



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le journal du Festival International de la Gastronomie



10 ANS DÉJÀ DEPUIS CE JOUR EN 2006



Mougins fêtera les 10 ans de son Festival International de la Gastronomie les 18, 19 et 20 septembre prochain. Seront mis à l'honneur, tous ceux qui ont participé à la montée en puissance de cet événement connu aujourd'hui bien au delà de nos frontières, depuis l'arrivée en 2006 sur la place du village, de **Paul Bocuse, Gaston Lenôte, Michel Guérard, Pierre Troisgros, Marc Haerberlin, Alain Ducasse** autour de **Roger et Denise Vergé**. Les chefs, bien sûr, célèbres ou discrets, sans qui ce festival n'existerait pas. **Mouginois, régionaux, nationaux ou internationaux**, ces toqués de cuisine ont su, par leur génie, leur investissement, leur création, partager la passion de leur métier et assurer ainsi la transmission de leur savoir à Mougins. Les **partenaires**, qui pour beaucoup sont présents depuis le début de l'aventure et ont professionnalisé le Festival de leur marque reconnue. Les **journalistes** qui font le déplacement chaque année de France, mais aussi de l'étranger pour couvrir le Festival et assurent à Mougins une promotion touristique internationale. Les **bénévoles** qui depuis la première édition en 2006 effectuent un vrai travail de terrain et apportent toute leur convivialité à cet événement majeur. Et bien sûr le **public** qui se déplace chaque année, attiré par ce théâtre culinaire qui prend place au coeur du village de Mougins, devenu capitale de la Gastronomie et des Arts de Vivre.



PAGES 2 & 3

- MERCI MONSIEUR
ROGER VERGÉ

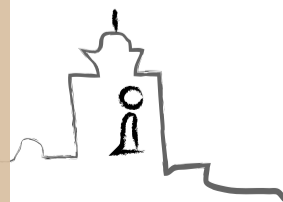
- LA 10^e EN AVANT 1^{ÈRE}



PAGE 4 & 5

- L'ACTU DES CHEFS

- RENCONTRES



PAGE 6 & 7

- MOUGINS GOURMAND

- DU CÔTÉ DES PAYS
DE LÉRINS



ROGER VERGÉ LIÉ À JAMAIS À MOUGINS

Roger Vergé, le chef emblématique du Moulin de Mougins, créateur de la célèbre Cuisine du Soleil, s'est éteint vendredi 5 juin dans sa propriété mouginoise.

Mougins et Roger Vergé restent indissociables et à jamais intimement liés. Ce grand chef MOF, qui a apporté à la cuisine méditerranéenne ses lettres de noblesse, a tout donné à Mougins. Sa notoriété internationale au travers des 5 étoiles acquises dans ses deux établissements : Le Moulin de Mougins où il s'installe avec Denise son épouse en 1969 et que le couple conduit en moins de cinq ans au firmament des 3 étoiles ; L' Amandier, racheté quelques années plus tard, où le chef décroche en un temps record deux étoiles et devient le plus étoilé de France. Dans sa réussite fulgurante, il entraîne une ville toute entière qui deviendra, en 1992, la plus étoilée. Roger Vergé, amoureux de l'Art, attire au cours de sa longue carrière au **Moulin de Mougins**, de nombreux artistes. L'établissement deviendra leur repère. **César, Arman, Folon, Sosno...** et tant d'autres célébrités viendront savourer sa cuisine notamment lors des soirées somptueuses et caritatives de l'**AmfAR**, pendant le Festival de Cannes. Associé à **Paul Bocuse** et **Gaston Lenôtre** à Epcot Center, Roger Vergé a largement

contribué au développement de la renommée de la cuisine française et de sa ville Mougins, à travers le monde...

Un semeur d'étoiles

Cette renommée sera perpétuée par les chefs prestigieux qu'il a formés dans ses cuisines du Moulin de Mougins : **Alain Ducasse, Jacques Maximin, Jacques Chibois, Daniel Boulud, Gilles Goujon, Daniel Desavie, Geoffrey Poësson, Serge Chollet, Philippe Jourdin, Michaël Fulci, Denis Fétisson** et une centaine d'autres... C'est donc naturellement qu'en 2006, la ville décide de lui rendre un vibrant hommage lors de la première édition du Festival International de la Gastronomie, les Etoiles de Mougins. Une place du village lui est alors dédiée, le public et une centaine de chefs sont présents, l'émotion à la cérémonie de clôture est forte et restera gravée dans nos mémoires. Le Festival a aujourd'hui 10 ans et prépare son anniversaire que nous fêterons les 18, 19 et 20 septembre, tous ensemble, sans Roger Vergé, mais pour lui et une nouvelle fois autour de Denise et de tous ses amis.

