

#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS



DOSSIER P.2

LES ÉTOILES DE MOUGINS Le défi des Concours

REPORTAGE P.3

LA FLORAISON DES FESTIVALS GASTRONOMIQUES

RENCONTRES P.4&5

DANIEL BOULUD - LUANA BELMONDO

PAYS DE LÉRINS P.6

DU CÔTÉ DE MOUGINS et des Pays de Lérins

NOUVELLES DU MONDE P.7

FESTIVALS, GUIDES, CONCOURS... Chefs World Summit

SIRHA 2017 DU 21 > 25 JANVIER

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION
& DE L'HÔTELLERIE



21 > 25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON

BIENVENUE À LYON EUREXPO !

DU 21 AU 25 JANVIER, VOUS ALLEZ VIVRE UN SALON INTERNATIONAL UNIQUE AU MONDE POUR OBSERVER LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE FOOD SERVICE, AVEC SES 11 SECTEURS DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÉBERGEMENT. PLUS DE 3000 EXPOSANTS ET MARQUES, AVEC PRÈS DE 800 NOUVEAUTÉS, PLUS DE 20 000 CHEFS VENUS DE 138 PAYS DU MONDE ENTIER SONT LÀ, VENUS EXPÉRIMENTER LES NOUVELLES INNOVATIONS, DANS LE DOMAINE DU BIEN-ÊTRE, DU PLAISIR ET DU SERVICE. CE SIRHA S'ANNONCE LE PLUS ANIMÉ ET LE PLUS INTERACTIF DE TOUT CE QUI SE FAIT, POUR COMPRENDRE LES ATTENTES ACTUELLES DES CONSOMMATEURS. INCONTOURNABLES, L'INTERNATIONAL CATERING CUP, LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET LE BOCUSE D'OR, SANS OUBLIER LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE, L'UNIVERS DU MAÎTRE D'HÔTEL ET LES MULTIPLES CONCOURS NATIONAUX DE CHAQUE SECTEUR D'ACTIVITÉ DE LA PROFESSION. C'EST LE MOMENT DE CONNAÎTRE LES MÉGA-TENDANCES POUR LES ANNÉES À VENIR, LES NOUVEAUX CONCEPTS INÉDITS DES RESTAURANTS DE DEMAIN ET DES WINE-BARS, LES NOUVELLES SOLUTIONS DIGITALES... À L'IMAGE DU TUNNEL DU GOÛT DE 3400 COUVERTS DRESSÉS POUR LA 1^{ÈRE} FOIS... UN SALON PLUS SURPRENANT QU'UNE CAVERNE D'ALI BABA DÉCOIFFANTE DES TEMPS ET ESPÉRANCES FUTURES!

EN/ WELCOME TO LYON EUREXPO! FROM 21 TO 25 JANUARY, YOU WILL EXPERIENCE AN INTERNATIONAL TRADE FAIR THAT IS UNIQUE THROUGHOUT THE WORLD FOR OBSERVING CATERING, HOTEL AND FOOD SERVICES, WITH ITS 11 SECTORS COVERING THE HOTEL AND CATERING TRADES. OVER 3,000 EXHIBITORS AND BRANDS, WITH SOME 800 THAT ARE NEW, AND OVER 20,000 CHEFS FROM 138 COUNTRIES ACROSS THE GLOBE ARE THERE, COME TO EXPERIMENT WITH NEW INNOVATIONS, IN THE FIELDS OF WELL-BRING, PLEASURE AND SERVICE. THIS SIRHA IS SHAPING UP TO BE THE MOST ANIMATED AND THE MOST INTERACTIVE THERE HAS EVER BEEN, TO UNDERSTAND CURRENT CONSUMER EXPECTATIONS. THE INTERNATIONAL CATERING CUP, THE PATISSERIE WORLD CUP AND THE BOCUSE D'OR ARE NOT TO BE MISSED, NOT TO MENTION THE CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE (GASTRONOMIC CREATIVITY), THE WORLD OF THE MAÎTRE D'HÔTEL, AND THE VARIOUS NATIONAL COMPETITIONS FOR EACH ACTIVITY SECTOR WITHIN THE PROFESSION. IT IS A TIME TO FIND OUT THE MEGA-TRENDS FOR THE COMING YEARS, THE NEW UNUSUAL CONCEPTS OF TOMORROW'S RESTAURANTS AND WINE-BARS, THE NEW DIGITAL SOLUTIONS, ETC. JUST LIKE THE TASTE TUNNEL WITH 3,400 PLACE SETTINGS, LAID FOR THE 1ST TIME... A FAIR WITH MORE SURPRISES THAN ALI BABA'S CAVE, PLAYING WITH THE TIMES AND DREAMS OF THE FUTURE!

LE DÉFI DES CONCOURS PRO!

Serez-vous le prochain gagnant?

LE FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE - LES ETOILES DE MOUGINS DÉPLOIERA SES PIANOS ET SES ESPACES DE DÉMONSTRATIONS, ATELIERS ET CONFÉRENCES DU 23 AU 25 JUIN PROCHAIN. MAIS LE FESTIVAL C'EST AUSSI CINQ CONCOURS DE PLUS EN PLUS PRISÉS QUI PERMETTENT AUX JEUNES TALENTS, QUI OSENT SE METTRE EN SCÈNE, DE RELEVER DE VÉRITABLES DÉFIS.

EN/ THE COMPETITION CHALLENGE! WILL YOU BE THE NEXT WINNER? THE INTERNATIONAL FESTIVAL OF GASTRONOMY - ETOILES DE MOUGINS WILL DEPLOY ITS COOKERS AND ITS DEMONSTRATION, WORKSHOP AND CONFERENCE AREAS FROM 23 TO 25 JUNE 2017. HOWEVER, THE FESTIVAL IS ALSO FIVE EVER MORE POPULAR COMPETITIONS THAT ALLOW TALENTED YOUNG PEOPLE WHO DARE TO PUT THEMSELVES FORWARDS TO TAKE UP REAL CHALLENGES.

LES ARTS DE LA TABLE EN CONCOURS, UNE PREMIÈRE !

