

#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS

PARTENAIRE ET DISTRIBUTEUR OFFICIEL DU JOURNAL DES ÉTOILES



BALICCO

SPÉCIALISTE EN PRODUITS FRAIS DE LA CÔTE D'AZUR
WWW.BALICCO.FR

TOUS SUR LE RING !



© Photo Christophe GIRAUDEAU

SOUS LE SIGNE DU RENOUVEAU

AUJOURD'HUI, 2ÈME JOUR J, LE JOUR DES CONCOURS ET DES RECORDS. L'ADRÉNALINE VA MONTER D'UN CRAN.

UNE ÉDITION PROFONDÉMENT MARQUÉE PAR UN ESPRIT DE RENOUVEAU.

LES ORGANISATEURS ONT VISIBLEMENT PRIVILÉGIÉ CETTE ANNÉE LES SURPRISES, LES RÉJOUISSANCES,....

LA PROGRAMMATION EST INTENSE. ON SERAIT MÊME TENTÉ DE DIRE QU'IL Y EN A TROP! NON, TOUT DE MÊME PAS! MOUGINS EST UN PRÉCIPITÉ DE CUISINE, CERTES, UN CONCENTRÉ DE GASTRONOMIE, OUI, ET UNE SACRÉE PERFORMANCE. IL FAUT TOUJOURS SE REMETTRE EN QUESTION, POUR AVANCER, COMME SUR UN RING, THÈME DE CETTE ÉDITION. L'INVITÉ D'HONNEUR, PHILIPPE ETCHEBEST, DIT LUI-MÊME, À PROPOS DE SON TITRE DE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE: « C'EST POUR LE CUISINIER

CE QUE LA MÉDAILLE D'OR AUX JEUX OLYMPIQUES EST POUR UN SPORTIF».

NOS ANCIENS INVITÉS DES ÉTOILES, NOUVEAUX TRIPLES ÉTOILÉES MICHELIN 2018, LE DISENT AUSSI : «**NOUS SOMMES DES COMPÉTITEURS AVEC L'ENVIE D'ALLER TOUJOURS PLUS LOIN**», SOULIGNE CHRISTOPHE BACQUIÉ, « **NOUS APPARTENONS À UNE ÉQUIPE DE FRANCE** » PRÉCISE ENCORE MARC VEYRAT. QUANT AU NOUVEL ÉTOILÉ, ALAN GEEAM, PRÉSENT POUR LA PREMIÈRE FOIS AUX ÉTOILES 2018, IL AFFIRME QUE S'IL PARVIENT À CONSERVER SON ÉTOILE ET DÉVELOPPER LE NOMBRE DE SES ÉTABLISSEMENTS, « **JE SERAI UN SUPERMAN** ».

C'EST CELA AUSSI LES ÉTOILES, UNE CURE DE JOUVENCE.

Patrick FLET

AU CONTACT DES VOCATIONS

C'EST À UN PUBLIC CONQUIS DE 7 À 77 ANS QUE PHILIPPE ETCHEBEST S'EST ADRESSÉ LORS D'UNE CONFÉRENCE DE PRESSE QUI A MIS EN VALEUR UN INCROYABLE RETOUR D'EXPÉRIENCE. PLUS QUE LA QUALITÉ D'UN PLAT, LE CHEF VA CHERCHER, DANS CHACUN DES JEUNES, QUI CROISENT SON PARCOURS L'ÉTINCELLE QUI LES PORTERA VERS LES SOMMETS.

CONFÉRENCE DE PRESSE DE PHILIPPE ETCHEBEST

Rumeur, puis clameur. Philippe Etchebest se fraie un chemin dans la foule. Parents, enfants, journalistes, assis, debout, par terre, en tailleur et Philippe tout sourire qui s'installe sur la tribune aux côtés de Richard Galy, Maire de Mougins et Président des Étoiles. Il se prête de bonne grâce aux autographes et aux selfies... où l'on apprend que la passion de la cuisine lui est venue avec le travail, qu'il voulait être rugbyman en section sport-études, qu'il a fait 10 ans de boxe, que c'est un bourreau de travail doublé d'un organisateur incroyable. Philippe Etchebest, c'est un paradoxe vivant, créatif et rigoureux, impatient et tenace, avec l'incroyable talent de détecter ce qui est le plus important chez un jeune qui se lance: la volonté et l'endurance. Et ce n'est pas le jeune Thomas, 9 ans, mis à l'honneur devant son idole, qui dira le contraire...



