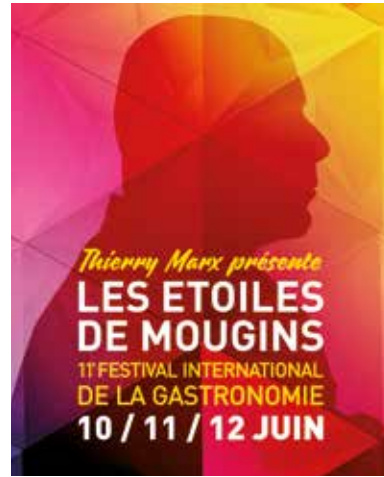


#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS



DOSSIER

P.2 - 4

LE FESTIVAL se savoure en Juin !
DES ANIMATIONS en tous sens
POP UP BAR, flair, cocktails et détox

RENCONTRES

P.5

THIERRY MARX et LA FONDATION PAUL BOCUSE

L'ACTU DES CHEFS

P.6

MOUGINS, Carrefour du Monde

PAYS DE LÉRINS

P.7

L'ENGOUEMENT pour la Gastronomie

Le Festival, c'est en Juin!



LE CHÂTEAU DE LA BÉGUDE EN MODE FESTIVAL

BELLE AMBIANCE AU CHÂTEAU DE LA BÉGUDE POUR L'AVANT PREMIÈRE DES ÉTOILES DE MOUGINS OÙ CHEFS ET JOURNALISTES SE SONT RETROUVÉS. AUTOUR DU MAIRE DE MOUGINS **RICHARD GALY**, DE **JORGE GONZALES**, L'HÔTE DES LIEUX, L'ÉQUIPE DES ÉTOILES DE MOUGINS EST VENUE EN RENFORT PRÉSENTER LE PROGRAMME ET LES NOUVEAUTÉS DE LA 11^{ÈME} ÉDITION PRÉSIDÉE PAR THIERRY MARX, INVITÉ D'HONNEUR. QUI SE TIENDRA LES 10, 11 & 12 JUIN.

EN/ A BEAUTIFUL SETTING AT THE CHÂTEAU DE LA BÉGUDE FOR THE PREVIEW OF "LES ÉTOILES DE MOUGINS", WHERE CHEFS AND JOURNALISTS MET. THE "ÉTOILES DE MOUGINS" TEAM HAS GATHERED IN FORCE AROUND THE MAYOR OF MOUGINS **RICHARD GALY**, AND **JORGE GONZALES**, THE HOST OF THIS LOCATION, TO PRESENT THE PROGRAMME AND SET OUT WHAT'S NEW FOR THE 11TH EDITION PRESIDED OVER BY THIERRY MARX, THE GUEST OF HONOUR.

Le Festival *se savoure en Juin !*

LES ÉTOILES DE MOUGINS, FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE, CHANGE D'ÈRE, CHANGE DE DATE. ORGANISÉ DEPUIS 2006 AU MOIS DE SEPTEMBRE, LE FESTIVAL S'OUVRE CETTE ANNÉE AU VILLAGE DE MOUGINS EN DÉBUT DE SAISON LES 10, 11 & 12 JUIN.

EN/ THE INTERNATIONAL FESTIVAL OF GASTRONOMY "LES ÉTOILES DE MOUGINS". CHANGE OF DATE, CHANGE OF ERA. ORGANISED IN SEPTEMBER SINCE 2006, THE FESTIVAL OPENS THIS YEAR AT THE START OF THE SEASON, ON 10, 11 & 12 JUNE.

TROIS JOURS DE PARTAGE

Si vous êtes inquiets de ne pas être là où ça se passe, soyez rassurés, il y en aura pour tout le monde. Cette année encore, plus de **120 chefs** dont une trentaine de représentants étrangers participeront aux démonstrations, ateliers, show cooking et happening. **2000m2 de cuisine** installés dans les différents espaces, plus de **1000 cours** dispensés dans les espaces dédiés, plus de **100 démonstrations** orchestrées par les plus grands chefs, des conférences, des plateaux radios, des concours prestigieux et un Live Bistrot géant feront une nouvelle fois du village de Mougins la Capitale de la Gastronomie et des Arts de Vivre.

EN/ THREE DAYS OF SHARING

For a decade, "Les Etoiles de Mougins" has established itself as THE major RDV for chefs and the general public. This year, more than **120 chefs**, of which some thirty foreign representatives will take part in demonstrations, workshops, show cooking and events. **2000m2 of cuisine** set up in various spaces, over **1000 lessons** provided in the dedicated areas, over **100 demonstrations** orchestrated by the greatest chefs, conferences, radio programmes, prestigious competitions and an enormous Live Bistrot will once again make the village of Mougins the Capital of Gastronomy and the Arts of Living.



Il est temps de réserver, sur le nouveau site

Nouvelle décennie, le site des Etoiles de mougins fait peau neuve : design épuré, utilisation simplifiée et page d'accueil qui reflète tout l'univers du Festival. Réalisé en interne, cette nouvelle configuration permet en quelques clics de réserver ses places pour les ateliers et les démonstrations, de consulter le programme détaillé et les moments forts, de retrouver la bio de son chef préféré, de visualiser le programme du Live Bistrot, de connaître la liste des exposants... bref de tout savoir sur ce que propose cette onzième édition.

www.lesetoilesdemougins.com

EN/ The "Les Etoiles de Mougins" website given a facelift

New decade, new website for "Les Etoiles de Mougins", making life easier for our surfers: refined design, simplified use and a home page that reflects the Festival in its entirety. Produced internally, in just a few clicks this new configuration allows you to book places for the workshops and demonstrations, check the detailed programme and the highlights, find the biography for your favourite chef, view the Live Bistrot programme, find out the list of exhibitors... in a nutshell, to know everything on offer in this 11th edition.



Les Cinq Sens, LE FIL ROUGE !

Trois jours pour toucher, goûter, sentir, voir, entendre... Comment apprendre ou réapprendre à consommer avec les cinq sens et faire participer tout le corps ? Comment goûter, sentir, voir, toucher, écouter et participer au plaisir de la cuisine ? Comment revenir à l'essentiel, au produit, comment le cuisiner, comment le mettre en scène, comment se faire du bien et rester en bonne santé ? C'est ce que proposent de vous faire découvrir les chefs, les professionnels de santé, les journalistes spécialisés et les petits producteurs qui seront présents à cette **11^{ème} édition des Etoiles de Mougins**.

EN/ COMMON THEME FOR THE 2016 EDITION

How can we learn or relearn to eat with all five senses and involve the entire body? How do we taste, smell, see, touch, hear and participate in the pleasure of cuisine? How can we go back to basics, to the product, how do we cook it, dress it, how to do we do ourselves good and remain in good health? This is what the chefs, health professionals, specialist journalists and small-scale producers in attendance at this **11th Edition of "Les Etoiles de Mougins"** propose to have you discover.

Où? Where?

AU VILLAGE DE MOUGINS

Stationnement gratuit dans les parkings périphériques & navettes gratuites.

Stationnement dans le village interdit

IN THE VILLAGE OF MOUGINS

Free parking in the surrounding car parks & free shuttles. Parking is prohibited in the village from Saturday morning to Sunday evening.

