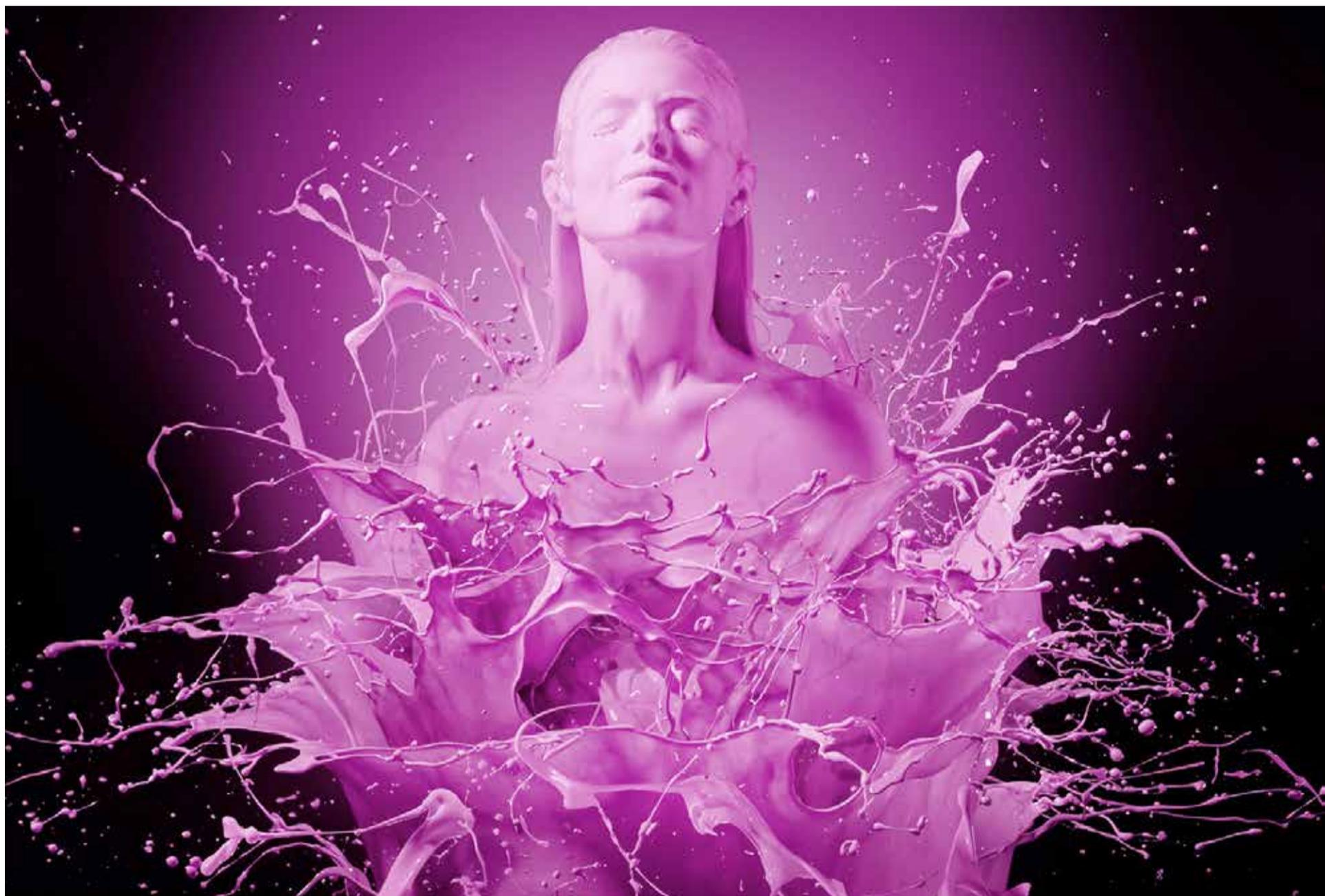




# LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le journal du Festival International de la Gastronomie



## LE SIRHA, LÀ OÙ NAÎT LA TENDANCE



Du 24 au 28 janvier, Lyon accueille, et ce depuis plus de 30 ans, le Sirha, évènement incontournable des professionnels de la restauration. Cinq jours au cours desquels les visiteurs ont l'occasion de découvrir l'offre dans les univers de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Le Sirha propose aussi pendant plusieurs jours les plus prestigieuses compétitions au monde : le Bocuse d'or, la Coupe de France de la Boulangerie, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, le Festival de la Créativité Gastronomique, le Concours du Meilleur Vigneron Cuisinier, le Grand Prix de la Restauration des Lycées Rhônalpins, l'International Catering Cup, ou encore le Concours National des Fromagers.



PAGES 2 ET 3

RÉTROSPECTIVE DE LA  
9<sup>ÈME</sup> ÉDITION



PAGE 4 & 5

L'ACTU DES CHEFS & LE  
SIRAH 2015

RENCONTRES



PAGE 6 ET 7

DU CÔTÉ DES PAYS DE  
LÉRINS

LA 10<sup>È</sup> EN AVANT 1<sup>ÈRE</sup>



## LES ETOILES DE MOUGINS, RETOUR SUR 3 JOURS DE BONHEUR

TRAVELLING ARRIÈRE SUR LA 9<sup>ÈME</sup> ÉDITION DES ETOILES DE MOUGINS DÉDIÉE AU DESSERT SOUS TOUTES SES FORMES. TROIS JOURS DE DÉLICES SUCRÉS OÙ LES MOMENTS FORTS DE CE WEEK-END DE FOLIE SE SONT SUCCÉDÉS, DU 19 AU 21 SEPTEMBRE DERNIER... UNE RICHE PROGRAMMATION AVEC DES IMAGES DE BONHEUR, D'ÉMOTION, DE PASSION QUI PARLENT D'ELLES-MÊMES. L'ÉMOTION D'UNE INVITÉE D'HONNEUR, **CHRISTELLE BRUA**, CHEF PÂTISSIER DU PRÉ CATELAN LENÔTRE \*\*\*, L'HUMILITÉ D'UN GRAND MONSIEUR DE LA GASTRONOMIE, **PHILIPPE CONTICINI**, INVITÉ D'EXCEPTION, LE TALENT DES LAURÉATS **MATHIEU QUETGLAS** POUR LA SOMMELLERIE ET **DAVID BARAT** POUR LE CONCOURS INTERNATIONAL DU JEUNE CHEF, LE LANCEMENT DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE EN RÉGION PACA PAR **GÉRALD PASSÉDAT** ET **ARNAULT DONKELE**, LES 120 CHEFS EN DÉMONSTRATIONS, LA JOURNÉE DES ENFANTS TOUS TOQUÉS POUR RÉALISER UNE TARTE GÉANTE DE PLUS DE 240 MÈTRES, LES 25 000 VISITEURS PASSIONNÉS ET AVIDES DE DÉCOUVRIR LES NOUVELLES TENDANCES,... NI LES ALÉAS DUS À LA GRÈVE DES PILOTES D'AIR FRANCE, NI LE TEMPS INCERTAIN N'ONT PRIVÉ DE DESSERTS UN FESTIVAL GLORIEUX.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17

