

# #JDE

## LES ÉTOILES DE MOUGINS



### L'ACTUS

P.2

LES GRANDS ÉVÉNEMENTS

### REPORTAGE

P.3

DÉCOUVERTE DE PIETRASANTA

### LA BRIGADE DES CHEFS P.4&5

LE TROMBINOSCOPE

### LA NOUVEAUTÉ

P.6

LA GASTRONOMIE DE PROXIMITÉ

### LES PARTENAIRES

P.7

QUOI DE NEUF DU CÔTÉ DES PARTENAIRES

## LES ÉTOILES S'OFFRENT UNE GALAXIE !



©Photos Christophe Giraudeau

### UNE PLÉIADE DE TALENTS

EN 2019, LES ÉTOILES DE MOUGINS CHANGENT DE STRATÉGIE ! SOLlicitÉ PAR L'ÉTRANGER POUR ORGANISER DES ÉVÉNEMENTS SIMILAIRES ET ASSURER SA PROMOTION, LE FESTIVAL INTERNATIONAL CRÉE SA BRIGADE DE CHEFS ET C'EST UNE PREMIÈRE !

CETTE BRIGADE SE DÉPLACERA SUIVANT SES BESOINS ET LA DISPONIBILITÉ DE SES MEMBRES DANS LES GRANDS ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES LOCAUX, NATIONAUX ET INTERNATIONAUX MAIS AUSSI AU FESTIVAL DE CANNES, AU CHAMPIONNAT DU MONDE D'APNÉE À VILLEFRANCHE (AIDA WORLD CHAMPIONSHIP 2019) POUR N'EN CITER QUE QUELQUES-UNS... ELLE PARTICIPERA AUSSI À DES DINERS CARITATIFS DANS DES ÉTABLISSEMENTS DE RENOMS.

CERTAINS GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE ENTRENT DANS LA BRIGADE DES ÉTOILES DE MOUGINS EN QUALITÉ DE MEMBRES D'HONNEUR : CHRISTOPHE BACQUIÉ\*\*\* MOF, THIERRY MARX\*\*, GUILLAUME GOMEZ MOF, JACQUES MAXIMIN MOF ET KAMAL RAHAL ESSOULAMI. LA RÉGION « SUD » EST MISE À L'HONNEUR PUISQUE PAS MOINS

DE 24 CHEFS AZURÉENS ET MÉDITERRANÉENS REPRÉSENTENT NOTRE TERRITOIRE. 12 CHEFS ÉTRANGERS REPRÉSENTANT 7 NATIONALITÉS INTÈGENT ÉGALEMENT LA BRIGADE. TOUS CES MAÎTRES DE LA CUISINE SERONT LES AMBASSADEURS DES ÉTOILES DE MOUGINS ET ASSURERONT PAR LEUR TALENT ET LEUR SAVOIR-FAIRE LE RAYONNEMENT DU FESTIVAL TOUTE L'ANNÉE.

PREMIER DÉPLACEMENT À L'ÉTRANGER : PIETRASANTA INSTALLÉE EN TOSCANE. CETTE TRÈS BELLE VILLE, TOURNÉE VERS LA CULTURE, ACCUEILLERA, DU 6 AU 8 SEPTEMBRE PROCHAIN LA BRIGADE. ELLE PARTICIPERA À LA PREMIÈRE ÉDITION DE LEUR FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE, INSPIRÉ DES ÉTOILES DE MOUGINS QUE LE SÉNATEUR ITALIEN MASSIMO MALLEGGNI A DÉCOUVERT NON SANS UNE CERTAINE ADMIRATION EN JUIN 2018.

UNE BELLE AVENTURE HUMAINE ET UNE BELLE PROMOTION POUR MOUGINS ET SA RÉGION S'ANNONCENT, LE TOUT ACCOMPAGNÉ DU PORTE PAROLE « CÉLESTIN » !

# ON Y ETAIT !

## PROSPER MONTAGNÉ PARTENAIRE



Keiichiro Hayashi, chef du restaurant La Presqu'île à Osaka au Japon a remporté brillamment le 69<sup>ème</sup> concours Prosper Montagné organisé à l'Ecole Ferrandi en février dernier et présidé par le Chef exécutif du Ritz Paris Nicolas Sale. L'équipe des Étoiles de Mougins, présente à l'événement, a tenu à féliciter le gagnant, auteur des saveurs exquises de son canard croisé et de sa tarte au citron. Dans le cadre d'un partenariat instauré avec l'association organisatrice, le lauréat du concours est convié à intégrer chaque année le jury du Concours International du Jeune Chef organisé à Mougins dans le cadre du Festival Les Étoiles de Mougins. Ce fut le cas pour le vainqueur 2018, ce sera le cas aussi pour Keiichiro Hayashi qui rejoindra le jury du concours 2020 présidé par Jacques Maximin.

## Identita golose, le lien privilégié avec l'Italie !



Les Étoiles de Mougins ont participé à la 15<sup>ème</sup> édition du salon international de la gastronomie **Identita Golose** du 23 au 25 mars. Le créateur Paolo Marchi, écrivain, journaliste et critique gastronomique le plus réputé d'Italie, a réuni une pléiade de grands chefs autour du thème « Le facteur humain, construire de nouvelles mémoires ». Moment fort de cette édition : la démonstration réalisée en hommage à Alain Ducasse, orchestrée en sa présence par 4 monstres sacrés de la gastronomie italienne : Massimo Bottura, Carlo Cracco, Davide Oldani et Andrea Berton. **Identita Golose** est le fondement même des relations publiques avec l'Italie et des liens que Mougins tisse avec ce pays et ce salon professionnel depuis plusieurs années.

