



N°18 **SAMEDI** 19 Septembre 2015

10^{EME} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le Quotidien du samedi du Festival International de la Gastronomie

Le monde s'invite aux Étoiles



METS MOTS ÉTOILÉS



10 ans de performances !

Jamais, en 2006, je n'aurais imaginé que les étoiles de Mougins deviendraient ce qu'elles sont aujourd'hui. Jamais je n'aurais imaginé qu'autant d'étoiles, autant de célébrités, autant de talents viendraient partager leur passion avec le grand public toujours plus nombreux chaque année, au mois de septembre, au cœur du village de Mougins. Jamais je n'aurais imaginé que des chefs venus des cinq continents

feraient le déplacement pour transmettre leur culture culinaire et assurer la promotion dans le monde entier de notre festival. Jamais je n'aurais imaginé que la réputation de cet événement dépasserait à ce point nos frontières. Jamais je n'aurais imaginé que tant de pays étrangers nous solliciteraient pour organiser chez eux des festivals similaires : **New York, Bruxelles, Lercici, Madère, Casablanca, Bello Horizonte, Tiradentes** ... et ce n'est que le début.

Le festival a dix ans, l'heure d'un premier bilan. Les retombées en promotion touristique pour notre beau village vont bien au-delà de nos

espérances... et tout cela depuis que **Paul Bocuse, Gaston Lenôtre, Michel Guérard, Pierre Troisgros** et **Alain Ducasse** sont venus rendre hommage à **Roger Vergé** que l'on célèbre aujourd'hui. Merci donc aux chefs, au collectif de chefs, aux partenaires, aux journalistes, aux bénévoles, au public pour leur investissement. Ce festival est aussi le vôtre !

Richard Galy, Maire de Mougins, Conseiller régional

A demain ...

EDITO

On ne vous quitte plus !

Tout est bordé! Le spectacle a commencé. On ne vous quitte donc plus pendant 3 jours. L'équipe de rédaction s'est renforcée pour vous mettre en appétit avec la parution de nos trois quotidiens. Grâce à la présence de tant d'invités d'honneur, vous allez vivre des moments magiques. Tous experts dans l'art de l'improvisation, ils auront vite fait de réaliser des plats rapides et bluffants. L'objectif, cette année encore, est de vous en faire voir le maximum. Au fil des pages, nous vous relaterons le meilleur à voir, à boire, à manger, à entendre aussi, et surtout à partager. Pour ce 10^{ème} festival, vous ne manquerez de rien, pour étancher votre soif de connaissances culinaires et pour souffler avec nous les 10 bougies anniversaire. Après la journée des enfants et la grande soirée féérique d'ouverture, lever de rideau sur cette deuxième journée.

Patrick FLET

(A suivre...)



LA SCÉNOGRAPHIE - PARCOURS GOURMAND

- 1 Arrêt Navettes - Entrée du Festival
- 2 Allée des Saveurs (Exposants)
- 3 Caisses et Point Info - La Boutique du Festival
- 4 Les Pitchouns : Garderie pour enfants
- 5 Café littéraire
Conférences / Interviews / Dédicaces
Plateau France Bleu - Librairie FNAC
- 6 Espace Roger Vergé
180 places - Démonstrations gratuites
- 7 Exposition «l'Histoire de Roger Vergé au Moulin de Mougins» au Lavoir.
- 8 Sculpture sur glace/fruits/légumes
- 9 Exposition «Le prolongement du geste»
- 10 Concours sculpture en chocolat
- 11 Espace arts & délices
Artisans de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Alpes-Maritimes
- 12 Espace Accord Parfait
50 places - 12€ - Démonstrations-Dégustations
- 13 Le coin des gastronomes (Exposants)
- 14 La gourmandise est un art
Exposition de sculptures en sucre et/ou en chocolat.
Entrée 5€.
- 15 Espace La Cambuse
80 places - 7€ - Démonstrations-Dégustations
- 16 Espace Concours
- 17 Exposition Photographie Culinaire «Cook and Shoot»
- 18 Live Bistrot Musique en live & Street Food
- 19 Espace Ateliers
12 places - 20€ - Atelier de Cuisine
- 20 Espace Bacchus (Exposants)
Producteurs de Vins - Dégustation et Vente
- 21 Atelier Art De La Table
Fondation Paul Bocuse
- 22 Bar Mixologie Nestlé Waters
La Boutik By Comatec
Démonstration De Sculpture En Sucre
- 23 Espace Théâtre Des Chefs
80 places - 7€ - Démonstrations-Dégustations



POINTS FORTS

- Espace Concours : Finale du Rallye des Chefs à 15h.
- Live Bistrot : Concours Barman «Les Cocktails 3*» présidé par Victor Delpierre, Champion du Monde Barista-Cocktail à 19h.
- 4 espaces Démonstration-Dégustation
- 7 espaces Ateliers
- L'histoire de Roger Vergé au Moulin de Mougins exposée au Lavoir
- Exposition de sculptures en chocolat au Musée d'Art Classique de Mougins (MACM) "La Gourmandise est un Art"
- Les Pitchouns (Garderie)
- Le Café Littéraire, La Librairie FNAC du Festival et son Espace Dédicaces, et les studios Radio France Bleu en direct

INFOS PRATIQUES

LES ETOILES DE MOUGINS du vendredi 18 au dimanche 20 Septembre 2015
Clôture : Dimanche à 18h30

L'entrée du Festival est LIBRE.
Démonstrations et dégustations à partir de 7€.

