



# LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le journal du Festival International de la Gastronomie



## TOUS AU SALON AGECOTEL !

### AGECOTEL, UNE GRANDE SOURCE D'INSPIRATION GOURMANDE

Dans un monde qui bouge et qui change tout le temps, on a plaisir à retrouver, pour la 27<sup>ème</sup> fois (édition), le Palais des Expositions de Nice rempli d'exposants, de producteurs et d'artisans des métiers de bouche, avec leurs innovations et leurs surprises.

Un Salon à taille humaine, où il fait bon flâner d'une allée à l'autre, dans une ambiance conviviale qui rend les rencontres et les partenariats plus faciles. Un Salon qui aime les concours (trois nouveaux cette année), autant de tremplins pour favoriser les nouveaux talents. On aura aussi plaisir à retrouver quelques unes de nos personnalités préférées, comme **Joël Robuchon, Michel Roth, Guillaume Gomez, Dominique Loiseau, Marcel Lesoile et Carinne Teyssandier**. Assurément, Agecotel va vivre de beaux jours, 4 au total, du 31 janvier au 3 février 2016, source d'inspiration gourmande pour les mois à venir sous le signe de la passion et du bon goût, dans une atmosphère pétillante et chaleureuse à l'image de toute la Méditerranée.

### AGECOTEL, AN EXCELLENT SOURCE OF CULINARY INSPIRATION

In a world that is constantly moving and changing, it is great to see - for the 27<sup>th</sup> time - the Nice Exhibition Centre filled with exhibitors, producers, and artisans from the catering trade, with their innovations and surprises.

A trade fair on a human scale where you can stroll from aisle to aisle in a friendly atmosphere that makes it really easy to meet people and establish partnerships. A trade fair that loves competitions (three new ones this year) - springboards for encouraging new talent. We will also enjoy meeting some of our favourite celebrities again - for example **Joël Robuchon, Michel Roth, Guillaume Gomez, Dominique Loiseau, Marcel Lesoile and Carinne Teyssandier**. Agecotel definitely has a bright future over the coming months as a source of culinary inspiration: 4 days from 31 January to 3 February 2016 devoted to passion and good taste, in a vibrant friendly atmosphere - just like the Mediterranean!

Patrick Flet



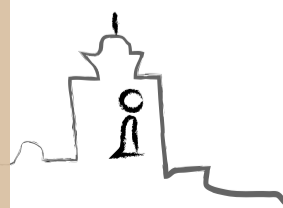
### PAGES 2 & 3

**AGECOTEL**  
- Quoi de neuf en 2016 /  
What's new in 2016  
- L'actu des Chefs /  
Chef's news



### PAGE 4 & 5

- Retour sur les Étoiles de  
Mougins / Look back on  
les Étoiles de Mougins  
- Rencontres / Encounters



### PAGE 6 & 7

- News de Mougins &  
Pays de Lérins  
- Les Etoiles 2016 en  
avant première / Les  
Etoiles' preview



## QUATRE JOURS RICHES EN RENCONTRES, DÉMONSTRATIONS ET COMPÉTITIONS

### Nouvel espace Chefs : Carte blanche à...

Chaque année, l'Espace Chefs est un endroit convivial pour les visiteurs, les invités, les journalistes et les personnalités du monde culinaire et de l'hôtellerie. En 2016, le concept évolue ! Chaque jour, de 11h à 18h un(e) chef reçoit une «carte blanche», lui permettant d'inviter les personnes de son choix pour faire des démonstrations inattendues.

**Joël Garault** («Le Vistamar» - Hôtel Hermitage 5\*, Monte-Carlo) s'entourera de nombreux Chefs, compagnons du Tour de France de l'Union Compagnonnique, Chefs de la principauté, artisans, étudiants et artistes parmi lesquels : Frédéric Ramos, l'artiste Onen, Marcel Athimond, Mario d'Orio, Christophe Cussac, Christian Garcia, Benoît Perruchon-Monge, Marcel Ravin et Luc Gamel... **Philippe Joannès** («Le Fairmont Monte Carlo 4\*») proposera un programme riche. S'entourant de producteurs niçois, il présentera sa recette du célèbre «Capoun». Il procédera également à une dégustation en table d'hôtes en présence de sportifs du cru. Enfin, un atelier de bugnes niçoises sera réalisé avec les gagnants d'un concours organisé dans les écoles. **Hermance Carro** («Le Relais» à Seillans avec son mari Quentin Joplet) s'entourera de nombreux Chefs, amis de la famille, mais aussi de partenaires pour un moment convivial et généreux, au travers de 4 thèmes qui lui tiennent à cœur: le Respect de l'environnement, la communion Nord-Sud, le Rugby et la Transmission. **Nicole Rubi** («La Petite Maison» à Nice) qui a su faire de son restaurant une véritable institution et un lieu incontournable, prisé par les célébrités, se dévoilera comme elle le fait rarement. Entourée de proches dont elle réserve le secret, elle démontrera son savoir-faire, son goût des produits authentiques et locaux, qui font le caractère de son «pays» niçois.

## FOUR DAYS OF EVENTS, DEMONSTRATIONS AND COMPETITIONS

### The new Espace Chefs: Carte blanche...

Every year, Espace Chefs provides a friendly place for visitors, guests, journalists and personalities of the culinary world and the hotel industry to get together. In 2016, the concept is evolving! Every day from 11:00 to 18:00 a different chef will be given carte blanche to invite special guests and give an unusual demonstration. **Joël Garault** (Le Vistamar - Hôtel Hermitage 5\*, Monte-Carlo) will be accompanied by numerous chefs, companions of the Tour de France de l'Union Compagnonnique, chefs working in the principality, artisans, students and artists including: Frédéric Ramos, the artist Onen, Marcel Athimond, Mario d'Orio, Christophe Cussac, Christian Garcia, Benoit Perruchon-Monge, Marcel Ravin and Luc Gamel... **Philippe Joannès** (Le Fairmont Monte Carlo, 4\*) will offer a rich programme. Accompanied by producers from the Nice area, he will present his celebrated «Capoun». He also will prepare a tasting menu in the presence of home-grown sportspeople. Finally, a workshop for making the traditional «bugnes de Nice» will be held for the winners of a competition organized in schools. **Hermance Carro** (Le Relais in Seillans, with her husband Quentin Joplet) will be accompanied by numerous chefs, family members and partners for a friendly and generous event reflecting the four themes close to her heart: respect for the environment, the North-South fellowship, rugby and transmission. **Nicole Rubi** (La Petite Maison in Nice) - who has made her restaurant, which is also popular with celebrities, a real institution that just has to be experienced - will reveal her true self in a way she rarely does. Surrounded by friends and family - who she is keeping secret for the time being - she will demonstrate her expertise, and her taste for the authentic, local products that give her personal Nice its special character.



## AGECOTEL ACCUEILLE LE TROPHÉE CULINAIRE BERNARD LOISEAU

Fondé par les Disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan, sous l'égide de l'Académie Culinaire de France et de Fabrice Prochasson, ce concours est destiné à mettre en valeur les chefs de partie travaillant dans des brigades étoilées qui sont souvent inconnus du public, mais indispensables au fonctionnement de la brigade. En présence de Dominique Loiseau, AGEOTEL a le privilège d'accueillir pour la première fois cette compétition qui opposera six candidats : chefs, professeurs de cuisine, seconds de cuisine, ou chefs de partie dans des restaurants gastronomiques ou étoilés Michelin.