Maîtres d'hôtel, chefs de rang, commis de salle, sommeliers sont autant de métiers issus de la restauration. Depuis des années, le Festival Les Etoiles de Mougins s'est donné parmi ses missions, la mise en avant de ces métiers méconnus en proposant des ateliers et des conférences à l'attention du grand public. Cette année pour sa douzième édition, et pour la première fois, le Festival organisera un concours «Arts de la Table». Un nouveau challenge qui sera intimement lié au Concours de Sommeliers et au Concours International du Jeune Chef.



EN/ THE TABLE ARTS COMPETITION, A FIRST! Maîtres d'hôtel, head waiters, bussers and sommeliers are just some of the restaurant trades. Over the years, one of the missions of the Etoiles de Mougins Festival has been to highlight these unsung trades by offering workshops and conferences for the general public. This year, for its twelfth edition, and for the first time, the Festival is organising a "Table Arts" competition. A new challenge that will be closely linked with the sommelier competition and the International Young Chef competition.



Vous souhaitez vous inscrire à l'un des Concours?

LES MODALITÉS, RÈGLEMENTS ET INSCRIPTIONS SERONT DISPONIBLES TRÈS PROCHAINEMENT SUR LE SITE www.lesetoilesdemougins.com

EN/ WOULD YOU LIKE TO ENROL IN ONE OF THE COMPETITIONS?

THE METHODS, RULES AND REGISTRATIONS WILL SHORTLY BE AVAILABLE ON THE WEBSITE: www.lesetoilesdemougins.com

EN SAVOIR ✚

www.facebook.fr/lesetoilesdemougins



VOUS ÊTES CHEF PÂTISSIER ET VOUS AIMEZ LES CHALLENGES?

Participez, dans le cadre des Etoiles de Mougins, à l'exposition **La Gourmandise est un Art** (3^{ème} édition)! Une Exposition de sculptures en chocolat et/ou en sucre au Musée d'Art Classique de Mougins qui sera inaugurée le jeudi 8 juin en même temps que la conférence de presse des Etoiles de Mougins et qui s'achèvera le 30 septembre. Pour vous inspirer vous pouvez visiter le site du Musée et découvrir quelques-uns des chefs d'œuvre exposés.

Pour participer, merci de bien vouloir contacter le Musée d'Art Classique à Mougins au 04 93 75 18 65 ou par mail info@mouginsmusee.com

EN/ ARE YOU A PASTRY CHEF WHO LOVES A CHALLENGE?

Take part, within the Les Etoiles de Mougins, in the "La Gourmandise est un Art" (Sweet Treats are an Art - 3rd edition) exhibition! An exhibition of sculptures in chocolate and/or sugar at the Mougins Museum of Classic Art, which will open on Thursday, 8 June at the same time as the Etoiles de Mougins press conference, and which will close on 30 September. To get inspiration, visit the Museum's website and discover a few of the works on show.

To take part, please contact the Museum of Classic Art in Mougins on 04 93 75 18 65 or by email at: info@mouginsmusee.com

Et toujours

LE CONCOURS INTERNATIONAL DU JEUNE CHEF «LES ESPOIRS DE MOUGINS»

Rempporté l'an dernier par **Jérémy MOUTSINGA** du restaurant la Passagère à Antibes, ce concours s'adresse à tous les cuisiniers professionnels qualifiés, âgés de 35 ans maximum. Les candidats sont sélectionnés sur recettes écrites par un jury composé de professionnels et personnes qualifiées.

EN/ THE INTERNATIONAL YOUNG CHEF COMPETITION, "LES ESPOIRS DE MOUGINS"

Won last year by **Jérémy MOUTSINGA** from La Passagère restaurant in Antibes, this competition is for all qualified professional chefs aged 35 or under. Candidates are selected on the basis of written recipes, by a jury of professional and qualified individuals.

LE CONCOURS DU JEUNE SOMMELIER

Le concours du Jeune Sommelier qui a récompensé l'an dernier **Jonathan PRAL** du restaurant L'Oasis 2** à Mandelieu est organisé en collaboration avec l'Association des Sommeliers Nice-Côte-d'Azur/Provence. L'épreuve est basée sur

les connaissances viti-vinicoles, les accords mets & vins et le métier de sommelier. Le Concours est réservé aux étudiants et professionnels hommes et femmes quelle que soit leur nationalité, âgées au maximum de 26 ans inclus le jour du concours.

EN/ THE YOUNG SOMMELIER COMPETITION

The Young Sommelier competition, which was won last year by **Jonathan PRAL** of the 2-star L'Oasis restaurant in Mandelieu, is organised in collaboration with the Association des Sommeliers Nice-Côte-d'Azur/Provence. The test is based on knowledge of wine and wine-making, matching wine and food, and the sommelier's trade. The Competition is for students and professionals, both male and female, regardless of nationality, aged 26 or under on the day of the competition.

LE CONCOURS DU JEUNE PÂTISSIER

Ce Concours gagné haut la main en 2016 par **Nicolas SERREAU** du restaurant La Mère Brazier 2** à Lyon est ouvert à tous les cuisiniers ou pâtisseries professionnels qualifiés, âgés de 35 ans maximum. Les candidats seront sélectionnés sur

recettes écrites par un jury composé de professionnels et personnes qualifiées.

EN/ THE YOUNG PASTRY CHEF COMPETITION

This Competition, won in 2016 by **Nicolas SERREAU** from the 2-star La Mère Brazier restaurant in Lyon, is open to all qualified professional chefs or pastry chefs aged 35 or under. Candidates will be selected on the basis of written recipes, by a jury of professionals and qualified individuals.

LE CONCOURS BARMAN

Les Etoiles de Mougins proposent pour la troisième année consécutive un Concours Barman remporté en 2016 par **Thomas BENCZE** du Puzzle Bar à Nice. Ce concours est destiné à mettre en scène les jeunes barmen de France et à promouvoir ce métier de service

EN/ THE BARMAN COMPETITION

For the third year running, the Etoiles de Mougins is offering a Barman Competition, won in 2016 by **Thomas BENCZE** from the Puzzle Bar in Nice. This competition is intended to highlight the young barmen of France and to promote this service trade.