**2** Directeur de la publication : Dominique Fantino, directeur de l'Office de Tourisme de Mougins. Rédacteur en Chef : Patrick Flet. Ont participé à la rédaction : Alain Dartigues, Isabelle Forêt, Carolyn Paul-Bouchard, Jean-Jacques Beltramo. Coordinatrice : Giselle Lhotte, responsable communication de l'Office de Tourisme de Mougins. Maquette et infographie : Nina Nagel, communication, Office de Tourisme de Mougins. Crédits photos: Christophe Giraudeau. Rédaction : Vaste Horizon - 18, Bd. G. Courteline - 06250 Mougins. Tél. : 06.13.09.19.42. Impression : Riccobono - 115, Chemin des Valettes - 83490 Le Muy - Tél. : 04.94.19.54.57 La reproduction même partielle des articles et illustrations est interdite Photos non contractuelles, ne peut être vendue



18



19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30



31



32

3

1. Le Maire de Mougins et Christelle Brua, entourés de François Fiers, Jean-François Barberis, Philippe Broto et Eric Finon
2. Cédric Grolet et Yann Couvreur
3. David Barat, gagnant du Concours les Espoirs de Mougins
4. Virginie Guitard
5. Jean-Marc Bessire
6. Vincent Thierry
7. L'émotion de Christelle Brua
8. La photo officielle des Chefs 2014
9. L'équipe de rédaction du Journal des Etoiles
10. Gérard Taurin et ses sculptures de glace
11. Véronica Bustamante
12. Le plateau France Bleu
13. Exposition de sculptures en chocolat au MACM
14. Christelle Brua et Frédéric Anton
15. Une foule de passionnés
16. Dominique Fantino et Julien Lepers
17. La battle des Chefs
18. Christelle Brua et Philippe Conticini
19. Les Toques Brûlées
20. Hommage à Philippe Conticini
21. L'«Ice bucket challenge» de Frédéric Anton
22. Philippe Conticini en démonstration
23. Les Ateliers très prisés
24. L'espace de démonstration Roger Vergé
25. Cérémonie de Clôture du Festival
26. Lancement du Collège Culinaire de France avec Gérard Passédat
27. Plus de 25 000 visiteurs
28. Rue Valrhona
29. 1<sup>ère</sup> édition du Rallye des Chefs
30. La tarte géante orchestrée par l'Union des Artisans Pâtisseries Chocolatiers des Alpes-Maritimes
31. Vincent Lucas en dédicace
32. 240m de tarte dans les ruelles réalisée par les enfants des écoles

## SIRHA 2015 : LE MEILLEUR DES CINQ JOURS

DIFFICILE DE TOUT VOIR DURANT LE SIRHA 2015, DU 24 AU 28 JANVIER 2015 À LYON. PLUS DE 1500 DÉMONSTRATIONS PAR JOUR, SUR UNE SUPERFICIE DE 130 000 M<sup>2</sup> DE STANDS OCCUPÉS PAR 3000 EXPOSANTS. Voici ce qu'il ne faut pas manquer : **Les finales des trois concours les plus prestigieux de la gastronomie mondiale**, le Bocuse d'Or, la Coupe du monde de la Pâtisserie, l'International Catering Cup et 15 autres concours valoriseront tout le savoir-faire des différents métiers de bouche, auxquels s'ajouteront traditionnellement démonstrations et animations inédites au Food Studio, tables rondes, espaces de recherche, d'échanges d'idées, de réflexions et de dégustations innovantes. 200 000 visiteurs dont plus de 19 000 chefs venus de 140 pays différents sont attendus. Autre centre de gravité, **la deuxième édition du World Cuisine Summit** analysera toutes les nouvelles pistes stratégiques pour une meilleure alimentation (développement de l'esprit locavore, de la cuisine santé, de l'inéluctable avancée de la robotisation pour pallier au manque de main d'œuvre, la recherche

de l'excellence), et les nouvelles tendances culinaires 2015-2020, avec plus de 20 concepts de restaurants inédits expliqués et détaillés, répondant à la demande des consommateurs. Enfin, rien n'a été laissé au hasard, **une nouvelle application smartphone** permettra de mettre le Sirha «dans votre poche», pour accéder rapidement à tous les exposants et tous les événements.



### ILS VONT AU SIRHA

Ils étaient débordants d'énergie aux dernières Étoiles de Mougins, ils créeront encore la surprise avec leurs idées innovantes au salon de Lyon.

**Christelle BRUA** sera en démonstration sur l'Atelier Nespresso, partenaire du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de Pâtisserie, du 27 au 29 janvier. Entre déjeuners et dîners, les cafés gourmands seront légion !

**Vincent CATALA** sera sur le stand Cosy et fera des démonstrations de mixologie à travers des cocktails dédiés à la pâtisserie.

**Laurent FAVRE-MOT**, marseillais de naissance, cannois d'adoption ce pâtissier-traiteur, installé aujourd'hui à Marseille, qui avait épater par sa créativité le public des Étoiles, participera à un déjeuner de prestige sur le stand Enodis.

**Frédéric BUZET** et **Bernard PREMEL**, deux fidèles chefs de la fine équipe de La Cambuse aux Étoiles, participeront aux premières soirées du 20<sup>ème</sup> anniversaire de l'illustre grossiste italien, chez «Georges Five» dans le Vieux Lyon. D'autres événements anniversaire auront lieu, avec comme point d'orgue les «20 ans» le 20 avril prochain au Moulin de Mougins.

**Arnaud TABAREC**, **Ronan KERVAREC**, **Yoric TIECHE** et **Julien ALLANO**, participeront au Festival de la créativité gastronomique, organisé par le magazine Le Chef, le 26 janvier 2015. Ils réaliseront leurs recettes les plus innovantes et feront partager leur savoir-faire dans le cadre d'un débat.

