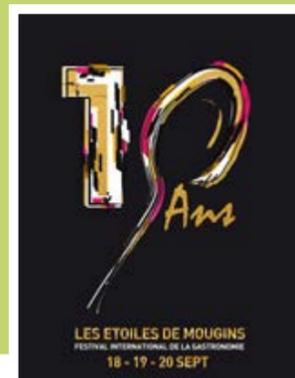




N°19 **DIMANCHE** 20 Septembre 2015

# 10<sup>EME</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



## LES ÉTOILES DE MOUGINS

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

# 10 ans de succès !



### METS MOTS ÉTOILÉS



#### Merci Roger !

A tout seigneur, tout honneur. Cette dixième édition du Festival rend hommage à Roger Vergé qui a apporté à la cuisine méditerranéenne ses lettres de noblesse. Parti trop tôt, en juin dernier, il n'aura pas eu le temps de savourer cet anniversaire d'une manifestation qui lui doit tant. Grand Chef MOF, accompagné de son épouse Denise, il devient en quelques années le plus étoilé de France, avec trois macarons au Moulin de Mougins et deux à l'Amandier. Dans sa réussite fulgurante, il entraîne une ville tout entière. Amoureux de l'art, il y attire de nombreux artistes, César, Armand, Folon, Sosno et tant d'autres. People avant l'heure, il initie à la cuisine méditerranéenne une pléiade de stars du grand écran venues savourer ses créations lors des soirées caritatives de l'AmfAR durant le Festival de Cannes. Avant de porter la renommée de

la cuisine française à Epcot Center en Floride puis à travers le monde. Son œuvre sera bien entendu perpétuée par les chefs prestigieux qu'il a formés dans ses cuisines. C'est donc tout naturellement que la ville lui a rendu un vibrant hommage lors du premier Festival, en 2006.

La Cuisine du Soleil sert ainsi de fil conducteur cette année aux Étoiles de Mougins. Et les disciples de Roger Vergé, dont beaucoup sont présents sur cette manifestation, démontreront comment cet art culinaire à l'accent méditerranéen, aujourd'hui revisité, est toujours d'actualité.

**Richard Galy, Maire de Mougins, Conseiller régional**



*A demain ...*

## EDITO



### La recette secrète des Etoiles de Mougins

Si la gastronomie est « l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur », ce Festival en est l'expression la plus achevée. La recette des Etoiles, comme tout plat inoubliable, est très simple : choisissez quelques bons produits du terroir ; faites torrifier cent grammes de talent ; préparez une grosse louche d'amour ; versez un soupçon de curiosité ; badigeonnez de passion ; ajoutez une pincée d'enthousiasme ; mélangez avec la douceur de vivre d'un des plus jolis villages de France ; lustrez avec une équipe municipale aux petits soins ; mixez au goût des choses bien faites ; laissez mariner le temps que les contacts humains s'opèrent ; portez à ébullition beaucoup de travail ; laissez frémir votre cœur ; émulsionnez le tout à l'aide d'une brigade homogène ; rectifiez d'une équipe de techniciens attentifs en régie ; faites chauffer à feu doux au soleil de la Côte d'Azur ; au moment de servir, disposez un peu de beauté ; flambez d'amitié ; râpez un zeste de courtoisie ; recouvrez d'empathie...et faites fondre les visiteurs de plaisir.

Bernard Deloupy

## POINTS FORTS

**Espace Concours : Finale du Concours International du Jeune Chef "Les Espoirs de Mougins" & Finale du Concours du Meilleur Jeune Sommelier à 10h.**

**Espace Concours : Annonce des résultats des concours et remise des prix à 16h.**

**Atelier Art de la Table - Fondation Paul Bocuse, partenaire des Etoiles de Mougins**

**Exposition Photographie Culinaire Cook and Shoot dans le village**

**Exposition «Le Prolongement du Geste» par Laurent Dupont, à l'Espace Culturel**

**Concours de Sculptures en Chocolat, exposées à l'espace Culturel**

**Le Live Bistrot Espace de Restauration et Concert Live non stop**

## 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](http://WWW.LESETOILESDEMOUGINS.COM)

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

## LA SCÉNOGRAPHIE - PARCOURS GOURMAND

- 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



## 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  
**Xavier BURELLE** - Hôtel de Mougins - Mougins  
**Philippe JOANNES** - MOF - Fairmont - Monaco  
**Claire VERNEIL** - Culinary writer - Paris  
 13h45-14h45 **Christelle BRUA** - Le Pré Catalan\*\*\* - 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  
**Fig & Olive** - Association de Chefs Américains - Etats-Unis  
**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