## Mougins à Tel Aviv

La Ville de Mougins et les Étoiles de Mougins ont participé à une opération séduction à Tel Aviv en Israël en collaboration étroite avec La Région Sud et le Comité Régional du Tourisme 06, invités d'honneur de la semaine de la Gastronomie Française en Israël « So French So Food ». Opération qui s'est tenue du 10 au 15 février dernier et qui s'est achevée par un dîner à la résidence de l'Ambassade de France sous l'égide de Guillaume Gomez, Chef MOF des cuisines de l'Élysée et parrain de la manifestation. Israël, considéré comme l'un des pays les plus dynamiques d'occident, vient tout juste d'ouvrir une nouvelle ligne aérienne EL AL directe entre Tel Aviv et Nice...une manne pour notre belle région ! Le partenariat avec Atout France Israël devrait se poursuivre et s'accélérer avec la création de la Brigade des Étoiles de Mougins !



## LE PLUS BEAU FESTIVAL GASTRONOMIQUE D'AFRIQUE À AGADIR !



Les **Rencontres Gastronomiques d'Agadir** organisées par Jean Colin, fondateur et président, sont devenues l'un des grands rendez-vous internationaux. Pour la 5<sup>ème</sup> édition organisée du 14 au 17 mars dernier, les Étoiles de Mougins, invitées d'honneur et partenaires ont pu ainsi découvrir tout le potentiel de la région Souss Massa et ses richesses culinaires au travers des recettes élaborées par une cinquantaine de chefs cuisiniers et pâtisseries marocains, français, espagnols, italiens et béninois.

L'événement est parrainé par les chefs étoilés Régis et Jacques Marcon\*\*\* et le chef Kamal Rahal Essoulami, Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires. Au-delà de l'objectif de rapprocher les deux festivals et de trouver les bonnes synergies, ce partenariat a également pour but de rapprocher la Région Souss Massa et la Côte d'Azur, la ville de Mougins, la ville d'Agadir et la Communauté Urbaine de la Capitale du Souss Massa en plein développement économique et touristique.

## Les tendances repérées au Sirha



Les Étoiles de Mougins autour de Marc Veyrat

25 000 chefs étaient à l'affût de la moindre révolution dans l'assiette, car tout le monde s'accorde à dire que la tendance générale va au « mieux manger » et à réduire son empreinte carbone. Résultat : le « green » gagne du terrain. **Le flexitarisme** devient presque la norme, tant la conscience collective est forte sur le fait de moins consommer de protéines animales (viande ou poisson) pour la santé bien sûr, mais aussi pour l'impact environnemental. Au Sirha, **les oléagineux**, comme les amandes ou les noix avaient le vent en poupe, ainsi que le quinoa, succédané de céréale, que l'on retrouve à présent comme ingrédient de base dans le pain, au même titre que l'épeautre à qui l'on prête de multiples vertus nutritionnelles et diététiques.

Autre alternative mais aussi innovation, **la farine de banane verte** de la société Agroalimentaire Sourcing, une farine sans gluten, au goût neutre pour les préparations salées comme sucrées (récompensée d'un grand prix innovation Sirha 2019). Autre tendance qui suit celle du véganisme : **les algues**, avec des produits plutôt novateurs, comme le caviar Vegas à base d'algues, ou encore l'alimentation pour les animaux à base d'algues (meilleur pour leur santé!). Il existe même une boucherie où l'on vend uniquement de la viande issue d'animaux nourris aux algues ! Pas de doute, les algues vont envahir nos préparations culinaires.

*(Carolyn Paul Bouchard)*

# Buongiorno Pietrasanta!

## EN ROUTE, POUR UN FESTIVAL DÉLICIEUSEMENT DÉPAYSANT !

À L'HEURE OÙ LES VILLES FAVORISENT DE PLUS EN PLUS LES ÉVÉNEMENTS CULINAIRES QUI RENFORCENT LEUR ATTRACTIVITÉ, MOUGINS A CHOISI D'ÉVOLUER, EN OPÉRANT POUR CETTE ANNÉE UNE BELLE MUTATION (ET NON PAS UN DÉMÉNAGEMENT!). UNE ENVIE DE VOIR LES ÉTOILES D'UN AUTRE ŒIL, DE SE RÉGÉNÉRER. LE FIG FAIT DONC PEAU NEUVE. IL SAUTE LA FRONTIÈRE. CE 14ÈME FESTIVAL SENT BON L'ITALIE, EN S'INSTALLANT EN TOSCANE, À PIETRASANTA. UN RAYONNEMENT SUPPLÉMENTAIRE !

### PIETRASANTA

C'est la quintessence de la Toscane! Dans la province de Lucques, proche des carrières de marbre de Carrare, Pietrasanta est le berceau italien de la sculpture. On y trouve des galeries d'art, des ateliers de sculpture sur marbre et 7 fonderies de bronze. Comme Mougins, légèrement en retrait du littoral, cette cité édifiée au Moyen Âge, abrite une population de plus de 20 000 habitants. D'une tranquillité bienfaisante, son centre historique et ses places distillent une atmosphère, un mélange d'animation et de sérénité propre aux bourgades italiennes.

