Je viens pour rencontrer les grands chefs et pour apprécier les dégustations ».

Edwige et Karine qui visitent le festival pour la seconde fois :

« Nous sommes des pâtisseries amatrices, nous avons été séduites pour le thème du dessert ».

Josiane qui est une grande fan de la gastronomie, aime venir aux Étoiles de Mougins pour découvrir les produits de qualité et retenir les astuces des chefs pendant leur démonstration.

(Eve Chabaud)

Un feu d'artifices gastronomique



Pour Julia Marchenko (à droite), agent immobilier à Moscou et sur la Côte d'Azur, venue avec un couple d'amis russes « Le Festival des Etoiles de Mougins, c'est comme une explosion de plaisirs en bouche. Il nous a donné une énergie considérable pour repartir et nous a apporté notre vitamine d'émotion ».

Visiteurs du dernier jour, ils nous ont promis de revenir encore plus nombreux. (Philippe Déjardin)

La Haute-Savoie version fromages !



Le fromage aussi s'est invité sur le salon ! Direction Bonneville (Haute-Savoie) avec les fromages de Jacques Laroche, présent pour la première fois sur les Etoiles de Mougins. Beaufort, tome de Savoie, tome de montagne, raclette fermière, reblochon... un large choix pour les fins gourmets. A déguster sans modération !

C'est tout nouveau et frais !



Depuis longtemps, le « Spritz » est l'apéritif traditionnel de Venise, un cocktail à base de vin Prosecco, de bitter et d'eau de Seltz. Aujourd'hui, une jeune firme niçoise a eu l'idée de réunir tous les ingrédients dans une petite bouteille baptisée « Esprit Libre », pour faciliter le travail des barmen. Un délicieux lancement eu lieu aux Etoiles. (Tél. 04.92.29.16.24)