LA FLORAISON DES FESTIVALS GASTRONOMIQUES INTERNATIONAUX



EN FRANCE, IL EXISTE 3 GRANDES MANIFESTATIONS GASTRONOMIQUES D'ENVERGURE INTERNATIONALE. **LES GASTRONOMADES À ANGOULÊME, OMNIVORE À PARIS & LES ÉTOILES DE MOUGINS.** TOUS CES FESTIVALS DÉVELOPPENT L'ATTRACTIVITÉ DE LEUR DESTINATION, EN FIDÉLISANT VISITEURS ET HABITANTS, À TRAVERS LA HAUTE CUISINE. D'AUTRES DESTINATIONS EXOTIQUES TENTENT DE LES REJOINDRE.

EN/ CHEF'S NEWS IN FRANCE, THERE ARE 3 MAJOR GASTRONOMY EVENTS OF INTERNATIONAL RENOWN. "LES GASTRONOMADES" IN ANGOULÊME, "OMNIVORE" IN DEAUVILLE, AND "LES ÉTOILES DE MOUGINS". ALL THESE FESTIVALS DEVELOP THE ATTRACTIVE NATURE OF THEIR DESTINATION, INVOKING LOYALTY IN VISITORS AND INHABITANTS, THROUGH HAUTE CUISINE. OTHER EXOTIC DESTINATIONS ARE ATTEMPTING TO JOIN THEM.

1^{er} Martinique Chefs Festival

Il s'est déroulé en novembre dernier durant toute une semaine, à coups de démonstrations, déjeuners et dîners gastronomiques à plusieurs mains, de conférences au lycée hôtelier, de dégustations de rhums et de cacao dans les plantations. La 2^{ème} édition est d'ores et déjà envisagée. Sacré Marcel! D'un Rocher à l'autre, de Monaco à la Pointe du Diamant, Marcel RAVIN, en véritable fédérateur en chef(s), a montré toute sa capacité à fédérer et se faire rencontrer quelques uns des grands chefs français avec un panel de talentueux confrères Martiniquais, tels que Jean-Charles BREDAS et Arnaud BLOQUEL. Son unique but: que les étoiles des chefs français éclairent la Martinique, en mettant en valeur les produits du terroir de Martinique. Ce sont 17 grands chefs et MOF de la Métropole, dont Richard TOIX, Philippe JOANNES, Pascal FAVRE-D'ANNE, Hermance CARRO et Quentin JOPLET, Claire VERNEIL, François ADAMSKI, Jacques POURCEL, Stéphan PEROTTE, mais aussi Julia SEDEFJAN, plus jeune femme étoilée, ou encore Jonathan BUIRETTE et Sophie FERNANDEZ, MOF Poissonniers-Ecaillers, qui l'ont suivi jusqu'à Fort de France, et ont bien « trempé la chemise » durant les 7 jours. Avec lui, la notion de « chef » va émerger en Martinique. Sûr que l'année prochaine, beaucoup plus de chefs martiniquais voudront défendre leur marque de fabrique, sous le signe du partage, de l'excellence culinaire et de la transmission. Succès oblige!

EN/ 1ST MARTINIQUE CHEFS FESTIVAL

This took place last November and lasted a full week, with demonstrations, gastronomic lunches and dinners from several contributors, conferences at the hotel and catering college, tasting sessions for rums and cocoa in the plantations. The second edition is already being planned. Lucky Marcel! From one Rock to another, from Monaco to the Diamond Point, Marcel Ravin, as a veritable unifier "en chef(s)", demonstrated all his ability to unite and to bring some of the greatest French chefs together with a talented panel of colleagues from Martinique, such as Jean-Charles BREDAS and Arnaud BLOQUEL. His sole aim: that the stars of French chefs shine in Martinique, enhancing its local products. There were 17 great chefs and MOF from Continental France, including Richard TOIX, Philippe JOANNES, Pascal FAVRE-D'ANNE, Hermance CARRO and Quentin JOPLET, Claire VERNEIL, François ADAMSKI, Jacques POURCEL, Stéphan PEROTTE, but also Julia SEDEFJAN, the youngest woman to be awarded a star, and even Jonathan BUIRETTE and Sophie FERNANDEZ, Meilleurs Ouvriers de France for Fishmongers and Oyster Sellers, who followed him to Fort de France, and who clearly "got stuck in" over the 7 days.

With him, the concept of «chef» will emerge in Martinique. It is certain that many more chefs from Martinique will want to defend their trademark next year, under the auspices of sharing, culinary excellence and transmission. Success demands it!

3^{ÈME} SAINT BARTH GOURMET FESTIVAL

Parrainée par le triple étoilé, Christian LE SQUER du Four Seasons Georges V à Paris, la 3^{ème} édition de ce festival touristique et culinaire a mis la gastronomie française à l'honneur avec un casting de chefs à faire pâlir les épicuriens du monde entier. Huit chefs invités sont venus durant 4 jours, en novembre, cuisiner avec leurs homologues dans les grands établissements réputés de l'île: Arnaud DONCKELE 3*, Guy MARTIN 2*, Sylvestre WAHID, Gilles MARCHAL, Jérôme BANCTEL 2*, Bruno DOUCET et Fabien LEFEBVRE 1*. Chacun des chefs a proposé pendant les 3 dîners du Festival un menu en 4 services et un autre en 8 services, tandis que dans la journée, l'ambiance se voulait festive et conviviale, autour de course des garçons de café, pique-nique, brunch et concours Amateurs Pâtisserie. Une belle expérience de rencontres humaines et professionnelles qui sera renouvelée l'année prochaine.



EN/ 3RD ST BARTH GOURMET FESTIVAL

Sponsored by the triple star-winner, Christian LE SQUER from the Four Seasons Georges V in Paris, the 3rd edition of this tourism and culinary festival gave pride of place to French gastronomy with a casting of chefs to make epicureans the world over green with envy. Eight guest chefs came over 4 days, in November, cooking with their counterparts in the island's famous large establishments: Arnaud DONCKELE 3, Guy MARTIN 2*, Sylvestre WAHID, Gilles MARCHAL, Jérôme BANCTEL 2*, Bruno DOUCET, and Fabien LEFEBVRE 1*. During the 3 Festival dinners, each of the chefs offered a 4-course menu and another of 8 courses, while during the day, the ambiance proved festive and friendly, around tutorials on waiting, picnics, brunches and a Patisserie Amateurs' competition. A wonderful experiment in human and professional meetings that will be repeated next year.*



Clin d'œil

LE MOT DU DIR'COM DU JDE «Et lisez-moi!!!»