Le Maire de Mougins,

Conseiller régional et 1er Vice-Président de la CA des Pays de Lérins



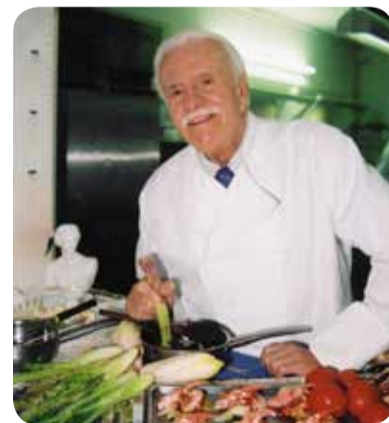
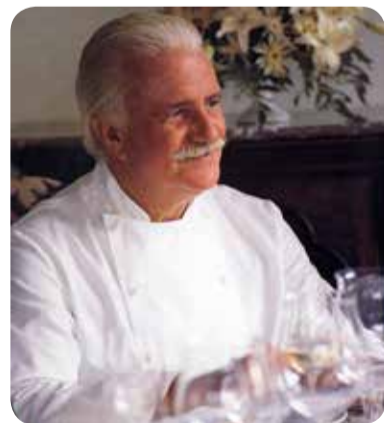
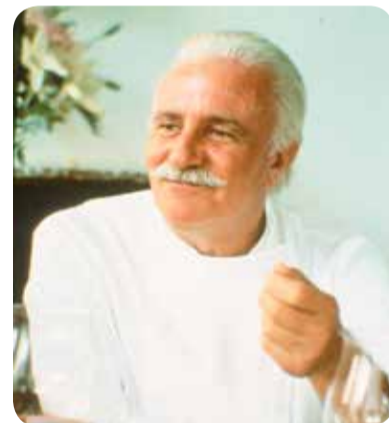
PETITES phrases et GRANDES idées

SES BONS MOTS

- « Plus le savoir est partagé, plus la cuisine s'enrichit. On réussit si on parvient à rendre populaire ce que l'on aime ».
- « Sur la Côte d'Azur, j'ai trouvé de beaux produits. Il m'a suffi de les réveiller. La courgette, par exemple, était boudée. J'ai su les utiliser à bon escient et leur redonner leur notoriété »
- « Les poissons se cuisent « roses à l'arête »... Un poisson est cuit quand sa chair se détache »

CE QU'ILS DISENT DE LUI

- « C'était un homme avec un charisme extraordinaire, c'était un peu le playboy cuisinier, ... On ne l'appelait pas « chef » comme l'exigent les règles de la profession, mais « Monsieur Vergé » par respect pour cet homme à l'élégance raffinée, pédagogue rare, ami des artistes et acteurs ». **Jacques Maximin**
- « C'était un maestro de la grande cuisine. Proche des grands de ce monde, il a rehaussé, tout comme Paul Bocuse, le métier de cuisinier ». **Jacques Chibois**
- « Avec Vergé, j'ai découvert la générosité d'un grand homme. Pour moi, il vit et vivra toujours dans mes murs ». **Denis Fétisson**
- « Il a ouvert la porte à la cuisine moderne, dont celle des légumes. Son plat signature, c'était le « poupeton de fleurs de courgettes ». Il a apporté la reconnaissance d'une cuisine de terroir provençale ». **Jacques Gantié**





10 ANS DE FESTIVAL, ÇA SE FÊTE!

CHEFS, PARTENAIRES, JOURNALISTES, GRAND PUBLIC, VOUS ÊTES CONVIÉS À VENIR FÊTER L'ÉVÉNEMENT AU VILLAGE DE MOUGINS, LES 18, 19 & 20 SEPTEMBRE EN L'HONNEUR ET POUR ROGER VERGÉ, LE CHEF AUX 5 ÉTOILES DU MOULIN DE MOUGINS QUI VIENT TOUT JUSTE DE NOUS QUITTER. CE 10^{ÈME} ANNIVERSAIRE SERA UNE BELLE DÉMONSTRATION QUE SA «CUISINE DU SOLEIL», AVEC LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS DE CHEFS, EST ENTRE DE BONNES MAINS.

PLEIN FEU SUR...

<< LA SOIRÉE D'OUVERTURE >> et son lot de surprises:

Vendredi 18 septembre à 18h en présence des grands chefs et invités d'honneur des années précédentes. Un hommage rendu à la Gastronomie, à ses pairs et aux disciples de Roger Vergé. Sont attendus entre autres, Christian Willemer, Marc Veyrat, Emile Jung, Anne-Sophie Pic, Eric Fréchon, Frédéric Anton, Gérard Passédat, Christelle Brua, Philippe Conticini...

<< LE LIVE BISTROT >> The Place to Be!

C'est le nouvel espace du Festival! : Vendredi et Samedi de 10h à 23h, Dimanche de 10h à 19h: **Concerts en live**, **Food Truck's**, **Happening de chefs** et beaucoup de surprises. C'est là qu'il faudra être pour apprécier au mieux le **Feu d'artifice** offert par la Ville de Mougins le Vendredi soir.



<< LA TRANSMISSION >> sous toutes ses formes

DANS LES 4 ESPACES DE DEMONSTRATIONS ET LES 9 ESPACES ATELIERS Plus de **120 chefs** feront à nouveau le déplacement cette année pour offrir aux yeux du public ce qui se fait de mieux aujourd'hui dans la gastronomie. Plus de **100 démonstrations** ; **9 espaces ateliers** dont, 2 sucrés, 4 salés, 1 pour les petits gastronomes et 1 réservé à l'Art de la Table ; enfin un dernier espace où le public pourra tester et acheter les plus grands crus locaux.