Quand? When?

LES 10 / 11 / 12 JUIN

VENDREDI 10 JUIN

- **A partir de 10h** : Journée dédiée aux enfants des Ecoles.

- **16h00**: Inauguration du Festival en présence de Thierry Marx - Hommage à Christian Willer

- **17h00**: Ouverture du Festival et lancement des démonstrations et du Live Bistrot.

10 / 11 / 12 JUNE

FRIDAY 10 JUNE

- **From 10:00** Day devoted to schoolchildren.

- **16:00** Inauguration of the Festival with Thierry Marx & tribute to Christian Willer

- **17:00** Official Opening of the Festival and launching of the Live Bistrot.

SAMEDI 11 JUIN

- **18h00**: Hommage à Thierry Marx en présence de tous les chefs - Espace Bouillon de Culture

SATURDAY 11 JUNE

- **18:00** Tribute to Thierry Marx with all Chefs

SAMEDI 11 & DIMANCHE 12 JUIN

Dès 10h : démonstrations, ateliers, dégustations, concours, conférences, dédicaces, exposants, animations non stop ...

SATURDAY 11 & SUNDAY 12 JUNE

From 10:00 Demonstrations, Workshops, Tastings, Competitions, Conferences, Books signings, Exhibitors, Non-stop events, etc.

Combien? How much?

ENTRÉE LIBRE

Démonstration/Dégustation à partir de 5€.

Atelier enfants : 7€ - Atelier Adultes : 20€

Billetterie en ligne le 26 Mai.

Programme détaillé – liste des chefs – programmation et billetterie :

FREE ENTRY

Demonstration/Tasting from €5.

Children's workshop: €7 - Adult workshop: €20

Online booking opens on 26 May.

Detailed programme, list of chefs on :

www.lesetoilesdemougins.com
#lesetoiles2016



Des animations en tous sens!

SI DES NOUVEAUTÉS SONT AU PROGRAMME DE CETTE 11^{ÈME} EDITION, LE FESTIVAL POURSUIT CE QUI FAIT SON SUCCÈS ET SA RÉPUTATION DEPUIS 2006: DÉMONSTRATIONS ET HAPPENINGS DES CHEFS, DÉGUSTATIONS, ATELIERS, EXPOSANTS, CONFÉRENCES, CONCOURS ...TOUT L'ADN DE MOUGINS!

EN/ WHILE NEW FEATURES ARE ON THE PROGRAMME FOR THIS 11TH EDITION, THE FESTIVAL IS CONTINUING WITH THE THINGS ON WHICH IT HAS BUILT ITS SUCCESS AND REPUTATION SINCE 2006: CHEF DEMONSTRATIONS AND EVENTS, TASTING SESSIONS, WORKSHOPS, EXHIBITORS, CONFERENCES, COMPETITIONS, ETC.

Le Live Bistrot The place to be

Succès énorme l'an dernier, le Live Bistrot, ses Food Trucks, sa musique non stop reviennent cette année encore plus grand ! Encore plus fort ! Allier fête et gastronomie, passer un super moment avec ses amis, sa famille, midi et soir et une bonne partie de la nuit. C'est THE PLACE TO BE !

LE LIVE BISTROT c'est : 8 Food Trucks, 1 Brasseur, 36 heures de Musique non stop, un espace convivial pour tous ! De 10h à 23h30

EN/ An enormous success last year, the Live Bistrot, its food trucks and non-stop music are returning this year, even bigger! And even better! Combining party and gastronomy, enjoy a wonderful time with friends or family, at lunchtimes or in the evening and a great party at night. It's THE PLACE TO BE!

THE LIVE BISTRO is: 8 Food Trucks, 1 Brewer, 36 hours of non-stop music, a lively area for everyone! From 10:00 to 23:30

Les Food Trucks du Live Bistrot :
The Food Trucks of the Live Bistrot :
COLGAN'S BREWERY Bières artisanales
FOOD TRUCK STÉPHANE SALUZZO Pâtisseries
FOOD TRUCK YVONNE La cuisine traditionnelle
LES FARCIS DE SOPHIE Tout autour des farcis
LES TOQUES BLANCHES Hamburgers & co
LOU BUS D'AQUI La cuisine 100% niçoise
NIVA GLACES Les vraies glaces à l'italienne
RÉUNIFOOD Spécialités réunionnaises
SO PHOOD Spécialités vietnamiennes



Retrouvez tout le programme musical de vendredi, samedi et dimanche sur :
Find the weekends full music programme on :

www.lesetoilesdemougins.com

Les Nouveautés



SCIENCE, GASTRONOMIE ET SANTÉ AU BOUILLON DE CULTURE

Chefs, journalistes, chercheurs, médecins, spécialistes de la santé, oenologues seront en ébullition à Mougins pour partager avec le grand public leurs connaissances et les dernières découvertes dans leurs domaines respectifs. Des conférences non-stop vont se succéder tout le week-end et transformer le Festival en un véritable bouillon de culture. Au programme : le tandem **Thierry Marx** et **Raphaël Haumont**, **Antoine Pierini** et le **Art Glass Cooking**, le **Professeur Jean-François Rossi**, l'**Ordre Illustre des Chevaliers de la Méduse** et **Hervé Durand**, vigneron et oenologue...

Où ? A l'espace Bouillon de Culture

Quand ? : Samedi 10 et Dimanche 11 Juin

EN/ SCIENCE, GASTRONOMY & HEALTH AT THE «BOUILLON DE CULTURE» SPACE
Chefs, journalists, researchers, doctors, health specialists, wine experts...all have an appointment in Mougins to share with the general public their knowledge and the latest discoveries in their respective fields. Non-stop conferences that will follow on from each other all weekend and transform the Festival into a truly cultural melting-pot!

Programme : **Thierry Marx** & **Raphaël Haumont**, **Antoine Pierini** & the **Art Glass Cooking**, the **Professor Jean-François Rossi**, from the **Ordre Illustre des Chevaliers de la Méduse** & **Hervé Durand**, Wine-grower and Oenologist...

Where? Bouillon de Culture space

When? Saturday 10 and Sunday 11 June



LE JARDIN DES ARÔMES

LES ÉTOILES DE MOUGINS SE METTENT AU VERT! C'EST UNE PREMIÈRE POUR **JACKY RUBINO**, À LA TÊTE D'UNE DES PLUS BELLES PÉPINIÈRES DE LA RÉGION : CRÉER EN PLEIN CŒUR DU VILLAGE DE MOUGINS UN VRAI POTAGER À LA DISPOSITION DES CHEFS !

Persil, Ciboulette, Coriandre, Basilic, Thym...tous les aromates de la région que nous sommes nombreux à utiliser en cuisine ou pour notre santé seront représentés, accompagnés des traditionnels légumes de saison: tomates, aubergines, courgettes, salades... soit plus de 500 plans en pots installés dans un espace de plus de 70m² exposés et mis en vente pour le grand public. **Jacky Rubino** et **Christophe Chevalier**, dont l'expertise en matière végétale n'est plus à prouver, prodigueront conseils et astuces pour créer et réussir à coup sûr son potager.