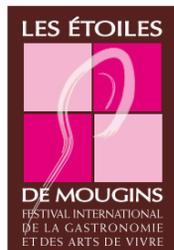
#### ESPACE ACCORD PARFAIT (12€ - 50 places) - Accord Mets & Alcool

- 10h15-11h15 **Olivier SCOLA** - Ze Bistrot - Aix en Provence  
**Dominique TOULOUSY** - Chef consultant - MOF  
**Vincent CATALA** - La Réserve Ramatuelle\* - Ramatuelle  
**Nicolas CONRAUX\*** - Restaurant la Butte\* - Plouider  
**David CHAUVAC\*** - Le Mas Candille\* - Mougins  
**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  
**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 - Mougins-Sartoux  
**Bruno LAFFARGUE** - Mic Mac Macaron - Cagnes sur Mer  
 16h45-17h45 **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 - Dubaï - 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  
**Kevin GUO** - Waldorf Astoria Beijing - Pékin - Chine  
**Menex CHEUNG** - Waldorf Astoria Zijin Restaurant - Pékin - Chine  
 15h00-16h00 **Sergey BATUKOV** - Strana Kotoroy Net - Moscou - Russie  
 16h30-17h30 **Mohammad ISLAM** - Atelier M Restaurant - Dubaï - 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.



# ATELIERS DÉMOS ET CIE

## Le sablé sésame par Nicolas Brie



Encore une belle programmation cette année puisque l'atelier Valrhona, totalement dédié aux desserts, a débuté avec la présentation de Nicolas Brie, Champion de France du Dessert 2015 et pâtissier à la Pâtisserie Xavier Brignon, à Besançon.

Les participants ont eu la joie de réaliser un magnifique « Sablé sésame, framboise, pistache ». Le résultat, appétissant et très coloré, s'accorde divinement bien avec le temps azuréen. Après avoir dévoré le dessert avec les yeux, place à la dégustation !!! (Eve Escato Chabaud)

## L'art du sucre made in Annecy



Certains ont de l'or dans les mains et d'autres du sucre au bout des doigts ! C'est le cas du prodige Jean-Sébastien GUINET, jeune de 23 ans, travaillant au côté de Philippe RIGOLLOT à Annecy.

Spécialiste du sucre, Jean-Sébastien a remporté le Concours des Mains d'Or en 2013, est arrivé 4ème au Championnat d'Europe du Sucre en 2015 et vient d'accéder à la seconde place au Challenge Européen de Belfort cette année.

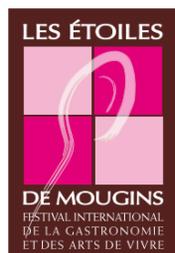
C'est avec une grande dextérité que le pâtissier est capable de réaliser de fabuleuses créations en sucre, mais également de petits berlingots qui ont ravi les papilles des visiteurs des Etoiles !

(Eve Escato Chabaud)

## Quand la vaisselle prend des airs d'œuvres d'art



Présent pour la deuxième année consécutive au FIG, le fabricant et designer de vaisselle Pordamsa propose, une fois encore, des créations originales en porcelaine, composées de kaolin, quartz et feldspath. « Toutes les pièces sont artisanales et uniques », expliquent Frederic Payero (Commercial et Conseil) et Steeve (Marketing). « Ce sont les Chefs qui designent pour nous. Ils nous font part de leurs souhaits et nous imaginons, pour eux, le résultat », ajoutent-ils. Le procédé de fabrication de la porcelaine se fait ensuite en plusieurs étapes : du moulage des pièces, à la cuisson - en deux fois - en passant par le vernissage et la décoration ». Le résultat ? Des services complets sur la thématique de la mer, de la botanique, de la lune... bref de véritables œuvres d'art pour habiller et personnaliser à souhait les tables des plus grands chefs. (+34 972 63 41 75) (Anne Lombardo)