Mougins est tombé sous le charme de ce lieu marqué par la sculpture contemporaine qui a été fréquenté par des artistes réputés tels que César, Miro, Folon et surtout le sculpteur colombien Fernando Botero. Le visiteur découvre aussi la Piazza del Duomo où se trouve la cathédrale San-Martino aux armes des Médicis, le Palazzo Pretorio, le Palazzo Moroni qui habite le musée archéologique, l'église San-Agostino, la Tour de l'Horloge (1560),...

On peut rayonner jusqu'à Pise, à 38 kilomètres au sud, célèbre pour sa tour éponyme, ou encore à Forte dei Marmi, station balnéaire située à 5 kilomètres renommée pour ses plages (le St-Tropez Toscan!).



### BERCEAU DES TRADITIONS CULINAIRES DE LA CUISINE TOSCANE

Comme les mouginois, les toscans se passionnent pour la bonne cuisine. (N'oublions pas: le mouvement international « Slow Food » a été fondé par des italiens). Adeptes de leurs produits locaux, ils utilisent le fameux farro, un épeautre de très bonne qualité qui sert de base à la minestra de farro, cette soupe emblématique de la région de Garfagnana, dans l'arrière-pays. On y déguste également les necci, ces petites crêpes farcies à la ricotta, et réalisées à partir de farine de châtaigne.

Les amateurs de lard pourront parcourir les 15 kilomètres qui les séparent de Colonnata, sur la commune de Carrare. Reconnu par une IGP depuis 2004, le lard de Colonnata est traditionnellement mûré dans des vasques de marbre, et parfumé d'aromates telles que romarin, poivre, ail, origan... dont la liste est tenue secrète. Autre spécialité : la finocchiona, un saucisson qui tient son nom des graines de fenouil.

Ici, les vins, produits depuis 8 siècles, sont riches en minéraux. Depuis la Renaissance, ils sont considérés comme parmi les meilleurs vins blancs d'Italie. Les rouges sont robustes, comme les chianti ou les brunello di Montalcino, à savourer avec une tranche de salami ou un morceau de pecorino... des vins classés « denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) »

(Avec la collaboration de Fabrice Roy)

### INTERVIEW CROISÉ : LEURS PRÉFÉRENCES RÉCIPROQUES



**Richard Galy**  
Maire de Mougins  
(en Italie)



**Massimo Mallegni**  
Sénateur  
(en France)

#### Votre plat préféré ?

J'ai un penchant pour la Bolognese.

J'aime la Crème brûlée.

#### Votre vin préféré ?

Le Barolo en premier.

Le champagne Dom Perignon.

#### Votre lieu de vacances de prédilection ?

J'en ai plusieurs : Lerici, Rome et Venise.

Sans aucun doute : Beaulieu-sur-Mer

#### Votre sport préféré ?

J'aime le tennis, en tout temps et en tous lieux.

J'aime beaucoup courir en pleine nature, ce sont des moments productifs, où sont nés mes meilleurs projets.

#### Que représente pour vous la gastronomie ?

La convivialité avant tout. Ce sont des moments de partage en famille et entre amis.

Pour moi, la gastronomie et la cuisine sont le ciment de la famille. Mais aussi, un aspect culturel, une identité historique et sociale qui aide à comprendre un lieu.