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 et toutes les 20 min.
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



LE PROGRAMME DÉMONSTRATIONS ET ATELIERS

PROGRAMME Samedi 19 septembre

Espace Démonstrations gratuites

ESPACE ROGER VERGÉ (Gratuit - 180 places)

10h15-11h15 Frédéric JAUNAUT - MOF - Créasaveurs - Levallois Perret
11h45-12h45 Christophe MARTIN* - La Bastide de Moustiers* - Moustiers Sainte Marie
Benoit WITZ* - Hostellerie de l'Abbaye de la Celle* - La Celle
13h15-14h15 Ecole Hôtelière de Cannes & Sébastien BRODA* - Le Park 45* - Cannes
14h45-15h45 Jacques CHIBOIS* - La Bastide Saint Antoine* - Grasse
16h15-17h15 Fig & Olive - Association de Chefs Américains - Etats-Unis
17h45-18h45 Battle des Chefs avec Geoffrey POESSON*, Laurent FAVRE-MOT,
Christophe CHIAVOLA, Laure PLATIAU...

Espaces Démonstrations avec dégustation

ESPACE LA CAMBUSE (7€ - 80 places)

10h00-11h00 Vincent LUCAS* - Etincelles* - La Gentilhommière - Sainte Sabine
11h30-12h30 Stéphanie LE QUELLEC* - Restaurant la Scène* - Hôtel Prince de Galle - Paris
13h00-14h00 Michel ROCHEDY** - MOF Le Chabichou** - Courchevel
Stéphane BURON** - Le Chabichou** - Courchevel
14h30-15h30 Edward CRISTAUDO - Domaine de Saint Clair - Saint Clair
16h00-17h00 Patrick RAINGEARD* - La Table de Patrick Raingeard* - Hôtel Cap Estel - Eze
17h30-18h30 Arnaud TABAREC* - Sea Sens* - Cannes
Julien PERRIER - Restaurant L'Horloge - Hôtel Aston La Scala - Nice

ESPACE THÉÂTRE DES CHEFS (7€ - 80 places)

10h15-11h45 Equipe de la Place de Mougins - Mougins
12h15-13h45 Fig & Olive - Association de Chefs Américains - Etats-Unis
14h15-15h45 Leonardo PAIXAO* - Restaurant Glouton* - Belo Horizonte - Brésil
Rodolfo MAYER* - Angatu* - Tiradentes - Brésil
Fred TRINDADE* - Trindade* - Belo Horizonte - Brésil
Ivo FARIA** - Vecchio Sogno** - Belo Horizonte - Brésil
16h15-17h45 Equipe de l'Amandier - Mougins

ESPACE ACCORD PARFAIT (12€ - 50 places)

10h00-11h00 Benoit SINTON* - Il Gallo d'Oro* - Funchal - Portugal
11h30-12h30 Serge CHOLLET - École de Cuisine du Moulin de Mougins
Serge GOULOUMÉS - Le Samanna - Saint Martin
13h00-14h00 Marcel RAVIN* - Blue Bay*, Monte Carlo Bay - Monaco
14h30-15h30 Akhara CHAY - Joseph - Monaco
16h00-17h00 Philippe MILLE** - Les Crayères** - Reims
17h30-18h30 Ronan KERVARREC** - La Chèvre d'Or** - Eze
Rachid MAFTOUH - Kenzi Tower Hotel - Casablanca - Maroc

Espace Ateliers

ATELIER DES DOUCEURS - UNION DES PÂTISSIERS (20€ - 12 places)

10h15-11h15 Franck VALOT - Marchand de Douceurs - Vallauris
11h45-12h45 Philippe BRITO - Pâtisserie Philippe Brito - Cannes
13h45-14h45 François FIERs - M Chocolat Duret - Fiers
14h45-15h45 Christian COTTARD - Pâtisserie Cottard - Antibes
16h15-17h15 François DUCROUX - Le Vanillier - Nice
17h45-18h45 Bruno LAFFARGUE - Mic Mac Macaron - Cagnes sur Mer

ATELIER VALRHONA (20€ - 12 places)

10h00-11h00 Nicolas BRIE - Pâtisserie Xavier Brignon - Besançon
11h30-12h30 Baptiste VIAL - Champion de France du Dessert 2015 Junior
13h00-14h00 Julien BOUTONNET - Ecole de Pâtisserie Olivier Bajard - Perpignan
14h30-15h30 Pascal PICASSE - Le Park 45* - Cannes
16h00-17h00 Laure PLATIAU - Chef pâtissier consultante
17h30-18h30 Christophe RENOU - MOF - Ecole du Grand Chocolat - Valrhona - Tain l'Hermitage

ATELIER GOURMET (20€ - 12 places)

