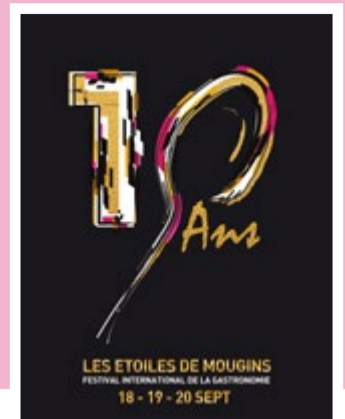




N°20 **LUNDI** 21 Septembre 2015

10^{EME} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le Quotidien du lundi du Festival International de la Gastronomie

Un Festival né sous de bonnes Étoiles



METS MOTS ÉTOILÉS

Ça paraît bizarre, mais j'ai 10 ans

« C'est bon d'avoir 10 ans ! » pourrait se dire notre Festival. « Dès que je suis né, de bonnes fées coiffées de hautes toques blanches, parmi les plus célèbres du monde, se sont penchées sur mon berceau. Puis j'ai grandi en taille et en sagesse, j'ai pris de l'assurance, de l'embonpoint. A sept ans, j'ai atteint l'âge de raison. J'ai fait pleurer de joie, rire de gratitude. J'ai créé de l'émotion autour de moi, permis

des échanges, organisé des rencontres. J'ai déjà voyagé aux quatre coins de la planète. Avant-hier, grâce à ma marraine Denise, j'ai pu déguster un bon gâteau. Et aujourd'hui, je suis arrivé à maturité et j'ai la ferme intention de croquer l'avenir à pleines dents ».

Richard Galy, Maire de Mougins, Conseiller régional



EDITO



UNE BELLE CONSÉCRATION

N'en déplaisent aux pessimistes qui parlent de déclin de la gastronomie et aux addicts de la Fast Food, les Étoiles de Mougins viennent d'apporter la preuve que l'art de cuisiner se porte bien, en France comme à l'étranger. Tous les grands chefs des quatre continents venus à Mougins ont démontré qu'ils aimaient notre savoir-faire. Et pour nos chefs français, désireux d'enrichir leur art, cette 10ème édition des Étoiles leur a permis de rester à la pointe des nouvelles tendances mondiales. Une belle façon pour tous de ne pas rester enfermés dans leurs certitudes. Beaucoup caressent déjà le rêve de revenir l'année prochaine, pour une nouvelle confrontation et une nouvelle consécration.

Patrick FLET



Les Étoiles accueillent du beau Monde



En dix ans, le FIG a acquis une jolie notoriété auprès des médias étrangers. Cette année, les américains sont venus en force avec le New York Times, The Wall Street Journal, Delta Sky Magazine, The Atlantic, Vogue Turkey, Yahoo Travel, Elle USA, Life and Time Magazine... suivis de près par les russes à travers Russky Newsweek, Mir Novostei et Konsomolskaia Pravda. Les européens ne sont pas en reste avec nos voisins italiens, dont Gusto Channel TV et l'Allemagne représentée par le online-reisejournal.de. Une façon de couvrir les performances de leurs chefs ressortissants, mais également de leurs homologues chinois, grecs, hollandais, marocains, libanais, portugais, tchèques, philippins, suisses, ukrainiens ou des Emirats Arabes Unis, prompts à venir jouer du couteau et de la poêle pour le plus grand plaisir de nos papilles.

(Bernard Deloupy)



26 mains : qui dit mieux ?



C'est l'exploit réalisé par la joyeuse équipe des **Toques Brûlées**, qui après avoir improvisé le semi-kidnapping de Claire Verneil à l'espace conférence, ont cuisiné à 26 mains lors d'un véritable show au Théâtre des Chefs.

(Carolyn Paul Bouchard)

Hôtel 3.14 Cannes : une histoire d'amitié



Entre Les Etoiles et l'Hôtel 3.14 Cannes, c'est plus qu'un partenariat qui s'est établi depuis le début, mais une véritable amitié. Patrick et Karine Partouche ont toujours appuyé le Festival de la Gastronomie, ouvrant généreusement les portes de leur hôtel aux invités que l'organisation voulait choyer quand tous les établissements de la commune affichaient complet. « Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, peu importe, ici vous êtes ailleurs » affirme la promesse de l'établissement. A 50 m de la Croisette, il témoigne d'un état d'esprit très personnel : ouverture sur le monde, invitation à la découverte, créativité, luminosité, autant de valeurs que partagent les Etoiles.