Le Petit Prince et son Étoile

... Moment magique au coeur de Mougins lorsque Thomas est monté sur scène pour rencontrer enfin son idole.

En CE2 à Monaco ce jeune garçon de 9 ans est fan de Philippe Etchebest et de ses émissions à la télévision.

Il a écrit à l'office de tourisme de Mougins pour être accrédité à la conférence de presse de son chef préféré. Chose faite pour le plus grand plaisir du public. Le gamin est venu avec son livre de recettes, ses questions, sa fraîcheur et son culot. Est-ce que vous avez encore le temps de jouer au rugby et de cuisiner?

Votre plus belle récompense: les Étoiles de Mougins... de Michelin ou la médaille de Meilleur Ouvrier de France?

Sur le ring, Philippe Etchebest encaisse le coup, l'assistance est ravie, les journalistes étonnés. Le Petit Prince qui rêve de devenir chef étoilé est déjà reparti sur sa planète avec sa dédicace...

Thierry Bourgeon.





Coup d'envoi !



Service gagnant pour les jeunes pros de la salle

GÉNÉRATION TOP CHEF !

Noémie Honiat et Carl Duting, deux anciens candidats de Top Chef étaient réunis à l'espace des délices pour un duel sucré/salé au soleil et le plus grand plaisir des adeptes du programme télévisé. Autour du citron, ce tandem médiatique a exécuté un véritable show culinaire sous l'œil avisé, non pas de Philippe Etchebest comme on pouvait s'y attendre mais de Frédéric Jaunault, MOF, expert en fruits et en légumes. Epreuve réussie pour ces compétiteurs gourmands !



A fond la forme !

Un petit cocktail pour bien démarrer la journée ? C'est ce que proposait Victor Delpierre, champion du monde de cette discipline au brunch « à votre santé ». Une version sans alcool des plus tendance : le mocktail, à base de curcuma, mangue, groseille et baies de Goji. Son secret ? De l'eau, plate ou pétillante pour alléger en sucre ce nectar aux vertus antioxydantes. Une cure de jeunesse dès le matin !



HEALTHY SUGAR

Connaissez-vous le sucre muscovado ? Il signifie, aux Philippines, son pays d'origine, « sucre du peuple ». Un nom qui prend tout son sens puisque son commerce équitable permet aussi d'assurer l'éducation des enfants ou d'investir dans des installations d'irrigation. C'est en voyageant que Noémie Honiat a découvert ce sucre artisanal et non raffiné. Elle l'utilise désormais pour son bon goût de caramel et de réglisse comme dans la recette qu'elle a réalisée en démonstration à l'espace des Délices.



MAITRE RESTAURATEUR DE 21 ANS



Luca Vaudagna

Le plus jeune Maître Restaurateur des Alpes-Maritimes est Italien, et il a 21 ans.

Luca Vaudagna a créé à Pégomas le restaurant éponyme et pratique une cuisine généreuse et créative. Ne cherchez pas un congélateur dans l'établissement, il n'y en a pas. Les produits sont frais, de saison, et Luca en combine les saveurs selon son inspiration en utilisant une approche culinaire italienne, cela va de soi, mais aussi japonaise ou française. Fermé le lundi, le Vaudagna vous accueille 1, promenade des prés vergers à Pégomas.

www.vaudagna.com
04 93 36 08 27

CONFÉRENCES



Ysabelle Levasseur,

diététicienne-nutritionniste, micannoise-mi-parisienne, après une 1ère conférence interactive sur le sport et la gastronomie, abordera aujourd'hui à 10h30 le fooding. « Manger doit rester un plaisir et manger sain peut être savoureux, gourmand et varié ». Ouf !!!

Les chevaliers du goût!

DES RESTAURANTS À CIEL OUVERT, C'EST LE « HOTSPOT » DE L'ANNÉE ! SUR LA PLACE DU VILLAGE! LES CHEFS MOUGINOIS INONDENT DE SAVEURS MÉDITERRANÉENNES LEURS ÉTALS ÉPHÉMÈRES, À PETITS PRIX. ON Y DÉGUSTE DEUX BONNES DOUZAINES DE SPÉCIALITÉS.