<< LES CHEFS VENUS DE L'ÉTRANGER >>

Sont annoncés : une délégation de chefs Brésiliens, Américains mais aussi des chefs représentant le **Mexique**, la **Russie**, l'**Ukraine**, le **Liban**, l'**Angleterre**, l'**Italie**, la **Suisse**, la **Hollande**, la **Grèce**, les **Philippines**, le **Maroc**, la **Chine**... Chefs que l'on retrouvera dans les espaces de démonstrations, dans les Shows Cooking à plusieurs mains, ou aussi comme participants au Rallye des Chefs.

LES BONNES « NOUVELLES » SONT BIENVENUES POUR LE CONCOURS DES ÉTOILES...

Tous à vos plumes pour nous confier vos émotions et vos souvenirs qui seraient associés à la gourmandise ! La façon dont votre grand-mère préparait le plat du dimanche, votre premier repas dans un restaurant étoilé, comment vous voyez la gastronomie de demain... vous avez le choix pour évoquer votre madeleine de Proust à vous. De l'ironie, de l'émotion, du drame, de la fiction... le jury y sera sensible et si vous décrochez la timbale, outre le fait que votre récit sera publié, vous passerez un week-end de VIP à Mougins accompagné de la personne de votre choix... 10 000 signes soit 3 pages maximum... Pas de complexe, il faut oser ! Date limite d'inscription : 31 juillet 2015. **Renseignements et inscriptions : Étoiles de Mougins, Vaste Horizon, 18, bd Courteline, 06250 Mougins ou par mail tourisme@villedemougins.com - (A. Dartigues) (http://pariscotedazur.fr/archives/2015/1/31/mougins-un_prix_de_plus_pour_les_etoiles)**



<< LES PETITS PRODUCTEURS >> en force!

Cette année, le Festival double le nombre de ses exposants. Disposés le long de la traditionnelle **Allée des Saveurs**, on trouvera aussi les petits producteurs d'Art et Délice promus par la Chambre des Métiers, au tournant des ruelles ancestrales du vieux village de Mougins. Une occasion de découvrir les boutiques insoupçonnées, les galeries et les ateliers qu'offre ce repère d'artistes.

<< LES PERSONNALITÉS >> hors norme, zestes de folies du Festival !

On retrouvera les collectifs de chefs, ces associations qui donnent sans compter et s'investissent à fond dans le Festival, comme les **Toques Brulées** et leur mise en scène décapante, l'**Union des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Glaciers des Alpes-Maritimes**, les **Goutatoo**, l'association **Gour Méditerranée**, mais aussi, nouveau cette année, la participation des **Toques Blanches**, association internationale qui militent pour la jeune création.

Au côté des invités d'honneur des années précédentes, comme **Frédéric Anton** et **Christelle Brua**, fans du Festival qui reviennent pour la 4^{ème} fois, on aura plaisir à retrouver les deux **Vincent(s) Lucas** et **Catala**, **Laurent Favre-Mot**, **Joe Barza**, **Claire Verneil** et bien sûr **David** et **Noëlle Faure** qui de par leur personnalité hors norme, ajoutent un zeste de folie à l'ensemble de la manifestation.

<< QUATRE CONCOURS PRESTIGIEUX >>

dont le **concours de cocktails** créé et organisé par **Victor Delpierre** Champion du monde Barista-Cocktails. «Coffee in good spirits»

<< MAIS AUSSI ...>>

- Le **Concours du Jeune Chef** «Les Espoirs de Mougins» sur le thème de la Cuisine du Soleil de Roger Vergé
- Le **Concours du Sommelier** en synergie avec Le Concours du Jeune Chef
- Le **Concours de Sculptures en Chocolat**
- Et le **Rallye des Chefs**, épreuve prisée, qui conduira les chefs à la découverte des producteurs de la région pour un finish en concours et en beauté...

<< LA SUITE.... >> Dans le prochain numéro des Etoiles de Mougins ou sur www.lesetoilesdemougins.com



LE « WINE-DINNER » DE FRANÇOIS AUDOUZE

Collectionneur de vins rares, on le surnomme «le pape des vins anciens», ou encore «l'homme aux 40 000 bouteilles». Pour le 10^{ème} anniversaire des Étoiles, **François Audouze** a accepté d'organiser, le 18 septembre prochain, l'un de ses wine-dinners qu'il a l'habitude de faire dans les plus grandes tables étoilées de France. Une première pour lui, dans les Alpes Maritimes. Un événement pour les Étoiles qui, chaque année, prône «la France de l'excellence». Ce dîner d'exception sera organisé au restaurant Paloma* de Mougins: une table pour 10 à 12 personnes (sur réservation uniquement), avec 10 à 12 vins anciens d'une moyenne d'âge de plus de 50 ans, alliés aux plats conçus pour l'occasion par le chef **Nicolas Decherchi**. Entre autres, Lanson Red Label, Haut-Brion, Ausone, Yquem seront de la partie. Un voyage dans le monde des vins anciens pour une expérience et une découverte unique qui ne s'oublieront pas.





PÈLE MÈLE



- Le chef pâtissier cagnois, **Bruno Laffargue** a agrandi sa collection avec des nouveaux macarons à l'effigie de l'OGC Nice, au parfum de réglisse et de framboise tout ce qu'il y a de plus supportable pour amateur de foot et de pâtisserie.



-Toujours à la recherche de grandes maisons chargées d'histoire, **Fabrice Giraud**, qui a assuré la réouverture du Tiara Miramar Beach Hôtel et Spa à Théoule, est le nouveau chef exécutif de la Maison Blanche à Paris.