# La Brigade

## DES ETOILES DE MOUGINS

Promotion 2019

### Membres d'honneur



MOF ★★★

**Christophe BACQUIÉ**  
Hôtel du Castellet



MOF

**Guillaume GOMEZ**  
Palais de l'Elysée



★★

**Thierry MARX**  
Mandarin Oriental



MOF

**Jacques MAXIMIN**



**Kamal RAHAL ESSOULAMI**



**Basile ARNAUD**  
Le Jardin  
FRANCE



**Jean-François BARBERIS**  
Le Métropole  
MONACO



**Joe BARZA**  
Consultant Culinaire  
LIBAN



**Jean-François BÉRARD**  
Hostellerie Bérard  
FRANCE



**Willy BERTON**  
Vegan Gorilla  
FRANCE



**Jean-Marc BESSIRE**  
Le Cigalon  
SUISSE



**Xavier BURELLE**  
Le Candille  
FRANCE



MOF ★★★

**Stéphane BURON**  
Le Chabichou  
FRANCE



★

**Christophe CHIAVOLA**  
Cicada, La Table du Hameau  
FRANCE



**Christian COTTARD**  
La Closerie  
FRANCE



★

**Nicolas DECHERCHI**  
Paloma  
FRANCE



**Gabriel DEGENNE**  
Le Ciste  
FRANCE



**Victor DELPIERRE**  
Champion du Monde  
Cocktails & Barista  
FRANCE



**Laurence DUPERTHUY**  
Atelier Notes de Cuisine  
FRANCE



2 RODAS

**Ivo FARIA**  
Il Vecchio Sogno  
BRÉSIL



**David & Noëlle FAURE**  
SensÔriel  
FRANCE



**Denis FETISSON**  
La Place de Mougins  
FRANCE



MOF

**Eric FINON**  
Lenôtre Provence Côte d'Azur  
FRANCE

# SOMMAIRE

**DANS L'AIR DU TEMPS (PAGE 2)**

**Emanuele BALESTRA :**  
l'avenir de la mixologie



**Regards sur l'Hôtellerie 2019 :**  
Les nouvelles facettes de l'hôtellerie  
expérientielle



**GASTRONOMIE (PAGE 3)**  
**Les nouvelles tendances culinaires**  
La clé des champs pour les restaurateurs



**EVASION (PAGE 4)**  
**VIN ET TOURISME**  
Lancement du Tour de France de l'Art de vivre



**In Vino Very Classe**  
Le goût des mots



# DEMAIN à la Une!

N°17 PRINTEMPS 2019

**L'Observatoire des Etoiles du Monde, du Tourisme et de la Gastronomie**

*"Quand on a goûté au futur, on ne peut pas revenir en arrière" (Paul Auster)*



**Emanuele BALESTRA : l'avenir de la mixologie**  
(page 2)

## La grande interrogation

EDITO

A une époque de profondes transformations et d'accélération des défis, on assiste à une remise en cause de nos habitudes professionnelles et de consommation. Toujours à la recherche du progrès, l'humanité comprend que l'on doit changer de scénario. À force de consommer les ressources renouvelables, il est temps de s'interroger et d'agir autrement. Entre progrès scientifiques inéluctables et ralentissement raisonné, de nouveaux défis apparaissent porteurs de nouvelles solutions efficaces pour

protéger l'environnement, qui ont déjà pour nom: la révolution verte. « Demain, à la Une! » apporte un enrichissement au Journal des Etoiles de Mougins par ses prospectives et portraits des professionnels des métiers de bouche qui comptent et vont compter. Il se fait aussi le porte parole de tous ceux qui œuvrent pour le renouvelable, de ceux qui ont des visions et les expérimentent, sans attendre 2050.

Patrick FLET





## LE SECRET DES BONS COCKTAILS?

« Je les compose avec des ingrédients faits maison. J'ai installé 4 ruches sur les toits de l'hôtel, qui produisent 90 kilos de miel par an. J'ai aussi planté un potager bio non loin de la piscine, pour cultiver des plantes: le basilic thaï, la sauge, l'hibiscus, le thym de Jamaïque, le géranium rosat, la mélisse, la camomille romaine... Ils font l'originalité de mes cocktails sous forme de gelée, de bitter, d'infusion, d'eau aromatisée, de glaçons sphériques, de miels parfumés... Une façon pour moi d'apporter une âme nouvelle, une subtilité, une émotion comme celle qu'offre un bon vin. Je m'inspire aussi de nombreux produits de terroirs d'exception comme la rose de mai, la célèbre Centifolia, ou encore la violette de Tourrettes. Les rencontres professionnelles aussi sont autant de sources d'inspiration. Car, on n'a jamais fini d'apprendre. La mixologie restera toujours un art en perpétuel mouvement ».

## À LA RECHERCHE DE COCKTAILS INÉDITS

« La création conditionne l'avenir de notre métier... Par exemple, avec mon ami chef pâtissier, Michaël Durieux, nous avons inventé une nouvelle discipline: la «bartisserie», c'est à dire la rencontre gourmande entre la mixologie et la pâtisserie, des cocktails inédits qui délivrent en bouche les saveurs de quelques grands classiques pâtisseries comme la crêpe Suzette, le Tiramisu, ou encore le Paris-Brest. Désormais, on n'a plus à choisir entre le dessert et le digestif! Je fais aussi beaucoup de recherches sur les cocktails évolutifs, avec des glaçons où sont intégrées des herbes libérant petit à petit leur arôme. Autre technique en pleine évolution, l'utilisation d'un extracteur de molécules à ultrasons pour libérer les arômes des plantes.

Comme je vous le disais au début... Une bonne dose de passion, beaucoup de talent et d'énergie, deux traits de bonne humeur et un zeste de folie, il y a de quoi savourer chaque jour le nouveau cocktail parfait! L'art du mix?... un avenir en pleine exploration, car le bar est un monde de partage ».

## EMANUELE BALESTRA : L'AVENIR DE LA MIXOLOGIE

Sourire et visage solaire, cet italien infatigable, à l'enthousiasme inaltérable, a la responsabilité de tous les bars du Majestic à Cannes, du Fouquet's Cannes à la Plage, en passant par La Rotonde, et intervient aussi ponctuellement dans les autres établissements du groupe Barrière, à Courchevel, Paris, Marrakech et Saint-Barth.

Dominique Desseigne le définit comme un « cueilleur de saveurs, d'herbes et de senteurs », mais le voit aussi comme un « architecte qui construit au Majestic des mystères avec les matières, les sucs, les essences, les sucres et les couleurs ». Avec lui, on découvre un cocktail comme on découvrirait le plat d'un chef. Quatre idées fortes et incontournables à retenir, qui prédisent l'avenir de la mixologie:

### LA PASSION, INGRÉDIENT ESSENTIEL D'UN COCKTAIL?

« On le trouve dans toutes mes recettes: la passion, bien sûr! Comme la passion d'un chef transforme une nourriture en délice, celle d'un barman fait d'une boisson un nectar. J'ai aussi, comme les cuisiniers, l'amour du terroir et l'envie de l'amener intact, intense, jusqu'au palais. Tour à tour, je suis jardinier, cuisinier, chimiste, apiculteur, œnologue, pour parvenir au succès ».