Le + : repartez avec vos plantations !

Où ? Espace Le Jardin des Arômes

Quand ? Vendredi, Samedi & Dimanche De 10h à 19h



EN/ THE SCENT GARDEN SETS UP IN THE VILLAGE

THIS IS A FIRST FOR THE FESTIVAL AND A FIRST FOR **JACKY RUBINO**, WHO RUNS ONE OF THE NICEST PLANT NURSERIES IN THE REGION: CREATE A REAL KITCHEN GARDEN IN THE HEART OF MOUGINS VILLAGE THAT IS AVAILABLE TO THE CHEFS!

Parsley, Chives, Coriander, Basil, Thyme...all the region's herbs that many of us use in our cooking or for our health will be represented, accompanied by traditional seasonal vegetables: tomatoes, aubergines, courgettes, lettuce... i.e more than 500 plants in pots installed in an exhibition area over 70m² and for sale to the general public.

Jacky Rubino and **Christophe Chevalier**, whose expertise in plant matters no longer needs proving, will dispense advice and tips to create a kitchen garden and succeed with this from the outset.

Bonus: take your plants home!

Where? The Scent Garden space

When? Friday - Saturday - Sunday From 10:00 to 19:00

+ de 100 Show Cookings!!

5 ESPACES DE DÉMONSTRATIONS DE 50 À 180 PLACES !

Regardez, écoutez, échangez et dégustez !
5 DEMONSTRATION AREAS 50 to 180 SEATS!
Watch, listen, discuss and taste!

- Espace Roger Vergé (GRATUIT FREE)
- Espace Gratin de Chef
- Espace L'Art des Mets
- Espace Théâtre des Chefs
- Espace Pâtisserie

4 ESPACES ATELIERS SUCRÉS OU SALÉS

Prenez un cours de cuisine avec un chef
4 SWEET AND SAVOURY WORKSHOP AREAS
Take a cookery course with a Michelin-starred chef

- Atelier Gourmet
- Atelier Toqué
- L'Atelier Cuisine d'Ailleurs
- Atelier Les P'tites Étoiles

1 ESPACE ART DE LA TABLE

avec LA FONDATION PAUL BOCUSE
partenaire des Étoiles de Mougins,
animé par **Emmanuel Fournis** et des Maîtres d'Hôtel de la région.

1 CULINARY ARTS AREA

with the FONDATION PAUL BOCUSE,
partner of "Les Etoiles de Mougins",
animated by **Emmanuel Fournis** and Maîtres D's from the region.

Pop up bar, FLAIR, COCKTAILS & DÉTOX !



Valoriser les métiers du bar, créer une adéquation entre les chefs, les barmans et les arts de la table, assortir mets et cocktails et assurer le show dans les pop up éphémères et sur la scène du Live Bistrot, ce sont quelques-unes des nouveautés de l'édition. Le tout assorti d'un concours de cocktails, de démonstrations de flair, de smoothies, de boissons détox et voilà réunis tous les ingrédients d'un espace les plus tendance tournés, édition oblige, vers les 5 sens ! Voir, toucher, sentir, entendre et goûter avec ou sans modération c'est là que ça se passe ! Une cinquantaine de personnes sera mobilisée pour l'opération

en partenariat avec **Flair Evolution**, agence spécialisée dans les prestations et formation Bartending et notamment des spécialités comme le Flair et **1Day1Event** agence d'événementiel.

Où ? Dans tout le Festival !

Quand ? Tout le week-end

EN/ POP UP BAR, FLAIR, COCKTAILS & DETOX!

Enhance the bar trades, create harmony between chefs, barmen and the culinary arts, match dishes to cocktails and provide the show in the pop up areas and on the stage in the Live Bistrot: these are some of the new

features of this edition. All coupled with a cocktail competition, demonstrations of flair, smoothies, detox drinks and voila: all the ingredients are brought together in the most trendy of areas directed, as mandated by this edition, towards the 5 senses! See, touch, smell, listen to and taste, with or without moderation, this is where it happens!

*Some fifty people will be mobilised for the operation in partnership with **Flair Evolution**, an agency specialised in Bartending services and training, and in particular specialities such as Flair and **1Day1Event** events agency.*

Where? Everywhere at the Festival!

When? All weekend

Pour les passionnés d'oenologie

À la découverte des vins romains

Le Musée d'Art Classique de Mougins (MACM) vous propose une expérience unique en collaboration avec le **Mas des Tourelles** : Un voyage à travers deux mille ans qui fera renaître les saveurs de la Rome antique à travers ses vins parfumés...Découvrez la fascinante histoire de la rencontre entre l'archéologie et la science du vin grâce à un stand hors de l'ordinaire qui présentera le fruit de leur succès. Mulsum, Carenum, et autres vins romains n'auront plus de mystères pour vous, mais saurez-vous y résister ? Durant les trois jours du Festival, des romains vous inviteront à découvrir ces vins insolites ainsi que la fabuleuse histoire du vin grâce à un parcours initiatique dans le musée! Venez les retrouver au stand en face du Musée d'Art Classique de Mougins, 32 rue Commandeur.

Où ? Musée d'Art Classique de Mougins

Quand ? Horaires du Musée : 10h à 18h du lundi au dimanche.

EN/ DISCOVERING ROMAN WINES

The Mougins Museum of Classic Art (MACM) is offering you a unique experience in collaboration with Mas des Tourelles: A journey across two millennia that will see the return of the flavours of Ancient Rome through its perfumed wines... Discover the fascinating history of the meeting between the archaeology and science of wine thanks to an extraordinary stand that will showcase the fruit of their success. Mulsum, Carenum, and other Roman wines will no longer hold any mystery for you, but do you know how to resist them? Over the three days of the Festival, Romans will invite you to discover these unusual wines and the amazing history of wine thanks to an initiatory path through the Museum! Come and find them at the stand opposite the Mougins Museum of Classic Art, 32 Rue Commandeur.

Where? Mougins Museum of Classic Art

When? Museum opening times: 10:00 to 18:00 Monday to Sunday.

FRANCE BLEU AZUR EN DIRECT DU FESTIVAL

France Bleu Azur, partenaire des Étoiles de Mougins, reprend ses quartiers et propose tout le week-end des émissions en direct du Festival. Samedi 11 juin de 10h à 12h30 et de 14h à 17h et dimanche 12 juin de 10h30 à 12h30, retrouvez les personnalités qui font le Festival. Des Interviews et des débats se succéderont tout le week-end avec en prime l'humour décapant des animateurs. **Anne Garabedian**, journaliste à France Bleu Azur Provence, animera son émission «La cuisine d'Anne» samedi de 9h50 à 10h42. Du 6 au 12 juin, les Rendez-Vous «On cuisine ensemble» seront consacrés aux Étoiles de Mougins. Le jeu concours permettra à l'auditeur gagnant de remporter un week-end à Mougins !