## 1<sup>ER</sup> CONCOURS PRO-AM AGEOTEL DES MAÎTRES RESTAURATEURS PACA

Inspiré des compétitions de Golf, AGEOTEL innove en proposant ce nouveau concept de concours «Pro-Am». Lors de ce concours, 6 duos s'affronteront, composés chacun d'un professionnel Maître Restaurateur et d'un amateur de cuisine afin de décrocher la récompense du meilleur plat ! Un trophée qui tient à coeur à Matteo Mansi.



## AGEOTEL HOSTS THE TROPHÉE CULINAIRE BERNARD LOISEAU

Founded by the Disciples d'Escoffier Catalan et Occitan under the auspices of the Académie Culinaire de France and Fabrice Prochasson, the contest is intended to highlight the role played by the chefs de partie working in Michelin starred restaurants who are often unknown to the public but essential to the operation of the brigade. In the presence of Dominique Loiseau, AGEOTEL has the privilege of hosting the competition for the first time. Six candidates will be competing: chefs, cooking teachers, sous-chefs, and chefs de partie working in fine and Michelin starred restaurants.



## 1<sup>ST</sup> AGEOTEL PRO-AM PACA REGION «MAÎTRES RESTAURATEURS» CONTEST

Inspired by golfing competitions, AGEOTEL's innovation is this new Pro-Am competition concept. Six duos, each made up of a master restaurateur and an amateur cook, will compete to win the award for the best dish! An important trophy for Matteo Mansi.



**JOËL GARAULT : UN CHEF AU COEUR D'OR**

«La cuisine est une passion. Et, comme toutes les passions, elle se cultive». Une maxime qui résume bien la philosophie du Chef du «Vistamar», le restaurant étoilé de l'Hôtel Hermitage à Monaco, l'un des fleurons hôteliers de la Riviera. Aux côtés de Christian Willer à l'Hôtel Hermitage de La Baule, qu'il rejoindra plus tard à «La Palme d'Or» à l'Hôtel Martinez de Cannes, où il décrochera sa première étoile au Guide Michelin, puis à «La Réserve» de Beaulieu-sur-mer, il apprend et perfectionne le sens du travail bien fait avant de peaufiner sa légende personnelle. De Courchevel à Limoges, de Nogent sur Vernisson à la Principauté de Monaco, sa cuisine rend un hommage de tous les jours aux produits de saison, aux producteurs locaux dont il se fait l'ambassadeur. Poitevin d'origine, issu du monde agricole, on comprend vite qu'il a la passion du «produit vrai» dans le sang. En 1991, la Société des Bains de Mer lui ouvre les portes du restaurant «La Coupole» de l'Hôtel Mirabeau qui possède une étoile au Guide Michelin. Durant sept années, Joël Garault en développera la référence gastronomique en Principauté et à travers le monde (Liban, Thaïlande, Etats-Unis, Arabie Saoudite, Angleterre, Japon, Ecosse, Suisse, Espagne). En 1998, ayant pris la direction des cuisines de l'Hôtel Hermitage, il y ouvre un nouveau restaurant de poissons, «Le Vistamar» qui obtient un macaron au Michelin l'année suivante. Point d'orgue d'une carrière remarquable, Joël Garault est nommé en 2015 Chevalier de l'Ordre National du Mérite. (BD)

**LE CHOCOLATIER PASCAL LAC ET MALONGO : DOUBLÉ GAGNANT**

Présent à Beaulieu-sur-mer et à Nice, Pascal Lac est membre de la prestigieuse Association «Relais Desserts International». Après avoir obtenu à 4 reprises l'Award du «meilleur des meilleurs» chocolatiers de France, il a été sacré cette année «Incontournable» parmi les 20 meilleurs chocolatiers de France, par le fameux Club des Croqueurs de Chocolat. Un titre qui honore la maîtrise des meilleurs crus, une recherche perpétuelle d'innovation, un travail pointu, précis et raffiné. Il n'en fallait pas plus pour organiser, en partenariat avec Malongo, le «1<sup>er</sup> Trophée Cacao Criollo». L'objectif de ce concours est de permettre à des jeunes de démontrer leurs compétences sur la réalisation d'un café gourmand élégant, composé de trois mignardises : Une pâtisserie au café, un tout chocolat et un gâteau sec. Mais également d'une pièce création en chocolat sur le thème d'une «Saint Valentin sexy». Le jury déterminera son choix selon une grille exigeante incluant esthétique, impression gustative, créativité, maîtrise professionnelle, maintien du poste de travail et tenue. Le vainqueur de cette épreuve qui opposera une sélection de 6 candidats se verra remettre un prix de 3000 €. Mercredi 3 de 7H30 à 13H - Espace Concours

**SANS GLUTEN MAIS PAS SANS SAVEURS !**

Les études les plus récentes laisseraient apparaître qu'un peu plus de 7% de la population est concernée par une alimentation sans gluten. A tel point que le marché du «sans gluten» aurait atteint les 80 millions d'euros l'an dernier. Un marché qui progresse de 30% par an. Conscient des enjeux, Agecotel a donné carte blanche à la consultante **Martine Deloupy**, spécialisée dans la réconciliation entre gastronomie et santé. Objectif : Les aider à transformer cette contrainte en opportunité. Le Mercredi 3 février après-midi, l'Espace Concours sera entièrement consacré à ce marché, et aux dernières découvertes de la science. Co-animée par la présentatrice de France 2 **Carinne Teyssandier** et **Marion Kaplan**, bio-nutritionniste, conférencière et auteure de 22 ouvrages, qui suggérera les alternatives gourmandes envisageables, cette session accueillera sur le plateau un éminent spécialiste, le Professeur **Henri Joyeux**. Ancien professeur des universités, praticien hospitalier de cancérologie et de chirurgie digestive à l'Université Montpellier 1, écrivain, conférencier, le scientifique livrera avec franchise les dangers et les méfaits du gluten. Parallèlement se succéderont au piano des Chefs qui proposent déjà des menus sans gluten à leur carte : **Nadia Sammut**, **Armand Arnal**, **Edouard Loubet**, **Denis Fétisson**, **Jacky Oberti** et **Olivier Bœuf**, qui élaborera une recette Niçoise de «Pissaladière de Rouget revisitée à la Farine de Riz et de Pois-Chiche» ... L'intervention d'artisans, tels que **Franck Valot** ou des producteurs tels que **Nathalie Durand**, créatrice d'une ligne de pains sans gluten pour la gastronomie, montrera l'étendue des possibilités qui s'offrent aux professionnels pour satisfaire les attentes d'une clientèle en pleine croissance. (BD)

**ON PARLE D'EUX.... / They are being talked about....**

**JOËL ROBUCHON**, parce qu'il est sur tous les fronts en 2016 : à commencer par sa fidélité à Agecotel. Il parrainera ensuite le Salon Egast qui fêtera ses 30 ans à Strasbourg (13 au 16 mars); il participera aussi à la restauration de l'Euro 2016, avec 51 matchs dans dix villes françaises, à raison de 4000 repas de terroir par match (du 10 juin au 10 juillet). Et, c'est sans compter sur ses projets d'ouverture et sa nouvelle façon de cuisiner ! (A voir le succès de son premier menu végétarien sans gluten au Métropole Monte Carlo).

**FRANCIS SCORDEL**, chef de l'Atelier des Saveurs à La Colle sur Loup, qui a remporté le Trophée d'automne «Terroir et Saison» de l'Email-gourmand. Après avoir présidé durant 20 ans la délégation Nice-Côte d'Azur de l'Académie Nationale de Cuisine, il passe le relais lors du dernier jour d'Agecotel à son collègue Michel Jocaille, qui aura pour mission de poursuivre les objectifs de l'Association, la promotion des produits de terroirs, celle des fournisseurs de qualité et la transmission des savoirs. (Tél: 04 93 59 75 71)

**LA SOCIÉTÉ MALONGO** qui a pris l'initiative d'ouvrir le mois dernier un Bar à Fromages éphémère dans son adresse parisienne. Qui a dit qu'il n'y avait que le vin pour accompagner le fromage?