### LES VOYAGES, MEILLEUR ATOUT POUR ÊTRE BARMAN?

« Les voyages! En quittant mon Italie natale, berceau du Bellini, du Spritz, de l'Americano et du Negroni, j'ai acquis d'autres bases solides à chaque étape de ma vie professionnelle: À Glasgow en Écosse, l'univers incroyable du whisky, en Polynésie, les mariages de rhum et de fruits tropicaux, aux USA à Chicago, paradis des barmen et pays d'origine du Manhattan, du Cosmopolitan, du Sazerac ou encore de l'Old Fashioned. J'y ai découvert aussi l'extraordinaire richesse des sakés japonais, des Bourbons et Whiskys, au Maroc à la direction des bars de la Mamounia, les épices envoûtantes de l'argan, du curcuma, et du safran. J'en ai tiré l'enseignement que toutes les plantes pouvaient donner un second souffle aux recettes ancestrales des cocktails traditionnels ».



## Majestic Cocktails

**Le pétillant barman Emanuele Balestra a publié son premier ouvrage «Majestic Cocktails». Un livre de recettes de 100 pages nourries de ses multiples voyages et expériences, et où Emanuele Balestra illustre, à sa manière, un art de vivre en couleur et en lumière. Son livre respire la joie de vivre et la gaieté. (Éditions du 30 Décembre - 24,90 €)**



## Les nouvelles facettes de l'hôtellerie expérientielle

Face à une clientèle en quête d'expériences et de sensations nouvelles, l'hôtellerie se réinvente et mise sur l'inédit, voire l'inattendu. Les tendances « voyage » s'affirment, l'hôtel de demain ne sera plus un lieu, ce sera un état d'esprit. Ainsi, dans la foulée des hôtels multi-fonctions, apparaissent, en **Suisse**, des chambres sans toit ni murs, pour passer une nuit sous les étoiles. Un panier petit déjeuner au lit est prévu (Hôtel Stump Alpenrose). D'autres sont conçues dans des abris antiatomiques. En **Angleterre**, une prison du XIII<sup>ème</sup> siècle à Oxford est devenue un hôtel 4 étoiles de 92 chambres. Ambiance Alcatraz garantie! Dans les Andes en **Bolivie**, dans le plus grand désert de sel du monde, les murs de l'hôtel 4 étoiles, Luna Salada, ont été construits en sel, tout comme le plancher, les sommiers, les meubles et une partie de décoration. Autres trouvailles, en **France**, le concept Anthénea, une soucoupe flottante de 50 m2 pour les hôtels en bord de mer ou de lac désireux de s'agrandir, ou encore les chambres volantes, l'hébergement mobile d'AccordHotels conçu pour subvenir aux grandes manifestations exceptionnelles nécessitant une offre supplémentaire de chambres. On parle dès lors, d'« hospitalité augmentée », pour enrichir « le parcours client ».



**DEMAIN, à la Une ! - Diffusion assurée par Les Etoiles de Mougins. Rédaction :** Patrick Flet - Isabelle Forêt - **Coordinatrice :** Giselle Lhotte - **Maquette & Infographie :** Jérémie Quesnel - **Adresse de la rédaction :** Patrick Flet - Résidence Adriana - 7, Bd. Eugène Gazagnaire - 06400 CANNES - Tél : 06 13 09 19 42 - **Impression :** Nice Matin - 214, Bd du Mercantour - 06200 Nice Cedex 3- La reproduction même partielle des articles et illustrations est interdite - Photos non contractuelles, ne peut être vendu. Ne pas jeter sur la voie publique.

# Les nouvelles tendances culinaires

## LA CLÉ DES CHAMPS POUR LES RESTAURATEURS

En France, plusieurs pionniers ont ouvert la voie, dans un grand élan de naturalité, privilégiant le produit plutôt que la recette. Au delà des fermes-auberges, certains chefs vont très loin.

**Marc Veyrat**, à Manigot en Savoie, cuisinier paysan, qui a bâti sa réputation en arpentant les chemins de montagne. Avec sa ferme et ses productions naturelles et biologiques, il fait vivre son Relais & Châteaux à 80% en autarcie... Tandis que, dans la Drôme, **Jean Luc Rabanel** milite pour la « greenstronomie », **Armand Arnal**, au cœur de la Camargue, à Arles. Il cuisine chaque semaine tout ce que son potager mitoyen de 2 hectares lui permet de cueillir, 200 variétés de fruits, fleurs, herbes sauvages et légumes en biodynamie. C'est une génération de cuisiniers maraîchers, préparant des plats avec ce qu'ils ont planté, comme le parisien **Claude Colliot** qui cultive et récolte en Val de Loire, **Alain Passard** bien sûr, **Christophe Hay**, **Michel Bras**, **Joël Robuchon**, **Régis Marcon** en Haute Loire, **Edouard Loubet** en Provence, mais aussi des cuisiniers pêcheurs, des cuisiniers éleveurs,... De jeunes chefs se mettent à les suivre, pour montrer tout l'intérêt d'une cuisine locavore, comme **Florent Ladeyn** dans les Flandres, ou la prometteuse chef **Amélie Darvas** dans l'Hérault... Un nouveau choix de vie professionnelle, à l'image de **Nadine Faraud** dans leur ferme-auberge d'Utelle.