10h00-11h00 Eric FINON - MOF - Lenôtre - Mougins
11h30-12h30 Julien ALLANO* - Le Claire de la Plume* - Grignan
13h00-14h00 Chun WONG - Dame Nature - Saint Laurent du Var
14h30-15h30 Erik VAN LOO** - Parkhevel** - Rotterdam - Pays Bas
16h00-17h00 Sébastien BRODA* - Le Park 45* - Cannes
17h30-18h30 Francis CARDAI LLAC - Chef consultant international

ATELIER TOQUÉ (20€ - 12 places)

10h15-11h15 Mathieu LESTRADE - Le Clos Saint Basile - Mougins
11h45-12h45 Vincent CATALA - La Réserve Ramatuelle* - Ramatuelle
13h15-14h15 Gabriel DEGENNE - Château de la Bégude - Opio
14h45-15h45 Magalie & Steven TRUCCO - La Toque d'Or - Cannes
16h15-17h15 Edward CRISTAUDO - Domaine de Saint Clair - Saint Clair
17h45-18h45 Stéphane PERROTTE - Meilleur Confiturier de France - Champion du Monde 2015

ATELIER CUISINE DU SOLEIL (20€ - 12 places)

10h15-11h15 Brice TOMICO - Second au Restaurant Alain Llorca* - La Colle sur Loup
11h45-12h45 Bertrand SCHMITT - Restaurant Old Course Golf Cannes Mandelieu
13h15-14h15 Christophe FERRE - L'Antidote - Cannes
14h45-15h45 Stéphane FURLAN - L'Essentiel - Hôtel Splendid - Nice
16h15-17h15 Christian MORISSET* - Le Figuier Saint Esprit* - Antibes
17h45-18h45 Florent HOUGET - Aux Trois Étages - Mougins

ATELIER CUISINE D'AILLEURS (20€ - 12 places)

10h00-11h00 Richard VAN OOSTENBRUGGE** - Bord'O** - Amsterdam - Pays Bas
11h30-12h30 Nina TARASOVA - Chef pâtissier consultant
13h00-14h00 Davide SANTONI - I Doria - Doria Park Hotel - Leric - Italie
14h30-15h30 Mohamed FEDAL - Dar Moha - Marrakech - Maroc
16h00-17h00 Asterios KOUSTOUDIS - Restaurant Hotel Grande Bretagne - Athènes - Grèce
17h30-18h30 Valery SOZANOVSKIY - The Cake - Kiev - Russie

ATELIER DES P'TITES ÉTOILES (7€ - 10 places)

10h00-11h00 Grégory SORDILLON - L'Amandier - Mougins
11h30-12h30 Laela MOUHAMOU - La Brasserie de la Méditerranée - Mougins
13h00-14h00 Serge CHOLLET - Ecole de Cuisine du Moulin de Mougins - Mougins
14h30-15h30 Eugénie GUILLERMIN - Conseiller Culinaire - Lyon
16h00-17h00 Cyril ROUQUET-PREVOST - Chef consultant - Paris
17h30-18h30 Stéphane FURLAN - L'Essentiel - Hôtel Splendid - Nice

ATELIER ART DE LA TABLE - FONDATION PAUL BOCUSE (Gratuit)

10h00-18h00 Programme en continu - Intervention de professionnels du Service et de «MOF Maître d'Hôtel, du service et des arts de la table», autour du Métier de Salle et du Service.

PROGRAMME Dimanche 20 septembre

Espace Démonstrations gratuites

ESPACE ROGER VERGÉ (Gratuit - 180 places)

10h00-11h00 Laurent FAVRE-MOT - Pâtisserie Laurent Favre-Mot - Paris
11h30-12h30 Jean-François BERARD* - Hostellerie Bérard* - La Cadière d'Azur
13h30-14h30 Xavier KOENIG - Top Chef 2015
15h00-16h00 Jean-Luc RABANEL** - L'Atelier de Jean-Luc Rabanel** - Arles
16h30-17h30 Association des Barmen de France

Espaces Démonstrations avec dégustation

ESPACE LA CAMBUSE (7€ - 80 places)

10h15-11h15 Dimitri DUFAUX - Le Coin Perdu - Saint Martin de Londres
11h45-12h45 Xavier BURELLE - Hôtel de Mougins - Mougins
Philippe JOANNES - MOF - Fairmont - Monaco
13h45-14h45 Claire VERNEIL - Culinary writer - Paris
Christelle BRUA - Le Pré Catelan*** - Paris
15h15-16h15 Massimo VIGLIETTI - Enoteca Al Parlamento - Rome - Italie
16h45-17h45 Olivier BARBARIN - Château d'Audrieu - Audrieu

ESPACE THÉÂTRE DES CHEFS (7€ - 80 places)

10h00-11h30 Les Toques Brûlées - Association de Chefs Azuréens
12h00-13h30 Fig & Olive - Association de Chefs Américains - Etats-Unis
14h00-15h30 Pascal PICASSE - Le Park 45* - Cannes
Guillaume SINDEN - Le Mas de Pierre - Saint Paul de Vence
Yohan GOUVERNEUR - Premier Catering - Villeneuve Loubet
16h00-17h30 Les Toques Brûlées - Association de Chefs Azuréens