**JACQUES CHIBOIS**, ambassadeur des fruits du soleil l'été, de l'huile d'olive et de la truffe l'hiver, fête cette année les 20 ans de la Bastide Saint Antoine à Grasse, 20 ans d'une gastronomie toute méridionale qui appartient au patrimoine français pour le bonheur qu'elle apporte autour d'une table. (Tél: 04 93 70 94 94)

**JULIEN TOSELLI** et son jeune et talentueux chef Nicolas Selow à la tête du nouvel «Empire», démontrent une belle ambition à faire revivre l'ancien restaurant «L'Univers» de Christian Plumail, en version bistrot le midi et gastronomie le soir. (Tél: 04 93 01 30 40)

**SAMI BEN SLAMA** qui duplique ses restaurants de fruits de mer, «Cabane de l'Écaille», avec succès à Cagnes-sur-Mer, Saint Jean Cap Ferrat et aujourd'hui Cannes. Ses objectifs: développer un service de livraison sur toute la Côte d'Azur et ouvrir à Paris cette année (Tél: 04 93 31 46 89)

**JOËL GARAULT: A DEEPLY ROOTED PASSION**

«Cooking is a passion. And, like all passions, it has to be cultivated». A maxim that neatly sums up the philosophy of the chef at the «Vistamar», the Michelin starred restaurant at the Hôtel Hermitage in Monaco, one of the best hotels on the Côte d'Azur. He learned and perfected the sense of work well done alongside Christian Willer at the Hôtel Hermitage in La Baule, who he later joined in «La Palme d'Or» at the Hôtel Martinez in Cannes, before polishing his personal legend and picking up his first Michelin star, before moving to «La Réserve» in Beaulieu-sur-Mer. From Courchevel in Limoges and Nogent sur Vernisson to the Principality of Monaco, his cuisine pays homage to seasonal products and local producers for whom he acts as an ambassador. Originally from Poitevin and the world of agriculture, you soon realize his passion for «real produce» is in his blood. In 1991, the Société des Bains de Mer opened the doors of the restaurant «La Coupole» in Hôtel Mirabeau which has one Michelin star. For seven years, Joe Garault developed its gastronomic reputation in the Principality and around the world (Lebanon, Thailand, USA, Saudi Arabia, England, Japan, Scotland, Switzerland, Spain). In 1998, heading the kitchens of the Hôtel Hermitage, he opened a new fish restaurant there, «Le Vistamar», which won a Michelin star the following year. The highlight of a remarkable career, Joel Garault was appointed Chevalier de l'Ordre National du Mérite in 2015. (BD)

**THE CHOCOLATIER PASCAL LAC AND MALONGO: A WINNING DUO**

With establishments in Beaulieu-sur-Mer and Nice, Pascal Lac is a member of the prestigious association «Relais Desserts International». After winning the «best of the best» chocolatiers in France award 4 times, he was named this year's «Incontournable» from among the 20 best chocolatiers in France by the famous Club des Croqueurs de Chocolat. The title celebrates the mastery of the best crus, a constant search for innovation, and highly specialized, precise, and refined work. It was all that was needed to organize the «1<sup>st</sup> Criollo Cocoa Trophy» in partnership with Malongo. The contest gives young people the opportunity to demonstrate their skills by producing an elegant gourmet coffee-time, consisting of three petits fours - a coffee pastry, an all-chocolate and a biscuit - along with a creative chocolate centrepiece on the theme of «sexy Valentine's Day». The jury will make its decision on the basis of an exacting set of criteria including aesthetics, taste impression, creativity, professional skill, and work station organisation. The winner of the contest, which pits a selection of 6 candidates against each other, will receive a prize of €3,000. Wednesday 3 from 7:30 to 13:00 - Espace Concours

**GLUTEN FREE BUT NOT TASTE FREE!**

The latest studies reveal that a little over 7% of the population follow a gluten-free diet. So much so that the gluten free market was apparently worth 80 million euros last year and is growing by 30% a year. Understanding the issue, Agecotel gave carte blanche to the consultant **Martine Deloupy**, who specializes in reconciling gastronomy and health. Her objective? To help people turn this constraint into an opportunity. On Wednesday 3 February, the Espace Concours will for the afternoon be entirely dedicated to this market and the latest scientific discoveries. Co-hosted by the France 2 presenter **Carinne Teyssandier** and **Marion Kaplan**, a bio-nutritionist speaker and author of 22 books who will suggest some delicious alternatives, this session will welcome a leading expert, Professor **Henri Joyeux**. A former university professor, oncology and digestive surgery specialist at Université Montpellier 1, writer and speaker, the scientist will candidly talk about the dangers and ravages of gluten. An increasing number of chefs



offer gluten-free dishes on their menus: **Nadia Sammut**, **Armand Arnal**, **Edouard Loubet**, **Denis Fétisson**, **Jacky Oberti** and **Olivier Bœuf**, who will be preparing a recipe from Nice - a revisited red mullet pissaladière with rice and chick pea flour... Artisans, such as **Franck Valot** and producers such as **Nathalie Durand** who has created an haute cuisine line of gluten free bread, will demonstrate the full range of opportunities for meeting the needs of a growing clientele. (BD)

**JOËL ROBUCHON**, because he is everywhere in 2016: beginning with his loyalty to Agecotel. He will then partner the Salon Egast which will celebrate its 30th anniversary in Strasbourg (13 to 16 March). He will also be involved in catering for the 2016 Euro, with 51 matches in ten French cities at the rate of 4000 typical local meals for each match (from June 10 to July 10). And that's not counting his new openings and his new way of cooking! (See the success of his first vegetarian gluten-free menu at the Métropole Monte Carlo).

**FRANCIS SCORDEL**: chef at the Atelier des Saveurs in La Colle sur Loup, who won the «Terroir et Saison» Trophée d'Automne presented by Email-Gourmand. After having chaired the Nice-Côte d'Azur delegation of the Académie Nationale de Cuisine for 20 years, he will hand over the baton on the final day of Agecotel to his colleague Michel Jocaille, whose mission is to further the objectives of the Association, promote regional produce from high quality suppliers, and pass on knowledge. (Tel: 04 93 59 75 71)

**MALONGO**: which last month took the initiative of opening an ephemeral cheese bar in its Paris establishment. Who said that only wine could accompany cheese?