EN/ FRANCE BLEU AZUR LIVE FROM THE FESTIVAL

France Bleu Azur, partner of "Les Étoiles de Mougins", is returning to its quarters and is making live broadcasts from the Festival throughout the weekend. Saturday 11 June from 10:30 to 12:30 and Sunday 12 June from 10:00 to 12:30 and from 14:00 to 17:00, find the celebrities that make the Festival. Consecutive interviews and debates throughout the weekend with the presenters' caustic wit as a bonus.



En Bref

AU MENU DES RESTAURANTS DE MOUGINS

Les Etablissements Mouginois se mettent aux couleurs des Étoiles de Mougins et proposent pour certains des menus « spécial Festival » en partenariat avec les champagnes Philipponnat.

LE 9 JUIN

LE MANOIR DE L'ETANG et son Chef **Laurent Poulet** proposent un dîner accord mets-champagne
66 Allée du Manoir - Mougins
Tél : 04 92 28 36 00

LE 10 JUIN

LE CLOS SAINT BASILE et son chef **Matthieu Lestrade** affichent à leur carte un dîner accord mets-champagne
351 Avenue Saint-Basile - Mougins
Tél : 04 92 92 93 03

LE 11 JUIN

A L'INCONTOURNABLE, **Dorothée** propose une soirée champagne et des ateliers dégustations.
645, Chemin du Fassum - Mougins
Tél : 06 67 51 37 13



EN/ ON THE MENU IN THE MOUGINS RESTAURANTS

The establishments in Mougins adopt the colours of "Les Étoiles de Mougins" and some offer "Festival special" menus in partnership with Champagnes Philipponnat.

ON 9 JUNE

LE MANOIR DE L'ETANG and its Chef **Laurent Poulet**, offer a dinner pairing food and champagne
66 Allée du Manoir - Mougins
Tel.: 04 92 28 36 00

ON 10 JUNE

LE CLOS SAINT BASILE and its chef **Matthieu Lestrade** display on their menu a dinner pairing food and champagne
351 Avenue Saint-Basile - Mougins
Tel.: 04 92 92 93 03

ON 11 JUNE

A L'INCONTOURNABLE, **Dorothée** offers a champagne evening and tasting workshops.
645, Chemin du Fassum - Mougins
Tel.: 06 67 51 37 13

RÉSERVEZ VOS PLACES

pour les démonstrations et ateliers dès le 26 mai sur :

BOOK YOUR TICKETS

for Master Classes and Cooking Workshops from 26 May on :

www.lesetoiledemougins.com

SOMMAIRE Contents

DANS L'AIR DU TEMPS / Trends (PAGE 2)



Francis Attrazic : « Maître Restaurateur, un titre conquérant » / Francis Attrazic: «Maître Restaurateur, a winning title»

Regards sur l'hôtellerie 2016

- La nouvelle mode du «Glamping» /
The new fashion: «Glamping»

GASTRONOMIE / Gastronomy (PAGE 3)



Les nouvelles tendances culinaires /
New culinary tendencies

L'évènement gourmand / Gourmet event:
- Vers un futur label de la Cuisine Cannoise ? /
Towards a future "Cannes' Cuisine" label?

ÉVASION / Escape (PAGE 4)



Splendeur d'Océanie : La Nouvelle Zélande /
Splendour down under: New Zealand

In Vino Very Classe

- Polyvalence accrue pour les domaines viticoles /
Increased versatility for vineyard estates
- Le bel avenir des vins pétillants / The good
future for sparkling wines

**LES MEILLEURS RECETTES VUES PAR
30 GRANDS CHEFS CANNOIS**

BEST RECIPES SEEN BY
30 CHEFS FROM CANNES
En promotion :

25€

15€



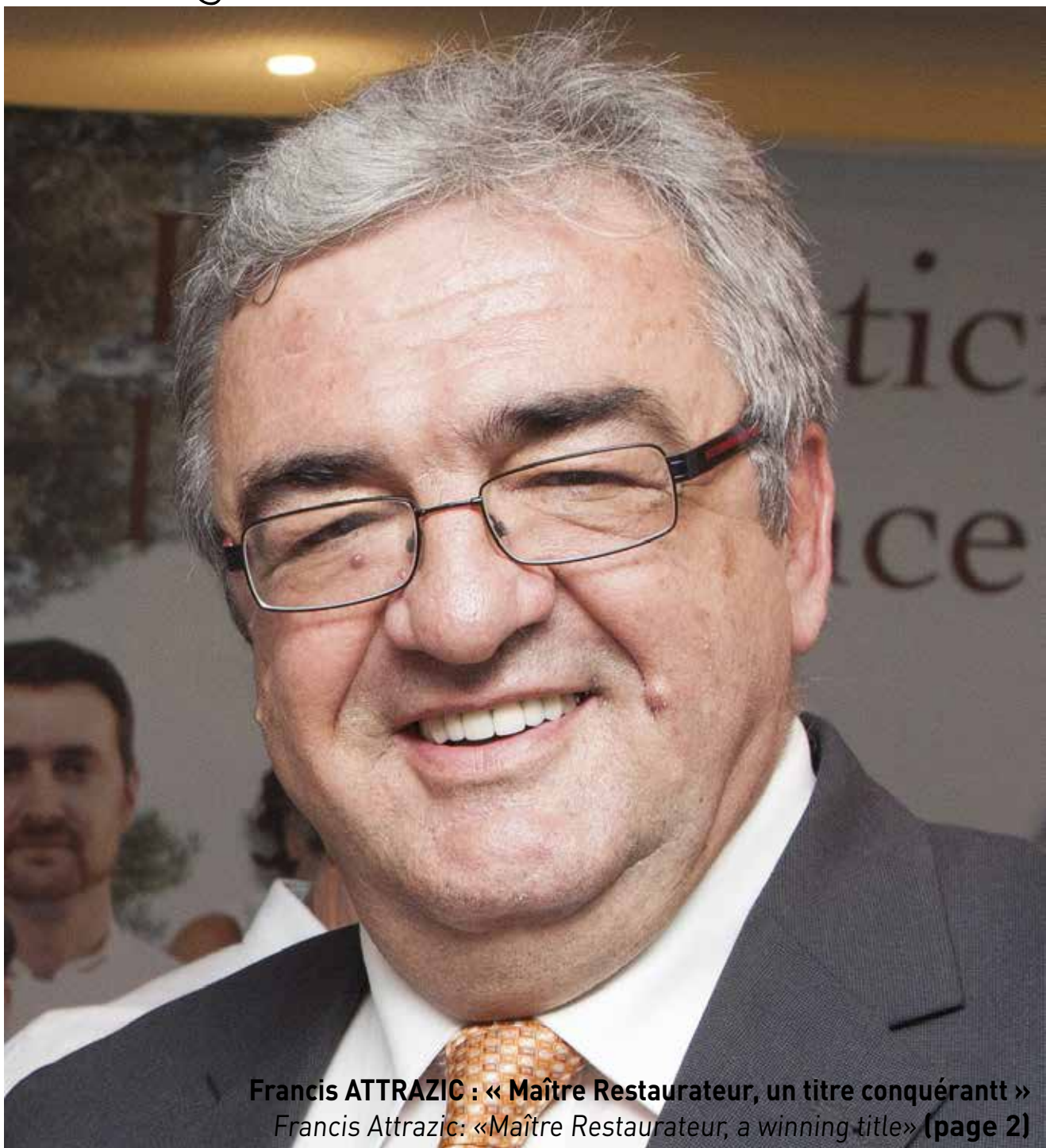
Frais de port offerts
Tél : 06 13 09 19 42 - patrickflet.coloredo@free.fr

DEMAIN à la Une!