ESPACE ACCORD PARFAIT (12€ - 50 places) - Accord Mets & Alcool

10h15-11h15 Olivier SCOLA - Ze Bistrot - Aix en Provence
11h45-12h45 Dominique TOULOUSY - Chef consultant - MOF
13h45-14h45 Vincent CATALA - La Réserve Ramatuelle* - Ramatuelle
15h15-16h15 Nicolas CONRAUX* - Restaurant la Butte* - Plouider
David CHAUVAC* - Le Mas Candille* - Mougins
16h45-17h45 Elena CHEKALOVA - Chef & Journaliste culinaire - Russie
Gaëtan GENTIL - Restaurant Prairial - Lyon
Hubert VERGOIN - Restaurant Substrat - Lyon

Espace Ateliers

ATELIER DES DOUCEURS - UNION DES PÂTISSIERS (20€ - 12 places)

10h15-11h15 Franck VALOT - Marchand de Douceurs - Vallauris
11h45-12h45 Pascal ROLFO - Boulangerie, Pâtisserie Rolfo - Nice
Bruno LAFFARGUE - Mic Mac Macaron - Cagnes sur Mer
13h45-14h45 Christian COTTARD - Pâtisserie Cottard - Antibes
15h15-16h15 Stéphane SALUZZO - Boulangerie, Pâtisserie Stéphane Saluzzo - Mouans-Sartoux
16h45-17h45 Bruno LAFFARGUE - Mic Mac Macaron - Cagnes sur Mer
Serge SERAIN - Pâtisserie Serge Serain, Nice

ATELIER VALRHONA (20€ - 12 places)

10h00-11h00 Steve MORACCHINI - La Passagère - Hôtel Belles Rives - Antibes
11h30-12h30 Olivier ROTH - Le Mas Candille* - Mougins
13h30-14h30 Christophe RENOU - MOF - Ecole du Grand Chocolat - Valrhona - Tain l'Hermitage
15h00-16h00 Jean-François BARBERIS - Hyatt Regency - Palais de la Méditerranée - Nice
16h30-17h30 Steve MORACCHINI - La Passagère - Hôtel Belles Rives - Antibes

ATELIER GOURMET (20€ - 12 places)

10h00-11h00 Yoric TIECHE - La Passagère - Hôtel Belles Rives - Antibes
11h30-12h30 Jean Marc BESSIRE* - Le Cigalon* - Thônex - Suisse
13h30-14h30 Rédouane MANSOURI - Albert 1er - Antibes
15h00-16h00 Christophe DUFAU* - Les Bacchanales* - Vence
16h30-17h30 Laela MOUHAMOU - La Brasserie de la Méditerranée - Mougins

ATELIER TOQUÉ (20€ - 12 places)

10h15-11h15 Hayder OULED RAIS - La Lune de Mougins - Mougins
11h45-12h45 Jérôme LAGARDE - Atmosphere Burj Khalifa - Dubai - Emirats Arabes Unis
13h45-14h45 Vincent LUCAS* - Etincelles* - La Gentilhommière - Sainte Sabine
15h15-16h15 Benjamin COLLOMBAT* - Côté Rue* - Draguignan
16h45-17h45 Stéphane LEGER* - Restaurant Archange* - Saint-Raphaël

ATELIER CUISINE DU SOLEIL (20€ - 12 places)

10h15-11h15 Laurent POULET - Chef de Cuisine - Mougins
11h45-12h45 Cyril AVELINE - Hôtel Amour - Paris
13h45-14h45 Emmanuel RUZ - Lou Fassum - Grasse
15h15-16h15 Thomas MILLO - L'Auberge de la Madone - Peillon Village
16h45-17h45 Emmanuel LEHRER - Le Mas de Pierre - Saint Paul de Vence

ATELIER CUISINE D'AILLEURS (20€ - 12 places)

10h00-11h00 Maria Romera OBSEQUIO - Sofitel Plaza Manilla - Manille - Philippines
11h30-12h30 Joe BARZA - Joe Barza Culinary Consultancy - Beyrouth - Liban
13h30-14h30 Kevin GUO - Waldorf Astoria Beijing - Pékin - Chine
15h00-16h00 Menex CHEUNG - Waldorf Astoria Zijin Restaurant - Pékin - Chine
16h30-17h30 Sergey BATUKOV - Strana Kotoroy Net - Moscou - Russie
Mohammad ISLAM - Atelier M Restaurant - Dubai - Emirats Arabes Unis

ATELIER DES P'TITES ÉTOILES (7€ - 10 places)

10h00-11h00 Gérard TAURIN - Artiste glacier, Champion du Monde, MOF - Horizon Formation
11h30-12h30 Pascal GIRY - La Place de Mougins - Mougins
13h30-14h30 Laure PLATIAU - Chef pâtissier Consultante
15h00-16h00 Eugénie GUILLERMIN - Conseiller Culinaire - Lyon
16h30-17h30 Jean-François BARBERIS - Hyatt Regency - Le Palais de la Méditerranée - Nice

ATELIER ART DE LA TABLE - FONDATION PAUL BOCUSE (Gratuit)

10h00-18h00 Programme en continu - Intervention de professionnels du Service et de «MOF Maître d'Hôtel, du service et des arts de la table», autour du Métier de Salle et du Service.