**Jacques Chibois**: An ambassador for sunny summer fruits, olive oil and winter truffles, this year he is celebrating the 20th anniversary of the Bastide Saint Antoine in Grasse, 20 years of very southern cuisine that is part of French heritage for the good cheer it brings to the table. (Tel: 04 93 70 94 94)

**JULIEN TOSELLI** and his young and talented chef Nicolas Selow heading the new «Empire» demonstrate the great ambition of reviving Christian Plumail's old restaurant «L'Univers», with a bistro version at lunchtime and haute cuisine in the evening. (Tel: 04 93 01 30 40)

**SAMI BEN SLAMA** who is duplicating his seafood restaurants, «Cabane de l'Écaille», with great success in Cagnes-sur-Mer, Saint Jean Cap Ferrat and now Cannes. His objectives: to develop a delivery service throughout the Cote d'Azur and to open in Paris this year (Tel: 04 93 31 46 89)

UN SOLEIL RADIEUX, UNE AMBIANCE DE FÊTE, UNE MARRAINE D'EXCEPTION **DENISE VERGÉ** ET UN RECORD DE FRÉQUENTATION POUR L'ANNIVERSAIRE DES 10 ANS DES ÉTOILES DE MOUGINS, CRÉÉES EN 2006 POUR ROGER VERGÉ, LE CHEF 5 ÉTOILES, À QUI MOUGINS DOIT UNE GRANDE PARTIE DE SA NOTORIÉTÉ. **UN GRAND MERCI À TOUS POUR VOTRE PRÉSENCE, VOTRE PARTICIPATION, VOTRE ENGOUEMENT ET VOTRE ENTHOUSIASME !**

A BRILLIANT SUNSHINE, A FESTIVE ATMOSPHERE, A GODMOTHER OF EXCEPTION **DENISE VERGÉ** TOGETHER WITH A RECORD OF ATTENDANCE FOR THE 10TH BIRTHDAY OF "LES ETOILES DE MOUGINS", INTERNATIONAL FESTIVAL OF GASTRONOMY, CREATED IN 2006 IN HONOR OF ROGER VERGÉ, THE 5 MICHELIN STARS CHEF, TO WHOM MOUGINS OWES A GREAT PART OF ITS NOTORIETY. **THANK YOU ALL FOR YOUR PRESENCE, PARTICIPATION AND ENTHOUSIASM!**



## MERCI CHEF CHRISTIAN WILLER!

Il a travaillé aux quatre coins de la France, mais aussi en Suisse ou encore aux USA, avant de devenir l'homme-orchestre, homme de recettes, chef de troupe à la tête d'une brigade de 60 personnes durant plus de 20 ans aux restaurants de l'Hôtel Martinez à Cannes, qu'il a façonnée à son image. La création de la Palme d'Or, c'est lui. L'ambassadeur de la cuisine méditerranéenne et cannoise en particulier, c'est lui aussi, arpente assidûment le marché Forville à la recherche de l'authenticité dans ses créations culinaires. La formation de toute une génération de chefs de talents, c'est encore lui, comme Jacques Maximin, Joël Garault, Arnaud Poëtte, Stéphan Demichelis, Philippe Labbé, Jean-Yves Leuranguer... Ou encore Christian Sinicropi, qui a le talent de maintenir les deux étoiles Michelin de la Palme d'Or. Avec lui, Christian Willer a eu l'intelligence d'allier sa cuisine signature avec une cuisine plus jeune, plus nouvelle, plus tendance, et créer ainsi une pérennité qui a valeur d'exemple. On se souviendra aussi longtemps de son parrainage de la 2<sup>ème</sup> édition des Étoiles de Mougins, en 2007. Une empreinte indélébile.



## THANK YOU CHEF CHRISTIAN WILLER!

He worked all over France as well as in Switzerland and the USA before becoming an orchestra leader, a man creating recipes, leading his troops in a brigade of 60 people for more than 20 years in the restaurants of the Hôtel Martinez in Cannes, which he has fashioned in his own image. The creation of the Palme d'Or, was down to him. The ambassador of cuisine from the Mediterranean and Cannes in particular is him too - assiduously pacing the Forville market in search of authenticity for his culinary creations. Training a whole generation of talented chefs, is him again - for example Jacques Maximin, Joel Garault, Arnaud Poëtte, Stephan Demichelis, Philippe Labbé, Jean-Yves Leuranguer... And Christian Sinicropi, whose talent has maintained the Palme d'Or's two Michelin stars. With him, Christian Willer was smart enough to combine his signature cuisine with a younger, newer, trendier cuisine, and create a continuity that has really set an example. He will be long remembered for his endorsement of the 2<sup>nd</sup> edition of the Etoiles des Mougins, in 2007. He has left an indelible mark.



L'équipe des Etoiles de Mougins

## MADemoiselle!

On l'appelle ? Elle vient tout de suite. **Céline Frappa** apporte sa touche dans l'événementiel et aux Étoiles de Mougins en particulier. La décoration de la Soirée de Clôture, c'est elle. Elle loue, elle livre, elle s'occupe de tout, montage, démontage. Melle Déco est la première boutique de location d'objets et de meubles de décoration éphémère. Il suffit de lui indiquer le style que l'on souhaite voir mis en scène: Tendance, Shabby Chic, Vintage, Champêtre, Hippie, Glamour, Décalé, Moderne ou encore Sophistiqué. (Tél: 06 99 36 18 08).



## MADemoiselle!

Just call and she comes immediately. **Céline Frappa** brings her special touch to events and to Les Etoiles de Mougins in particular. The decoration for the last night is her work. She rents, books, takes care of everything, assembles, disassembles... By Mademoiselle Déco is the first hire store for ephemeral decoration objects and furniture. Simply tell her which style you fancy: trendy, shabby chic, vintage, countryside, hippie, glamour, quirky, modern, or sophisticated. (Tel: 06 99 36 18 08).

## MON DÎNER AVEC LE PAPE DES VINS ANCIENS, par Isabelle Forêt



Aussi rare qu'exceptionnel, ce dîner de vins anciens, organisé lors des dernières Étoiles de Mougins au restaurant «Le Paloma», mérite que l'on y revienne, tant l'expérience que j'ai vécue fut unique. Il faut savoir que François Audouze fait figure de référence sur les grands vins, en France comme à l'étranger. Non seulement il achète de très vieux millésimes, mais il a la renommée de les boire en faisant partager ses vins rares à des amateurs (fortunés) lors de dîners privés, qu'il nomme «wine dinners».

**Sa méthode d'oxygénation lente:** l'ouverture d'un vin ancien doit se faire 4 heures avant de le boire, en extrayant soigneusement les bouchons âgés, souvent fragilisés, des flacons. Puis il laisse la bouteille debout sans la toucher, avant de servir directement dans le verre. C'est tout. **Une soirée intime dans un cercle de grands initiés.** Ce soir là, sur la terrasse du «Paloma», 6 femmes, 4 hommes, 5 habitués dont 2 américaines venues spécialement des USA, et un jeune couple en provenance de Lyon. **Dix vins rares dégustés dans une salle privée du restaurant,** autour de plats particulièrement raffinés harmonisés aux vins servis: Champagne Lanson Red Label 1961 aux saveurs de fruits rouges, caramel et beurre; Château Laville Haut Brion 1976 d'une grande jeunesse; le Montrachet Roland Thévenin 1947 au parfum de truffe blanche; un Château Ausone «très Ausone» c'est-à-dire bon élève discipliné; un Château Haut-Brion rouge 1950, riche, truffé, presque charbonné; puis deux bourgognes subtils sur la pièce d'agneau à l'orientale, avant le Château Lafaurie-Peyraguey 1971, un sauternes pour accompagner le fromage, et un Château d'Yquem 1960, des vins tellement grands, complexes et subtils qu'ils se suffisent à eux-mêmes.

**Une expérience très enrichissante:** on s'interrogera toujours sur les alliances des saveurs et des textures des mets cuisinés par une nouvelle génération de chefs qui n'ont pas eu le privilège de goûter au préalable de tels flacons aboutis. On peut donc regretter de constater le fossé qu'il y a entre la cuisine actuelle et l'univers des puristes du vin. Dire qu'il y a des vins qui auraient pu s'accorder tout aussi bien avec un peu de pain et de beurre! Mais, ce soir là, le chef Nicolas Decherchi a su miser sur une qualité de produits irréprochables. Pour s'inscrire à l'un de ces dîners d'exception, avec les dates et les lieux: [www.wine-dinners.com](http://www.wine-dinners.com)

## MY DINNER WITH THE SPIRITUAL HEAD OF OLD WINES

As rare as it is exceptional, the old wine dinner organized during the last Etoiles de Mougins in the restaurant «Le Paloma» is well worth repeating - my first experience there was exceptional. It is important to know that François Audouze sets the standard for great wines in France and abroad. Not only does he buy very old vintages, but he is famous for drinking them and sharing his rare wines with (wealthy) wine lovers at private dinners, which he calls «wine dinners».