## Du Pain d'épices à l'ancienne



Ne résistez pas à l'odeur alléchante du stand « Nicolas Aix en Provence » ! Utilisant une recette 100% artisanale, exclusivement familiale depuis 23 ans, la maison Nicolas Aix en Provence propose des meules de pain d'épices nature ou aromatisées aux fruits. Des saveurs comme orange, abricot, poire ou rhum/ orange sont à déguster ! Pour ceux qui ont peur de louper le coche, il est possible de visiter le site : [www.nicolaspaindepices.com](http://www.nicolaspaindepices.com). Pour les autres, rendez-vous au coin des gastronomes, allée des saveurs. (Eve Escato Chabaud)

## Du chocolat... à l'huile d'olive



Oubliez le beurre ! L'Espérantine de Marseille propose des chocolats réalisés uniquement à base d'huile d'olive. Et de l'huile vierge extra bio, en provenance directe de Salon-de-Provence ! Son produit phare ? L'Espérantine, un bonbon de chocolat noir à 70% pur beurre de cacao, de fabrication artisanale, qui se présente sous la forme inédite d'une feuille d'olivier. L'enseigne propose aussi des pâtes à tartiner, des amandes au chocolat... déclinées pour le plaisir des yeux et des papilles. Des créations qui lui ont valu d'obtenir le Cordon Bleu de la meilleure confiserie au salon Intersuc de Paris. (04 91 67 40 31) (Anne Lombardo)

## Coup de food pour le truck



Pour les habitués des Etoiles de Mougins, on retrouve cette année la bonne humeur et les délicieux hamburgers du food truck « Coup de Food ».

Impossible de résister aux burgers réalisés avec du pain artisanal ou aux délicieux hot dog.

De plus, pour braver les températures plus qu'estivales, des glaces artisanales et naturelles (sans colorant ni conservateur) « Paletas Mexicaines » sont là pour rafraîchir les petits comme les grands. Tous les petits creux sont comblés à l'espace Live Bistrot.

(Eve Escato Chabaud)

## RALLYE DES CHEFS : DUOS DE CHOC POUR ÉPREUVES CHICS !

Pour la 2<sup>ème</sup> année, le rallye des chefs a eu lieu ce samedi avec 5 équipes composées de chefs et de pâtisseries à bord de mythiques 2 CV aux alentours de Mougins et avec une arrivée triomphante dans le vieux village...

Des épreuves allant de la découverte gustative aux arts de la table et faisant appel à la dextérité comme à la rapidité, le tout, sur fond d'évasion en 2 CV cheveux aux vents et sous le soleil !

Retour sur ces 6 heures sur les chapeaux de roue !



**8h45** Les co-équipiers se découvrent autour d'un petit déjeuner pris sur le pouce dans le sublime parc du Château de la Bégude à Opio. David Faure et Bruno Laffargue, Geoffrey Poesson et Laurent Favre-Mot, Jean-Marc Bessire et Stéphane Saluzzo, Olivier Barbarin et Steve Moracchini et enfin, Dimitri Dufaux et Jean-François Barberis sont fin prêts pour en découdre avec le Rallye des Chefs...



**9h00** Les duos s'affrontent pour obtenir leurs ingrédients de base comme la farine ou le sel autour de multiples questions culinaires et d'un blind-test les invitant à reconnaître les saveurs des jus de fruits « Alain Milliat »... Premières difficultés, même pour ces chefs émérites !

**9h45** Première balade en 2 CV, escortée, s'il vous plaît, par de sublimes engins à 2 roues, jusqu'à la verrerie Didier Saba à Biot. Ici, les chefs ont dû prouver qu'ils avaient aussi du souffle en réalisant le trophée remis à l'équipe gagnante.



**11h02** C'est l'heure du marché ! A celui de Forville, à Cannes. Mais pour ce faire, encore quelques questions afin d'obtenir la somme nécessaire à l'achat des victuailles.