Dominique Fantino, Directeur de l'Office de Tourisme de Mougins, le dit à qui veut bien l'entendre: de Stéphane Freiss à Frédéric Anton, ... en passant par les Chefs du Sirha qu'il rencontre.

EN/ THE MAGAZINE'S PR DIRECTOR

«Et lisez-moi» (Word play Read me/ Elect me). Dominique Fantino, Director of the Mougins Tourist Office, tells it to whoever wants to hear it: from Stéphane Freiss to Frédéric Anton, as well as to the Chefs he is meeting at the Sirha.

Daniel Boulud: dans le sillage de Roger Vergé



«J'ai passé une partie de ma jeunesse à Mougins. Et Mougins a toujours été mon port d'attache!» Pour Daniel Boulud, Roger Vergé reste le symbole de la commune et c'est là qu'il juge avoir passé les plus belles années de sa carrière. Il a découvert chez le chef mouginois la passion de la cuisine mêlée à l'art. Pour lui encore, les Etoiles de Mougins ne sont que la continuité du travail de Roger Vergé. «En venant à Mougins, je veux envoyer un message de fierté à Roger Vergé».

«L'esprit de famille»

Daniel Boulud aime se souvenir de tous ceux qu'il a côtoyés. A Lyon, Paul et Jérôme Bocuse, Mathieu Vianney, Pierre Orsi, ou encore Jean-Paul Lacombe, mais aussi ailleurs, Pierre Gagnaire, Georges Blanc, Anne-Sophie Pic, Guy Savoy, Alain Ducasse, Yannick Alléno ou encore Yves Camdeborde... La liste est longue ! En Provence, Jacques Chibois bien sûr, Daniel Desavie, «mon petit frère», confie-t-il, Alain Carro, Christian Morisset, Dominique Le Stanc, Maryan Gandon et son fils Antoine....



En matière d'art de la Table, il admire Michel Bernardaud, «un porcelainier qui sait mettre l'art sur la table en sollicitant les artistes», tout comme Roger Vergé.

Le goût des voyages

«Très tôt, j'ai adoré voyager avec les grands voyageurs de l'époque, Michel Guérard, Paul Bocuse et Roger Vergé. À 22 ans, Roger Vergé m'a envoyé le représenter en qualité de chef à Copenhague». Attiré par les États Unis, il accepte un poste à l'Ambassade à Washington. Puis New York le fascine, «parce que c'est une ville très demandante, multi-ethnique et qui aime la performance». Il s'y installe à son compte, à 24 ans.

Une seule philosophie: l'excellence.

On doit la rechercher dans la qualité des produits. On doit aussi la retrouver dans la formation des brigades. «Ma fierté, c'est d'apprendre aux jeunes à se responsabiliser. En 7ans, ils passent du statut d'étudiants-apprentis à chefs de cuisine! J'ai d'ailleurs créé une fondation, la «Mentor Bocuse Keller Boulud», permettant de distribuer des bourses aux cuisiniers, de façon à les faire évoluer partout dans le monde».

Daniel Boulud? Avec une détermination sans faille, c'est un passionné pur jus!... Pour le plus grand bonheur des prochains visiteurs des Etoiles de Mougins!

EN/ DANIEL BOULUD: IN THE WAKE OF ROGER VERGÉ

«I spent part of my youth in Mougins. And Mougins has always been my home base!» For Daniel Boulud, Roger Vergé remains the symbol of the town, and that's where he believes he has spent the best years of his career. With the chef from Mougins, he discovered the passion for cuisine blended with art. And he feels the Etoiles are simply the continuation of Roger Vergé's work. «By coming to Mougins, I want to send a message of loyalty to Roger Vergé».

«Family spirit»

Daniel Boulud likes remembering everyone

he's rubbed shoulders with. In Lyon, Paul and Jérôme Bocuse, Mathieu Vianney, Pierre Orsi, plus Jean-Paul Lacombe, but elsewhere as well, Pierre Gagnaire, Georges Blanc, Anne-Sophie Pic, Guy Savoy, Alain Ducasse, Yannick Alléno and Yves Camdeborde too... The list is a long one! In Provence, Jacques Chibois of course, Daniel Desavie, «my little brother», he confides, Alain Carro, Christian Morisset, Dominique Le Stanc, Maryan Gandon and his son Antoine.... In terms of the Table Arts, he admires Michel Bernardaud, «a porcelain manufacturer who knows how to put art onto the table by calling on artists», just like Roger Vergé.

A taste for travel

«Very early on, I loved going on journeys with the great travellers of the time, Michel Guérard, Paul Bocuse and Roger Vergé. When I was 22, Roger Vergé sent me to represent him as a chef in Copenhagen». Drawn to the United States, he accepted a position at the Embassy in Washington. Then New York enthralled him, «because it's a very demanding city, multi-ethnic, and I love the performance». He set up there on his own, aged just 24.

A single philosophy: excellence.

You have to look for this in product quality. You also need to find it in team training. «I am proud to teach youngsters to take responsibility. In 7 years, they go from being a student-apprentice to being a chef! I have also created a foundation, the "Mentor Bocuse Keller Boulud", that allows grants to be provided to chefs, in order to have them grow the world over». Daniel Boulud? With flawless determination, he's a die-hard enthusiast...

For the greatest happiness of the next visitors to the Etoiles de Mougins!



En Bref

DANS LA NOUVELLE SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN NEW YORK 2017:

Parmi les 12 nouveaux restaurants 1*, on retiendra, dans le quartier financier de Manhattan, «L'Appart», restaurant proposant un menu français concocté par le chef Nicolas Abello, formé par Daniel Boulud et Pierre Gagnaire.