**His slow oxygenation method:** an old wine must be opened 4 hours before drinking, carefully extracting the old, often fragile, cork from the bottle. Then he leaves the bottle upright without touching it before serving directly in the glass. That's all.

**An intimate evening with a circle of insiders.** That evening on the Le Paloma's terrace, there were 6 women, 4 men, 5 regulars - including 2 Americans who came especially from the USA - and a young couple from Lyon. **Ten rare wines tasted in one of the restaurant's private rooms,** alongside refined dishes in harmony with the wines: Champagne Lanson Red Label 1961 with flavours of red fruits, caramel and butter; Château Laville Haut Brion 1976 with great youth; 1947 Montrachet Roland Thevenin with a white truffle aroma; a «very Ausone» Château Ausone that is to say a good, well-disciplined student; a red Chateau Haut Brion 1950, rich, truffle, almost charred; then two subtle Burgundy wines with an oriental lamb dish, before the Château Lafaurie-Peyraguey 1971, a Sauternes to accompany the cheese, and Château d'Yquem 1960 - large, complex and subtle wines that they are sufficient in themselves. **A very rewarding experience:** we always wonder about combinations of flavours and textures of the food produced by a new generation of chefs who have not had the privilege of previously tasting such high quality bottles. The division that exists between today's cuisine and the world of wine purists is regrettable. It's like saying there are wines that would go just as well with a little bread and butter! But that night, Chef Nicolas Decherchi was able to rely on the impeccable quality of the produce. Make a reservation for one of these exceptional dinners, with dates and locations:

[www.wine-dinners.com](http://www.wine-dinners.com)





## LA VOIE LACTÉE DE ROBERT BEDOT



Beaucoup pensaient que Robert Bedot avait disparu du paysage, après avoir vendu son affaire. En réalité, durant ces 3 dernières années, il s'est mis à écrire son histoire, ses 40 ans de passion intense, d'exigence sans compromission à mille lieux des prestataires de la mal bouffe. Un livre rare sur son métier de «maître fromager», dont il a été l'un des plus grands artisans français, connu dans le monde entier. Un livre dense (550 pages) de sensations, de rencontres, de photos d'instant, de moments riches, intenses, parfois tristes, parfois hilarants, déconcertants aussi. Le parler vrai de l'ouvrage permet de comprendre la complexité du métier porteur de secrets, jusqu'à la recherche de la perfection. Un livre à conseiller à tous ceux qui connaissent et estiment Robert Bedot, mais aussi à ceux qui ont simplement entendu parler de lui et même pourquoi pas à ceux qui ne savent pas qu'un tel artiste existe. (Une voie lactée, de Robert Bedot - Éditions Les Presses du Midi)

## CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION REMET LE COUVERT POUR LES 30 ANS DES RESTOS DU CŒUR.

Le 3 décembre, se déroulaient en simultané dans toute la France, neuf Dîners de Chefs «Châteaux & Hôtels Collection» au profit des Restaurants du Cœur. Réalisés à plusieurs mains par 85 Chefs de la marque présidée par Alain Ducasse, chaque couvert était proposé au tarif unique de 90 €, boissons incluses. Grâce aux 1200 convives, la somme de 110 744 € a pu être collectée et l'intégralité de cette recette a été reversée aux Restaurants du Cœur. Soit autant de repas supplémentaires qui seront distribués par l'association dans le cadre de sa 31ème campagne d'hiver. Sur la photo, autour d'Alain Ducasse et Véronique Colucci, les Chefs de la région Provence. (BD)

## DENIS FÉTISSON SUR LA PROMENADE DES ANGLAIS



Créé en 1865, le Westminster Hôtel & Spa est le plus ancien hôtel de la Promenade des Anglais. Une année de travaux a rendu son lustre d'antan et remis au goût du jour ce joyau Belle Epoque : surélévation spectaculaire des terrasses des nouveaux restaurant et bar, dotées de baies vitrées panoramiques escamotables dans le sol, suites réaménagées, nouveau Spa de 400 m<sup>2</sup> dédié à l'évasion et au plaisir des sens... Point d'orgue de ce renouveau, la table du restaurant «Le Duc» est confiée au Chef mouginois Denis Fétiçon, en tant que consultant culinaire. Cet ancien de Roger Vergé qui a redonné vie à deux des tables les plus emblématiques du village, «La Table de Mougins» et «l'Amandier de Mougins» s'inspire ici résolument de sa nouvelle bible, «La bonne cuisine du Comté de Nice» de Jacques Médecin. Assurément, la meilleure nouvelle adresse de la Prom de ce début d'année. (Tél : 04 92 14 86 09) (BD)

## MAJORDOME Le sommet du bien-être avec la French Touch

Voilà une société qui porte bien son nom, «French Touch Attitude». Cet organisme de formation est basé à Sophia Antipolis, spécialisé dans les services haut de gamme de gestion d'une propriété, d'un palace ou d'un yacht, et de son personnel, liés aux travaux domestiques, d'entretien, de cuisine et d'assistance, le tout... en gants blancs. En hommage aux 10 ans du Festival International de la Gastronomie, l'équipe de direction, Matthieu Giacomino et Helen Berthaud, ont baptisé leur dernière promotion «Étoiles de Mougins», en invitant leurs apprentis majordomes à recevoir, cuisiner et servir quelques convives mouginois dans la salle à manger du «Vaste Horizon». La barre a été forcément placée très haute, au point que nous avons toujours envie de lever nos yeux des assiettes pour apprécier le raffinement du décor et du service à table (sous cloche), le service des vins, les savoir-faire autour des grandes règles du savoir-vivre et des savoir-dire, ....en un mot, l'excellence. Ne dit-on pas que l'industrie du luxe évolue vers un supplément de personnalisation et d'émotions? Nul doute que la «majordome attitude» a un bel avenir devant elle! (Tél: 06 17 71 65 35).

## ROBERT BEDOT'S LA VOIE LACTÉE

Many people thought that having sold his business Robert Bedot had disappeared from the scene. In fact for the last three years he has been writing his story - his 40 years of intense passion, demands without compromising principles - a far cry from purveyors of junk food. A rare book about his craft of master cheese maker - he was one of the greatest in France and well known worldwide. A thick book (550 pages) full of emotion, encounters, photos, along with rich, intense and sometimes sad moments, but also sometimes hilarious and confusing moments too. The straight-talking book provides an understanding of the complexity of his craft with all its trade secrets, and the pursuit of perfection. A book for all those who know and respect Robert Bedot, for all those who have simply heard about him and even for all those who have no idea that such an artist exists. (Une Voie Lactée, Robert Bedot - Éditions Les Presses du Midi)

## THE CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION STEPS UP TO THE TABLE AGAIN FOR THE 30<sup>TH</sup> ANNIVERSARY OF RESTOS DU CŒUR.