Plats du jour,
à la carte ce dimanche

<p>Le Petit Fouet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pan bagnat 7 € - La Coca 3,50 € - 5 farcis 14 € <hr/> <p>La Brasserie de la Méditerranée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Petits farcis méditerranéens 8 € - Pain Cesar 7 € - Salade mozzarella, tomate cerise 9 € <hr/> <p>Au Rendez-vous de Mougins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pissaladière 5 € <hr/> <p>Le Bistrot de Mougins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beignets de fleurs de courgette 5 € <hr/> <p>La Gaudinade</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filet de maquereau avec barigoule d'artichauts, olives du pays 7 € - Verrine de ceviche de chinchards (citron vert/coriandre/piment vert) 7 € <hr/> <p>La Cave de Mougins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quiche 7 € - Salade végétarienne 9 € <hr/> <p>Curry House</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poulet Biryani 7 € 	<p>Le Resto des Arts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pissaladière 4 € - Salade niçoise 5 € - Tartare de saumon 6 € <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - Petits farcis à la provençale 8 € - Lasagnes gratinées au four 8 € - Poulet au curry et au lait de coco 8 € - Stouffi d'agneau et sa polenta 8 € <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - Panna cotta aux fruits rouges 5 € - Mousse au chocolat 5 € - Clafoutis cerise 5 € <hr/> <p>Le Fontenoy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wrap Caesar 4 € <hr/> <p>Le Paloma</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marinière de gambas et gnocchis au basilic 9 € - Verre de vin blanc ou rosé 4 € - Eau plate ou gazeuse 2 € <hr/> <p>La Place de Mougins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pizza aux truffes et Reine 8 € <hr/> <p>FrancoBelge Café</p> <ul style="list-style-type: none"> Formule 14,50 € - Quiche avec salade - Cookie maison - 1 boisson
--	--



LES ÉTOILES DE MOUGINS
Since 2006





JAMAIS SANS MES BOULES !

Un peu de sport du Sud : la Boulisterie s'installe sur le parking Moulin de la Croix. A vos boules, prêts ? Pointez !



ON LÈVE LE COUDE BIEN HAUT !

Installé au cœur du village, Bieropolis surfe sur la tendance du moment : la bière artisanale et locale. Des 4 coins de la Provence, blondes ou brunes offrent une étape rafraîchissante à votre épopée gourmande.



ILS VEULENT LEUR FINALE :

Les trois derniers concours organisés aujourd'hui, à ne pas manquer

JEUNES CHEFS

Espace concours - 10h
remise des prix - 16h

SOMMELIERS

Salle des mariages - 14h30
remise des prix - 15h30

ART DE LA TABLE

Place des Patriotes - 11h30
remise des prix - 14h30



LE FAMEUX GÔTER ORGANISÉ PAR LES CHEFS PÂTISSIERS À 16H



FAITES VOTRE MARCHÉ !

Sur le parking Moulin de la Croix, Emmanuel Orso et ses partenaires producteurs de la région vous invite à un marché gourmand. Pêches, cerises et fraises sont les bijoux de ce fruitier et maraîcher, ancien rugbyman de l'équipe de France dans les années 1980. N'oubliez pas votre panier !



Ice Candle : victoire ! Mougins a la flamme

Quoi de neuf du côté des partenaires ?

Sandrine COLLONGE,

ancienne restauratrice mouginoise, présente son 1er ouvrage, aussi sensuel que gourmand. Avec la complicité de la photographe Aline Gérard, elle met en scène les créations de ses chefs pâtissiers préférés, Pascal Picasse, Stéphane Mangin, Steve Moracchini, Jean-Michel Llorca et Marc Payeur. Mais surtout, elle leur offre le plus sensuel des supports (finies les assiettes froides en porcelaine!), le velouté d'un dos, la volupté d'un sein, la rondeur d'une cuisse, le creux d'un rein. Un mariage réussie de deux tentations: Gourmandise et Beauté féminine. La recette ne laisse pas insensible. (Gourmandes - Éd. du 30 Septembre - 24,90€). Dédicace aujourd'hui à 15h.