N°12 JUIN / JUNE 2016

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

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



Francis ATTRAZIC : « Maître Restaurateur, un titre conquérant »
Francis Attrazic: «Maître Restaurateur, a winning title» (page 2)

EDITO/Editorial

Un Futur toujours meilleur que le Présent



Avoir une perspective du futur, c'est donner du sens à la vie. Même si les baromètres du tourisme sont au plus bas, avec une conjoncture économique en berne, et une activité affaiblie par les événements tragiques survenus en Europe, il existe une tendance lourde et constante depuis des décennies, voire irréversible, c'est celle du progrès en général, celle de l'amélioration permanente des conditions de vie sur terre. Ce nouveau numéro de « Demain, à la Une! » est la démonstration que les professionnels font toujours face aux difficultés en redoublant d'imagination. La profession de restaurateurs finit par s'organiser, tandis que l'hôtellerie se renouvelle sans cesse et la restauration s'adapte aux nouvelles attentes des consommateurs. C'est sans compter aussi sur un tourisme dont les richesses sur terre semblent inépuisables, surtout dans les contrées les plus lointaines. Comme on dit là-bas, « Kia Ora! », bienvenue en Nouvelle Zélande.

A Future ever brighter than the Present

Having future prospects gives life a purpose. Even if the tourism barometers are at their lowest level, with a flagging economic setting, and an activity weakened by the tragic events that have occurred in Europe, there has been a sluggish, but constant and even irreversible trend for decades, that of general progress, of a permanent improvement in living conditions on Earth. This new issue of «Demain, à la Une!» is the demonstration that professionals are still tackling difficulties by redoubling the imagination. The restaurant owners' profession has organised itself, whereas hotel and catering is in constant renewal and restauration is adapting to new consumer expectations. This is without also counting on tourism for which the earthly riches seem inexhaustible, above all in the most distant lands. As the say over there, «Kia Ora!», welcome to New Zealand.

Patrick FLET

FRANCIS ATTRAZIC: «MAÎTRE RESTAURATEUR, UN TITRE CONQUÉRANT»

L'année prochaine, le titre de Maître Restaurateur fêtera ses 10 ans. Une belle avancée pour la promotion de la restauration française. Francis Attrazic, qui préside aux destinées de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR), multiplie les actions pour valoriser ce nouveau titre, le seul reconnu par l'Etat.

Rien à voir avec le parrainage ou le cooptage, comme dans une association, le titre de Maître Restaurateur est un titre officiel, légal, obtenu par une démarche volontaire individuelle. Chef étoilé, Disciple d'Escoffier, membre Euro Toques, Maître Cuisinier de France, ou simple bistro- tier, chaque restaurateur indépendant peut postuler à cet unique titre d'Etat.



La montée en puissance de l'Association

«Notre progression est régulière, près de 10% par an, souligne Francis Attrazic. Autrement dit, nous devrions être 3600 membres fin 2016, et visons 3800 fin 2017». Le titre étant accordé pour 4 ans, et les restaurateurs devant demander leur renouvellement, il existe donc un Turn Over, mais «notre taux de renouvellement a doublé en 4 ans» constate avec satisfaction le président. Il est vrai que le titre bénéficie d'un crédit d'impôt non négligeable. Pour les deux années à venir, «nous multiplions nos actions pour gagner en notoriété». L'Association mise sur l'événementiel, une façon de faire parler du titre.

Un agenda bien rempli

Fin 2016, une «cuvée Maîtres Restaurateurs» sera mise à la disposition des membres. Pour gagner encore plus en visibilité, l'Association multiplie aussi sa participation dans les concours régionaux et nationaux. «Nous serons partie

prenante dans une vingtaine de concours l'année prochaine ciblant les restaurateurs, mais aussi les apprentis et le public», indique Francis Attrazic. Pour la première fois, l'Association parrainera aussi le prochain Trophée René Lasserre qui se déroulera le 10 novembre prochain dans le cadre d'EquipHotel, Porte de Versailles à Paris. «Ce sera l'occasion pour nous de montrer notre motivation à la revalorisation des métiers de la salle, partie intégrante d'une prestation de restauration».

Le lancement du titre à l'International

Grâce aux réseaux des CCI à l'étranger, Francis Attrazic a bien la volonté d'ouvrir le label aux chefs français expatriés. La marque «World's French Restaurant-Restaurateurs de France» a été déposée. Premier pays pressenti, le Japon où plusieurs restaurateurs ont déjà fait part de leur intérêt, mais aussi d'autres pays dans l'Union Européenne. Toutes ces actions entreprises n'ont qu'un seul but, «structurer notre association. Éviter l'effet soufflé ! Notre titre a pour vocation d'être transversal et concerner toute la profession. Il est donc fédérateur. Année après année, il devient incontournable, et réactif face aux défis futurs concernant par exemple la santé et le développement durable».

Nothing to do with sponsorship or coopting, as



Regards sur l'hôtellerie 2016

LA NOUVELLE MODE DU «GLAMPING»



Parmi les promoteurs du camping glamour, Alain Dominique Perrin, innovateur issu du monde des affaires (Cartier), déborde d'énergie pour donner ses lettres de noblesse à «l'art de vivre Nature à la française». Il gère à présent trois campings (2 à Noirmoutier et 1 à Leucate), où il développe ses lodges et cottages de toile et de bois, sous le signe de l'exigence et de l'excellence. Le «must» 2016: son «Lodge Sweet Home 4», un petit bijou de villégiature de pur confort et d'élégance pour 4 personnes. Autres exemples: à Richerenches, dans un parc résidentiel 5 étoiles, certains des cinquante lodges en bois offrent un jacuzzi en terrasse! A Chambretaud, près du parc du Puy du Fou, les 10 maisons en bois du Château Boisniard sont sur pilotis au cœur du grand parc et disposent de baignoires et douches à l'italienne hydromassantes, et autorisent l'utilisation du spa du Château et de son restaurant aux trois fourchettes Michelin.

FRANCIS ATTRAZIC: «MAÎTRE RESTAURATEUR, A WINNING TITLE»
Next year, the Maître Restaurateur (Master Restaurateur) title will celebrate its 10th anniversary. A great advance for the promotion of French restauration. Francis Attrazic, who presides over those destined to join the Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR = French Association of Master Restaurateurs), is multiplying the actions to enhance this new title, the only one recognised by the State.

within an association, the title of Master Restaurateur is an official and legal title, obtained by a voluntary individual process. Whether a star-rated chef, Disciple of Escoffier, member of Euro Toques, Maître Cuisinier (Master Chef) of France, or a simple bistro owner, any independent restaurateur may apply for this unique State title.