On 3 December, simultaneously throughout France, nine special chefs' dinners organized by «Châteaux & Hôtels Collection» took place in aid of Restaurants du Cœur. Prepared by teams of the 85 chefs of the brand headed by Alain Ducasse, the set menu price was €90, including drinks. With 1200 guests, the sum of €110,744 was raised and donated to Restaurants du Cœur - funding the same number of meals that will be distributed by the association during its 31<sup>st</sup> winter campaign. The chefs from the Provence region pictured with Alain Ducasse and Véronique Colucci. (BD)



## DENIS FÉTISSON ON THE PROMENADE DES ANGLAIS

Established in 1865, the Westminster Hotel & Spa is the oldest hotel on the Promenade des Anglais. A year of work has returned this Belle Epoque gem to its former glory and updated it including spectacular terraces for the new restaurant and bar with panoramic windows that retract into the floor, upgraded suites, a new 400 m<sup>2</sup> spa dedicated to escapism and sensual pleasures...The highlight of this renaissance is the restaurant - Le Duc - which is in the safe hands of Mougins chef Denis Fétiçon who is now its culinary consultant. Formerly with Roger Vergé, he has revitalized two of the most iconic restaurants in the Mougins - La Table de Mougins and l'Amandier de Mougins. His bible, «La bonne cuisine du Comté de Nice» by Jacques Médecin, is his inspiration at Le Duc. Unquestionably the best new address on the Prom as the New Year begins (Tel: 04 92 14 86 09). (BD)

## BUTLER The height of well-being with the French Touch

Now here's a company with the right name, «French Touch Attitude». This training organization is based in Sophia Antipolis and specializes in high-end management services for properties, luxury hotels, yachts, and for their staff, covering domestic work, cleaning, cooking, and assistance - all in white gloves. In tribute to the 10th anniversary of the International Festival of Gastronomy, the management team, Matthieu Giacomino and Helen Berthaud, named their latest promotion «Stars of Mougins», inviting their apprentice butlers to receive, cook for, and serve guests from Mougins in the dining room of the «Vaste Horizon». The bar was necessarily set very high, so we were forever wanting to lift our eyes from our plates to appreciate the refinement of the decor and table service (under cloches), wine service, and the expertise in terms of the rules of etiquette and communication skills... in a word, excellence. Don't people say the luxury industry is moving towards greater personalization and emotion? No doubt the «butler attitude» has a bright future ahead - we all want to be in the very best hands! (Tel: 06 17 71 65 35).



## LE SALON GASTRONOMA DE CANNES REMET LE COUVERT EN AVRIL.

Au Palm Beach, du 30 octobre au 2 novembre dernier, sous le parrainage des Chefs Broda, Faure, Morisset, Oger, Rolancy et du maître-sommelier Jean-Pierre Rous, la sauce a bien pris au premier Salon Gastronomica. 35.426 visiteurs se sont pressés sur la centaine de stands des exposants, aux ateliers-découvertes, démonstrations, initiations, dégustations culinaires et présentation d'équipements. Les plus gourmets ont participé à une soirée de Gala, au cours de laquelle les parrains du Salon ont ciselé un petit bijou de dîner gastronomique à dix mains... Face à une fréquentation supérieure de 15% à ses prévisions les plus optimistes, l'organisateur du Salon, Jean-Jacques Dayan, a décidé de transformer l'essai en renouvelant la manifestation au même endroit, du 8 au 11 Avril 2016. Avec une ambition affirmée: monter en gamme.

## CANNES' GASTRONOMA WILL BE BACK IN APRIL.

In Palm Beach, from 30 October to 2 November under the patronage of the chefs Broda, Faure, Morisset, Oger, and Rolancy, and the master sommelier Jean-Pierre Rous, the first Gastronomica came up trumps. 35,426 visitors thronged around the hundred exhibitor stands, workshops, demonstrations, introductions, food tastings, and equipment presentations. The true gourmets attended a gala dinner for which the 5 exhibition's patron chefs together crafted a gem of a gourmet dinner... With attendance 15% higher than the most optimistic forecasts, Gastronomica's organizer, Jean-Jacques Dayan, has decided to repeat the experiment with another event at the same venue from 8 to 11 April 2016. With a clear ambition... to be even better.



## LE MANOIR DE L'ÉTANG, UNE NOUVELLE PAGE QUI S'OUVRE



Le Manoir de l'Étang & le Chef Laurent POULET, étoilé en 2009, entament un partenariat privilégié. Après avoir découvert ce lieu exceptionnel il y a une quinzaine d'années, le chef s'installe à la tête des cuisines. Des travaux d'aménagement et de restructuration de l'établissement entrepris cet hiver offrent à la clientèle un meilleur accueil : nouvelle réception, nouveau salon bibliothèque, nouveau bar. Quant à l'espace restauration, il se décline désormais sur trois tables dont les plats composés de produits de saison évoluent selon la volonté et les choix du Chef tous les jours en fonction du marché. (Tél : 04 92 28 36 00)

## LE MARCHÉ DU MAS CANDILLE, PRODUITS ET CONSEILS DE PROFESSIONNELS.

Il réunit quelques-uns des meilleurs producteurs de la région et développe ses étals dans le cadre idyllique du Mas Candille. Ce Marché, vous convie les **samedi 27 février, 26 mars et 23 avril de 9h à 13h**. Une occasion unique de bénéficier des conseils avisés du Chef étoilé David Chauvac et de son Chef sommelier Julien Canale. Ils vous proposeront des produits de grande qualité habituellement réservés aux professionnels pour composer vos menus : vins, fruits et légumes, poissons, fruits de mer, pains, épicerie fine, truffes... Entrée libre et gratuite. (Tél : 04 92 28 43 43)

## JEAN-PIERRE SORITA DÉCROCHE LE TITRE DE WORLD MASTER CHEF 2015

Nouveau challenge pour Jean-Pierre Sorita, qui vient de poser ses valises à Mougins et ses couteaux dans les cuisines du restaurant Aux Trois Etages. Ce globe-trotter de la cuisine a officié dans le monde entier, notamment pendant 5 ans pour le Roi du Maroc. Son expérience internationale et l'excellence de sa cuisine lui ont valu d'obtenir tout récemment le titre de World Master Chef 2015. Un titre prestigieux puisque délivré à seulement 50 chefs à travers le monde. L'ambition du restaurant et de son chef est claire : offrir une cuisine raffinée, savoureuse, élaborée avec des produits de saison et pour pas décrocher une étoile... (Tél : 04 93 90 01 46)



## «L'INCONTOURNABLE», LE BIEN-NOMMÉ : UN CONCEPT INCLASSABLE

Cave à vin ? Epicerie fine ? Station-service ? Bar à vin ? «L'incontournable» est tout cela à la fois : Un mesclun d'ingrédients shaké par Dorothee Miosek pour créer un cocktail inédit. Pendant qu'on vous fait le plein et qu'on lave votre véhicule, vous pouvez déguster, au verre, la plus grande partie des domaines de vin proposés à la vente : Terroirs de Provence, du Rhône, de Bordeaux, chiliens, italiens ou argentins, ils se partagent vos faveurs de 6,80 € à 8000 € (L'Orneilailaya, une cuvée tête rouge 2008 exceptionnelle de Toscane). A accompagner de patanegra, caviar et produits du terroir de proximité, comme une sélection de miels de Provence ou de chèvres de Peymeinade, avant de reprendre votre voiture. The place to go... (Tél : 06 67 51 37 13) (BD)

## DÉJÀ LA 19<sup>ÈME</sup> KERMESE AUX POISSONS DE THÉOULE !

L'heure est venue de respirer iodé, et de se laisser prendre dans les filets de pêche des restaurants, du lundi 1er jusqu'au lundi 29 février 2016. ...Tout un long mois pour venir larguer tous les jours les amarres, dans l'un des 8 restaurants qui ont vraiment la pêche !... Chez Julien, Le Marco Polo, Le Coup d'Fourchette, le Bistrot de la Rague, Jilali B, Chez Philippe, le Moya du Miramar Beach et l'Air du temps. Un mois unique en France, où ces 8 restaurants au long cours proposent tous les jours, le meilleur, selon une formule pantagruélique qui a fait ses preuves : le «Menu Kermesse», un menu «tout poisson» en 8 plats, avec plusieurs entrées chaudes et froides, et plusieurs plats «fish-trement bons» fromage et dessert à un prix particulièrement attractif, vin et café inclus, (entre 55 et 85€, selon la catégorie de l'établissement). Le «plus» cette année : l'Exposition Marine à l'Espace Culturel. (Tél : 04 93 49 28 28).