EN/ IN THE SELECTION FROM THE NEW MICHELIN GUIDE 2017 FOR NEW YORK:

Among the 12 new 1* restaurants, the one that stands out, in Manhattan's financial district, is «L'Appart», a restaurant offering a French menu devised by the chef Nicolas Abello, trained by Daniel Boulud and Pierre Gagnaire.



Ce qu'ils disent de lui

>> **Maryan Gandon**, chef exécutif du Majestic Barrière de Cannes : «Un chef humain, c'est ce qui prime chez lui. Il a le souci des autres. Et, à l'image de Roger Vergé, c'est un précurseur de la grande cuisine française. C'est un ambassadeur».

>> **Stéphane Raimbault**, chef bi-étoilé de l'Oasis à Mandelieu : «J'ai fréquenté plusieurs de ses restaurants. C'est un bosseur, un homme d'affaires, et surtout un chef souriant, affable, généreux».

>> **Daniel Desavie**, chef du restaurant éponyme sur la commune de Valbonne: «C'est un très bon ami d'enfance,

on avait les mêmes préoccupations, les mêmes distractions. Aujourd'hui, j'admire son professionnalisme qu'il a jusqu'au bout des ongles. Dans mon nouveau bistro, «De Sa Vie» j'ai une table qui lui est dédiée, avec sa première carte du Cirque à New York. Je suis ravi qu'il vienne aux Etoiles de Mougins».

EN/ WHAT THEY SAY ABOUT HIM

>> **Maryan Gandon**, Executive Chef at the Majestic Barrière in Cannes: "A human chef, that's his gift. He cares about others. And, in Roger Vergé's image, he's a precursor of great French cuisine. He's an ambassador".

>> **Stéphane Raimbault**, two-star chef from the Oasis in Mandelieu: "I have been to several of his restaurants. He's hard-working, a businessman, and above all a smiling, affable and generous chef".

>> **Daniel Desavie**, chef at the Valbonne restaurant in the town of the same name: "He's a very close childhood friend, we had

the same concerns, the same interests. Today, I admire his professionalism, which is something he has down to the core. In my new bistro, "De Sa Vie" I have a dining room dedicated to him, with his first menu from the Cirque in New York. I am delighted that he's coming to the Etoiles de Mougins".



Equipe restaurant Desavie

Luana Belmondo,

« Cuisine, recettes & bonne humeur » à Mougins

Invitée des prochaines Etoiles de Mougins, **Luana Belmondo**, épouse de **Paul Belmondo** est une cuisinière bien connue de l'émission «C à vous» où elle a officié pendant 5 ans aux côtés d'**Alessandra Sublet** et aujourd'hui aux côtés d'Anne -Sophie Lapix. Depuis, Luana édite ses propres recettes italiennes et sera présente à Mougins avec son dernier livre «Cuisine, recettes et bonne humeur»

EN/ LUANA BELMONDO, "COOKERY, RECIPES AND GOOD HUMOUR" IN MOUGINS

A guest at the next Etoiles de Mougins, Luana Belmondo, the wife of Paul Belmondo, is a well-known cook from the programme "C à vous" (It's up to You) which she has presented for 5 years with Alessandra Sublet. Luana has since published her own Italian recipes and will be present at Mougins with her latest book, "Cuisine, recettes et bonne humeur"

Qu'est ce qui vous a donné envie de venir aux Etoiles de Mougins?

Après mon mariage avec Paul en Juillet 1990, j'ai passé mes vacances à Mougins où mon beau-père **Jean-Paul Belmondo** avait l'habitude depuis plusieurs années de louer une maison pour réunir toute sa famille. C'est un de mes plus beaux souvenirs, j'adorais me promener dans la ville, aller au marché où les gens étaient très accueillants; je retrouvais la même atmosphère qu'en Italie mon pays d'origine, le soleil, de bons produits; une douceur de vie, mais surtout des bonnes tables. Nous allions très souvent déjeuner ou dîner chez **Roger Vergé** et sa femme au Moulin de Mougins, et par la suite à l'Amandier. C'est ici que j'ai commencé à apprécier la bonne cuisine du Sud, les artichauts violets en barigoule, l'agneau à l'ail et à la tomate, le poisson braisé à l'oseille et les légumes cuits avec une maîtrise incroyable. Quand mon attachée de presse m'a parlé de façon plus approfondie de ce bel événement je lui ai demandé pourquoi ne pas s'y rendre, pour les souvenirs, pour l'envie de faire des rencontres et d'échanger.

Pourquoi la cuisine prend-elle autant de place dans votre vie?

Parce-que je suis tombée dans une casserole depuis mon plus jeune âge! J'ai vu à Rome les femmes de ma famille passer leur temps en cuisine et moi entre leurs jupons. J'aime toujours raconter que le matin tôt avant d'aller à l'école quand mes camarades se réveillaient avec l'odeur du café ou du chocolat chaud, moi c'était la sauce tomate, le ragoût qui mijotaient et réveillaient mes papilles. A la maison j'ai continué à perpétuer mon héritage, et puis un jour, grâce à des rencontres j'ai pu partager ma cuisine simple et familiale à la télévision avec mon public, et puis

à travers mes trois ouvrages. J'avoue avoir beaucoup de chance de faire de ma passion mon métier.

«Cuisine, recettes et bonne humeur» votre dernier livre, en quoi se distingue-t-il?

Dans ce livre par rapport à «A table avec Luana» où je raconte mes débuts en cuisine et des recettes de ma famille ou bien par rapport à «Je viens cuisiner chez vous» où je mets au point des recettes destinées à des repas particuliers, je voulais ici transmettre ma cuisine telle qu'elle est chaque jour, chaque dimanche selon mon humeur, selon les saisons. Vous trouverez aussi des photos de repas avec ma famille; j'ouvre plus mon intimité et comme la bonne humeur est pour moi un ingrédient indispensable pour la réussite d'une recette et d'un moment de partage à table, ce titre me semblait le plus approprié pour cet ouvrage!

EN/ What made you want to come to the Etoiles de Mougins?