**11h40** 15 mn et quelques dizaines d'euros... C'est le temps et la somme que les duos obtiennent pour réaliser leur marché, poignets liés l'un à l'autre... Objectif ? Réaliser 30 verrines salées et sucrées pour la finale qui aura lieu quelques heures plus tard...



**12h30** Arrivée des 2 CV dans le village de Mougins.

**14h30** A l'espace concours, les chefs se retrouvent pour une dernière épreuve, où ce sont les pâtisseries qui doivent faire preuve d'habileté en levant les filets d'un turbot suite à une démonstration de Kevin, de la Pêcherie Azurée... Devant le public, aucun n'a failli !

Quelques découpes et cuissons plus tard, les petits plats des grands chefs ont enfin régalé l'assistance et ce jusqu'à presque 17h !

Les vainqueurs de ce périple ludique ? **Jean-Marc Bessire**, le chef étoilé du Cigalon à Genève et **Stéphane Saluzzo** de la pâtisserie Saluzzo à Mouans Sartoux.

Pour découvrir le trophée de verre que les chefs ont réalisé, ce sera ce dimanche lors de la remise des prix à 16h. (**Carolyn Paul**)



### Les insolites du Rallye des Chefs...

Qu'est-ce qui est court et qui se jette ?

Réponse : La Courgette.



( Petit clin d'oeil au plat signature de Roger Vergé )

( Si, au petit matin, cette question a bien eu du mal à trouver sa réponse parmi les chefs, lors de la finale à l'espace concours, parmi le public, c'est un enfant de 5 ans qui l'a trouvée ! )



### À la verrerie Didier Saba à Biot

Pierre Perret aurait aimé ce « zizi » provençal : l'ail au lit. Un objet que les chefs ont eu plaisir à façonner juste après le trophée...

### EN COULISSES :

#### Facebouche aux Etoiles



Jean-Marc Michel et Jérémy au clavier

Ils sont installés à l'Office du Tourisme. Leur but : mettre en appétit ceux qui veulent venir ou ceux qui auraient voulu se rendre au FIG. Sacrement branchée l'équipe de Jean-Marc Michel ! Ils sont une bonne dizaine à proposer une info, souvent en vidéo, toutes les 15 minutes sur les réseaux sociaux. Joli succès sur Twitter et Facebook : 3000 addicts ultra connectés en permanence sur ce qui se passe aux Etoiles de Mougins. @etoiles2mougins (**Thierry Bourgeon**)

# PRIS SUR LE VIF



Benoit Witz en démonstration



Radio Mougins en direct sur France Bleu



Une brigade de passionnés



Le bonheur est dans le pré...



Source intarissable de gourmandise



Concours de selfies: Tag ton chef



Les Maîtres d'Hôtel au service des Arts de la Table



Le meilleur moment !



Serge Gouloumès : un expatrié en grande forme



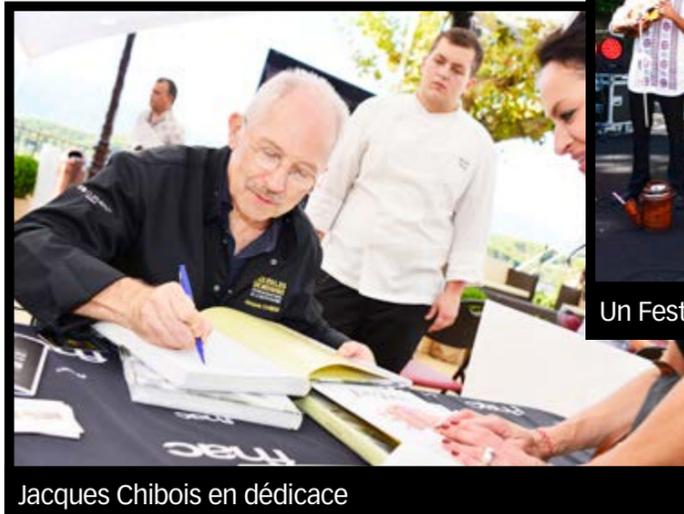
Succès d'un atelier autour du MOF Eric Finon ( Park Lenôtre )