- **Bertrand Schmitt**, que l'on a bien connu au Majestic Barrière de Cannes, après avoir fait l'ouverture du restaurant cannois le «Kube», semble avoir trouvé chaussure à son pied, en devenant le chef exécutif du restaurant récemment rénové du Golf Old Course de Cannes-Mandelieu. Une nouvelle place au vert et au soleil. (Tél: 04 92 97 32 00).

-**Mauro Colagreco**, chef du Mirazur à Menton et expert en huiles, vient de créer une nouvelle huile d'olive au yuzu. Ce fruit du Japon de la taille d'une orange est légèrement piquant, avec une saveur entre le citron et l'orange. La nouvelle huile au petit goût frais et fruité accommode à merveille les poissons et les viandes.



- **Éric Frechon**, MOF 1993, invité d'honneur des Étoiles en 2011, est un homme heureux. Son hôtel, le Bristol Paris, comporte avec lui 5 autres MOF: deux barmen, Maxime Hoerth et Alexis Taoufiq, le directeur du restaurant Epicure, Frédéric Kayser, son second de cuisine, Franck Leroy, et le dernier en date, le maître d'hôtel, Kevin Chambenoit. C'est le seul palace au monde à en compter autant.



- Des étoiles plein les assiettes du FIF : ils ont rehaussé de leurs talents le dernier Festival du Film: **Bruno Oger** (Bastide Bruno Oger) en ouverture, **Maryan Gandon** (Majestic) à la clôture, mais aussi, **Yves Camdeborde** (Le Comptoir du Relais St Germain), **Christophe Dufau** (Les Bacchanales) et **Florent Ladeyn** (Top Chef 2013) sur la Plage Nespresso ; et encore, **Jacques**



- Le retour de **Philippe Jourdin** à Terre Blanche, à Tourrettes dans le Var, est à saluer, car il fait le bonheur d'une équipe qu'il avait quitté en 2010 et qui appréciait son professionnalisme. MOF en 1993, auréolé de 2* Michelin, il connaît sur le bout des doigts le fonctionnement de cet important Resort doté d'un Hôtel 5 étoiles de 115 suites et villas, deux golfs de 18 trous, un Spa et 4 restaurants dont un gastronomique, le «Faventia», plus que parfait. Tél: 04 94 39 90 00. (A. Dartigues)



- Ils sont de retour sur la Côte : **Guillaume Anor** qui avait déjà travaillé dans plusieurs maisons sur la Côte d'Azur, (Eden Roc au Cap d'Antibes, l'Oasis de Mandelieu, Hôtel Belles Rives,...), après une escapade à Perros-Guirec, est le nouveau chef exécutif des deux hôtels, Tiara Miramar Beach Hôtel & Spa et Tiara Yaktsa à Théoule sur Mer. (Tél : 04 93 75 05 05) - **Akhara Chay**, que l'on a bien connu au Mas Candille, a quitté le Mas des Herbes Blanches à Jocas pour assurer l'ouverture du nouveau restaurant « Joseph » à Monaco. (Tél : + 377 97 98 49 70)



Chibois (La Bastide Saint Antoine), **Mauro Colagreco** (Mirazur), **Ronan Kervarec** (La Chèvre d'Or), **Stéphanie Le Quellec** (Prince de Galles), **Cyril Lignac** (Le Quinzième), **Nicolas Navarro** (Les Pêcheurs) et **Michel Roth** (consultant), au restaurant éphémère « La Cucina S. Pellegrino».

LES ÉTOILES DE MOUGINS AUX SYMPHONIES GOURMANDES

Symphonies gourmandes



C'est une première à Aix en Provence! Preuve que les manifestations gastronomiques se portent bien, tout comme les chefs qui les animent! Les crises ont toujours l'avantage de déclencher des réflexes de dynamisation des marchés!

Du 19 au 21 juin prochain, Aix-en-Provence, «Ville d'eau, Ville d'art», capitale de la Provence, se transformera en un véritable «opéra du goût», en associant grands chefs cuisiniers, orchestres de musique classique et de jazz, producteurs régionaux et artisans des métiers de bouche autour de démonstrations, ateliers de cuisine, shows musicaux, Masterclass,

expositions, de conférences aussi pour montrer que la musique a une incidence sur la perception du goût. Durant ces 3 jours, du brunch au dîner, c'est toute une délégation de chefs des Étoiles de Mougins, ambassadeurs de la cuisine en France et à l'Étranger qui viendront prêter main forte aux grands chefs aixois comme Jean-Marc Banzo, Marc de Passorio, Dan Bessoudo, Mathias Dandine, ou encore Ronan Kern... A n'en pas douter, cette grande symphonie gourmande à la recherche de l'harmonie parfaite, où chaque geste sera réglé comme sur une partition musicale, s'annonce prometteuse d'une certaine forme de bonheur hédoniste... En tout cas, une nouvelle expérience du meilleur goût à ne pas manquer. (contact: 06 12 24 67 48)