Serge Gouloumes,

sinistré de l'île Saint Martin, avant de s'envoler vers la Virginie pour diriger les fourneaux du «Glass Light Hotel», ne rate pas l'occasion de participer à la réalisation d'un menu d'exception, tout caviar (Sturia) traditionnellement concocté par Denis Fetisson et en compagnie de Stéphane Buron. Un menu à six mains sans faute, en cinq services. Tous les connaisseurs professionnels étaient bien présents.



Philippe LARUELLE,

c'est le nouveau chef attitré de la maison lorraine DE BUYER, spécialisée dans le matériel de cuisine. Formé par Christian Willer, Émile Jung, Joël Robuchon, et Alain Ducasse, il est Maître Cuisinier de France et ancien finaliste des Meilleurs Ouvriers de France. Un poids lourd expérimenté de la gastronomie, qui répète, sur son stand, à qui veut l'entendre: « un cuisinier, ce sont des bons produits, une bonne technique, mais aussi du bon matériel ». Et il le démontre!



Luisa INVERSI,

fabrique ses raviolis au citron de Menton dans le centre-ville. Dans sa farce, elle mêle deux fromages : le Grana Padano et la Ricotta. Du citron, elle en extrait à la fois le jus et le zeste car « tout se mange dans ce fruit ». Désormais on peut le boire glacé. L'Élixir de Menton est à consommer bien frappé et avec modération. PastaPiemonte 34 Rue Partouneaux 06500 Menton

Alice MODOLO,

Vice Championne du Monde d'apnée en 2012 et championne de France en titre, replonge pour les prochains Championnats de France fin juin et les Championnats du Monde en Octobre prochain en Turquie. Ce chirurgien-dentiste de Valbonne, spécialisée des enfants, était fière de défendre l'excellence et l'alliance du sport avec la gastronomie.



Frédéric VACHERIÉ,

restaurateur surdoué à la tête de deux restaurants (Le Cabanon à Cannes et l'aiguille à Théoule a trouvé le temps pour vivre les Etoiles, alors qu'il vient de démarrer avec succès un laboratoire performant de fournitures de plats cuisinés sous vide pour particuliers. Jamais en retard d'une idée bien secouée, sa nouvelle prestation s'appelle « JAM » et livre en 30 minutes dans le bassin cannois, (pas plus cher qu'une pizza !), près de 400 plats gourmands (Joue de Cochon confite à la Provençale, Dahl de lentilles au lait de coco, Merlan sauvage en Filet, Huile d'Olive verte,...) ... Et bientôt ailleurs en France ?



Testé et approuvé : GR'IN, une 1ère boisson à base de café vert

Dire que c'est l'histoire d'une erreur de cuisine qui a donné naissance à cette boisson unique : un mélange alliant la puissance du café vert à la douceur de la menthe, relevée par le citron et le citron vert, sans additifs ni conservateurs. C'est forcément dynamisant et détoxifiant, parfait pour une vie active !

DES HUILES DE BON GOÛT

Dans le Midi de la France, parmi la centaine de variétés d'oliviers typiques, il y a 3 familles d'arômes. Les huiles au goût intense (fruité vert), extraites d'olives fraîches, qui présentent une ardeur marquée aux notes végétales. Les huiles au goût subtil (fruité mûr), extraites d'olives à maturité, aux arômes de fruits et de fleurs. Les huiles au goût à l'ancienne (olives mûrées) aux notes de cacao, de champignons et de fruits confits... Les chefs sont gâtés et se rencontrent au stand « Afidol ».



Louise PETITRENAUD, comme un air de famille

Son chemin l'a menée jusqu'aux étoiles de Mougins. Louise Petitrenaud s'est fait un vrai prénom comme chroniqueuse gastronomique. « Animer ces rencontres culinaires c'est, dit-elle, vivre un vrai moment de partage et de sincérité. J'ai vu des étoiles dans les yeux des gens venus participer aux ateliers des chefs ».



Un espace « vigneronnes » où le glamour est à l'honneur

Ambassadrices de charme d'un véritable savoir-vivre provençal, les «Eléonores de Provence» défendent le patrimoine viticole provençal en élaborant des vins qui désormais, font rayonner les appellations de Provence hors de nos frontières.

Battantes, exigeantes et déterminées, elles sont aujourd'hui à la tête des vignobles les plus réputés et vinifient de grandes cuvées présentes sur les tables des étoilés...