Un Festival tout en Music Live



Sculpture sur glace : un show rafraîchissant



Jacques Chibois en dédicace

## CAFÉ LITTÉRAIRE

25 secondes d'extraction pour 30 ml de plaisir



Dans le cadre du Café Littéraire du FIG, Victor Delpierre - Champion du Monde Barista-Cocktail - a proposé un atelier sur la réalisation d'un expresso... un vrai ! Le but ? Proposer une approche du café différente. Car le café, en plus de suivre notre vie au quotidien, est aussi noble que le caviar. Et le champion du monde le prouve ! Véritable sommelier du café, il en parle comme du vin. « Avec un même café, on a une palette aromatique complètement différente » explique-t-il. Et pas seulement. « Autour d'un produit très souple on peut proposer des choses différentes ». Car le saviez-vous ? Le café est la deuxième boisson la plus consommée après l'eau. A ne pas négliger, pour commencer la journée ou la finir. **(Anne Lombardo)**



## Prochain rendez-vous ludique



Collaborateur des Etoiles et de son quotidien en particulier, Philippe Déjardin nous annonce la 5ème édition du Raid Inter-Hôtels Côte d'Azur : « le dimanche 27 septembre prochain ce sont pas moins de 320 professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, représentant plus de 40 établissements de toute la région, qui confronteront leurs aptitudes physiques et intellectuelles dans une course d'orientation, épreuve de paddle en binôme et course des garçons de cafés, histoire de fédérer la profession dans un grand climat de convivialité ». Mas Candille, en tête, mais aussi Belles Rives, Martinez et Negresco font partie des fidèles compétiteurs.

## Un zeste d'originalité dans vos apéros dînatoires

Avis aux amateurs des Arts de la Table ! Si vous souhaitez mettre une pincée d'originalité dans vos apéros dînatoires, un détour s'impose au stand de Boutik by Comatec !

Présente pour la première année au festival, la marque - historiquement dédiée aux professionnels - propose désormais une belle gamme de verrines et de mini-contenants pour les particuliers, de la plus classique à la plus originale.

Incassable, le tout est « made in France », dans deux usines situées dans le nord de la France. A retrouver avant dimanche soir à l'entrée de l'Espace Ateliers.

**(Anne Lombardo)**



## Avis aux petits gourmands

Comme chaque année, l'atelier « Les P'tites Etoiles » reçoit tous les enfants avides d'apprendre, et prêts à enfile le tablier.

Gregory Sordillon de l'Amandine à Mougins, présentait sa feuillantine au Nutella devant les yeux ébahis de nos petits chefs en herbe.

Peut être qu'une graine de grand chef est en train de germer, qui sait ? L'avenir nous le dira !

**(Eve Escato Chabaud)**

## Gambas, cocktail et service parfait !



Selon Max Leglise, « la dégustation a une valeur d'évasion comparable à celle des autres arts » et les Arts de la Table justement n'auront bientôt plus de secret pour vous !

Sur l'Espace Michel Lang (Fondation Paul Bocuse), de nombreux ateliers gratuits se succèdent tout au long du festival et vous dévoilent tous les secrets d'une table ou d'un service parfait.

Samedi matin, les visiteurs ont pu, par exemple, assister à un atelier « Gambas flambée / Dressage / Service à Table » par Olivier Novelli et Yannick Thomas. Autre démonstration au menu : réalisation et service d'un cocktail à base d'infusion à froid et à chaud, par Victor Delpierre et Pietro Cicoria ! Ou comment éviter les faux pas quand on sort le grand jeu !

**(Anne Lombardo)**



## COUP D'ŒIL ET COUP DE FOURCHETTE

Il y a du Mic Mac dans l'air !



Comme chaque année, Bruno et Cécile Laffargue se décarcassent pour les Etoiles. Incontournables, entre Rallye des chefs et plusieurs ateliers de pâtisserie, on retrouve leurs macarons dans l'Allée des Saveurs, mais aussi au Musée d'Art Classique.