En Belgique aussi, à Liernu, le chef (2\*Michelin), **Sang Hoon Degeimbre** a réalisé son rêve en créant son étonnant restaurant sur 5 hectares, où la cuisine suit le rythme du potager et de ses 400 variétés.

### DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ATLANTIQUE

Le nouveau concept «farm to table» prend aussi forme, et s'ouvre sur un mouvement de fond de grande ampleur, car la clientèle aspire à se reconnecter directement avec la nature, en redécouvrant la ferme et en voulant vivre en ville comme à la campagne. Bonjour veau, vache, cochon, couvée...!

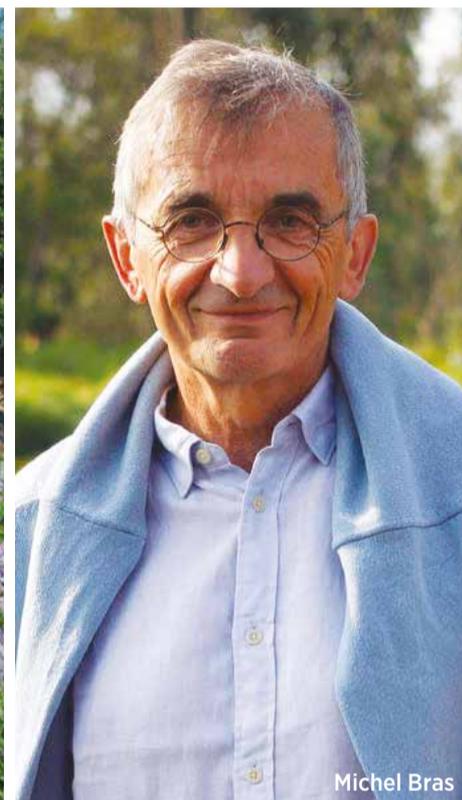
Parmi les pionniers, le Costa Rica adepte du tourisme vert, et récemment les États Unis. Depuis plusieurs années, le chef américain, **Dan Barber** a ouvert un restaurant, le Blue Hill, situé à Stone Barns, dans la Hudson Valley près de New York, qui est aussi une exploitation de 32 hectares, où vivent une quarantaine d'employés pour s'occuper des moutons, chèvres, poules pondeuses et poulets, dindes, oies, cochons et abeilles. La Ferme de Stone Barns forme, en outre, les jeunes générations et les apprentis fermiers au savoir-faire de l'agriculture biologique.

Dernièrement, c'est le mouginois **Laurent Halasz**, ex-concepteur de la chaîne Fig and Olive, qui vient d'ouvrir à Los Angeles, son premier Farmhouse en association avec un agriculteur de la région, **Nathan Peitso**, des fermes de Kenter Canyon. « *La vedette aujourd'hui c'est Nathan, le fermier exécutif, avec ses produits, et non plus le chef exécutif* » souligne Laurent Halasz. C'est le fermier exécutif qui balise les menus en fonction de la production de la ferme (6 produits par mois). 70 personnes travaillent sous ses ordres, et servent 200 couverts en service continu, à des prix modérés (24 dollars le midi, et 45 dollars le soir). Pour Laurent Halasz la logique est même poussée à l'extrême: « *on part de la graine de blé, on moule, on fait la farine puis on livre le restaurant pour fabriquer nos pains, nos pâtes et nos pizzas par exemple. Nous réhabilitons aussi des graines anciennes* ». A quand des fermiers exécutifs dans les restaurants ?

C'est surtout un retour à la simplicité. Une tendance qui prend sérieusement racine!



Edouard Loubet



Michel Bras



Marc Veyrat



Laurent Halasz



Farmhouse



Le lancement autour de Jean Mus et Jacques Chibois

## Lancement du Tour de France de l'Art de vivre

**C'EST NOUVEAU !** L'association Vin-Tourisme, présidée par Jacques Chibois de la Bastide Saint Antoine à Grasse est à l'origine du concept, depuis 1 an. Ce Tour de France sillonne dans les 4 coins de l'hexagone, en tentant de relier toutes les routes des vins régionales. Plus de frontières entre elles! Parce que la richesse de la France, c'est sa diversité. C'est en plus une alliance avec la gastronomie et l'hospitalité de chaque région pour promouvoir l'excellence de nos savoirs: « *le savoir-être, le savoir-faire et le savoir-vivre* ». Rien de plus logique, puisque la gastronomie et le vin sont deux immenses fleurons de la culture française qui contribuent au rayonnement de notre pays. Invité d'honneur de la dernière assemblée générale, l'artiste jardinier Jean Mus suggère même d'associer à ce Tour les architectes et les paysagistes, pour apprécier, en prime, la poésie des territoires traversés, les sites remarquables, et parce que « *la vigne façonne le paysage* ».

### CHEFS, VIGNERONS ET ARTISTES TOUS CONCERNÉS

Plus de 100 personnalités sont les précurseurs de ce Tour de France, avec des chefs comme Marc Haeblerlin en Alsace, Dominique Loiseau en Bourgogne, Jean Coussau en Aquitaine, Lionel Giraud en Occitanie, Pierre Orsi à Lyon, Jean-André Charial en Provence, ainsi qu'une quarantaine de Domaines viticoles de toutes les régions de France, des célèbres comme des petits... Le début d'une grande chaîne de l'art de vivre à la française, qui a l'ambition de se propager partout, pour tirer le tourisme vers le haut. Isabelle Forêt, œnologue et auteure du Guide Féminin, apporte aussi son concours (et ses bonnes adresses féminines) à ce nouveau tourisme à la française.