The Association's rise in power

«Ours is a steady progression; nearly 10% per year», points out Francis Attrazic. «In other words, we should be 3600 members by the end of 2016, and are aiming at 3800 by the end of 2017». As the title is awarded for 4 years, and as the restaurateurs must request a renewal, there is a resultant Turn Over, but «our renewal rate has doubled in 4 years» the chairman notes with satisfaction. It is true that the title benefits from a not insignificant tax credit. For the next two years, «we are multiplying our actions in order to increase our reputation». The Association is event-focussed, a way of spreading word about the title.

A full agenda

At the end of 2016, a «Maîtres Restaurateurs Vintage» will be made available to members.



In order to win even more visibility, the Association is also multiplying its participation in regional and national competitions. «We will be involved in some twenty competitions next year targeting restaurateurs, but also apprentices and the public», Francis Attrazic stated. For the first time, the Association will also sponsor the next René Lasserre Trophy, which will take place on 10 November with the EquipHotel, Porte de Versailles in Paris as the backdrop. «It will be the chance

The International launch of the title



Thanks to the Chamber of Commerce and Industry networks abroad, Francis Attrazic wants to open the label to expatriate French chefs. The «World's French Restaurant-Restaurateurs de France» brand has been registered. The first country approached was Japan, where several restaurateurs have already expressed interest, as have those from other countries in the European Union. All these actions undertaken have but a single aim: «to structure our association. Avoid the soufflé effect! The purpose of our title is to be transversal and to involve the profession as a whole. It is therefore a unifying one. Year after year, it has become essential and reactive in the face of future challenges concerning, for example, health and sustainable development».



THE NEW FASHION: «GLAMPING»

Among the promoters of glamorous camping, Alain Dominique Perrin, an innovator from the business world (Cartier), is brimming with energy to lend his credibility to the «French-style art of natural living». He currently manages three campsites (2 in Noirmoutier and one in Leucate), where he is developing his canvas and wood lodges and cottages, under the benchmark of demand and excellence. The «must» for 2016: his «Lodge Sweet Home 4», a holiday gem offering pure comfort and elegance for 4 people. Other examples: in Richerenches, in a 5-star residential park, some of the fifty wooden lodges offer a Jacuzzi on the terrace! In Chambretaud, near the Puy du Fou estate, the 10 wooden houses at the Château Boisniard are on stilts in the heart of the huge estate, boast Italian-style hydro-massage baths and showers, and allow use of the Château's spa and its three-star Michelin restaurant.



Les nouvelles tendances culinaires

Un panorama prospectif de la restauration et des tendaces culinaires émergentes

Le nouveau marché de la cuisine péruvienne essor de la greenstronomie :

Dans le sillage de la cuisine brésilienne, le Pérou devient à la mode grâce à la percée de l'un de ses chefs stars, **Gaston Acurio**, déjà à la tête de 46 restaurants en Amérique Latine, mais aussi à New York et à Londres. Sa nouvelle implantation baptisée **«Manko»**, avenue Montaigne à Paris, n'est pas passée inaperçue. Au menu, des céviches et des tiradites de poissons crus marinés, des grillades et brochettes péruviennes de viandes et de légumes, le tout à partager à plusieurs. Gaston Acurio a bien l'intention d'investir la planète. On le surnomme déjà le «Ducasse Pacifique», ou encore le «Gordon Ramsay sud-américain», et, en même temps, il devrait vite faire des émules. (Tél.: 01 82 28 00 15)



La percée d'une saveur japonaise : le Konbu :

Précédemment, nous avons déjà parlé du fameux goût «umami», lié à la cuisine japonaise à travers de l'incontournable dashi, cette 5ème saveur (après le sucré, le salé, l'acide et l'amer). Elle est due au Konbu, une longue algue brune récoltée sur les plages d'Hokkaido. Dotée de propriétés nutritives reconnues, elle est composée de glutamate et des acides inosinique et guanylique. Elle est acalorique, riche en fibres et sels minéraux. Puissant exhausteur de saveurs, elle rentre à présent dans toutes les cuisines du monde, dont les «aliments passeurs» diffèrent: poissons séchés et graines de soja en Orient, viandes ou tomates en Occident. Les chefs français découvrent son extraordinaire potentiel gustatif, comme Pascal Barbot (l'Astrance), Adeline Grattard (Yam'Tcha), ou encore Lionel Beccat (ex-Troisgros à l'Esquisse).

Le retour du café filtre :



Pour des raisons écologiques, les berlinois ne semblent pas convertis au café en capsule, mais toujours adeptes (à près de 70%) du café filtre de nos grands mères. Celui-ci fait donc un retour en force dans les bars de la capitale allemande. A Saïgon aussi, on utilise les cafetières à l'ancienne en fer, avec l'intérieur en émail... La France suit le mouvement, car la méthode du café filtre reste l'une des meilleures façons pour tirer toute la quintessence du café. Elle aussi d'une grande simplicité. A Paris, bien des restaurants de bistronomie l'affiche en haut de leur ardoise. Un arôme à redécouvrir.

L'ascension rapide des « dîners sociaux » :

Après l'hôtellerie avec la location des meublés chez l'habitant, une nouvelle tendance de l'économie collaborative se confirme autour de la cuisine, et bouscule les codes du repas et du voyage. Nés de l'idée que le repas invite à la rencontre et au partage et qu'il constitue une passerelle culturelle unique, les sites de «social dining» se multiplient sur la toile, tel que VizEat, VoulezVousDîner, ou Plat Maison, avec des offres de dîners, brunchs, déjeuners et même petits déjeuners conviviaux par milliers répartis dans une cinquantaine de pays. Cette attitude, en passe de devenir un phénomène de société, pourrait bien bousculer l'offre touristique, tout comme l'ont fait les maisons d'hôtes.

L'évènement gourmand

VERS UN FUTUR LABEL DE LA CUISINE Cannoise ?

Du 5 au 12 mars dernier, la Cuisine Cannoise en Fête a connu un joli succès gourmand : près de 70 restaurateurs et professionnels des métiers de bouche se sont fédérés pour démontrer que la gastronomie locale a sa place dans l'attractivité de la ville des festivals. -Dès le premier jour, la Halle Forville a accueilli près d'un millier de gourmets venus découvrir les produits du terroir local, ceux de la Baie de Lérins et ceux des maraîchers de la Vallée de la Siagne...- Durant la semaine, plus d'un millier de Cannois et visiteurs ont goûté à plus de 100 spécialités, la plupart des restaurateurs ayant enregistré plusieurs dizaine de réservations chacun. La Fête de la Cuisine Cannoise s'est achevée en apothéose avec un millier de personnes attirées par l'Oursinade des Usagers du Port du Moure Rouge. Quelques plats parmi les plus plébiscités La Cocannes (Un Sablé à la Mer), cocktail « La Coulée verte de la Siagne » (Ecogerme), l'Assiette d'Aqui de Cannes à Nice (Cuisine d'Aqui), la Soupe de Poissons de Roche de la Baie de Cannes (Astoux et Brun), les Aubergines suquetanes au Basilic (La Potinière), La Bourride cannoise de notre pêcheur Marius Sturleze au Parfum d'Huile d'Olive de Lérins (Relais Martinez), le Moelleux de Sardines et Poivrons marinés, Salade de roquette sauvage du Marché Forville (L'Antidote), les petits Rougets de la Baie de Cannes en Tempura Sauce vierge (Bistro Les Canailles), le Filet de Loup à la Plancha, Confit cannois et Panisse Sauce vierge (Plage Croisette Beach), le Pavé du Suquet (Pâtisserie Jean Luc Pelé), le Califagrumme (Pâtisserie Philippe Brito)...De quoi donner l'envie de remettre le couvert l'année prochaine! C'est prévu ! Cannes a bon goût, et son terroir a du talent. (Tél.: 06 13 09 19 42)