## Quand Gérard Depardieu y met son grain de sel...



Le FIG a plus que jamais une dimension internationale ! Dans le cadre des séances de dédicaces organisées sur le stand de la FNAC, Elena Joly, écrivain et journaliste, a présenté son livre « Cuisine russe » réalisé avec les conseils

du grand Gérard Depardieu. « Je connais Gérard depuis une quinzaine d'années », raconte Elena. « Il est gourmand et gourmet et adore la cuisine russe. Alors, pour lui faire plaisir, j'ai voulu écrire ce livre de recettes pas comme les autres ». Le livre est composé de trois chapitres : la cuisine familiale, traditionnelle et la nouvelle cuisine russe. « Gérard donne ses conseils et commente chacune des recettes, chaque plat qu'il a goûté », ajoute-t-elle. Son plat préféré ? Le bortsch ! Et ce dernier propose même une recette qu'il a réalisé lui-même : le lapin en gelée. Il aura fallu un an pour réaliser ce livre qui propose un aller/retour entre la France et la Russie. A découvrir sur le stand de la FNAC. **(Anne Lombardo)**

## Une échoppe de livres à dévorer...



Monique et Alain Elofer sont mouginois depuis 50 ans. En 1980 ils créent au rez de chaussée de leur maison un magasin d'antiquités. Ces résidents avaient fui jusqu'ici le Festival. C'est la première fois qu'ils participent aux Etoiles. Retraités ils ont décidé de proposer

aux visiteurs des livres de cuisine. 200 ouvrages gourmands de la fin du 19ème à nos jours... On y trouve bien sûr tous les écrits de Roger Vergé. Leur librairie, située au coeur du village, s'appelle l'Art et la Matière. Jolie rencontre de la plume et la fourchette. **(Thierry Bourgeon)**

## ILS ONT DIT ...



**MARC VEYRAT**  
Chef invité d'honneur des Etoiles de Mougins en 2008.

« Impossible de venir pour ce 10<sup>ème</sup> anniversaire... Après l'incendie de La Maison des Bois, l'an dernier, je suis en plein chantier de reconstruction à Manigo. Nous attaquons cette semaine la toiture. C'est décidé nous rouvrirons en mai. Mes plus beaux souvenirs de Mougins : L'accueil d'abord. Un moment inoubliable parce que sincère et chaleureux. L'originalité ensuite de ce festival international mais familial. Une organisation professionnelle mais assurée aussi par des dizaines de bénévoles. Un lieu de rencontre magique, un vrai lien social entre chefs, journalistes et avec le public. C'est tout ça Mougins. C'est la grande communion de la cuisine ! »

« Je vous promets que je reviendrai... Je vous adresse mon coup de chapeau pour ce dixième anniversaire ! »

( Propos recueillis par Thierry Bourgeon.  
laradiodugout.fr )



**IVO FARIA**  
Chef brésilien

« Bom dia, Mougins ! » La Brasserie de la Méditerranée a vécu aux couleurs brésiliennes pour une démonstration d'authentique caipirinha. Après avoir été invité au Brésil et ouvert la voie à un partenariat entre les deux festivals gastronomiques, Emmanuel Ruz (Lou Fassum à Grasse) y retrouvait les chefs brésiliens Ivo Faria, Rodolfo Mayer et Leonardo Paixao reçus à leur tour par les Etoiles. « Nous trouvons ce Festival très élégant. Ici, on porte la gastronomie dans son cœur et les chefs sont des étoiles. Nous espérons que les villes de Mougins et de Tiradentes se jumellent un jour... »

## PIPER HEIDSIECK VA A L'ESSENTIEL



Pétillante découverte sur l'Espace privé ! La marque plébiscite les Etoiles pour faire découvrir aux Chefs et aux gourmets sa nouvelle création, « l'Essentiel » de la cuvée brute. Un champagne moins dosé, moins sucré, dédié à la restauration et aux cavistes. Confié aux soins de Régis Camus, élu pour la huitième année consécutive meilleur chef de cave de la Champagne, cet assemblage complexe des trois cépages du terroir – pinot noir, pinot meunier et chardonnay – s'invite en majesté sur nos tables.

Ne goûtez surtout pas à ce démon tentateur, vous risquez l'addiction ! (06 85 01 97 74)

(Bernard Deloupy)

## « Girl Power » : Les filles comptent pas pour des prunes

Conscient que, depuis les émissions Master Chef et Top Chef, les cuisines s'ouvraient de plus en plus aux filles, Clément Design a décidé de créer une collection qui leur ressemble. Ainsi est née « Girl Power », un nom de code évocateur qui fait la part belle aux femmes.