L'ambition de cette association de femmes vigneronnes est de mettre en commun leur volonté de respect de la nature, de devoir de transmission d'un savoir-faire qui vise à façonner l'avenir de la viticulture en Provence et à faire reconnaître le rosé comme un grand vin qui s'apprécie toute l'année en toute circonstance et pas seulement en été. Elles viennent de fêter leurs 30 ans avec beaucoup de projets.



QUE DE BONNES SURPRISES

À L'HEURE DU SIRHA GREEN (À LYON, 17-19 JUIN), C'EST AUSSI LE GRAND VIRAGE PRIS PAR LES ÉTOILES DONT LA 13ÈME ÉDITION VEUT RÉPONDRE À 2 ENJEUX MAJEURS : LA CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE ET LE SOUCI DU BIEN-ÊTRE HUMAIN.



Adeline Martin, son Champagne Veuve Marguerite est un hommage à sa grand'mère

Au domaine «Philippe Martin» Adeline a repris en mains depuis 3 ans le destin de la maison familiale de Champagne, sur les pas de son père Philippe Martin.

Dans les cuvées dignes des grandes maisons, le Blanc de Blancs offre des fines bulles, des notes beurrées, de la finesse, le rosé d'Antan séduira les amateurs de Champagne structuré, vineux, un rosé de

saignée, destiné aux papilles féminines et enfin, la cuvée Veuve Marguerite un Blanc de Noirs, 100% cépage meunier vieilles vignes, cuvée exceptionnelle et confidentielle du Domaine. (tarif de 18€ à 32€).

Oenotourisme au domaine à Cumières, balades en 2CV ponctuées de dégustations. (www.champagne-philippe-martin.com)

Laurent Balicco



Heureux comme un poisson dans l'eau, il a su donner envie, à ses amis chefs, de croquer dans les légumes des maraîchers locaux et artisans du goût de la Vallée de la Siagne, et il sait promouvoir les maisons qui travaillent avec lui : Chef, Sens Gourmet, Philippe Auda, Maison Valot, le macaron Bruno Laffargue, la Fédération des Maîtres boulangers-pâtisseries des Alpes Maritimes, Ariake. Tout le goût des beaux produits qu'il connaît, pour la plupart, depuis son enfance.



Gateau de compét!

Un gâteau de voyage nommé « Le Côte d'Azur » est né. Il est le fruit d'un maître artisan boulanger-pâtissier, Pascal Rolfo. Inspiré du Pain de Gênes, sa base macaronnée à l'émulsion d'amandes, sa compotée d'agrumes, son sablé aux farines de châtaignes, de riz et même de pois chiche, sont autant de gourmandises qui invitent à la réminiscence du Sud... A emporter partout où l'on a faim de Côte d'Azur.



Gourmandises italianissimes

Les food lovers ne doivent pas manquer aujourd'hui, l'association « Gusto Prof », et son directeur Filippo Lisi, ambassadeur éclairé des producteurs des Pouilles. Leur terroir regorge de produits uniques et fabuleux, vins, fromages, pâtes, basilic, légumes secs. On a adoré leurs fameuses orecchiettes, fabriquées avec un matériel dernier cri. (www.filogroup.it)

Chocolat en équilibre

72 pour cent. C'est le pourcentage exact pour apprécier le chocolat selon la maison Duplanteur. Après des études sensorielles, elle a découvert l'équilibre avéré, un peu comme l'œuf parfait. Cette manufacture grasseoise est la seule au monde à proposer un chocolat en provenance de Thaïlande et à ce taux de concentration en cacao. Y'a bon Duplanteur !



Une affaire qui roule

Les Voitures des Etoiles de Mougins ont été siglées par « Motor Village » Cannes. C'est l'une 7 concessions du groupe Motor Village France qui emploie près de 230 salariés. Située Avenue du Campon au Cannet, ce showroom de plus de 1 000 m2 montre ce que FCA (Fiat Chrysler Automobile) fait de mieux en réunissant l'ensemble des modèles des marques du Groupe Abarth, Alfa Romeo, Fiat, Fiat Professional et Jeep.



Le Festival en images

LES ETOILES DE MOUGINS
Since 2006



Ines Lamouri - Gagnante du concours du jeune pâtissier



Jérôme Anthony



Jacques Maximin



Atelier en apesanteur



Louise Petitrenaud et Philippe Etchebest



Baiser volé



Santé !



Concours amateur