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

Ouverture en fanfare des chefs de Châteaux & Hôtels Collection chez Denis Fétisson



Impeccable soirée de gala, hier à « l'Amandier de Mougins », pour l'ouverture de cette 10^{ème} Edition des Etoiles. En la présence exceptionnelle de Denise Vergé, la fête avait des allures d'hommage à Roger Vergé, trop tôt disparu, qui aura durablement marqué l'histoire de la gastronomie et de Mougins avec sa "Cuisine du Soleil". Un parrain qui n'eût pas renié la finesse des plats proposés par ses successeurs, Didier Chouteau, Chef exécutif, et Denis Fétisson qui signe ici un retour aux sources. Ingrédients de producteurs locaux et produits prestigieux étaient travaillés par les Chefs de Château Hôtels Collection venus pour l'occasion signer une partition

à plusieurs mains autour de Chouteau et Fétisson : Erwan Louaisil, Benjamin Collombat, Stéphane Lelièvre, Stephan Paroche, Vincent Lucas, Fanette, Noël Mantel et Sébastien Sanjou, soutenus par Tancrede Barale et Jérémy Barbet, directeurs des Maisons Alain Ducasse « L'Abbaye de la Celle » et « La Bastide de Moustiers ».

Ce soir, le Mouginois d'adoption qui joue ici à domicile organise une soirée exceptionnelle à « la Place de Mougins », en partenariat avec le caviar Sturia et le Champagne Laurent Perrier.

Avis de grand beau temps en perspective...

L'Amandier de Mougins 04 93 90 00 91 - La Place de Mougins 04 93 90 15 78 (Bernard Deloupy)

Perrier bulle à la clarté des Etoiles



Première marque mondiale sur le marché des eaux gazeuses en bouteille, Perrier a imaginé une façon audacieuse de se faire consommer en cocktails. Inspiré de la World Food et de la cuisine moléculaire, son Bar Mixology propose des créations originales issues de nouveaux mélanges de saveurs et de textures.

Accompagnée de quartiers de pamplemousse et d'une branche de romarin frais, diffusant doucement le parfum doux et sucré de la Barbapapa, piquée d'une tranche de citron, d'une demi-fraise et d'une tête de menthe fraîche, versée sur du ice tea, une goutte de fleur d'oranger et deux bonbons crocodile, ou agrémentée d'une fine tranche de racine de gingembre épluchée, ses recettes surprenantes séduiront les gourmands avides de sensations.

Hier dédié aux enfants, la pétillante boisson est proposée aujourd'hui et demain à tout public, avec ou sans alcool. Nestlé Waters - 06.69.55.68.19

(Bernard Deloupy)

1^{er} Concours des Nouvelles Gourmandes...



Fin du suspense !

Il s'agissait de convaincre les membres du jury qu'ils avaient une bonne nouvelle à leur donner, pourvu qu'elle soit gourmande !... Trois candidats se sont distingués. Le jury a privilégié le côté littéraire et poétique du texte présenté par Janny Plessis-Lumeau. C'est elle qui remporte donc cette première édition. Créatrice de «Sophia Métropole Mag» et férue d'arts, Janny évoque dans sa nouvelle «Mojito» le fantôme omniprésent de Roger Vergé et la source inspirante d'un Mallarmé.

Le Varois François Millo aurait tout aussi bien pu présenter une photo pour illustrer le thème de la gourmandise. En effet, il est le plus souvent accompagné de son appareil pour argenter ou numériser vignobles et vigneron. Longtemps directeur du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, il connaît bien son sujet... L'homme porte ici un regard attendri sur son «papet» et son inimitable «pissalat».

Jocelyne Mas n'a pas démerité avec «Déguster un souvenir», un texte émouvant sur son enfance en Algérie et le parfum des roses de Baraki. Médaillée de l'Ordre national du Mérite, elle est l'auteur de plusieurs ouvrages qui sont de véritables «devoirs de mémoire».

(Alain Dartigues)

Un 10^{ème} anniversaire en lettres gourmandes !

Ce vendredi matin, les enfants des écoles primaires de Mougins étaient les chefs du village ! Entre ateliers et démonstrations, ils ont pu confectionner de somptueux roulés au fromage libanais ou devenir incollables sur les saveurs du chocolat avant de s'essayer au cocktail... sans alcool bien sûr ! C'est également eux qui ont décoré le fameux gâteau d'anniversaire des étoiles, sur les conseils avisés et avec l'aide des chefs de l'union des pâtisseries... De petites portions colorées qui, en s'unissant, ont formé le « joyeux anniversaire les Etoiles de Mougins merci » sur l'immense table installée au cœur du village ! (Carolyn Paul-Bouchard)



Prêts à réaliser votre gâteau à la broche ?



120 œufs 3 kg de beurre, 3 kg de farine, 1 litre ¾ de rhum et 1 verre de pastis. Tournez la broche pendant 4 h de cuisson au feu de bois... C'est l'astronomique recette pour fabriquer les fameux gâteaux à la broche que l'on sert dans les Pyrénées à chaque événement familial. Mais vous pouvez retrouver ces délicieuses gourmandises sur le Festival, préparées par la Confrérie des Gâteaux à la Broche !