**Gontran CHERRIER**, le boulanger parisien, juré de «La Meilleure Boulangerie de France de M6», parrainera l'animation Sirha «Pain & Co Masterclass» avec deux professionnels de la boulangerie qui présenteront leur vision de la boulangerie de demain.

### LE SALON DE BABETTE DE ROZIÈRES



Les Étoiles de Mougins lui auraient-ils donné des idées? En tous cas, **Babette de Rozières**, considérée comme l'une des personnalités préférées des français, la meilleure toque antillaise

de la métropole, va jouer les ambassadrices, en lançant à Paris le 1<sup>er</sup> **Salon de la Gastronomie des Outre-Mer**. Organisé avec Nicexpo, ce Salon aura lieu du 7 au 9 février 2015. Son objectif: «Faire mieux connaître et promouvoir notre patrimoine culinaire du bout du monde: guadeloupéen, martiniquais, guyanais, de Saint-Pierre et Miquelon et de Nouvelle-Calédonie». Démonstrations pour confronter la façon dont chacun travaille un même produit de base, concours et dégustations rythmeront ce nouveau Salon, qui sera présidé par Joël Robuchon (Paris Event Center, porte de la Villette, 75019 Paris. Renseignements: contact@nicexpo.org)

### LE NOUVEAU PARI D'APHRODITE

Le futur restaurant de **David Faure** et **Noëlle Cornu** va devenir, à coup sûr, la table la plus surveillée de la région, si ce n'est de France! Pour deux raisons. La première, parce que son concept de «gastronomie multi-sensorielle» est encore inédit



en France. La seconde raison, parce que David et Noëlle font appel à la technique de financement du «crowdfunding», pour réaliser leur nouvelle salle de restaurant «Aphrodite 2.0», dont le montant des aménagements technologiques s'élève à environ 800 000 €. «C'est une magnifique aventure humaine, souligne David Faure. Des gens, qu'on ne connaît pas, viennent proposer leurs services gracieuse-

ment. D'autres, que l'on n'a jamais vus avant, font des dons... Il est vrai que, pour devenir actionnaire d'Aphrodite 2.0, le financement, à partir de 10€, bénéficie d'un crédit d'impôt sur le revenu. Ce projet? On veut y croire! (Tél: 04 93 85 63 53)

### UNE DAME DE PIC À NEW YORK



Anne Sophie Pic va ouvrir cet automne sa première adresse sur le continent américain, plus précisément sur trois niveaux dans une tour de verre, au 510 Madison Avenue, en plein cœur de New York.

Une adresse à double détente : un café chic de 50 places occupera le rez de chaussée, tandis qu'à l'étage, en mezzanine, prendra place un restaurant gastronomique de 50 couverts. Pour réussir ce nouveau pari, elle n'hésitera pas à s'adapter aux goûts locaux dont elle est friande.

### GASTRONOMIE DURABLE AVEC PHILIPPE JOANNÈS À MILAN

Tout MOF qu'il soit, il y a du hussard chez ce chef du Fairmont à Monaco, aussi discret que talentueux. Connu pour sa rigueur, il a été choisi avec ses équipes pour gérer la restauration du Pavillon monégasque durant 184 jours à l'Exposition Universelle de Milan (1<sup>er</sup> mai au 31 octobre 2015). Entre bière bio brassée à Monaco, les huîtres de Monte Carlo et le Champagne Royal Riviera Monte Carlo, son restaurant de 80 places assises ne devrait pas désemplir de la journée, car on estime à quelques 5000 visiteurs par jour, les adeptes de la politique environnementale de la Principauté. Son but: présenter un ensemble de plats mariant la tradition populaire monégasque et la gastronomie la plus recherchée.



### BRAVO À

**Marc VEYRAT**, de La Maison des Bois à Manigod, qui, comme Pierre Gagnaire, intègre la collection des Relais & Châteaux, tout comme 34 autres nouveaux membres, partout dans le monde. Son «Veyrland» constitue une adresse exemplaire particulièrement atypique.

**Édouard MORAND**, chocolatier-confiseur à l'Hôtel du Cap Eden Roc à Antibes, est l'un des 9 finalistes mondiaux pour remporter la Finale du concours des MOF chocolatiers, en février 2015.

**Philippe JOURDIN**, MOF 1993, ancien du Moulin de Mougins et de la Tour d'Argent, quitte Marrakech pour préparer son retour au Resort de Terre Blanche à Tournettes, où il avait décroché deux macarons Michelin. Il reprendra officiellement ses fonctions le 23 février prochain.

**Sébastien SANJOU**, chef et propriétaire du Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens, qui a reçu, des mains d'Alain Ducasse, la bourse «Talent Equip'Hôtel», une dotation de 10 000€ pour qu'il puisse poursuivre la rénovation de son authentique bergerie du XVI<sup>ème</sup> siècle.

**Éric FRECHON**, triple étoilé Michelin, pour son restaurant Epicure du Bristol à Paris, qui a été élu meilleur restaurant d'hôtel au monde par le magazine américain «Saveur».

**La maison LENOTRE**, reconduite pour 3 ans pour la restauration des Masters Tennis de Monte Carlo.

**Francis SCORDEL**, qui s'aventure une seconde fois dans le challenge des Meilleurs Ouvriers de France. Il fait partie des 32 finalistes qui concourront les 4 et 5 février prochains à Lyon.

## L'ENTREPRENANT KEISUKE MATSUSHIMA

Inventeur du style «JapaNice», celui que l'on aime appeler par son diminutif, **Kei**, a réussi à créer trois restaurants niçois en une douzaine d'années, en conjuguant à merveille la cuisine méditerranéenne aux traditions culinaires du Japon, sans compter l'ouverture d'un restaurant niçois à Fukushima. Aux côtés de son navire-amiral étoilé, «**Keisuke Matsushima**», rue de France, le bistro «**L'Ecole de Nice**», rue de la Buffa, et le «**Poséidon**», rue Gubernatis, ce «samouraï des pianos» n'en finit pas de démontrer son savoir faire dans cette mixité culturelle qu'il essaie de transmettre. Auteur de deux ouvrages, il joue aussi un rôle actif d'ambassadeur au Japon, en ayant été nommé membre du Comité d'Organisation de la Délégation des Jeux Olympiques en 2020 à Tokyo et en 2024 à Paris. Chevalier des Arts et des Lettres, Kei est convaincu que «le repas est le fondement de l'Histoire de France, où tous les progrès sont venues des réunions gastronomiques. C'est la raison pour laquelle je ne cuisine pas tant pour faire goûter que pour unir et réunir».