## LE MANOIR DE L'ÉTANG, A NEW PAGE HAS TURNED

Le Manoir de l'Étang & Chef Laurent Poulet, awarded a Michelin star in 2009, have a special partnership. After discovering this exceptional place some fifteen years ago, the chef became head of its kitchens. The development and restructuring work the establishment has completed this winter now offers customers even lovelier surroundings: a new reception area, new library lounge, and a new bar. As for the restaurant area, it now has three different approaches with dishes made with seasonal products which change each day depending on what is available in the market and the chef's desires and selections. (Tel : 04 92 28 36 00)

## THE MAS CANDILLE MARKET- PROFESSIONAL PRODUCE AND ADVICE

It brings together some of the best producers in the region and lays out its stalls in idyllic Mas Candille. The market invites you on Saturdays, 27 February, 26 March and 23 April from 9:00 to 13:00. A unique opportunity to benefit from the advice of the knowledgeable Michelin starred chef David Chauvac and his head sommelier Julien Canale. They will offer you high quality produce - usually reserved for professionals - to compose your menus: wine, fruit and vegetables, fish, seafood, bread, delicatessen, truffles... and entrance is free. (Tel : 04 92 28 43 43)



## JEAN-PIERRE SORITA WINS THE 2015 WORLD MASTERCHEF TITLE

A new challenge for Jean-Pierre Sorita who has just arrived in Mougins with his suitcases and knives to work in the kitchen of the restaurant Aux Trois Etages. He is a kitchen globe-trotter having worked all over the world - even for the King of Morocco for 5 years! His international experience and the excellence of his cuisine has recently earned him the title of World Master Chef 2015. It is a prestigious title awarded to only 50 chefs worldwide. The ambition of the restaurant and its chef is clear: to offer fine, tasty cuisine made with seasonal produce - and perhaps earn a Michelin star... (Tel : 04 93 90 01 46)

## «L'INCONTOURNABLE» IS WELL-NAMED : A CONCEPT THAT DEFIES CLASSIFICATION

Wine cellar? Deli? Gas station? Wine bar? «L'incontournable» is all those things at once: A mixed bag of ingredients shaken by Dorothee Miosek to create a unique cocktail. While your car is being refuelled and washed, you can taste most of the wine domains that are sold by the glass. From Provence, Rhone, Bordeaux, Chile, Italy and Argentina, they compete for your favours with prices ranging from €6.80 to €8000 (the exceptional red 2008 Ornellaia from Tuscany). Perfect to accompany pata negra, caviar and local produce, such as the selection of honeys from Provence or Peymeinade goats' cheese before returning to your car. The place to go... (Tel: 06 67 51 37 13) (BD)

## IT'S ALREADY THE 19<sup>TH</sup> KERMESE AUX POISSONS IN THÉOULE!

It's time to take deep breath of sea air and dive into the restaurants' fishing nets from Monday 1 to Monday 29 February 2016. ... A long month of days on which to come and drop anchor in one of the 8 restaurants that are going fishing! Chez Julien, Le Marco Polo, Le Coup d'Fourchette, le Bistrot de la Rague, Jilali B, Chez Philippe, le Moya du Miramar Beach and l'Air du temps. A special month in France, where every day these 8 restaurants offer the best with a gargantuan menu that has proven itself: the «Kermesse Menu», an 8 course all-fish menu. There are several hot and cold starters, and several main courses (fishily good), cheese and dessert at particularly attractive prices, with wine and coffee included (menus between €55 and €85, depending on the category of the restaurant). The «extra» this year: the marine exhibition at the cultural centre (Tel: 04 93 49 28 28).

## BRAVO À

**JEAN PIERRE BURE**, qui va se lancer dans de nouvelles aventures, après avoir régalé durant 13 ans les gourmets, dans son restaurant «Côté Mougins».

**STEVE MORACCHINI**, du restaurant La Passagère de l'Hôtel Belles Rives 5\* à Juan-les-Pins vient d'être nommé Chef Pâtissier de l'année au Palmarès du Guide France 2016 Gault & Millau. Cette nomination récompense et honore le talent et la créativité de Steve Moracchini, 35 ans résident à Mougins, qui fait toujours preuve d'imagination, d'audace et de professionnalisme.

**CHRISTOPHE BOUTES**, pour son initiative en faveur des victimes des inondations du 3 octobre. Des fèves à l'effigie du blason des 14 communes sinistrées de la région, garnissent les galettes des rois qu'il confectionne à l'occasion de l'Épiphanie. Un euro sur chaque galette est reversé à une association. Cette opération est parrainée par Johnny Vegas, qui donnera en 2016 un concert pour la même cause.

**JANNY LUMEAU**, pour avoir écrit de sa plus belle plume une belle histoire, «Mojito», posant un regard inédit sur Mougins, et qui a été élue lauréate du Concours de Nouvelles Gourmandes organisé par Les Etoiles de Mougins. Elle s'est vue remettre son prix (un séjour au Mas Candille à Mougins), en présence des représentants du Tourisme de la commune et de la rédaction des Etoiles de Mougins.

**THIERRY CAIDOMINICI** et son jeune chef, Thierry Mestrimier, qui font de «La Gaudinade», un restaurant de charme au cœur du Vieux Village de Mougins, avec une cuisine provençale basée sur les produits de terroir. Le genre d'établissement que l'on aimerait bien avoir en bas de chez soi! (Tél: 04 92 98 07 83).



**JEAN PIERRE BURE**, who will embark on new adventures, after having delighted gourmets for 13 years, in his «Côté Mougins» restaurant.

**STEVE MORACCHINI**, Steve Moracchini, from La Passagère at the Hôtel Belles Rives 5\* in Juan-les-Pins, was recently named Pastry Chef of the Year during the 2016 Gault Millau Guide France Awards. This award honours the talent and creativity of Steve Moracchini, who is aged just 35 and lives in Mougins and who always demonstrates imagination, daring and great professionalism.

**CHRISTOPHE BOUTES**, for his initiative for the October 3 flood victims. Beans bearing representations of the shield of the area's 14 municipalities are hidden inside the traditional "galette des rois", which he makes to celebrate Epiphany. For each galette one euro is donated to an association. The operation is partnered by Johnny Vegas, who will give a concert for the same cause in 2016.

**JANNY LUMEAU**, for writing a great story, «Mojito», offering a different view of Mougins, who was elected winner of the Nouvelles Gourmandes competition organized by Les Etoiles de Mougins. She was presented with her prize (a trip to Mas Candille in Mougins) in the presence the town's tourism representatives and the board of Etoiles de Mougins.

**THIERRY CAIDOMINICI** and his young chef, Thierry Mestrimier, who have made «La Gaudinade» into a charming restaurant in the heart of the old village of Mougins, with a Provençal cuisine based on local produce. The kind of establishment you would just love to have round the corner! (Tel: 04 92 98 07 83).

# LES ÉTOILES 2016 EN AVANT PREMIÈRE

**BONNE NOUVELLE : LES ÉTOILES DE MOUGINS CHANGENT D'ÈRE - 10, 11 & 12 juin 2016 – MOUGINS VILLAGE**

LA PROCHAINE ÉDITION DES ÉTOILES DE MOUGINS, ONZIÈME DU NOM, SE DÉROULERA AU CŒUR DU VILLAGE LES 10, 11 & 12 JUIN PROCHAINS.