Précurseurs sur la ville de Cannes, les restaurants de l'Hôtel et de sa plage « La Bohème » ont adopté un parti pris résolument bio et sans gluten. (04 92 99 72 00) (Bernard Deloupy)

Silence ! on revisite !



Devant le plateau de France Bleu, on a joué des couteaux, avec des chefs pas comme les autres : Dominique Fantino et Stéphane Freiss. Leur recette ? Le pan bagnat de Mougins... revisité par Stéphane Freiss. Une belle tranche de bonne humeur et de convivialité dès le matin... et avec du homard, bien sûr !

(Carolyn Paul Bouchard)

Petit Déj' vitaminé à l'espace Roger Vergé

On a démarré fort ce dimanche matin avec Laurent Favre-Mot qui a délaissé, le temps d'une démonstration, ses talents pâtisiers ! Au menu de ce petit déjeuner au cœur de Mougins : un plat dépaysant mettant en exergue les textures : huître, radis Daïkon, caviar, crème pralinée, espuma... Le tout ragailardi par un café à la liqueur de châtaigne ou un thé fumé délicieusement concocté et servi par Victor Delpierre, champion du monde Barrista Cocktail. (Carolyn Paul Bouchard)



« OG » la cuvée aux paillettes d'or, a fait vibrer les papilles des visiteurs



La cuvée « OG » a certainement été la plus remarquée de ce salon. C'est par sa couleur rose pâle, ses arômes complexes savoureux, ses fines bulles délicates et ses paillettes d'or, que la cuvée OG symbolise le raffinement, le plaisir et la fête. C'est un vin rosé effervescent de qualité (procédé inédit) issu du cépage Grenache provenant des meilleurs terroirs du Château des Eoliers sur la commune de Montbrun dans les Corbières, vinifié par le vigneron Yves Féres qui pour les Etoiles fait déguster toute sa gamme de vins. Quant aux paillettes d'or, il s'agit naturellement d'or alimentaire, qui a des bienfaits reconnus pour notre santé.

(06 18 95 51 63)

(Isabelle Forêt)



RÉSULTATS DES CONCOURS

Matthieu Gasnier, gagnant !



Roulements de tambour ! Et le grand gagnant du **Concours des Jeunes Chefs** est Matthieu Gasnier du restaurant gastronomique Le Faventia à Terre Blanche (Tourrettes). Celui-ci a notamment remporté un chèque de 1800€, le tablier des Étoiles de Mougins, une tablette numérique, un bon d'achat de 3000€ de la part de Eberhardt et un autre de 400€ de la marque Miele. Tous les candidats en lice devaient réaliser le célèbre Poupeton de Fleurs de Courgettes propre à Roger Vergé. C'est son épouse, Denise, qui a assuré la présidence du jury.

Grand moment d'émotion : Arrivée revêtue de la veste de son mari Roger Vergé, elle l'enlève et la lui offre. La relève est assurée...
(Anne Lombardo)

La profession de sommelier se féminise



Une grande surprise lors de la finale du **Concours du Meilleur Jeune Sommelier** : parmi les 5 finalistes un seul garçon sortait vainqueur. Les jeunes femmes s'étaient surpassées lors des épreuves. **Camille Mercury** du restaurant l'Oasis à la Napoule est la grande gagnante du Trophée cette année.
(Isabelle FORET)

L'échappée belle



Le couplé gagnant du **Rallye des Chefs** : **Jean-Marc Bessire** *, (Le Cigalon, Genève - Suisse) et **Stéphane Saluzzo**, (Pâtisserie Saluzzo, Mouans-Sartoux), heureux et comblés.