## PHILIPPE CHAVAROC, PRÉSIDENT DE L'ORDRE DES ÉPICURIENS

La French Riviera compte désormais un nouvel ordre gastronomique, créé à l'initiative d'un ancien professionnel des métiers de bouche, **Philippe Chavaroc**, qui organise chaque trimestre des soirées de passionnés de la gastronomie, avec le plus souvent un conférencier, autour de grands chefs et de vignerons réputés de la région Côte d'Azur et Monaco. On y adhère par cooptation par l'un des membres fondateurs tels que **Stéphane Raimbault** de l'Oasis à Mandelieu ou encore **Gérard Delli-Zotti**, président du groupe Delli Resort. Prochaine et troisième soirée en avril. (Contact: 04 94 55 23 60).

## «DAME NATURE», STAR DU BIO ET DU BON

À Saint-Laurent du Var, **Fabienne et Michel Vilain** font partie des précurseurs du bio depuis 16 ans. C'est leur passion de restaurateurs. Mais, depuis peu, c'est devenu une véritable foi envers une cuisine savoureuse, bio à 95% et sans allergènes, au point d'avoir enrichi leur équipe de cuisine d'un chef expérimenté, **Florent Houget**, membre des Euro-Toques, et doué d'une grande créativité pour satisfaire une demande croissante en pleine mutation. Ce nouveau chef de 44 ans, d'origine bretonne, aux côtés de l'ancien, **Gilles Tambourlin**, fait des prodiges à quatre mains, avec une cuisine légère et revisitée de tout le pourtour méditerranéen. L'accent est mis sur une tendance crudivore et sans gluten permettant d'offrir une cuisine aux saveurs inédites, et redécouvrir le principe d'Hippocrate, «Que l'alimentation soit ta première médecine». C'est toute une nouvelle philosophie que la délicieuse et généreuse «**Dame Nat'**» voudrait faire partager lors des prochaines Étoiles de Mougins. (Tél: 04 92 27 15 45).



## LE RÊVE DE GOSSE DE FRÉDÉRIC VACHERIÉ

Une belle histoire! Les épicuriens le suivent à la trace. Après s'être fait remarquer à l'«**Envie d'Ailleurs**», rue St. Sauveur au Cannet, ce trublion de la bonne chair et des bons vins, **Frédéric Vacherié**, visiteur des Étoiles de la première heure, de père suquetan et de mère basque, fit les beaux jours du Café de la Place, place Bellevue, avant de descendre à Cannes, rue Macé, pour ouvrir sa nouvelle enseigne, resto-bodega, «**L'Espelette**». Son idée fixe, son rêve, ouvrir une plage pour profiter un peu plus de sa petite famille. Ce sera bientôt chose faite, avec la construction de son «**Cabanon**» sur pilotis face à la gare routière du boulevard du Midi à La Bocca... L'idée de «Boccabana» semble ressurgir! Ce qui sûr, c'est qu'au mois de mai prochain, le bonheur sera sur la plage, et surtout dans l'assiette, avec une cuisine tournée sur la mer. Ouvert onze mois de l'année, Frédéric compte déjà, pour son ardoise du jour, sur ses deux amis pêcheurs professionnels du Port de la Rague, et sur son Bar à Champagne «**Jacquard**» pour attirer une clientèle toujours plus avide de nouveautés. «*Quand la cuisine est bonne, les gens se déplacent*»... On a hâte de connaître la suite de l'histoire! (Tél: 09 50 36 03 79).

## LES TOQUES BRÛLÉES ONT CROQUÉ LA GROSSE POMME !



C'est à New York que les Toques brûlées ont posé leurs valises en décembre dernier pour ensoleiller les assiettes de journalistes et blogueurs culinaires au «French Culinary Institute» de Soho. Gil Balestra, José Orsini, Frédéric Galland, David Faure et leurs épouses ont su porter haut les couleurs de la cuisine niçoise en proposant des recettes dans la plus pure tradition : à l'instar de la Daube niçoise

de **Frédéric Galland** ou celles revisitées comme le Nitro-Dragon de Pissaladière de **David Faure** ou le Fish & Chips de Ratatouille niçoise de **José Orsini**, ou encore **Gil Balestra**, qui a su composer avec les poissons locaux pour offrir aux convives une soupe de poissons aux saveurs niçoises... Enfin, autour d'un atelier sur les ganses niçoises, c'est **Jacques Torres**, célèbre chef pâtissier, Meilleur Ouvrier de France et surnommé aux Etats-Unis «**Mister Chocolate**», qui est venu féliciter les Niçois pour cet océan de saveurs méditerranéennes chères au cœur de ce Varois d'origine. (Carolyn Paul)



## LE BILLET D'HUMEUR D'ISABELLE FORÊT

### LE VIN S'APPRÉCIE MIEUX EN ÉCOUTANT DE LA MUSIQUE !

Le vin et la musique stimulent l'imaginaire, pas étonnant car la musique favorise une meilleure réceptivité au vin, les deux faisant appel à une sensibilité qui est plus développée notamment chez les femmes. Et, les points de comparaison, entre la musique et le vin, pourraient bien être sans fin. J'en suis convaincue, le vin s'apprécie mieux en musique. Invitée à animer une dégustation lors d'un concert de l'Orchestre Régional de Cannes PACA à Cannes, j'ai eu envie de marier la musique avec une dégustation de vins de femmes. Pour cette occasion exceptionnelle, j'ai demandé à quelques vigneronnes de l'Association des «**Eléonores de Provence**» de participer en faisant découvrir des vins élégants et harmonieux. La musique et le vin ont un vocabulaire commun : attaque, harmonie, final, élégance... Un vin peut être rond, complexe et éveiller les sens, tous les sens ! C'est exactement la même chose pour un artiste qui joue une œuvre musicale. Les arômes sont en général légers ou discrets, forts ou puissants, subtils ou enveloppants, voilà pourquoi musique et vins sont à déguster de façon similaire, tout d'abord avec le cœur, ensuite avec le cerveau, voir même l'imaginaire. Une sensation peut vous conduire à la connaissance, mais pas l'inverse. C'est pourquoi l'échange entre la musique et le vin pour nous, les femmes, qui avons un ressenti plus exacerbé avec une tendance à érotiser le plaisir, est aussi sensuel. Un musicien m'a expliqué que cet effet se prolonge après un concert. Pas étonnant alors, qu'après le concert, les convives ont laissé exprimer leurs émotions olfactives et gustatives, en goûtant les superbes cuvées de mes amies vigneronnes provençales.