After marrying Paul in July 1990, I spent my holidays in Mougins where for several years my father-in-law, Jean-Paul Belmondo, used to rent a house so that the entire family could get together. It is one of my happiest memories; I loved walking through the town, going to the market where the people were extremely welcoming; I discovered the same atmosphere as in Italy, my country of origin: the sunshine, good produce; a gentle way of life, but above all, good restaurants. We often ate lunch or dinner with Roger Vergé and his wife at Moulin de Mougins, and later at Amandier. This is where I started to appreciate good cuisine from the South: violet Artichoke Barigoule, lamb with garlic and tomato, braised fish with sorrel and vegetables cooked with incredible skill. When my press attaché spoke to me in depth about this

wonderful event, I asked her why we shouldn't try and go to it, for the memories, and for the desire to meet people and exchange ideas.

Why does cuisine occupy such a large part of your life?

Because I've been amongst the pots and pans from a very young age! In Rome, I watched the women in my family spend their time in the kitchen, while I was hanging on their skirts. I still like telling people about the early mornings before going to school. While my friends woke to the smell of coffee or hot chocolate, for me it was the simmering tomato sauce and ragu that tickled my taste buds. At home I continued to perpetuate my heritage, and then one day, thanks to people I met, I was able to share my simple, family-style cuisine on the television with my public, and then through my three books. I admit I have been very lucky in being able to make my passion into my trade.

«Cuisine, recettes et bonne humeur» is your latest book. What's it all about?

This book, compared to "A table avec Luana" (Dinner's ready with Luana) in which I recounted my first steps in cooking and my family recipes, or even compared to "Je viens cuisiner chez vous" (I'll come and cook at your place) in which I refined recipes intended for specific meals, in this case I wanted to pass on my cuisine as it is every day, every Sunday, depending on my mood, and on the season. You will also find photos of meals with my family; I'm opening my private life up more, and as I believe that good humour is an essential ingredient for the success of a recipe and for sharing some time at the table, I felt this title to be most appropriate for this book!

En bref...

>> Tout comme **Mauro Collagrec** et **Alain Passard**, **Patrick Raingard** a vraiment à cœur de promouvoir les huiles de son terroir. Après avoir découvert les qualités des Huiles de Menton, il s'apprête à créer une 2^{ème} huile qui dépasse la simple alliance olive-citron, en ajoutant par exemple une pointe de verveine. Dans la foulée, d'autres chefs le suivent: **Marcel Ravin**, les **Frères Tourteaux** (avec une pointe de combawa). **Philippe Joannès** se dit aussi intéressé.

>> **Francis Scordel**, habitué des concours, fait partie des chefs passionnés par la transmission des savoirs. Il vient de connaître le bonheur d'avoir porté à la victoire son poulain, **Stéphane Garcia de Monaco**, lauréat 2016 du Concours International Toque d'Or.

EN/ -Just like Mauro Collagrec and Alain Passard, Patrick Raingard truly believes in promoting the oils from his region. After discovering the qualities of the Oils from Menton, he is preparing to create a 2nd oil that surpasses the simple blend of olive and lemon by adding, for example, a hint of verbena. Other chefs are following in his wake: Marcel Ravin, the Tourteaux Brothers (with a hint of Kaffir lime). Philippe Joannès has also stated his interest.

-Francis Scordel, a competition regular, is one of the chefs passionate about passing on knowledge. He has now experienced the joy of having succeeded with his protégé, Stéphane Garcia from Monaco, winner of the 2016 International Toque d'Or Competition.





LA SAGA DES KERMESSES AUX POISSONS DE THÉOULE

Cela fait 20 ans que cela dure! 20 ans que chaque année, en février, une grande vague iodée déferle sur la commune grâce à un petit groupe de restaurateurs ouverts en hiver. La Kermesse aux Poissons de Théoule est en effet toujours aussi unique en France, car, cette fois, du 1^{er} au 28 février prochain, les 12 restaurateurs préparent, tous les jours, un menu «tout poisson», en huit plats avec plusieurs entrées chaudes et froides, et plusieurs plats, fromage et dessert à un prix particulièrement attractif, vin et café inclus (entre 50 et 70 €, selon la catégorie de l'établissement), de quoi ravir toutes les bourses. Un record! Une joyeuse pêche miraculeuse avec plus de 100 plats inédits en un mois. Du 1^{er} au 28 février prochain, à vous de choisir votre kermesse: **Le Bistrot de la Rague, Chez Philippe, Le Coup d'Fourchette, Le Moya, Jilali B, Le Marco Polo, Aux Ingrédients, L'Air du Temps, Le Bistrot des Calanques, Les Frères de la Baie, Le Panama ou Le Magellan.**

(Office de Tourisme, Tél.: 04 93 49 28 28)

EN/ THE THÉOULE FISH KERMESSE SAGA

This has been going on for 20 years! 20 years that, every February, a huge salty wave breaks over the town thanks to a small group of restaurant owners who open in winter. The Théoule Fish Kermesse is actually still unique in France, as, on this occasion, from 1 to 28 February 2017, the 12 restaurant owners are preparing an "all fish" menu every day; eight courses with several hot and cold starters, and several main dishes, cheese and dessert at an especially attractive price, including wine and coffee (between €50 and 70, depending on the restaurant class) – something to delight every purse. A record! A joyous and miraculous catch with more than 100 new dishes in one month. From 1 to 28 February 2017, you can choose your kermesse: Le Bistrot de la Rague, Chez Philippe, Le Coup d'Fourchette, Le Moya, Jilali B, Le Marco Polo, Aux Ingrédients, L'Air du Temps, Le Bistrot des Calanques, Les Frères de la Baie, Le Panama or Le Magellan.

(Tourist Office, Tel.: 04 93 49 28 28)



Nouveau

PERGOLA BRANCHÉE

On n'arrête pas des fins d'après-midi qui marchent! C'est l'autre facette du **Mas Candille** à Mougins: clientèle plus jeune, venue écouter de la bonne musique et se distraire, sous le prétexte de quelques (bonnes) planches gourmandes à partager (de 4 à 10 €) et bons flacons triés sur le volet (le verre à partir de 5 €). La clientèle en redemande. C'est prévu. Dès la réouverture en février, les Afterworks à thèmes du Mas Candille reprendront chaque vendredi de 18h à 22h, avec Dj's sets ou chanteurs.