The new market for Peruvian cuisine :

In the wake of Brazilian cuisine, Peru has become fashionable thanks to the breakthrough of one of its star chefs, **Gaston Acurio**, already running 46 restaurants in Latin America, but also in New York and London. His new establishment, the **«Manko»**, in Avenue Montaigne in Paris, has not gone unnoticed. On the menu, Ceviche and Tiradito of marinated raw fish, Peruvian grills and kebabs of meat and vegetables, all to be shared. Gaston Acurio clearly intends to take over the world. He has already been nicknamed the Pacific Ducasse, and also the South American Gordon Ramsay, and at the same time, he is fast attracting imitators. (Tel.: 01 82 28 00 15).

The breakthrough of a Japanese flavour: Konbu:

We have previously talked of the famous «umami» flavour, linked to Japanese cuisine by the unmissable dashi, this 5th flavour (after sugar, salt, acid and bitter). It is down to Konbu, a long brown algae harvested on the beaches of Hokkaido. Endowed with recognised nutritious properties, it is comprised of glutamate and inosinic and guanylic acids. It is calorie-free, and rich in fibre and mineral salts. A powerful flavour enhancer, it is now present in all global cuisines, including the various «purveyor foods»: dried fish and Soya seeds in the East, meat or tomatoes in the West. French chefs are discovering its extraordinary taste potential, such as **Pascal Barbot** (the Astrance), **Adeline Grattard** (Yam'Tcha), and even **Lionel Beccat** (formerly Troisgros à l'Esquisse).



The return of filter coffee :

For ecological reasons, Berliners do not seem to have converted to coffee capsules, but are still (almost 70%) enthusiasts of the filter coffee of our grandparents. This is therefore making a strong return in the bars of the German capital. In Saigon too, old-fashioned iron coffeepots are used, with enamelled interiors... France is following the movement, as the filter coffee method remains one of the best ways to extract the full essence from the coffee. It is also really simple. In Paris, many bistronomy restaurants are displaying it at the top of their blackboards. A flavour to rediscover.

The rapid rise of "social dinners"

After hospitality with the rental of furnished accommodation as a paying guest, a new trend in the collaborative economy is establishing itself around cuisine, and overturning the codes for meals and travel. Born of the idea that a meal leads to meetings and sharing and that it constitutes a unique cultural bridge, «social dining» sites are multiplying on the web, such as VizEat, VoulezVousDîner, or Plat Maison, with offers for dinners, brunches, lunches and even convivial breakfasts in their thousands, spread over some fifty countries. This attitude, fast becoming a social phenomenon, may well shake up the tourist offer, just as guesthouses did.



Towards a future "Cannes' Cuisine" label?

Between 5 and 12 March 2016, Cuisine Cannoise en Fête (Celebration of Cuisine from the Cannes Region) enjoyed a great gourmet success: almost 70 restaurant owners and catering professionals grouped together to demonstrate that local gastronomy has its place in the attractiveness of the festival city. -As of the first day, the Halle Forville welcomed almost one thousand gourmets who came to discover the products of the local region, the Baie de Lérins and the market gardeners of the Siagne Valley...- During the week, over one thousand visitors and inhabitants of the Cannes region tasted over 100 specialties; most restaurant owners each recorded several tens of reservations. The Fête de la Cuisine Cannoise reached a high point with one thousand people attracted by the Oursinade (Sea Urchin tasting) from the Usagers du Port du Moure Rouge (Moure Rouge Port Users) A few dishes among the most appreciated **"Cocannes"** (Un Sablé à la Mer), **"Coulée verte de la Siagne"** cocktail (Ecogerme), **"Assiette d'Aqui de Cannes à Nice"** (Cuisine d'Aqui), **"Roche de la Baie de Cannes"** fish soup (Astoux et Brun), **"Suquetanes"** aubergines with basil (La Potinière), **"Bourride cannoise"** from our fisherman **Marius Sturleze** flavoured with Olive Oil from Lérins (Relais Martinez), **Fondant Sardines and marinated Peppers**, **Wild roquette salad from Marché Forville** (L'Antidote), **Baby Red Mullet from the Baie de Cannes in virgin Tempura Sauce** (Bistro Les Canailles), **Grilled Sea Bass fillet, Cannes Confit and virgin Panisse Sauce** (Plage Croisette Beach), **Suquet steak** (Pâtisserie Jean Luc Pelé), **"Califagrumme"** (Pâtisserie Philippe Brito)... All this makes you want to reset the table for next year! It's already planned! Cannes has good taste, and its land has talent. (Tel : 06 13 09 19 42)

Splendeur d'océanie : La Nouvelle Zélande



LES ÎLES DE NOUVELLE ZÉLANDE DEMEURENT L'UNE DES RARES ET BELLES DESTINATIONS ENCORE PEU CONNUE DU GRAND PUBLIC, CAR ELLE CONSERVE TOUT SON CARACTÈRE SAUVAGE. BIEN SÛR, LE VOYAGE EST LONG (19 000 KM), MAIS LA DESTINATION, FAITE D'ESPACES ENCORE VIERGES, STIMULE, INSPIRE, DONNE ENVIE D'ENTREPRENDRE. AUJOURD'HUI, ON CONTINUE À Y PARTIR TOUJOURS UN PEU PLUS, POUR Y TENTER L'AVENTURE.

Deux îles aux atouts innombrables

Avec ses terres sauvages et grands espaces protégés, ses fjords, ses volcans, ses geysers, ses lacs, ses monts enneigés, avec sa faune composée de dauphins, baleines, manchots, kiwis, ...et ses moutons, la Nouvelle Zélande est un pays de contrastes. De surcroît, la gentillesse de ses habitants, l'hospitalité des maoris, qui aiment profiter de la vie et prendre leur temps, même s'ils sont redoutables en rugby à XV, sont surprenantes.

Le niveau de vie est en constante progression, mais surtout, le pays est considéré comme celui où la satisfaction de vie est la plus grande. On y aime sa cuisine s'inspirant de l'Asie, de la Polynésie et de l'Europe. Quelque part, leur éloignement de tout protège ces îles du bout du monde. La Nouvelle Zélande connaît un fort développement démographique, depuis plusieurs années, tout en restant encore un pays peu peuplé (4,6 millions d'habitants, en majorité d'origine européenne). Pays à dominante agricole, on dit toujours que le nombre des Néo-Zelandais est surpassé par le nombre des moutons! Mais son secteur touristique devient prépondérant grâce à la diversité de ses territoires.