Honorée l'an dernier aux Etoiles de Mougins, reconnue par ses pairs pour sa ténacité et son talent qui lui ont permis de s'imposer dans un univers d'hommes, tout en dirigeant une brigade exclusivement féminine, Christelle Brua, Chef Pâtissière au Pré Catelan, ne pouvait que devenir l'égérie de la marque. Elle enfonce le clou : « Avec cette nouvelle collection, nos vestes sont enfin féminines et deviennent de véritables signes extérieurs de beauté ! »



L'idée de cette nouvelle collection a été de répondre aux attentes des femmes en cuisine, en rendant aux femmes ce qui leur appartient : l'élégance et le glamour.

Les visiteurs des Etoiles auront l'occasion d'apprécier... qu'en cuisine, les femmes aussi se prennent une veste !

Clément Design - Tel: 33 (0) 4 92 47 75 51

(Bernard Deloupy)

## FUSIO : La Cuisson sous un nouvel angle



EBERHARDT FRERES met en avant le FUSIO, son gril à infrarouge électrique dont l'innovation majeure est le système du plan incliné. L'appareil a été primé Grand Prix de l'innovation au Sirha 2015. Sa nouvelle technique de cuisson sans contact permet de conserver un moelleux et un juteux sans pareil. FUSIO, sublimateur de saveur, respecte le produit avec la volonté de le rendre exceptionnel. L'inclinaison de la grille permet aux graisses de couler par gravité à l'opposé de la source de chaleur. Ce procédé ne génère quasiment aucune fumée car les graisses, évacuées rapidement vers la lèchefrite, ne sont pas brûlées. Fini les contraintes d'aspiration, il est désormais possible de cuisiner et de griller en intérieur. Sans graisses brûlées, le goût authentique des aliments est préservé. A voir sur le stand d'ERNEST SOULARD.

(Tel : 03.88.65.71.71)



## Dalmassothérapie



Coutumière des Etoiles, Stéphanie Le Quellec faisait hier la démonstration de son talent devant ses nombreux aficionados à l'Espace La Cambuse, du nom de ce spécialiste de la gastronomie italienne bien connu qui met à disposition les meilleurs produits de base destinés aux chefs en démonstration. Sur le stand contigu de ce Pavarotti des fourneaux, jambon cuit à la truffe, parmesan affiné de 36 mois, pecorino sarde à la truffe noire, mortadelle, lard à la colonnata, speck et jambon de Parme dansent une ronde infernale autour du gourmet qui ne sait où vont ses préférences.

La Cambuse mettait hier soir l'écran du Moulin de Mougins à profit pour faire déguster également huiles de Toscane, antipasti, vins piémontais, babas au limoncello et autres gourmandises insoutenables... une cure de plaisirs gourmands à l'italienne ! (04 93 63 77 32)

(Bernard Deloupy)

## LE SAVIEZ-VOUS?



### Une rédaction dans la chambre de Picasso.

Le journal gratuit des Etoiles de Mougins est élaboré dans l'ancien bâtiment de l'office de tourisme. C'était un hôtel où Picasso louait régulièrement une chambre. Elle accueille aujourd'hui toute l'équipe rédactionnelle.

Il paraît que sur l'un des murs se trouve une fresque peinte par le maître. Elle n'a pas été du goût du propriétaire qui a tout fait blanchir.

Nous on gratte pour le Festival. On ne décape pas ! (Thierry Bourgeon)



### « C'est Bocuse qui a donné ses lettres de noblesse à la toque en 1965 ».

Avant cela seuls 1/4 des étoilés étaient propriétaires restaurateurs.

Les chefs travaillaient dans l'ombre au fin fond de cuisines surchauffées. La toque à cette époque là était en coton amidonné. Posée sur la tête, elle gardait une couche d'air frais pour que les cuisiniers ne s'évanouissent pas devant les fourneaux. Aujourd'hui c'est un emblème...

(Yanou Collart)