Romuald Cances : un olfacteur de saveurs



Le 1er prix du **Concours «Les cocktails trois étoiles»** a été décerné au toulousain Romuald Cances, autrement appelé Woz. Du haut de ses 35 ans, casquette à l'envers, avec son gabarit de nounours et son physique de rugbyman, ce passionné passionnant est avant tout un «olfacteur» de saveurs ! «*Le bar, c'est la cuisine des spiritueux*», explique-t-il. «*Avec mes cocktails, mon but est de transmettre des émotions, de raconter une histoire et de donner du plaisir*». Ce qui a pour sûr séduit le jury du concours. Sa création phare ? Le Padirac Old Fashion qui sonne comme un hommage à sa grand-mère. De sa famille et ses proches, il est question dans son parcours puisque Romuald ne les remerciera jamais assez. Une belle personne.
(Anne Lombardo)

Savoureuse distinction



Vainqueur du **Concours de Sculptures en Chocolat** qui a eu lieu sous la présidence de Christophe Renou, MOF Pâtissier 2015, **Cédric Rivière** (Hôtel du Cap Eden Roc au Cap d'Antibes), a réalisé une magnifique oeuvre d'art.

SCOOP !

Le Greenstronome Rabanel

Eclats de rire et émotion dans l'espace Vergé où le gascon-provençal Jean-Luc Rabanel, était venu d'Arles avec au menu une tarte au riz à couper le souffle.

Une vraie nature, ce chef dans l'air du temps. Il était temps: «*Comment...Ce fou étoilé qui fait du végétal, qui n'a pas de carte, qui prône le bio...Il va se casser la gueule!*»

Voilà ce qu'on disait de lui il y a 15 ans. Rabanel se bat pour une philosophie de cuisine qui s'inspire de tout ce qui se ramasse et se travaille immédiatement.

«*Je fais de la greenstronomie. C'est ma signature!*». (Thierry Bourgeon)



PETITES HISTOIRES D'EMILE

Emile Jung, célèbre chef du Crocodile à Strasbourg, fête les dix ans des Étoiles. Le triple étoilé fut l'invité d'honneur de Mougins en 2009.

Ses souvenirs sont des friandises.



Dégustation :

Le crocodile de Vancouver

Un visiteur vient dîner dans le temple de la gastronomie alsacienne. Franck Jacob est apprenti cuisinier. Il s'offre avec ses économies le repas de sa vie chez Emile à qui il promet que, le jour où il sera chef, son établissement portera le nom du saurien.

Voilà pourquoi à Vancouver, sur la côte Pacifique du Canada, un restaurant s'appelle « Le Crocodile ». J'y suis la semaine prochaine. J'apporterai au Chef Jacob le témoignage d'amitié de Maître Jung.

La Bible à table

Philippe Braun est le neveu d'Emile Jung. Après 24 ans passés aux côtés de Joël Robuchon, il part monter son restaurant à Toulouse. «FIFI est une bonne table de la ville rose. Sa cuisine est biblique. Evidente, simple. Elle parle à l'homme !». Foi d'Emile.
(Thierry Bourgeon. La Radio du Goût.)

Franck Valot : des biscuits aux huiles essentielles



Franck Valot, Marchand de Douceurs à Vallauris, transmet son savoir-faire sur les petits sablés «Tata Claire» : des biscuits BIO aux huiles essentielles de Bergamote et de Gingembre.

... ET REMERCIEMENTS

PAROLES DE CHEFS



PATRICK RAINGEARD

Le Cap Estel (Eze-bord-de-mer)

« Public attentif, rencontre de collègues de grand renom, bonne organisation, nombreux participants, les Etoiles sont l'un des plus beaux festivals gastronomiques et une superbe vitrine pour les chefs... J'ai eu le bonheur d'être félicité par Emile Jung ».



JOE BARZA

Chef libanais

« Présent depuis 7 ans aux Etoiles, j'adore ! J'apprécie toujours la nouvelle tendance de la cuisine « santé & nature », exactement celle que je pratique et enseigne ».

(Propos recueillis par Alain Dartigues)



FREDERIC ANTON

Chef 3* - Pré Catellan Paris

« Les 10 ans signent l'aboutissement d'un beau festival qui a su réunir les chefs du monde entier et ainsi permis d'offrir au public une véritable cuisine à ciel ouvert. Aujourd'hui j'ai une grande pensée pour Roger Verger qui m'a fait rêver durant ma jeunesse et qui m'a conduit à ce que je suis aujourd'hui. »



LEONARDO PAIXAO

1 étoile Rodas, Chef Révélation du Brésil 2014

« Il y a une composante artistique dans la création d'un plat. Mais en fait, c'est la perfection technique qui donne la vie. L'Art ne se répète pas ».