(Carolyn Paul-Bouchard)

Le Live Bistrot : Tout nouveau, tout beau... comme un camion !



Les papilles sont à l'affût pendant ce festival et, outre les démonstrations et ateliers, il fait bon étancher sa soif de douceurs gustatives au Live Bistrot ! Une allée jalonnée de food trucks qui amène jusqu'à une scène prête à accueillir concerts et animations.

Au menu de cette allée gourmande ? Coup de Food qui était là l'an passé mais aussi Lou Bus d'Aqui, le food truck 100% Niçois ou encore Ceviche qui propose des saveurs péruviennes. On se gargarise aussi avec le nouvel apéritif « cosy » : un vin blanc aromatisé à la tarte sablée aux fraises ou au citron meringué. Et on s'étonne aussi devant un plat corse qui ressemble à une tartiflette : de la tome de brebis fondue, pancetta et pommes de terre... Idéal pour prendre des forces avant de courir dans le village !

(Carolyn Paul-Bouchard)





L'INAUGURATION



Ils sont venus, ils sont tous là...



Yanou Collart, rayonnante avec le premier Trophée d'Exception

Une inauguration émouvante, en hommage à Roger Vergé

Beaucoup de tendresse et de souvenirs au cours de la cérémonie d'ouverture où se pressaient hier soir chefs, invités et journalistes venus du monde entier – dont le New York Times et le Wall Street Journal. Autour de Monsieur le Maire Richard Galy, de Denise Vergé, épouse de Roger Vergé et Marraine du Festival accompagnée de leur fille Cordélia venue spécialement de Boston, et de Yanou Collart, la papesse des relations publiques dont la trajectoire a été intimement liée à la promotion des plus grands chefs du Gotha gourmand, souvenirs et anecdotes affluaient sur le créateur de la Cuisine du Soleil. La graine qu'il a semée ne cesse de fructifier dans le monde entier, ainsi qu'en témoignait Fig & Olive, une chaîne de huit restaurants créée aux Etats-Unis par un mouginois, Laurent Halasz, qui a accueilli cette année 1,2 million de clients, dont Barack Obama et Bill Clinton. **(Bernard Deloupy)**



Denise Vergé : « Merci Mougins ! »



La pièce montée des Chefs Pâtisiers de la Côte



... et la foule est là aussi !



Une inauguration qui fait BOUM !

LE FESTIVAL EN IMAGES



De l'école à l'atelier...



... avec Vicent Lucas



... avec Frédéric Jaunault



Survol Solaire



L'art du pliage de serviette



Coulis de cresson aux cuisses de grenouilles ...



Les Toques Blanches au rendez-vous



Anne Garabédian - Vincent Lucas aujourd'hui samedi sur France Bleu



Christian Willer entouré d'Emile Jung et Serge Chollet



Un dîner d'ouverture 10 sur 10 pour Gabriel Degenne



Invités par le talentueux chef Gabriel Degenne, du Château de la Bégude, Xavier Burelle, chef du Mas des Herbes Blanches et de l'Hôtel de Mougins, Philippe Mille, MOF et chef des Crayères à Reims, Vincent Catala, chef pâtissier de la Réserve de Ramatuelle, et Freddy Monier, chef pâtissier à la Réserve de Beaulieu ont fêté les 10 ans des Etoiles, en concoctant un dîner à «10 mains» hier soir, pour les clients et les habitués du Château, merveilleuse bastide provençale du XVIIème siècle, au cœur du golf vallonné d'Opio. Du beau monde autour du piano, pour une partition gourmande d'exception.

Le 191ème dîner de vins rares et anciens de François Audouze



Hier soir encore, au restaurant étoilé Paloma, les **Champagne Salon 1997**, puis **Champagne Lanson Red Label 1961**, **Château Laville Haut-Brion 1976**, **Montrachet Roland Thévenin 1947**, **Château Ausone 1979**, **Haut-Brion rouge 1953**, **Corton Grand Cru Bouchard Père et Fils 1966**, **Chambertin Clos-de-Bèze Pierre Damoy 1964**, **Château Lafaurie-Peyraguey 1971**, et **Château d'Yquem 1960**, ont été les 10 vedettes du dîner gastronomique créé par le jeune Nicolas Decherchi, où ce sont ses plats qui se sont adaptés aux vins prestigieux. Une expérience unique vécue par notre consœur du journal, Isabelle Forêt, qui reconnaît, comme François Audouze, « *qu'à chaque fois que l'on entre dans un vin ancien, on entre dans un monde émotionnel fantastique et inconnu* ».

Donnez nous aujourd'hui notre Pain-Petifour quotidien



Fort de ses 43 ans d'expérience de la boulangerie artisanale exclusivement au service de la restauration, Pain-Petifour est la Boulangerie partenaire du 10ème anniversaire des Etoiles. Le régional de l'étape – la société est basée près de Nice mais exporte dans le monde entier – propose aux chefs, traiteurs, hôtellerie et Snacking Chic une collection de 140 pains pré-cuits ou cuits surgelés, dont des pains Bio et une gamme Gluten Free. Sans compter les recettes réalisées à la demande de ses clients. Incontournables sur les Etoiles, on les retrouvera aux côtés de nombreux Chefs sur les Cours de cuisine, l'Espace Roger Vergé, le Théâtre des Chefs, l'Espace Accord parfait « mets & vin & pain », l'Atelier Art de la Table où le service pain sera expliqué pour la première fois, l'Apéritif dans le village, le Cocktail d'inauguration à l'Amandier, la Soirée de gala, les Pauses Repas à l'attention des Chefs participants.