Dites-moi ce que vous écoutez, je vous dirai ce que vous buvez ! Pour en avoir fait l'expérience, je me rends compte qu'un vin rosé fruité et gourmand s'apprécie avec une valse de Chopin, un rouge soyeux, subtil et tendre, aux tanins enrobés, se mariera à la perfection avec des airs langoureux, alors que si le cru est puissant, corpulent, plutôt charpenté, il s'appréciera en écoutant des instruments plus lourds et une musique plus symphonique !... Dernier point : si la musique de Wagner se buvait, ce serait du Champagne !



## QUI SUIS-JE ?

**MON PREMIER** est une ville «star» de la Côte d'Azur, parce qu'elle est mondialement connue pour ses festivals du Film et de la Plaisance et pour sa promenade de la Croisette bordée de palaces. **MON SECOND** est la capitale du mimosa et est partie prenante d'une plateforme aéroportuaire accueillant des jets privés, avions, hélicoptères, et des entreprises de hautes technologies dans l'aéronautique. **MON TROISIÈME**, voisine toute proche de la précédente, est la dernière commune des Alpes Maritimes, petit joyau de la baie de Cannes apprécié pour ses criques et ses plages au pied du massif de l'Estérel. **MON QUATRIÈME** est aussi appelée «le Madère de la France», où les nombreuses grandes villas bénéficient d'une vue panoramique sur les Îles de Lérins jusqu'au massif de l'Estérel. **MON CINQUIÈME**, surnommée «ville-jardin», ressemble à un colimaçon, est partie prenante de la technopôle de Sophia Antipolis. **MON TOUT** forme un bassin économique de cinq communes toutes situées à quelques milles nautiques des Îles de Lérins, qui permet à ses habitants de vivre, travailler, se divertir indifféremment dans l'une ou dans l'autre de ces cinq communes. Vous avez trouvé ?

Réponse : Pays de Lérins

## DU CÔTÉ DE MOUGINS

### MATTHIEU LESTRADE INVESTIT LE CLOS SAINT BASILE

Après une décennie passée à la tête des cuisines du Clos Saint Basile, Benoît Dargère est parti vers d'autres horizons. **Matthieu Lestrade**, le nouveau Chef des Cuisines du Clos Saint Basile qui a repris l'établissement depuis le mois d'Octobre, propose une cuisine savoureuse et inventive à partir des produits de saison, en provenance des meilleurs producteurs. Pour les accompagner, Elien, son épouse et sommelière, sélectionne pour le plaisir de la dégustation, des vins confidentiels et de très belles étiquettes. Leur expérience, malgré leur jeune âge, est le fruit de plusieurs années passées dans de très grandes maisons, notamment : «Troisgros» à Roanne, «Les Pécheurs» au Cap d'Antibes, «Le Grand Hôtel» à Cannes, «Le George V» à Paris, «Fours Seasons - Terre-Blanche» à Fayence, et enfin «Le Prince De Galles» à Paris, ainsi qu'une participation à l'émission «Top Chef» saison 2011. Pour un déjeuner gourmand, le Clos Saint Basile propose 2 formules : l'une à 19 euros (entrée-plat ou plat et dessert) et l'autre à 24 euros (entrée-plat- dessert). Une vinothèque permet de déguster au verre, une très belle sélection de vins, renouvelée régulièrement, dans la recherche du meilleur rapport qualité-prix.

(Le Clos Saint Basile - 351 Avenue Saint-Basile, 06250 Mougins, Tél. 04 92 92 93 03 - <http://www.clossaintbasile.fr>)

### IMPERIAL MOUGINS, NOUVEAU LIEU DE PRESTIGE

Pour les réceptions, mariages, cocktails, lancements de produits, réunions, spectacles, diners thématiques, comités d'entreprise et location de salles, Impérial Mougins s'impose comme un site événementiel à part entière. Anciennement dénommé Le Saint Petersburg, la structure, nouvellement gérée par l'Hôtel Impérial Garoupe\*\*\*\*\* au Cap d'Antibes, bénéficie de l'expérience et du savoir-faire de la chaîne des Relais et Châteaux. Situé à Mougins, à proximité de l'autoroute et à 30 minutes de l'aéroport de Nice Côte d'Azur, l'Impérial Mougins est disponible toute l'année... un atout supplémentaire pour la commune.

(Impérial Mougins - 45 avenue Saint Basile, 06250 Mougins - [contact@imperial-mougins.com](mailto:contact@imperial-mougins.com)  
Tél : +33(0)4 92 28 56 96)



«LES ÉTOILES DE MOUGINS, un festival très futé !»  
Guide du Chef amateur, en page 227.



### TOUS A TABLE ! à l'Eco'Parc Mougins

Mougins accueille jusqu'au 8 Mars "Tous à Table", une exposition interactive\*, sur le thème de l'alimentation et du goût, dédiée aux enfants, aux jeunes mais aussi aux adultes. 22 000 visiteurs sont déjà venus !



Croquant, crémeux, râpeux, gluant, chaud, froid, acide, doux, amer, dégoulinant : Qu'est-ce que le goût ? Découvrez la multitude des saveurs grâce à des manipulations et expériences qui mettront vos papilles en éveil.

D'où viennent les aliments ? Comment allier équilibre alimentaire et plaisir gustatif ? Quels sont les impacts de ce que nous mangeons sur la planète ? Sur la vie des autres êtres humains ? Comment mieux consommer ? Où en est-on de la faim dans le monde ? Autant de questions auxquelles les enfants peuvent répondre en participant aux différents ateliers et expérimentations de l'exposition.

\* conçues et réalisées par « la Cité des sciences et de l'industrie, un lieu universcience, Cap Sciences, le «Pavillon des Sciences» et l'Association APEX

(Eco'Parc Mougins 772 ch. de Font de Currault  
Tél. 04 93 46 00 03 [www.ecoparc-mougins.fr](http://www.ecoparc-mougins.fr)  
Tarifs : Adulte : 6€ ; Enfants (3/18 ans), étudiants, demandeurs d'emploi, + de 65 ans : 4€).



### CHRISTOPHE BOUTES, FAVOPHILISTE DES ÉTOILES

Maître-boulangier, gérant de La Mouginoise des Pains à Mougins, en digne partenaire officiel des Étoiles de Mougins, met, cette année encore, la main à la pâte pour présenter «10 ans de Festival de la Gastronomie» dans ses galettes des rois. C'est plus de 1500 galettes qui dissimulent 10 fèves différentes, avec le visage des chefs et des organisateurs qui ont fait la réputation des Étoiles de Mougins.