THIERRY THIERCELIN

chef propriétaire Hi-Hôtel de Nice

« A peine installé dans mes nouveaux murs, j'ai voulu me libérer absolument pour rencontrer mes confrères. Toujours un grand bonheur. Je viens de les voir, et maintenant, je suis déjà obligé de repartir »



JEAN FRANÇOIS BÉRARD

chef de l'Hostellerie Bérard

« Mes parents m'ont appris mon métier. J'ai à présent un réel plaisir à transmettre ce que je sais faire par l'intermédiaire des Etoiles ».



DENIS FÉTYSSON

La Place de Mougins

« Le Festival a pris son envol. Cette dixième édition des Etoiles est vraiment à la hauteur de ce qui avait été annoncé : conviviale et professionnelle à la fois. Ce fut un honneur et un privilège d'y accueillir Denise Vergé en tant que marraine et j'entends bien perpétuer désormais à l'Amandier la cuisine de Roger Vergé. »

(Propos recueillis par Bernard Deloupy)

De l'ombre à la lumière



Nous ne pouvons boucler ce troisième quotidien sans saluer le travail de fourmi réalisé par l'équipe d'organisation des Etoiles et les étudiants de la Faculté des Métiers de Cannes. Enthousiastes, disponibles, efficaces, ses membres n'ont pas compté leurs heures pour assurer en coulisses le succès de cette dixième édition. Coup de chapeau et coup de projecteur pour leur dévouement !

Le logo des 10 ans, c'est elle !



Graphiste des Etoiles de Mougins, **Valérie Chapt** se charge depuis l'an dernier du design et de la déclinaison de tous les outils de communication du Festival... et ils sont nombreux. « Pour ce dixième anniversaire, j'ai souhaité mettre en valeur la silhouette épurée de la cuillère qui figure au centre du logo aux quatre carrés des Etoiles. Retravaillée tout en gardant sa transparence, elle forme le zéro de la lettre dix. Le code graphique rose a été conservé par touches impressionnistes, parsemées d'or pour accentuer l'élégance de l'événement ».

Propos recueillis par Bernard Deloupy

La Cascada : c'est le Pérou !



Un aller simple pour le Pérou ça vous tente ? **Edwin Garcia**, le chef du restaurant La Cascada (Aix-en-Provence), a régalé les visiteurs du festival avec des ceviches.

Kezako ? Le plat national péruvien à base de poissons frais et de coquilles Saint-Jacques, coupés en fines lamelles et marinés au citron vert avec oignon et coriandre.

« Ce plat est né au nord du Pérou à Piura. C'est au départ le plat des pauvres », explique le chef, ravi de sa 1^{ère} participation aux Etoiles de Mougins. **(Anne Lombardo)**



Atelier Gourmet



Les participants de l'atelier de **Yoric Tièche** de la Passagère à l'hôtel Belles Rives à Antibes, ont débuté leur journée par la préparation d'un tartare de daurade à la noix coco. Le chef azuréen a pris le temps de faire une belle démonstration sur la manière d'ôter la peau d'un filet de poisson et de tenir un couteau : résultat final garanti ! **(Eve Escato Chabaud)**

Devenez confi-addict



La confiture, véritable produit d'affection, est à l'honneur cette année avec le stand du meilleur confiturier de France : **Stefen Perrotte**. Sollicité par les grands chefs, le confiturier recherche sans cesse de nouveaux accords avec pour unique but de « sublimer le fruit ». Les tartines du petit déjeuner peuvent, elles aussi, être gastronomiques ! **(Eve Escato Chabaud)**



Rédouane Mansouri : le poisson à l'honneur



A l'Atelier Gourmet, **Rédouane Mansouri**, chef du restaurant Albert 1^{er} à Antibes, membre des Toques brûlées, avec l'aide de Laurence Duperthuy, blogueuse et chef des cours de cuisine privés Notes de Cuisine à la Colle sur Loup, a dispensé les astuces de sa marque de fabrique : rouget papillon, mini ratatouille et sauce vierge de tomate grappe au citron confit et pignons de pins... réalisé étape par étape sous l'œil attentifs de ses élèves d'un jour. **(Anne Lombardo)**