Et pour favoriser l'apprentissage du goût dans la génération montante, leur Chef a animé vendredi pour les classes de l'Ecole de Mougins un atelier Pain Pop Art, sur le thème de la saveur alliée à la couleur. **Pain-Petifour – Tél : +33 (0)4 93 54 73 77 (Bernard Deloupy)**

Sturia : une collection de caviars haute-couture dans les sabots de Noël



Pionnière en France, l'entreprise Sturgeon a réintroduit l'esturgeon européen dans son milieu naturel, en Gironde et Charente maritime. Elle s'est imposée comme le principal producteur français de caviar, leader du secteur. Pour célébrer ses 20 ans d'existence, la maison propose en avant-première à tous les gourmands, ses tendances Automne-Hiver 2015. Des tables de fêtes garnies de produits d'exception, sous le signe de la fraîcheur. Deux nouveautés misant sur l'élégance et la finesse : le coffret Chado, tout de subtilité et de délicatesse. Et les rillettes d'esturgeon et langoustines, une association d'arômes en guise de savoureuses entrées. Sans oublier le traditionnel Caviar de Noël, surprenant par son goût frais et noiseté. Un atout fraîcheur incontestable. L'addiction, s'il vous plaît ! **STURGEON-STURIA : 05 57 34 46 03 (Bernard Deloupy)**

Testés et approuvés : les cafés Malongo



La firme azurée est devenue un partenaire privilégié des Etoiles. On ne le dira jamais assez : depuis 1934, Malongo commercialise pour les particuliers et les professionnels des cafés haut de gamme en provenance des meilleurs terroirs du monde, issus de méthodes traditionnelles d'agriculture pratiquées par les petits producteurs (arabicas d'altitude, cueillette à la main).

Depuis les plantations jusque dans la tasse des consommateurs, Malongo accorde à ses crus les plus grands soins : réguliers contrôles qualité, torréfaction lente à l'ancienne « en 20 minutes ». Respecter la terre et les hommes qui la cultivent est une valeur fondamentale de la marque, c'est pourquoi Malongo innove pour le développement durable, l'agriculture biologique et le commerce équitable – dont il est le premier intervenant français. La marque s'engage aussi pour la transmission des savoirs nobles liés au café par le biais de ses centres de formation et de sa fondation d'entreprise. (Tél : 04 93 29 08 98)

Salon Gastronomica à Cannes : le coup d'envoi.



Premier stand après l'entrée, le Salon Gastronomica annonce la couleur. Du 30 Octobre au 2 Novembre, au Palm Beach de Cannes et sous le parrainage des Chefs Broda, Faure, Morisset, Oger, Rolancy et du maître-sommelier Jean-Pierre Rous, producteurs, fabricants et distributeurs de produits fins, Chefs régionaux en Master classes, ateliers-découvertes, démonstrations, cours de cuisine, initiations à l'œnologie, conférences sur « l'art du bien manger », animations thématiques, dégustations culinaires et présentation d'équipements innovants rythmeront ces journées dédiées au plaisir des sens.

Choyés comme dans les plus prestigieuses maisons, les visiteurs auront à leur disposition conciergerie, vestiaires, espace loisirs enfants... et une équipe de grooms pour les aider à porter leurs courses du salon au parking. **04 84 25 20 90 (Bernard Deloupy)**

RENCONTRES

ILS ONT DIT ...

DOMINIQUE FANTINO
Directeur de l'office du tourisme



« On ne fait pas la promo de la gastronomie par Mougins. On fait la promo de Mougins par la gastronomie... Aujourd'hui les touristes du monde entier savent nous situer. Nous avons Picasso. Avec la gastronomie, nous avons consolidé notre image. »

PHILIPPE MEYER
Directeur d'Eberhardt



« C'est notre 6ème participation et nous serons présents avec plus de 160 appareils sur les nombreux espaces du festival. Nous équipons bien sûr l'ensemble des postes concours, mais aussi l'espace Roger Vergé, le théâtre des chefs, le tout nouveau Live Bistrot et son espace VIP, en finissant par les différents ateliers, l'espace Accords Parfaits et bien entendu l'espace de La Cambuse chez Davide Dalmasso », précise-t-il avant d'énumérer à la Prévert, la longue liste des matériels : les armoires réfrigérées, armoires à vins et cave à cigares, cellules de refroidissement, et meubles réfrigérés, l'équipement inox et induction, les salamandres, fours et fours mixtes, machines à glaçons, la laverie-vaisselle, sans oublier le FUSIO primé Grand Prix de l'innovation au Sirha 2015. (On en reparlera demain). (Tel : 03.88.65.71.71)

Éric Rabazzani, lauréat de la première assiette d'Or



Fort d'un joli parcours professionnel, le solide gaillard chef exécutif du restaurant de Denis Fétisson, « La Place de Mougins », aime les challenges. Déjà vainqueur, en 2007, du Concours International du Jeune chef aux Etoiles de Mougins, il vient de remporter le premier trophée Terroir & saison - été 2015 de l'Email-Gourmand.