Dès fin février, on pourra même se procurer ces dix fèves dans un coffret «collector», à offrir aux amoureux de la gastronomie soucieux de ne pas prendre un gramme de poids ! (Tél: 04 93 75 81 83).

## LA 18ÈME KERMESE AUX POISSONS DÉBARQUE À THÉOULE-SUR-MER

### DU 1ER AU 28 FÉVRIER 2015

Bien au-delà des clichés touristiques qui cantonnent la petite cité balnéaire tout au bout des Alpes-Maritimes, Théoule a l'art de nous mettre l'eau (de mer) à la bouche, dès le début de l'année ! Une nouvelle fois, 8 restaurateurs se fédèrent pour organiser une Kermesse aux Poissons unique en France, en préparant tous les jours, un menu «tout poisson» en 8 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 69€, selon la catégorie de l'établissement), de quoi ravir toutes les bourses. Inauguration publique et gourmande le vendredi 30 janvier prochain. A Théoule, l'année commence bien !

(Contact pour connaître les restaurants et leur menu Kermesse : Office de Tourisme de Théoule - Tél : 04 93 49 28 28)



LES ÉTOILES DE MOUGINS PRÉPARENT LEUR 10<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE. LES 18, 19 & 20 SEPTEMBRE PROCHAINS, L'ÉVÉNEMENT SOUFFLERA SES 10 BOUGIES. UN ANNIVERSAIRE EN APOTHÉOSE ! POUR CETTE OCCASION UNIQUE, AUTOUR DES INVITÉS D'HONNEUR DES ANNÉES PRÉCÉDENTES, LES ORGANISATEURS PRÉPARENT LA POTION.

## LE FESTIVAL EN QUESTIONS

### Un thème cette année ?

Plutôt une grande fête pour cette dixième édition, un plateau de grand prestige composé des invités d'honneur des années précédentes. Frédéric Anton, Christelle Brua, Eric Fréchon, Gérald Passédat et bien d'autres qui ont d'ores et déjà répondu présents. Une délégation de grands chefs brésiliens est également annoncée.

### Un fil conducteur ?

Oui le public ! Nous souhaitons lui faire découvrir tout l'univers qui entoure la Gastronomie et plus particulièrement les métiers qui la concernent. Nous voulons le convier à participer à ce grand Festival de la Gastronomie.

### La nouveauté ?

Le Live Bistrot géant avec concert où se mêleront chefs, chefs pâtisseries et producteurs. Ce nouvel espace dédié au Village offrira un lieu d'échange, de convivialité, de rencontres et de dégustation. Un lieu de surprises aussi où happening des chefs et démonstrations se succéderont.

### Une liste de chefs présents ?

Elle s'allonge tous les jours. Les Chefs sont invités en fonction de l'actualité, des nouvelles tendances, de leur réputation et de l'attente du public. Mais tous les chefs qui souhaitent participer peuvent s'inscrire et même s'ils ne sont pas pris en charge par l'organisation, ils seront bien accueillis. Le Festival n'est-il pas devenu en une décennie, LE GRAND RENDEZ VOUS ANNUEL DES CHEFS ET DU GRAND PUBLIC !



### Vous êtes Chef ?

#### COMMENT PARTICIPER AUX ÉTOILES DE MOUGINS

Chaque année, chacun se pose la question : Pourquoi les autres et pas moi ?

Devant le succès remporté par le Festival, les demandes abondent à chaque nouvelle édition. Nous, organisateurs, ne pouvons que nous réjouir d'un tel engouement. Bien sûr, notre vœu le plus cher serait de pouvoir inviter tout le monde ! Mais voilà, ce n'est pas possible !

Pas possible, parce que les espaces de démonstrations et ateliers ne sont pas extensibles à l'infini dans un village médiéval. Pas possible, parce que les budgets sont forcément limités. Pas possible parce qu'il nous faut toujours élargir le réseau des chefs, afin d'accueillir de nouveaux terroirs et de nouvelles cultures, sur tous les continents.

#### Alors que faire quand on veut vraiment participer au dixième anniversaire des Étoiles de Mougins ?

Prendre contact au plus vite avec les organisateurs qui sauront vous proposer dans la mesure du possible une intervention dans une démonstration programmée à plusieurs mains ; vous convier dans l'espace Chefs/VIP ; vous proposer des tarifs préférentiels dans les hôtels et restaurants partenaires du Festival.

Pour vous inscrire, un seul numéro à votre écoute :

Alexia Marabelle 04 92 92 54 76 / [contactpro@lesetoilesdemougins.com](mailto:contactpro@lesetoilesdemougins.com)



## Le mot du Maire

### 10 ans de succès à célébrer !

Les Étoiles de Mougins célèbreront dans l'enthousiasme les 18, 19 et 20 septembre prochains leur 10<sup>ème</sup> anniversaire. 10 ans déjà ! 10 ans depuis ce jour de 2006, où une ville tout entière décide de rendre hommage à Roger Vergé, le chef emblématique du Moulin de Mougins. Un chef hors norme qui, en exportant sa "Cuisine du Soleil" a couvert Mougins d'une réputation internationale. Autour de ses amis les plus proches, on se souvient de grands moments d'émotion : la main de Roger Vergé serrant celle d'Alain Ducasse durant la cérémonie de clôture ; l'arrivée sur la place du village de Roger Vergé, Paul Bocuse, Gaston Lenôtre, Michel Guérard, Pierre Troisgros attendus par les jeunes générations qui les escortent d'une haie d'honneur jusqu'au podium ... Depuis, le Festival a grandi. Il s'est développé et a acquis une réputation bien au delà de ses frontières. En 10 ans, les plus grands noms de la Gastronomie nationale et internationale, se sont succédés aux pianos des espaces de démonstrations, pour partager leur secret avec le grand public. 5000, 10 000, 20 000 jusqu'à 30 000 visiteurs ont fait chaque année le déplacement au village de Mougins à la rencontre de l'univers de la cuisine, qui connaît depuis un engouement sans précédent. Roger Vergé, Christian Willer, Marc Veyrat, Emile Jung, Anne-Sophie Pic, Eric Fréchon, Frédéric Anton, Gérald Passédat, Christelle Brua, Philippe Conticini, qui au fil des années ont parrainé le Festival de leur immense talent, sont invités à célébrer ce 10<sup>ème</sup> anniversaire qui s'annonce comme un événement majeur international et le GRAND RENDEZ-VOUS POUR TOUS !