NOUVELLE VIE GOURMANDE POUR CHRISTIAN PLUMAIL

Exit le restaurant «L'Univers» de Christian Plumail, rebaptisé «L'Empire» par Julien Toselli, un ancien élève de Jean Montagard. Le chroniqueur de France Bleue a tourné la page. Cet amoureux de la gastronomie méridionale a mis les bouchées doubles, en ouvrant coup sur coup une épicerie fine dénommée «Plum Ail», avec une sélection de ses produits «coup de cœur», et une élégante table d'hôtes. Les connaisseurs de sa cuisine étoilée le savent déjà: il y reçoit «comme à la maison», une dizaine de convives maximum, sur réservation uniquement, et à des dates précises, pour faire perdurer ses plus belles recettes... Une belle adaptation aux mutations de son époque, où l'heure est aux économies, sans perdre de vue la générosité, la qualité et la convivialité. (Carolyn Paul)



PHILIPPE JOANNÈS, AMBASSADEUR DES SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Quand il n'enseigne pas les petits farcis et les barbajuans aux jeunes élèves de Monte Carlo ou d'Helsinki dans le cadre d'échanges, lors des sessions des «Petits Chefs by Fairmont Monte Carlo», le chef exécutif et Meilleur Ouvrier de France, Philippe Joannès s'attache à représenter la cuisine méditerranéenne à chaque occasion qui se présente. On l'a vu, coup sur coup, fin mars, au Carrefour International des métiers de bouche et d'hospitalité de Casablanca, Crémai, en qualité de membre du jury international cuisine. Il a participé aussi, dans la foulée, aux Masterclass de la première édition du Festival MAD (Méditerranée à Déguster) à Montpellier. On l'a déjà dit aussi, il est aussi l'auteur des gourmandises sur le stand France à l' Expo de Milan.





LA CAMBUSE : 20 ANS DE BONS ET LOYAUX PRODUITS !



Née en 1995, la société d'importation et de distribution de spécialités gastronomiques La Cambuse fête cette année ses 20 ans. C'est au Moulin de Mougins, que Davide Dalmasso, son créateur, est revenu sur ce parcours jalonné de découvertes gourmandes lors d'un événement printanier dont le nom en dit long sur son amour du produit : le « Rendez-Vous des Passionnés »...

La Cambuse, c'est une aventure qui a débuté dans un camion sur le port Camille Rayon à Golfe Juan où Davide livrait les bateaux. Le leitmotiv de ce Piémontais ? Faire découvrir le terroir italien à travers des produits de qualité.

«*Finally, I've created the first food truck*» plaisante-t-il. Mais si, sa quête de l'excellence n'a pas changé, en 20 ans, il a su conquérir le territoire azuréen grâce aux chefs étoilés qui, les premiers, lui ont fait confiance. Depuis, la clientèle de la Cambuse s'est étoffée sur tout le territoire national (4800 clients).

En 20 ans, Davide a réussi à révéler plus d'un millier de références rigoureusement sélectionnées chez plus de 120 fournisseurs de toutes les régions d'Italie, et s'évertue encore, à dénicher de nouvelles pépites au cœur des micro-terroirs italiens chers à son cœur. Conserver le cap de transmettre le meilleur des produits du bassin méditerranéen avec une envergure internationale, tel est le nouveau challenge de Davide Dalmasso, même si son rêve reste ancré dans sa région d'accueil : ouvrir une cave à manger sur la Côte d'Azur.

(Carolyn PAUL)



JACQUES GANTIÉ PRÔNE LA CUISINE DES CONTRASTES

L'édition 2015 du Guide Gantié démontre les soubresauts du monde culinaire. Ils sont dus à cette période de tension économique qui attise l'imagination des chefs. Entre conservatisme et créativité, la cuisine



du Sud est en pleine mutation. Entre bistro-nomie et «*furia locavore*» d'un côté, et les nouvelles modes incarnées «*par une génération rapide et connectée*» de l'autre, la bonne cuisine est ballotée, parce qu'elle s'ouvre à d'autres modes de cuisine qui viennent d'ailleurs. «*L'important est dans le mouvement, avec de nouveaux talents éruptifs, des cuisiniers expérimentés en pleine ascension, et des créatifs fragiles*». Qu'importe, poursuit Jacques Gantié, le devoir de la gastronomie est de montrer le bon chemin: le juste prix et le réel plaisir. (Édition ROM - 800 bonnes tables, 500 produits gourmands - 545 pages - 22€).

LAURENT HALASZ À WASHINGTON

Le Mouginois Laurent Halasz, habitué des Étoiles, après avoir conquis New York, Los Angeles, Newport Beach et Chicago ouvre un nouveau restaurant FIG & OLIVE à Washington DC. L'inauguration de son nouvel espace de 1000 m² pour 300 places assises est prévue le 24 juin prochain. En bon ambassadeur de la cuisine du Sud de la France, il a tenu à associer à cette ouverture Denis Fétisson de la Place de Mougins qui fera déguster quelques-unes de ses spécialités méditerranéennes. En octobre prochain, la maison d'édition Assouline fera paraître son premier ouvrage de cuisine avec les origines mouginoises de FIG & OLIVE et les recettes de Francine Halasz, mère du fondateur et source d'inspiration des menus de FIG & OLIVE.



PIPER HEIDSIECK FERA SON CINÉMA

Pour sa deuxième participation aux Étoiles de Mougins, la maison de champagne bicentenaire viendra trinquer avec les professionnels des métiers de bouche, en rendant hommage au cinéma. Les couleurs rouge et or de son étiquette brilleront sous les feux des projecteurs, avec deux jolis accessoires: le seau à Popcorn, clin d'œil ludique et décalé aux seaux à pop-corn en carton léger qui firent leur apparition durant les années 30 dans les salles de cinéma américaines, et le vintage panier à confiserie des ouvreuses, dans une version simili osier rouge.