### LES PREMIÈRES ÉTAPES DU TOUR DE FRANCE OENOTOURISTIQUE « VIN-TOURISME »

Partager une ou plusieurs étapes, c'est avoir un accès privilégié pour découvrir les expériences, les conseils, le goût, la révélation des célébrités qui ont déjà vécu l'expérience pour vous, c'est une exclusivité. Chaque étape comporte plusieurs lieux de destination.

La première étape, en avril, a lieu en Corse au Grand Hôtel Cala Rossa & Spa à Porto Vecchio avec un invité d'honneur, Ange Basterga, producteur, réalisateur, acteur d'origine d'Ajaccio, puis à La Signoria à Calvi, avec un invité d'honneur Pierre Farel, peintre, créateur et galériste à Ajaccio. Prochaines étapes : la Provence à Rognes, puis la Champagne à Epernay en juillet, la Bretagne en octobre et Narbonne en novembre.



Domaine de Baulieu

**(Pour suivre l'actualité: <http://vin-tourisme.fr> - pour adhérer: <http://winetasting.fr> - pour tout savoir sur le Tour de France: - <http://wine-tourism-fame.com> - contact Marie Dougy : [marie@vin-tourisme.com](mailto:marie@vin-tourisme.com))**

(D'après les notes d'Isabelle Forêt)



## In Vino very Classe



### LE GOÛT DES MOTS

Pour qui aime les parenthèses savoureuses, l'éditrice azurienne, Eve Delahaye, a trouvé le bon moyen en lançant dans un même coffret l'un de ses courts romans et une ½ bouteille du vin évoqué dans le livre, avec sa fiche technique, et son verre gravé. C'est tout le plaisir de la lecture associé à celui de la dégustation: « *une façon d'apprécier de goûter le vin dont parle le roman, là, tout de suite, à l'instant où on lit, comme une envie de vivre les mêmes choses, les mêmes sensations, que les personnages du livre* », précise Ève Delahaye. Le vin constitue le fil rouge, pour mieux partager concrètement les ressentis des personnages. Premier ouvrage de la collection, premier succès: le livre de son ami d'enfance, Jérôme Dumur, « **Cordes raides** » une histoire de coup de foudre amoureux autour d'un joli vin rouge sélectionné de Pierrefeu, le Château Peigros Croix Haute des Chistes 2013, un Côtes de Provence, Médaille d'Or en 2016. Dans les confidences poignantes des deux amoureux, on perce aussi avec simplicité quelques secrets œnologiques sur ce bel assemblage de Syrah et de Grenache aux parfums de fruits rouges confits, aux arômes de fraise des bois et aux notes épicées.

On en redemande! On renouvelle alors l'expérience sensorielle avec les nouveaux livres-coffrets, « **Millésime 69** », assorti d'un 1/2 Châteauneuf du Pape blanc, ou « **Ma vie sans toi** », accompagné d'un 1/2 Cassia al Palazzo 2016, qui a le parfum de la Toscane où se déroule l'action. (34,90€, sur internet: [www.30decembre.fr](http://www.30decembre.fr), et chez certains cavistes).

**SAVE THE DATE :** la journée internationale ROSE DAY revient partout dans le monde, de St Tropez à New York ou Hong Kong, le vendredi 28 juin 2019.