*Le Maire de Mougins,  
Conseiller régional et 1<sup>er</sup> Vice-Président de la CA des Pays de Lérins*

### « LE PRIX DES ÉTOILES DE MOUGINS »

Les ÉTOILES DE MOUGINS lancent un Concours National de rédaction d'une «Nouvelle Gourmande» ayant trait à la gastronomie, du 1<sup>er</sup> février au 31 juillet 2015.

En 2015, les Étoiles de Mougins fêtent leurs 10 ans. Ambassadeur de la bonne cuisine, les Étoiles de Mougins reconnaissent aussi le talent des écrivains sur la gastronomie.

Ce Prix est ouvert à tous les écrivains amateurs sur le thème original de la gourmandise ou de la cuisine, qu'il s'agisse d'une histoire vécue, ou d'une nouvelle imaginée. La longueur du texte ne devra pas dépasser 3 à 4 feuilles dactylographiées, auxquelles seront ajoutés les coordonnées complètes du signataire et son téléphone.

Le règlement du Prix est simple: celui-ci peut être obtenu sur le site [www.lesetoilesdemougins.com](http://www.lesetoilesdemougins.com), ou par téléphone au 04 92 92 54 75 ou 76. Du 1<sup>er</sup> février au 31 juillet 2015, il suffit d'envoyer par courrier son texte, à l'adresse : Prix des Étoiles de Mougins, «Vaste Horizon», 18 Bd. Courteline, 06250 Mougins.

Toutes les nouvelles passeront ensuite entre les mains expertes des organisateurs des Étoiles. Le texte le mieux noté bénéficiera d'une parution dans la presse, et remportera un week-end gastronomique à Mougins, comprenant une nuit avec petit-déjeuner et un menu gastronomique pour deux personnes.



ROGER VERGE SOPHIE BISE PAUL BOCUSE DANIEL BOULUD ALAIN CARRO JEAN-ANDRE CHARIAL FRANCIS CHAUVEAU  
 JACQUES CHIBOIS GILLES CHOUKROUN JEAN-MARC DELACOURT MICHEL DEVILLERS LOTHAR EIERMANN GILLES GOUJON  
 MICHEL GUERARD ERIC GUERIN MARC HAEBERLIN EYWIND HELLSTROM PATRICK HENRIROUX JEAN-PIERRE JACOB  
 PHILIPPE JOURDIN PHILIPPE LABBE GASTON LENOTRE LIONEL LEVY ALAIN LLORCA DOMINIQUE LOISEAU JEAN-MICHEL  
 LORRAIN GUALTIERO MARCHESI JACQUES MAXIMIN FIORA MIKULA BRUNO OGER PIERRE ORSI GERALD PASSE DAT ALAIN  
 PEGOURET LAURENT POURCEL STEPHANE RAIMBAULT MICHEL ROTH LAURENCE SALOMON NADIA SANTINI CHRISTIAN  
 SINICROPI PIERRE TROISGROS BRUNO TURBOT DAVID ZUDDAS CHRISTIAN WILLER CHRISTOPHE BACQUIE ALEXANDRE  
 BELLA OLA NAZIRA ET CYNTHIA BITAR NICOLAS BOUSSIN STEPHANE BOUR MAURO COLAGRECO PHILIPPE DA SILVA CEDRIC  
 DENAUX CHRISTOPHE DUFAU DIDIER ELENA MOHAMED FEDAL PIERRE GAGNAIRE JOËL GARAULT JEAN-MARIE GAUTHIER  
 ALEXANDRE GAUTHIER HEINZ HANNER PATRICE HARDY NICOLAS ISNARD PATRICK JEFFROY KEISUKE MATSUSHIMA MARCO  
 LANTERI WILLIAM LEDEUIL JEAN-YVES LEURANGUER ERIC MAIO JOHANNA MAIER CHRISTOPHE MICHALAK GAËL ORIEUX  
 CHRISTIAN PETZ JEAN-FRANÇOIS PIEGE MICHEL PHILIPPE RENE REDZEPI EMMANUEL RUZ CLAUDE TAFFARELLO GIOVANNI  
 D'AMATO JOSY BANDECCHI FABRICE BIASOLO RON BLAAUW THOMAS BÜNHNER PIERRE CARRIER MERYEM CHERKAOU  
 CHRISTOPHE CUSSAC BENEDIKT FAUST YANNICK FRANQUES CHRISTOPHE HARDIQUEST DAVID KINCH SERGE LABROSSE  
 CLAUDE LEGRAS CAMILLE LESECQ EDOUARD LOUBET REGIS MARCON YVES MATTAGNE JEAN-LUC RABANEL MOSHIK ROT  
 OLIVIER SAMSON ROBERTA SUDBRACK JEAN SULPICE GILLES TOURNADRE DIANE TREMBLAY ROSA VISCIANO JONATHAN  
 WAHID EMILE JUNG UGO ALCIATI DIDIER ANIES OLIVIER BELLIN JEAN-FRANÇOIS BERARD MARIO D'ORIO MARTA GRASSI  
 FABIEN LEFEBVRE CHRISTIAN PLUMAIL GIUSEPPE RICCHEBUONO NICOLAS SALE FULVIO SICCARDI MARIANGELA SUSIGAN  
 CLAUDIO TIRANINI MASSIMO VIGLIETTI ANNE-SOPHIE PIC ELENA ARZAK ISABELLE AUGUY ALICE ET JEAN BARDET ERIKLA  
 BERGHEIM CHRISTELLE BRUA HERMANCE CARRO PATRIZIA DADOMO AUDREY DE POUILLY ANNE DESJARDINS ANNE  
 ERNWEIN YANNICK FAURIES ANNIE FEOLDE FATIMA HJIJ PHILIPPE JEGO MARIA LOMBARDI LISA MUNCAN DINA NIKOLAOU  
 LUDOVIC PUZENAT FANNY REY GERLDINE RUMEAU LES SOEURS SCOTTO THIOU ANA-LUISA TRJANO TAKEO YAMASAKI  
 ERIC FRECHON FREDERIC ANTON SERGI AROLA JORDI ARTAL ARNAUD BIGNON RAYMOND BLANC SEBASTIEN BONTOUR  
 YVES CAMDEBORDE MICHAEL CIMARUSTI MICHEL DE MATTEIS  
 NICOLAS DENIS VINCENT FARGES MIKE FEVAL PATRICK GAUTHIER  
 ERIC GIRARDIN MEHMET GÜRS CHRISTOPHER HACHE  
 EMMANUEL HEBRARD DAVID HIGGS STEPHANIE LE QUELLEC DAVID LE  
 QUELLEC CHRISTIAN LE SQUER DENIS MARTIN MAXIME MEILLEUR  
 JEROME NUTILE DAVIDE PALLUDA MICHEL PORTOS ANA ROS BENOIT  
 DENIS FETISSON ALESSIO GIOVE SERGE GOULOUMES RASTISLAV  
 KACVINSKY LISA PSAUME KEVIN LEMAGUER BASTIEN CLAUSON  
 CLAUSS-PETER LUMPP PIERRE AUGE WOLFGANG BECKER STEPHANE  
 BURON CHRISTOPHERCOUTANCEAU GUILLAUME DELAGE ROUGUI DIA  
 THIERRY DRAPEAU RAMZY EL BOUAB MICKAEL GAINON VIKI  
 GEUNES PHILIPPE GOBET DIEGO GUERRERO FREDERIC JAUNALT  
 ALEXIS JORDAN RONAN KERNEN PIERRE KHODJA ANATOLY KOMM  
 PASCAL LORANGE CHRISTOPHE MULLER NICOLAS BEAUMANN  
 PIERRE RESIMONT MICHEL ROCHEDY NORBERT TARAYRE VINCENT  
 THIERRY DIMITRIZOTOV PHILIPPE AUDONNET JEAN-MARC BESSIRE  
 GUILLAUME ARRAGON CYRIL AVELINE JOE BARZA ANNE-  
 SOPHIE BERCET ELISABETH BISCARRAT CELINE BONNIEU  
 SEBASTIEN BRODA MAX CALLEGARI AKHARA CHAY QUENTIN BOURDY