UN TROPHÉE EMAIL-GOURMAND

Tout à fait dans l'air du temps, le journaliste gastronomique cannois, Gérard Bernar, lance le Trophée «*Terroir & Saison*», un concours trimestriel gratuit (printemps, été, automne, hiver), ouvert à tous les restaurants situés en région PACA et Principauté de Monaco, destiné à favoriser une cuisine préparée sur la base de produits locaux et régionaux, frais et de saison. Philippe Joannès, MOF 2000, chef exécutif du Fairmont Monte-Carlo, présidera le comité d'organisation chargé de sélectionner les plats (entrée, plat ou dessert), obligatoirement servis à la clientèle, qui remporteront les Assiettes d'Or, d'Argent et de Bronze de la saison, sponsorisées par deux partenaires, Balicco et EBH-Arts de la table. (Bulletin d'inscription Été, à retourner avant le 19 juin 2015 à : gerard.emailgourmand@gmail.com).



L'ÉTÉ SERA ROSÉ & BIO, par Isabelle Forêt

Aujourd'hui nous avons la preuve de la qualité supérieure des produits biologiques. Ils ont une valeur nutritionnelle plus élevée, un meilleur équilibre en éléments minéraux et en oligo-éléments et surtout, j'ai observé une évolution qualitative et philosophique de ces vigneronnes et vignerons respectueux de l'environnement, du végétal, donc du consommateur. Laissez-vous guider !

- **Mas de Cadenet**, Côtes-de-Provence Sainte-Victoire AOP. De la rondeur, une complexité subtile, une densité fruitée gourmande, ce rosé est élégant avec une persistance généreuse de petits fruits rouges, une belle longueur acidulée et fruitée très originale. 11, 50 €. www.mas-de-cadenet.delicenet.com

- **Château La Calisse**, Coteaux-Varois-en-Provence AOP cuvée «*Patricia Ortelli*» Un vin de plaisir immédiat, on a l'impression de plonger son nez dans une corbeille de fruits frais d'été, une impression de fraîcheur en bouche, de l'élégance, une note de fruits secs, c'est équilibré avec une matière qui enrobe le palais de bonheur. 90€ le carton de 6. www.chateau-la-calisse.fr

- **Jas d'Esclans**, Côtes-de-Provence AOP «*Cru Classé*» le nez s'ouvre sur une abondance d'arômes de fruits frais, pêche, brugnion, abricot mûr, groseille, fraise, un soupçon de banane. La bouche est équilibrée, avec de la vivacité, mais toute en rondeur, elle persiste sur des notes d'agrumes confits et de pamplemousse rose. 10,50€. www.jasdesclans.fr



- **Château Mentone**, Côtes-de-Provence AOP. Un rosé de plaisir, délicat, élégant, subtil d'une grande finesse. Il offre un bouquet de fleurs et de fruits à chair blanche qui vous plonge dans une véritable émotion gustative. Il persiste avec une vivacité qui se marie avec la rondeur de la chair. Très féminin ! 9,20 €. www.chateamentone.com

- **Domaine de La Michelle**, la cuvée rosé «*Gris*». Un vin issu du muscat de Hambourg et de Grenache, une vraie gourmandise, des fruits exotiques, des arômes de litchi, de fraise des bois, des notes muscatées. En bouche, de la finesse, de la rondeur, du gras et une concentration de fruits persistante. Du même vigneron, à découvrir un rosé «*A l'ombre de la treille*», vendu en joli Bag & Box féminin, rose, à 10,75€ les 3 litres. Le Gris est à 6,30€. www.domainelamichelle.com

- **Château Sainte-Marguerite**, Côtes-de-Provence «*Cru Classé*» cuvée «*M*» une belle complexité au nez de fruits à chair blanche, de pamplemousse rose, de fleurs jaunes. La bouche est suave, riche, beaucoup de matière et du gras. Tout est équilibré avec une pointe de vivacité. Une vraie friandise, avec une finale marquée par les influences maritimes. 14,50 €. www.chateausaintemarguerite.com



(à suivre.....)



UN REPAIRE GOURMAND À DÉCOUVRIR



Depuis 11 ans qu'elle est installée à Mougins-le-Haut, la jeune chef, **Lisa Psaume** entre dans le rang des tables qui font parler d'elles. Son restaurant, l'Entrée des Artistes, une bonne petite table aussi franche que discrète, a reçu le titre de Maître Restaurateur 2015. (Une consécration que possède déjà le restaurant «Au Rendez-Vous de Mougins», au cœur du Vieux Village). Un titre qui garantit le professionnalisme de sa cuisine, mais aussi l'excellent accueil de son compagnon en

salle, Patrick, qui n'a que l'embarras du choix pour présenter une belle gamme de produits frais cuisinés du jour et qui attirent les Mouginois de tout bord et les touristes de la région. Les suggestions originales et raffinées de Lisa valent le détour. Compter 25 à 50€.

(Tél: 04 93 64 02 72).