A découvrir au restaurant la recette d'Éric Rabazzani « Denti de ligne confit à la verveine, fleurs de courgettes en tapenade de Nyons, girolles, pêches et jus de courgettes rôties », primée pour son originalité par le jury présidé par Philippe Joannès, MOF, chef exécutif du Fairmont Monte-Carlo.

Prochain trophée « Terroir & saison » créé par Gérard et Michelle Bernar de l'email-gourmand, en collaboration avec Balicco et EBH - Arts de la table, ce vendredi 18 septembre.

Quelle équipe !



Les chefs de l'Union des Pâtisiers, Chocolatiers et Glaciers des Alpes Maritimes sont là, en force !... Christian COTTARD,

Bruno LAFFARGUE, Philippe BRITO, Emmanuel GIRAUDO, Pascal ROLFO, Franck VALOT, François DUCROUX, François FIERS, Serge SEREIN, Stéphane SALUZZO, Jean Marc REGEL.

Ils ne se contenteront pas de diriger la plus grande brigade du monde avec 600 jeunes toqués des écoles de Mougins pour la réalisation, hier, du gigantesque gâteau des 10 ans des Etoiles. Tout au long du week-end, ils feront aussi des ateliers et des démonstrations de leur savoir. Leur invité, Jean-Sébastien Guinet de la maison Rigolo à Annecy, tiendra quant à lui un atelier de créations en sucre... Craquant !

Xavier Burelle et l'Hôtel de Mougins : le doublé gagnant



Xavier Burelle, (encore lui !), ancien d'Alain Ducasse, de Joël Robuchon et de Gérard Passédat, après sa participation au dîner à 10 mains donné au Château de La Bégude, n'en finit pas de promouvoir l'hôtel où il officie, l'Hôtel de Mougins. Cet auvergnat reçoit ce soir une délégation de chefs Brésiliens avec quelques officiels pour le dîner. Dimanche à 11h, on pourra assister à sa démonstration avec le chef Dimitri Dufaux du restaurant « Le Coin Perdu » à Montpellier. Le soir, il sera en live cooking au Park Lenôtre avec les chefs Brésiliens présent aux Etoiles pour la soirée de clôture. (Hôtel de Mougins - Tél : +33(0)4 92 92 17 07)

(Bernard Deloupy)



Le Guide Hubert 2015-2016: une sélection de la qualité



Bernard Van de Kerckhove, toujours aussi décontracté, nous a présenté son guide. C'est sa 21ème participation au Guide Hubert pour la région PACA ! Un double guide en fait, répertoriant 1500 tables et 1000 vins sélectionnés, notés et commentés. Un guide unique en son genre donc, couvrant les 42 départements du Sud de la France. « Il faut savoir se faire plaisir, qu'il s'agisse d'un œuf, pour savourer un bon moment..., ou qu'il s'agisse d'un bon verre de vin pour apprécier un instant de volupté ». L'important est de connaître les maîtres du goût qui savent allier les saveurs, la subtilité et l'excellence, qu'elle que soit la catégorie de la table. Pour Bernard van de Kerckhove, hormis les tendances et les modes, « l'important, c'est de faire bon, pas trop cher et différent des autres ». (En vente en librairie).

Les Rolancy: pour l'amour du bon et de la tradition



Pour la deuxième année consécutive, Jacques Rolancy crée un événement qui le distingue et dynamise sa profession, «Les Rolanciades». Parce qu'il aime se retrouver en famille et travailler collégialement, et parce qu'il aime perpétuer le savoir faire à la française, sa semaine gastronomique, qui se déroule chaque année, réunit autour de ses fourneaux deux de ses cousins, tous deux MOF comme lui, Bernard Marie François et Alain Rolancy. Autant dire qu'à six mains tricolores, la gourmandise est au rendez-vous. Les niçois ont pu apprécier un menu éphémère d'exception, composé de 7 plats magistralement travaillés. Qu'on se le dise: il fait de nouvelles démonstrations de force aux Étoiles de Mougins. Puis il sera temps, en 2016, de fêter les 10 ans de son restaurant niçois et les 20 ans de son titre de Meilleur Ouvrier de France. (Tél: 04 93 16 00 48).

Mas Candille... virtuellement vôtre!



Mark Silver, propriétaire du Mas Candille et de Giuseppe Cosmai, DG de l'établissement, sont les premiers hôteliers à se doter de ces nouveaux outils de promotion très high tech: des vidéos 360°, qui donnent l'impression d'être complètement immergé dans les scènes visionnées.

Le résultat est bluffant. Coiffant le casque de vision Homido, on se déplace virtuellement dans l'établissement : un petit tour sur la terrasse puis à la piscine où il suffit de tourner légèrement la tête pour avoir l'impression d'être à deux doigts de mettre les pieds dans l'eau... De quoi convaincre les plus incrédules des clients sur les salons professionnels!

(Tél : 04 92 28 43 43)