EN/ TRENDY PERGOLA

We don't stop as the late afternoon strolls in! This is the other side of Mas Candille in Mougins: a younger clientele who have come to listen to good music and have fun, under the pretext of a few (delicious) gourmet platters to share (from EUR 4 to 10) and good hand-picked wine (from EUR 5 a glass).

The clientele are asking for more. It's planned. As of the reopening in February, the Mas Candille themed afterworks will start again every Friday from 18:00 to 22:00, with DJs or singers.

EN SAVOIR ➔

www.facebook.fr/AfterworksCandille



«Cuisine Cannoise en Fête» revient en mars 2017

Quand on sait que des milliers de convives ont profité de la toute première Fête de la Cuisine Cannoise, l'association «**Les Gourmets de Cannes**», la Ville de Cannes, et les restaurateurs se mobilisent pour l'organisation d'une 2^{ème} édition de «**Cuisine Cannoise en Fête**», du 4 au 12 mars 2017. Une nouvelle expérience d'une semaine gourmande dans les restaurants, avec des formules attractives tout compris, des ballades gourmandes, une inauguration lors du marché. Pas de doute, Cannes doit logiquement trouver sa place gastronomique entre la référence de la grande cuisine française et l'attraction des cuisines de terroir. Sans chercher à rivaliser avec Lyon, Marseille ou Nice, la Ville du Cinéma assume parfaitement son statut de destination gastronomique en construction, en mettant les bouchées doubles pour faire sortir de l'ombre sa cuisine locale. En ces temps de compétition touristique accrue, la tâche est ardue, mais l'humilité, la fierté et l'optimisme cannois sont des atouts que personne ne pourra lui retirer.

EN/ «CUISINE CANNOISE EN FÊTE» RETURNS IN MARCH 2017.

Knowing that thousands of guests enjoyed the very first Fête de la Cuisine Cannoise (Festival of Cuisines from the Cannes Region), the "Les Gourmets de Cannes" association, the city of Cannes, and the restaurant owners are working to organise a 2nd edition of "Cuisine Cannoise en Fête", from 4 to 12 March 2017. A new gourmet week experience in the restaurants, with attractive all-inclusive menus, gourmet strolls, and an inauguration on market days. There is no doubt that Cannes must find its logical gastronomic position between the reference that is great French cuisine and the attraction of regional cooking. Without seeking to rival Lyon, Marseilles or Nice, the Cinema City has fully embraced its growing status as a gastronomic destination, working in double-quick time to bring its local cuisine out of the shadows. In this time of increased competition in terms of tourism, the task is a hard one, but the humility, loyalty and optimism of the Cannes region are assets that no-one can take away from it.



FESTIVALS, GUIDES, CONCOURS, PALMARÈS & CIE...

LA PROFUSION EST DE PLUS EN PLUS GRANDE. TOUS SONT DESTINÉS À PROMOUVOIR LES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE. LES FESTIVALS ET LES SALONS (PLUSIEURS CENTAINES) SONT DES TREMPAINS D'OPPORTUNITÉ, TANDIS QUE LES CONCOURS (UNE BONNE CINQUANTAINE) SONT DES MARCHES VERS LA NOTORIÉTÉ ET QUE LES CLASSEMENTS SONT UNE MISE EN LUMIÈRE DES CHEFS DE DEMAIN. LEUR MULTIPLICATION N'EST PAS FORCÉMENT SIGNE DE VISIBILITÉ, MAIS, QU'IMPORTE, ELLE EST INSTRUCTIVE.

EN/ FESTIVALS, GUIDES, COMPETITIONS, AWARDS, ETC... ABUNDANCE IS GETTING BIGGER AND BIGGER. EVERYTHING IS INTENDED TO PROMOTE FOOD INDUSTRY PROFESSIONALS. THE FESTIVALS AND TRADE FAIRS (SEVERAL HUNDRED) ARE SPRINGBOARDS TO OPPORTUNITY, WHILE COMPETITIONS (A GOOD FIFTY) ARE STEPS TOWARDS FAME, AND THE RANKINGS PUT THE SPOTLIGHT ON THE CHEFS OF TOMORROW. THE MULTIPLICATION OF THESE IS NOT NECESSARILY A SIGN OF VISIBILITY BUT, NOT THAT IT MATTERS, IT IS INSTRUCTIVE.

Bravo à

>>Depuis 2002, le **WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS** publie la liste des 50 meilleurs restaurants du monde. Décernée depuis 14 ans à Londres, la liste 2016 a eu lieu à New York. Le premier français, **Mauro COLLAGRECO** figure à la 6^{ème} place. La liste de 2017 aura lieu à Melbourne, histoire d'entamer une tournée mondiale...pour plus de reconnaissance internationale.

>>De son côté, le magazine **LE CHEF** a dévoilé son 3^{ème} classement des 100 CHEFS DU MONDE 2017. Signe des temps, **Alain PASSARD** fait son entrée dans le classement en occupant d'emblée la 1^{ère} place, tandis que les Pays-Bas avec **Jonnie BOER** et le Danemark avec **René REDZEPI** rentrent dans le classement des 10 premiers chefs, aux côtés des français **Pierre GAGNAIRE**, **Michel BRAS**, **Éric FRECHON**, **Emmanuel RENAUT**, des espagnols **Martin BERASATEGUI** et **Joan ROCA**, et du japonais **Seiji YAMAMOTO**. Un classement fiable, puisque les 534 chefs 2* et 3* du monde entier ont été eux-mêmes les sélectionneurs... À noter que **Daniel BOULUD** figure aussi dans les 100 premiers chefs du monde.