LA RENAISSANCE DE L'HÔTEL DE MOUGINS

Bonne nouvelle! Depuis 3 mois, cet hôtel de charme (4*), lové au pied du village de Mougins, a retrouvé toute sa vitalité grâce à sa reprise par le groupe marseillais Maranatha Hôtels. Les cuisines ont été confiées à un jeune chef expérimenté, **Xavier Burelle**, en provenance du Mas des Herbes Blanches (en plein travaux d'agrandissement) à Joucas. Sa mission: former une équipe pour le futur qu'il supervisera par la suite. Pour l'heure, on redécouvre avec plaisir les formules de Grégory Mirer qui avaient fait leur preuve: la formule «bento» changée à chaque déjeuner, et la formule bistrannique bâtie autour de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Pour cet été, les projets ne manquent pas en terrasse sous le frêne centenaire, où des brunchs sont également envisagés. Compter 30 à 60€ (Tél:04 92 92 17 07).



LA BELLE VITALITÉ DU CLOS SAINT BASILE



Benoît Dargère, devenu parisien, peut être satisfait! Son restaurant est visiblement entre de bonnes mains: avec **Mathieu Lestrade**, et son épouse sommelière Elien, cette table gourmande est en pleine ascension et consolide une fois de plus la réputation gastronomique de la cité. À partir du 28 juin, un brunch, avec buffet à volonté et live cooking sera proposé tous les dimanches midi. (42€ tout compris). (Tél: 04 92 92 93 03).

DAVID CHAUVAC FAIT BRILLER LE MAS CANDILLE

Quand l'élève égale le maître! Aux commandes du restaurant étoilé Le Candille, **David Chauvac** récolte sa première étoile Michelin, depuis le départ de Serge Gouloumès. Sa cuisine du soleil se taille déjà une belle réputation. Pour consolider sa jeune équipe, il a recruté un chef pâtissier prometteur, Olivier Roth, qui a fait ses classes aux États Unis et aux Antilles. Pour la saison estivale, il orchestre deux grandes soirées musicales au restaurant La Pergola (16 juillet et 13 août), ouvre un Bar à Champagne tous les soirs sur la terrasse du Mas Candille, inaugure un restaurant éphémère japonais au bord de la piscine, en confectionnant sushis, makis et sashimis, ainsi que des bento box qu'il sert au Spa Shiseido. (Tél: 04 92 28 43 43).



SOIRÉE GASTRONOMIE & CIGARES AU PALOMA



Nicolas Decherchi, chef étoilé propose le 27 juin, une soirée Gastronomie et Cigares en collaboration avec la maison Davidoff de Monaco. Une alliance pour les connaisseurs et les amateurs de cigares à découvrir dans le sublime décor du restaurant implanté au Village de Mougins avec vue imprenable sur la baie de Cannes. (Restaurant Paloma - 47 avenue du Moulin de la Croix - Tél: +33 04 92 28 10 73 - contact@restaurant-paloma.com - www.restaurant-paloma-mougins.com)

LA MODE DES COURS DE CUISINE

A Mougins, ils sont légion... C'est tout un art de vivre qui rassemble et qui fédère. Pour le plaisir d'apprendre et de partager.

NOUVEAU : Les ateliers enfants à l'Amandier

Toute l'année, (hors juillet et août), l'Amandier de Mougins accueille les petits gastronomes (de 6 à 14 ans), pour des ateliers créatifs et ludiques. Durant deux heures, vêtus de leur petit tablier, les petits chefs partent à la découverte du thème du mois proposé par le chef pâtissier : Star Wars, Mario Bros, Hello Kitty, Pirates,... Après avoir « mis la main à la pâte », ils dégustent une partie de leur confection, avant d'emporter fièrement le reste à la maison, leur diplôme de « mini-chef » en poche.



Pour les adultes, comme dans son restaurant de La Place de Mougins, par groupe de 6 à 12 personnes, **Denis Fétisson** travaille un produit qu'il met à l'honneur durant un mois, et fait réaliser deux recettes différentes, qui sont ensuite dégustées sur place. (Tél : 04 93 90 00 91)

C'est NOUVEAU aussi : **Serge Chollet** de retour à l'Ecole de Cuisine du Moulin de Mougins. Pendant plus de 30 ans, Serge Chollet a dirigé les cuisines du Moulin de Mougins. Aujourd'hui, le chef a pris place à l'Ecole de Cuisine et accompagne ses participants pour un cours selon des thématiques particulières et de saison. (Tél: 04 93 75 78 24)



Et c'est reparti...les Etoiles s'exportent

Tiradentes, Bello Horizonte (Etat du Minas Gerais) au Brésil accueillera du 21 au 31 août prochains le team des Etoiles de Mougins pour participer au 18^{ème} Festival de Culture et de Gastronomie. Cet événement incontournable attire les plus grands chefs du pays et plus de 100 000 visiteurs dans une ambiance musicale et festive au cœur d'une petite ville baroque riche d'histoire. Plusieurs chefs Mouginois feront le déplacement pour promouvoir la gastronomie française et la ville de Mougins. Le Festival reprend donc ses déplacements à l'étranger via de nouvelles destinations. Une participation dans des pays aussi divers que le Maroc, Malte, l'Italie (les Pouilles), Israël, Le Canada, Les Etats Unis ou encore les villes de Londres et Paris, est annoncée pour les prochains mois.