# LES ETOILES DE MOUGINS

MERCI AUX CHEFS QUI  
DEPUIS **10 ANS** NOUS SUIVENT

## RENDEZ-VOUS POUR NOTRE ANNIVERSAIRE

### **18 / 19 / 20 SEPT.**

CEDRIC CALZIA VINCENT CATALA DIDIER CHOUTEAU ROMAIN CORBIERE NICOLAS DECHERCHI DANIEL DESAVIE PHILIPPE  
 DURANDEAU BENJAMIN COLLOMBAT BENOIT DARGERE BENOIT DEWITTE IVO FARIA BENOIT FAUCI STEPHANE FURLAN  
 DAVID ET NOËLLE FAURE FRANCK FERIGUTTI DENIS FETISSON MICKAËL FULCI FRANÇOIS GAGNAIRE GUI GEDDA TAMARA  
 GREBOVAL PHILIPPE JOANNES ALEXANDRE KLIMENKO SERGE GOULOUMES JEROME HERAUD NOEMIE HONIAT RONAN  
 KERVARREC BRUNO LAFFARGUE FREDERIC LALOS STEPHANE LELIEVRE VINCENT LUCAS EMMANUEL LEHRER ERWAN  
 LOUAISIL RACHID MAFTOUH VALERIE MARCHANDISE CHRISTOPHE MARTIN THIERRY MINGUEZ STEVE MORACCHINI KIKO  
 REDRADO MOYA ALEXANDRE MAZZIA GREGORY MIRER CHRISTOPHE NEGREL ALEXIS PELISSOU MARC RAMADE GERALD  
 PASSE DAT FREDERICK PELLETIER ERIC RABAZZANI PATRICK RAINGEARD SEBASTIEN RICHARD SYLVAIN ROBERT HERVE  
 RODRIGUEZ LUDOVIC ROY SEBASTIEN SANJOU VANESSA ROBUSCHI JACQUES ROLANCY EMMANUEL RUZ JULIEN SCHILLACI  
 BENOIT SINTHON GUILLAUME SOURRIEU TSUMORU TAKANO LUDOVIC TURAC RICHARD TOIX CLAIRE VERNEIL GEORGIANA  
 VIOU JEROME BADONNEL MARC LAHOREAU NICOLAS DAVOUZE JEAN-DENIS RIEUBLAND PHILIPPE CONTICINI CHRISTELLE  
 BRUA KIMIKO KINOSHITA – EMILIE COTTE BENOIT WITZ LAURENT TROCME GUILLAUME SINDEN JULIEN ALLANO PHILIPPE  
 RIQUIER PASCAL HAIRABEDIAN CHRISTOPHE BOUCHER PHILIPPE MILLE VIRGINIE GUITARD LAURENT JEANNIN JEAN-LUC  
 PELE SEBASTIEN BOUILLET FRANCK FRESSON JEFFREY CAGNES XAVIER BRIGNON CHRISTIAN CAMPRINI FRANÇOIS PERRET  
 VALENTIN DEROP JULIEN CAMAND DAVID CHAUVAC ROMAIN CORBIERE YOHAN JARA XAVIER BURELLE ERIC FINON  
 GABRIEL ROCHARD LAURE PLATIAU OPHELIE BARES CHLOE SAADA PASCAL GIRY YANN COUVREUR CEDRIC GROLET JORDI  
 BORDAS LAURENT FAVRE-MOT NICOLAS MAGIE SEBASTIEN BERTIN MAXIME CAPOEN ARNAUD TABAREC GEOFFREY POËSSON  
 PASCAL BARDET YANN BRYSS FREDDY MONIER PASCAL PICASSE LAURENT GERBAUD CHRISTIAN MORISSET EMMANUEL RUZ  
 CHRISTOPHE FERRE BERTRAND SCHMITT YORIC TIECHE GABRIEL DEGENNE ERIC LEAUTEY LOUIS DUBOIS MARIIA VOLIK  
 NINA TARASOVA AVIV MOSHE MEIR ALALUF STEPHANE SALUZZO FRANÇOIS FIERIS CHRISTIAN COTTARD FRANÇOIS DUCROUX  
 ERIC QUATREHOMME PHILIPPE BRITO REMI TOUJA SYLVAIN MATHY MAXIME SIMONOT LUC EYRIEY ETIENNE BEJAR ARNAUD  
 LARHER GONTRAN CHERRIER LILIAN BONNEFOI STEPHANE MANGIN ALAIN CHARTIER FRANCK VALOT SERGE SERAIN  
 JEREMY DEL VAL FRANCIS CARDAILLAC LAELA MOUHAMOU GERALD SAMPAOLO GREGORY SORDILLON .....À SUIVRE