>>Enfin, on en parle de plus en plus, la fameuse **LISTE DES 1000 MEILLEURS RESTAURANTS DU MONDE**, le clas-

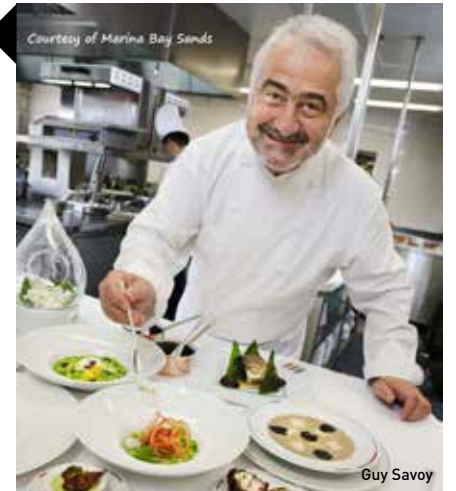
sement des classements, le guide des guides, voulu par le gouvernement, obtenu grâce à un algorithme compilant les notes des 400 guides et sites du monde entier, pour plus d'objectivité et de transparence. Pour cette 2^{ème} édition, c'est **Guy SAVOY** pour son restaurant parisien dans l'Hôtel de la Monnaie qui occupe la 1^{ère} place. A retenir, 11 tables azuréennes figurent parmi ces 1000 meilleurs tables: **LE LOUIS XV**, **LA PALME D'OR**, **L'HOSTELLERIE JÉRÔME**, **JOËL ROBUCHON**, **LE MIRAZUR**, **L'OASIS**, **LA BASTIDE SAINT ANTOINE**, **LA CHÈVRE D'OR**, **LA VILLA ARCHANGE**, **PALOMA**, **LE CHANTECLER**, pour les alpes-maritimes et **LA VAGUE D'OR** et **CHRISTOPHE BACQUIÉ** pour le Var. La Côte d'Azur est donc bien une terre de gastronomie.

EN/ -Since 2002, the **WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS** has published the list of the world's 50 best restaurants. Revealed in London for 14 years, the 2016 list took place in New York. The first Frenchman, **Mauro COLLAGRECO** figures in 6th place. The 2017 list will take place in Melbourne, to start a world tour...for greater international recognition.

-For its part, **LE CHEF MAGAZINE** revealed its 3rd list of the 100 CHEFS OF THE WORLD 2017. A sign of the times, **Alain PASSARD** has entered the rankings, heading straight to 1st place, whereas the Netherlands with **Jonnie**

BOER and Denmark with **René REDZEPI** are ranked in the top 10 chefs, beside those from France: **Pierre GAGNAIRE**, **Michel BRAS**, **Éric FRECHON**, **Emmanuel RENAUT**, Spain: **Martin BERASATEGUI** and **Joan ROCA**, and Japan: **Seiji YAMAMOTO**. A reliable list, since the 534 2* and 3* chefs across the globe are themselves the selection committee...It should be noted that **Daniel BOULUD** is also in the top 100 chefs in the world.

-Lastly, we are talking more and more about the famous **LIST OF THE 1000 BEST RESTAURANTS IN THE WORLD**, the list of lists, the guide of guides, wanted by the government, and obtained thanks to an algorithm compiling the grades from 400 guides and sites the world over, for greater objectivity and transparency. For this 2nd edition, **Guy SAVOY** and his Parisian restaurant in the Mint takes 1st place. It should be pointed out that 11 restaurants from the Côte d'Azur are among these 1000 best locations: **LE LOUIS XV**, **LA PALME D'OR**, **L'HOSTELLERIE JEROME**, **JOËL ROBUCHON**, **LE MIRAZUR**, **L'OASIS**, **LA BASTIDE SAINT ANTOINE**, **LA CHÈVRE D'OR**, **LA VILLA ARCHANGE**, **PALOMA**, **LE CHANTECLER**, for the Alpes-Maritimes and **LA VAGUE D'OR** and **CHRISTOPHE BACQUIÉ** for the Var. The Côte d'Azur is clearly a gastronomic region.



WORLD CHEFS SUMMIT

Une 2^{ème} édition du «hub mondial de l'art culinaire» prévue les 26-27-28 novembre 2017. Quel bonheur! Rares sont les lieux où l'on côtoie autant de chefs du monde entier au même moment. Dès l'inauguration de la 1^{ère} édition du tout nouveau World Chefs Summit (WCS), illuminée par 90 toques étoilées de la cuisine, les organisateurs ont tenu promesse: réunir la fine fleur du monde entier en matière de gastronomie. Pas moins de 1200 participants, des chefs, des seconds aussi, des maîtres d'hôtel, des traiteurs, des pâtisseries, des chocolatiers, des sommeliers et des professeurs, plus de 100 marques de produits haut de gamme exposées, 129 orateurs pour animer 42 tables rondes de réflexions durant 2 jours, sur les grands sujets d'actualité de la profession dans le monde, tant au point de vue du métier de chef que sur l'évolution future de la gastronomie. **Philippe JOANNES** planche déjà sur les prochains thèmes.

EN/ **WORLD CHEFS SUMMIT**: A 2nd edition of the «global hub for the culinary arts» planned for 26-27-28 November 2017 What joy! Places where you can rub shoulders with so many chefs from across the globe at the same time are rare. As of the inauguration of the 1st edition of the completely new World Chefs Summit (WCS), illuminated by 90 starred chefs, the organisers kept their promise: bring together the crème de la crème of the gastronomic world. No less than 1,200 participants, chefs and sous-chefs, maîtres d'hôtel, caterers, pastry chefs, chocolatiers, sommeliers and professors, over 100 luxury product brands exhibited, 129 speakers to lead 42 round tables over 2 days, on the profession's major current topics across the globe, both from the point of view of the chef's profession and with regard to the future development of gastronomy. **Philippe JOANNES** is already working on the next topics.



Echos

PALOMA BIS EN 2017

Les travaux de construction vont bon train...en Croatie. L'ouverture d'un nouvel et bel établissement est prévue pour l'automne 2017, à Pruhonice, tout proche de Prague. **Nicolas Decherchi** suit de près les travaux. Une nouvelle aventure à suivre, en attendant de nouveaux macarons.

EN/ PALOMA BIS IN 2017

The construction works are going well.... in Croatia. The opening of a new and beautiful establishment is scheduled for Autumn 2017, in Pruhonice, close to Prague. **Nicolas Decherchi** is closely monitoring the works. A new adventure to follow, while waiting for more stars.



Save the date!

23-25 JUIN 2017



Suivez toute l'actualité du Festival International de la Gastronomie sur



LESETOILESDEMOUGINS.COM