UN NOUVEAU LABEL: «MER DE LÉRINS»



Petit à petit, l'idée fait son chemin auprès des restaurateurs comme des consommateurs. «Promouvoir les produits locaux» fait partie à présent des objectifs des responsables économiques locaux et de la Communauté d'agglomération des Pays de Lérins en particulier. La Prud'homie de Pêche de Cannes propose aux restaurateurs qui en feront la demande une charte «Qualité garantie Mer de Lérins» qu'ils pourront afficher sur leur devanture. Les clients pourront ainsi connaître la provenance des poissons servis dans leur assiette et savourer des produits frais sans transformation, vendus directement du producteur au consommateur. Les pêcheurs garantiront aussi de pratiquer une pêche durable et responsable. Il n'y a plus qu'à souhaiter que les restaurateurs soient nombreux à mordre à l'hameçon..., du Saint-Pierre! Une bonne idée à suivre.

UN NOUVEAU RESTAURANT POUR L'AÉROPORT D'AFFAIRES DE CANNES-MANDELIEU



C'est la nouvelle destination bistronomique, baptisée «Airport», au pied du tarmac, pour séduire, dès 8 heures du matin, les équipages qui se posent à toute heure, mais aussi les clients de l'aéroport et ceux des zones industrielles environnantes.

Aux commandes, **Stéphane Eisop**, un ancien du Martinez à Cannes, de l'Oasis à Mandelieu et du Mas Candille à Mougins, y propose une carte courte créative issue du terroir méditerranéen avec des prix qui ne s'envolent pas, à partir de 20 €. (Tél: 04 93 90 40 37)



THÉOULE VOIT LA VIE EN ROSE



Quand elle fait la fête, la petite commune du bord de mer aime les couleurs! Il y a le Bleu, pour la «Kermesse aux Poissons» annuelle. Il y a les Pastels, pour «Théoule, Art et Vins». Et voici à présent le Rose! Articulé autour de la rose, symbole de beauté, et du vin rosé, symbole d'instant festifs. Le 1^{er} festival, «Roses, Rosé», qui s'est déroulé le mois dernier, a été l'occasion d'habiller la ville entièrement de rose, et même d'entendre chanter «la vie en rose» par Jean Sablon. Durant deux jours, l'important, c'était le rose: les décorations florales de l'Ecole Florale de Cannes, les milliers de roses de la maison Barelli, et des «Rosiers de Mougins», les macarons «Mic-Mac» de l'incontournable Bruno Laffargue, les petits pains roses de Pain Petitfour, la brioche à la rose de Baptiste Traiteur, les transats et les sacs roses du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), des bijoux, des objets de décoration, des tableaux et surtout les dernières cuvées des vins rosés d'une vingtaine de producteurs de Provence. Un parfum a même été créé pour l'occasion. Pour les épicuriens de tous bords, les restaurateurs théouliens se sont investis pour offrir plats et douceurs angéliques à consommer autour de grandes tablées conviviales... Une très jolie édition pour ce tout nouveau festival que l'on espère réellement voir durer dans le temps.



VINS&GASTRONOMIE FÊTE SES 30 ANS

Au cœur de Cannes, sur la Plage du Festival, plus de 30 chefs, quelques-uns parmi les meilleurs de la région, des doublement étoilés, des Meilleurs Ouvriers de France aussi, et des chefs prometteurs ont concocté un buffet anniversaire unique pour célébrer l'évènement. Avec des fidèles comme le doyen Gui Gedda, pour sa cuisine provençale traditionnelle, Jacques Chibois, et surtout bien des chefs formés à l'école Vergé, qui se sont distingués, comme Bruno Cirino, Philippe Colinet ou encore François Vadala... A coup sûr, un inoubliable moment épicurien, où l'on a appris qu'**Yves Sacuto**, directeur du magazine avait encore des projets d'avenir plein la tête



ÇA BOUGE...

À SAINT-TROPEZ

Nouvelle saison, nouveaux acteurs et nouvelles formules tendances, le golfe de Saint Tropez se réinvente chaque année. **Pierrick Berthier** est le nouveau chef des cuisines du Château de la Messardière, **Bilal Amrani**, celui de l'Hôtel Benkiraï, tandis que **Simone Zanoni** et **Pietro Volontè** succèdent à **Thierry Thiercelin** à la Villa Belrose. On annonce aussi le retour de **Laurent Tarridec** qui s'installe à l'Hôtel Le Bailli de Suffren au Rayol Canadel. Si les autres restent fidèles à leur maison, comme **Vincent Mail-**

lard au Rivea de l'Hôtel Byblos, ou **Mathieu Héricotte** au Mas du Chastelas à Gassin, ils n'hésitent pas à se lancer de nouveaux challenges culinaires pour séduire leur clientèle. Pour sa quatrième année consécutive au restaurant Colette de l'Hôtel Sezz, **Patrick Cuissard** tente l'expérience, à ciel ouvert sur la terrasse, des grillades au feu de bois pour les amateurs de viandes, des parilladas et des poissons en version snacké. De la haute gastronomie sur braise, DJ et music live compris. (Tél: 04 94 44 53 12).

...et notre fidèle partenaire **Gilles Delloye** a repris les rennes du Sovio à Saint Tropez



LES ÉTOILES DE MOUGINS

FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

18 - 19 - 20 SEPT



ENTRÉE LIBRE

www.lesetoilesdemougins.com