**Gianluca FUSTO**  
Gianluca Fusto Consulting  
ITALIE



**Alan GEAAM**  
Restaurant Alan Geaam  
FRANCE



**Frédéric JAUNAUT**  
Créasaveurs  
FRANCE



**Philippe JOANNES**  
S.B.M.  
MONACO



**Aleh KAVALENKA**  
Bistro de Luxe  
BIELORUSSIE



**Ronan KERNEN**  
Côté Cour et La Petite Ferme  
FRANCE



**Bruno LAFFARGUE**  
Mic Mac Macaron  
FRANCE



**Marcel LESOILLE**  
Champion du monde  
d'ouverture d'huîtres  
FRANCE



**Vincent LUCAS**  
Étincelles  
FRANCE



**Rachid MAFTOUH**  
Consultant  
MAROC



**Stéphane MANGIN**  
Le Royal Mansour  
MAROC



**Redouane MANSOURI**  
Blue Pearl  
FRANCE



**Steve MORACCHINI**  
La Passagère  
FRANCE



**Laela MOUHAMOU**  
La Méditerranée  
FRANCE



**Bruno OGER**  
Villa Archange  
Le Bistrot des Anges  
FRANCE



**Hanna PAPRUHA**  
« Prokopiiev Catering »  
BIELORUSSIE



**Stéphan PERROTTE**  
Champion du Monde  
de Confiture  
FRANCE



**Pascal PICASSE**  
FRANCE



**Geoffrey POESSON**  
La Badiane  
FRANCE



**Patrick RAINGEARD**  
La Table de Patrick Raingeard  
FRANCE



**Eugénie REYNAUD PALIGOT**  
Institut Paul Bocuse  
FRANCE



**Issam RHACHI**  
Fouquet's Marrakech  
MAROC



**Denis RIPPA**  
Hôtel Matignon  
FRANCE



**Emmanuel RUZ**  
Alma Chef  
BRÉSIL



**Nicola SCARPELLI**  
Taverne Le Rune  
ITALIE



**Benoît SINTON**  
Il Gallo d'Oro  
MADÈRE, PORTUGAL



**Claire VERNEIL**  
By Claire Verneil  
FRANCE

**50** Chefs de coeur et de générosité, attachants, brillants, célèbres, étoilés ou dignes représentants de leur métier ont accepté fièrement d'entrer dans la Brigade des Etoiles de Mougins pour apporter leur talent, transmettre leur savoir-faire et véhiculer dans leurs déplacements les valeurs de la Gastronomie en France mais aussi à l'étranger. Ils seront les Ambassadeurs des Etoiles de Mougins toute l'année !

# Célestin, la Gastronomie de proximité

POUR ASSURER LEUR PROMOTION TOUTE L'ANNÉE, LES ÉTOILES DE MOUGINS SE SONT DOTÉES D'UN NOUVEL OUTIL, « CÉLESTIN », PORTE-PAROLE MOBILE DE LEUR RENOMMÉE. « CÉLESTIN » - DU NOM DE CÉLESTIN VÉRAN, TAXI DES MERS MOUGINOIS QUI RÉGALAIT LES ROIS DE SA BOUILLABAISSE EST UNE PREMIÈRE EN FRANCE !



*Ce Citroën HY,  
une icône et bientôt une star!*

### Attention, monument historique!

Le Citroën de Type H fête, cette année, ses 72 ans, apparu à Paris en 1947. Sa production s'est arrêtée en 1981, avec pas loin de 480 000 exemplaires vendus. Il a acquis son statut de « collector », avec son look inimitable.

Pendant 34 ans, il a conquis tous les corps de métiers, après guerre, du panier à salade à la bétailière, en passant par le camion publicitaire sur le Tour de France.

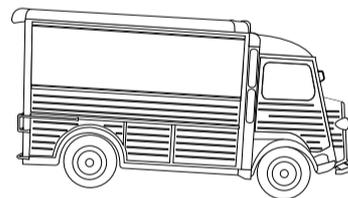
Aujourd'hui, le Festival International de la Gastronomie adopte l'utilitaire monocoque à traction avant au nez de cochon, en version foot truck.

Très anguleux, léger, robuste (en tôle ondulée pour la rigidité), fiable et facile à réparer. Un arrière qui semble taillé avec un massicot géant. Ramassé, il ne dépasse pas les 4,2m de long.

Pied au plancher avec le vent dans le dos, on atteint les 80km/h !

Les portes sont de type suicide, ne JAMAIS ouvrir les portes quand on roule !

La Brigade des Étoiles l'a déjà plébiscité !



2019

### Fiche technique

Longueur : 4,86 m  
 Largeur : 1,99 m  
 Hauteur : 2,30 m  
 Boîte manuelle 3 vitesses  
 Réservoir : 60 litres

### Aménagements intérieurs

- 1 Piano 4 feux
- 1 Four
- 1 Plancha
- 1 Friteuse
- 1 Saladette
- 1 Réfrigérateur
- 1 évier
- 1 Plan de travail en inox
- 1 Ensemble complet d'ustensiles de cuisine
- Nombreux rangements

# LES PARTENAIRES

CHAQUE ÉDITION APPORTE SON LOT DE NOUVELLES ENTREPRISES RÉGIONALES ET NATIONALES, VENANT GROSSIR LES RANGS DES PARTENAIRES: UNE SYNERGIE INDISPENSABLE À LA RÉUSSITE DE LA MANFESTATION ET À SON PRESTIGE.



## Motor Village

**PARTENAIRE OFFICIEL DES ÉTOILES DE MOUGINS !**

En 2015 se tenait à Mougins, place des Patriotes la première édition de l'Alfa Romeo Emotion Tour, l'occasion pour Motor Village Cannes de se faire connaître. Dès 2017 avec l'appui et la volonté d'Arnaud Beloeil, Directeur de la concession, des véhicules de prestige représentant les marques Alfa Romeo, Jeep, Fiat et Chrysler sont mis à disposition des Étoiles de Mougins pendant la période de leur Festival. En 2019 Motor Village amplifie le partenariat et leur alloue des véhicules toute l'année pour les besoins et les déplacements de l'organisation.

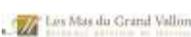
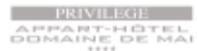
## Le Nouveau Chef

**PARTENAIRE OFFICIEL DES ÉTOILES DE MOUGINS !**

Julien Hasenclever est un sauveur ! Le Directeur France de la marque « Le Nouveau Chef » a répondu tout de suite présent à l'organisation des Étoiles de Mougins, en recherche urgente en 2018 d'un partenariat « Veste » ! En 2019, la jeune marque devient la marque officielle de la nouvelle Brigade des Chefs inaugurée le 1<sup>er</sup> avril. Les 50 chefs membres porteront ainsi les couleurs du Nouveau Chef dans tous leurs déplacements dans la Région, en France et à l'Étranger !



# Les Étoiles de Mougins remercient leurs partenaires





**6 et 7 juin 2020 à Mougins**  
 Invité d'honneur : Jacques Maximin autour des Meilleurs Ouvriers de France