## >> POURQUOI MODIFIER LA DATE ? <<

Organisé depuis 10 ans le troisième week-end de septembre, le Festival a acquis en une décennie une certaine notoriété. Cette réputation autorise les organisateurs à essayer une nouvelle date. Ce choix réfléchi permettra au mois de juin de lancer la saison estivale et d'accueillir certains chefs et journalistes retenus en septembre sur de gros événements nationaux et internationaux. Une occasion pour Mougins de développer et de promouvoir à travers la Gastronomie et les Arts de Vivre les atouts de son territoire et de toute une région, présentés au printemps, soit au meilleur moment de l'année.

## >> UN NOUVEAU THÈME ? <<

Comment apprendre ou réapprendre à consommer avec les cinq sens et faire participer tout le corps à l'acte de manger? Goûter, sentir, voir, toucher, écouter participent au plaisir de la cuisine et de sa dégustation. Revenir à l'essentiel, au produit à la fois beau et bon, le cuisiner et le mettre en scène, retourner à notre histoire, à notre terroir pour se faire du bien et rester en bonne santé, c'est ce que propose cette 11<sup>ème</sup> édition du Festival.

## >> VIVRE L'EURO 2016 EN DIRECT DES ÉTOILES DE MOUGINS <<

L'Euro 2016 de Football se déroulera en France du 10 juin au 10 juillet prochains. La France est qualifiée d'office en tant que pays organisateur et aura le privilège de jouer le premier match de la compétition dans son ancre du stade de France le 10 juin 2016 à 21h. Elle sera opposée à la Roumanie. Un écran géant installé au sein du Live Bistrot permettra aux amoureux du Football et de la Gastronomie de visionner leur sport favori en présence des Chefs tout en se restaurant dans l'espace convivial des Food Truck.

## >> DES NOUVEAUTÉS POUR CETTE 11<sup>ÈME</sup> ÉDITION ? <<

On peut d'ores et déjà annoncer quelques-unes des nouveautés qui seront proposées au Grand Public.

**UN ESPACE «LIVE BISTROT»** - la nouveauté de la dernière édition au succès incontestable - où se côtoient musique et gastronomie, développé et agrandi cette année,  
**UN ESPACE DÉCOUVERTE** pour tout savoir sur les nouvelles tendances, les produits, les légumes et le potager, la permaculture, le véganisme... Des professionnels seront sur place pour répondre à toutes les questions et assurer des démonstrations.

**UN ESPACE SPÉCIALEMENT DÉDIÉ À LA PÂTISSERIE** sur la place Lieutenant Isnard.  
**LA DURÉE DES ATELIERS PROLONGÉE À LA DEMANDE DES CHEFS ET DU PUBLIC**

**L'ESPACE ART DE LA TABLE** agrandi et déplacé, Place des Patriotes

**UNE JOURNÉE DES ENFANTS LE VENDREDI CONSACRÉE AUX 5 SENS**, en liaison directe avec la Coupe d'Europe de Football et à 18h30 avec la traditionnelle inauguration et les photos officielles des chefs présents qui lancent l'édition.

**ET BIEN SUR TOUJOURS** ce qui fait le succès du Festival : Les démonstrations des chefs, les dégustations, les ateliers, les exposants, les conférences, les concours...



**GOOD NEWS : LES ÉTOILES DE MOUGINS IS CHANGING DATES - 10, 11 & 12 JUNE 2016 – MOUGINS VILLAGE . THE ELEVENTH - WILL BE HELD IN THE HEART OF THE VILLAGE ON 10, 11 & 12 JUNE.**

## >> WHY CHANGE THE DATE? <<

For the last 10 years the Festival has been held on the third weekend in September and has become well known. Its reputation has given the organizers the opportunity to try a new date. This careful choice of June will launch the summer season and welcome some of the chefs and journalists that in September are busy with large national and international events. An opportunity for Mougins to develop and promote the local area and the region through the gastronomy and lifestyle, presented in the spring - the best time of the year.

## >> NEW THEME? <<

Learning or relearning how to eat with the five senses and involve the whole body in the act of eating. Taste, smell, sight, touch, and hearing are all part of the pleasure of cooking and eating. Back to basics, with both beautiful and good produce, cooking it and presenting it, going back in time to our history, to our land in order to do ourselves good and stay healthy - this is the 11<sup>th</sup> Festival.

## >> EXPERIENCE THE 2016 EURO LIVE FROM THE FESTIVAL <<

Football's 2016 Euro is being held in France from 10 June to 10 July. As host nation France qualifies automatically and will have the privilege of playing the first match of the tournament in its Stade de France home on 10 June 2016 at 21:00. France will face Romania. A giant screen in the Live Bistrot will allow football and gastronomy lovers to view their favourite sport along with the chefs and eat in the convivial atmosphere of the Food Trucks.

## >> WHAT'S NEW FOR THE 11<sup>TH</sup> YEAR? <<

Some of the new events that will be offered to the public can be announced.

**«LIVE BISTROT» SPACE** - last year's novelty which met with undoubted success - where music and gastronomy rub shoulders - will be developed and expanded this year.

**DISCOVERY SPACE** to learn all about the latest trends, produce, vegetables and vegetable gardens, permaculture, veganism... professionals will be on hand to answer questions and will hold demonstrations.

**AN AREA ESPECIALLY DEDICATED TO PATISSERIE** on Place Lieutenant Isnard.

**WORKSHOPS EXTENDED AT THE REQUEST OF CHEFS AND THE PUBLIC**

**ART DE LA TABLE SPACE** enlarged and moved to Place des Patriotes

**A CHILDREN'S DAY ON FRIDAY DEDICATED TO THE 5 SENSES** in conjunction with the 2016 Euro followed at 18:30 by the traditional opening ceremony and official photos of the chefs that will be present to get the ball rolling.

**AND OF COURSE** what makes the Festival successful: demonstrations by chefs, tastings, workshops, exhibitors, conferences, competitions...

## VOS INFOS PRATIQUES / Practical Information

**CHEFS, JOURNALISTES, PARTENAIRES, EXPOSANTS, GRAND PUBLIC**  
Chefs, Journalists, Sponsors, Exhibitors, General Public

Vous souhaitez avoir plus d'informations concernant les Etoiles de Mougins  
You require more information about les Etoiles de Mougins :

- VOUS ÊTES CHEFS / You are Chef  
Votre contact / Your contact : Alexia MARABELLE - Responsable du Festival  
amarabelle@lesetoilesdemougins.com

- VOUS ÊTES JOURNALISTE / You are journalist  
Votre contact / Your contact : Giselle LHOTTE - Responsable Com/Presse  
glhotte@villedemougins.com

- VOUS ÊTES PARTENAIRE / You are sponsor  
Votre contact / Your contact : Alexia MARABELLE - Responsable du Festival  
amarabelle@lesetoilesdemougins.com

- VOUS ÊTES EXPOSANT / You are exhibitor  
Votre contact / Your contact : Sophie BERNARDET - Chargée de Mission  
sbernardet@villedemougins.com

**POUR TOUS / For everyone** : REVIVRE LES 10 ANS DU FESTIVAL, RENDEZ-VOUS SUR :  
www.lesetoilesdemougins.com page d'accueil «Galerie Photos 2015»  
& sur www.youtube.com/user/lesetoilesdemougins pour vivre en image et vidéos les moments exceptionnels.

# SAVE THE DATE !



RDV sur notre page Facebook / Follow us on  
[www.facebook.com/etoilesdemougins/](http://www.facebook.com/etoilesdemougins/)