6000 km de plages de sable désertes

A elles seules, les plages justifient le voyage! Difficile de choisir entre les plages du Nord et celles du Sud. Parmi les plus incontournables, La plus célèbre, **Karekare** située à 45 min. de voiture d'Auckland, a servi de cadre pour le film «la Leçon de Piano». Dans la région de Rotorua, la plage de sable blanc de Tauranga est le paradis des surfeurs. Plus surprenant, la plage de **Hot Water Beach** est réchauffée par une source thermique dont l'eau à 65°C remonte à la surface. Quelques coups de pelle suffisent pour creuser un spa naturel dans le sable. Voie royale pour rejoindre le **Cape Reinga** où l'immense

plage de plusieurs dizaines de km peut être parcourue en voiture. Au Sud, à un quart d'heure de Dunedin, **Tunnel Beach** est une petite plage qu'il faut souvent partager avec les otaries. Sur la plage de **Moeraki**, on se demande toujours si les rochers sphériques, les bouleurs, ne sont pas des œufs de dinosaures fossilisés! ... la variété de ces plages est unique au monde.... Une destination touristique pas comme les autres, toujours plus tendance!



The islands of New Zealand remain one of the rare and beautiful destinations still little known to the general public, because it retains all its wild nature. Of course, it is a long journey (19,000 km), but the destination, comprising areas that are still untouched, stimulates, inspires and makes you want to set out. Today, we continue to go there in ever greater numbers to court adventure.

Two islands with countless assets

With its wild lands and wide-open protected spaces, its fjords, volcanoes, geysers, lakes, snow-capped mountains and its fauna, comprising dolphins, whales, penguins, kiwis...and its sheep, New Zealand is a country of contrasts. Moreover, the kindness of its inhabitants, the hospitality of the Maoris, who love to make the most of life and take their time, even if they are formidable at rugby, is amazing. The standard of living is constantly increasing, but above all, the country is considered as the one with the greatest level of satisfaction with life. We love its cuisine, inspired by Asia,

Polynesia and Europe. In some way, their distance from everything protects these islands at the end of the world. New Zealand has seen a strong demographic increase for several years, while still remaining a little-populated country (4.6 million inhabitants, the majority of European origin). A predominantly agricultural country, it has always been said that the sheep outnumber the New Zealanders! However, its tourist sector is becoming a leading one, thanks to the diversity of its territories.

6,000 km of deserted sandy beaches

The beaches alone justify the journey! It is difficult to choose between the beaches of the North and South islands. Among those not to be missed is the most famous, **Karekare** located 45 minutes by car from Auckland and which served as the backdrop to the film «The Piano». In the Rotorua region, the white sand beach of Tauranga is a surfers' paradise. More surprising, the **Hot Water Beach** is heated by a thermal spring where water that reaches 65°C rises to the surface. A little digging with a spade is sufficient to unearth a natural spa in the sand. The best route rejoins **Cape Reinga**, where the immense beach measuring several tens of km may be travelled by car. On the South Island, fifteen minutes from Dunedin, **Tunnel Beach** is a small beach that often has to be shared with seals. On **Moeraki beach**, the question always asked is whether the round rocks and boulders are not actually fossilised dinosaur eggs! ... the variety in these beaches is unique throughout the world. ... A tourist destination unlike others, ever more in vogue!



In Vino very Classe

Polyvalence accrue pour les domaines viticoles



Le Clos des Roses à Fréjus, de la famille Barbéro, fait partie de ces domaines viticoles de charme qui ne se contentent plus d'avoir un vignoble de qualité et de produire des vins hauts de gamme. Pour attirer une plus grande clientèle, le Domaine développe une somme d'infrastructures et de métiers imbriqués aux compétences élargies. L'ancienne cave a

été réhabilitée en hôtel et restaurant, labellisée Châteaux&Hôtels Collection. Au programme toute l'année, des cours de cuisine, des ateliers œnologiques, des expositions mensuelles, des marchés de saison, des concerts et même un festival de théâtre. En tout cas, **Nathalie Millau**, œnologue-conseil des 73 000 bouteilles produites, peut être fière de son Côtes de Provence Rosé 2015, auréolé d'une médaille d'argent. (Tél : 04 94 52 80 51)

Le bel avenir des vins pétillants

Partout dans le monde, les bulles explosent. Si le champagne (avec ses 340 millions de bouteilles) est le représentant le plus célèbre des effervescents, la totalité des bulles dans le monde est 10 fois supérieure. Qu'ils se nomment: pétillant, fines bulles, crémant, pour la France, mais aussi prosecco, frizzante, espumante, sparkling ou encore cava, leur croissance est en ébullition, accélérée par la crise et le report des consommateurs sur des bulles plus accessibles. A noter, le 1^{er} Salon des Vins Pétillants, les 11,12 et 13 juin prochains à Estaing dans l'Aveyron pour découvrir les terroirs et les cépages du monde entier. (Tél: 06 03 01 04 00)

Increased versatility for vineyard estates

The Clos des Roses in Fréjus, owned by the Barbéro family, forms part of these charming wine-growing estates that are no longer content to have a quality vineyard and produce luxury wines. In order to attract a wider clientele, the Estate is developing a number of overlapping infrastructures and trades with a wider skill set. The former cellar has been redeveloped into a hotel and restaurant, under the Châteaux&Hôtels Collection label. On the programme all year round are cookery lessons, oenological workshops, monthly exhibitions, seasonal markets, concerts and even a theatre festival. In any event, **Nathalie Millau**, the wine-expert and adviser for the 73,000 bottles produced, can be proud of her Côtes de Provence Rosé 2015, a silver medal winner. (Tel.: 04 94 52 80 51)

The good future for sparkling wines

Throughout the world, bubbles are bursting. If champagne (with its 340 million bottles) is the most famous representative of the fizzy stuff, all the sparkling wines of the world are 10 times greater in number. Whatever their names: pétillant, fines bulles and crémant, in France, and also prosecco, frizzante, espumante, sparkling or even cava, their growth is exploding, accelerated by the crisis and the change by consumers to more accessible sparkling wines. It should be noted that the 1st "Salon des Vins Pétillants" (Sparkling Wines Trade Fair) is to be held on 11, 12 and 13 June in Estaing in Aveyron, to discover the lands and grape varieties from the world over. (Tel.: 06 03 01 04 00)

Thierry Marx, Créateur d'émotions



«Hyperactif posé», voilà l'oxymore qui caractérise le mieux ce chef unanimement salué comme l'un des chefs les plus innovants. Passionné de judo, de ju-jitsu et d'aïkido, Thierry Marx se plaît à enseigner le tai-chi-chuan à ses brigades au Mandarin Oriental Paris, pour leur permettre de lutter contre le stress et pour développer leur esprit d'équipe. Auréolé de deux étoiles au Guide Michelin, de 4 toques au Guide Gault&Millau, élu chef de l'année 2014 au Guide Pudlo, il est aussi Chevalier des Arts et des Lettres, et de la Légion d'Honneur. Juré de l'émission Top Chef durant quatre ans, il est aussi un cuisinier engagé, qui considère la cuisine comme « un lien naturel et social capable de rassembler les hommes ». Fondateur à Paris d'un centre de formation « Cuisine mode d'emploi(s) », et d'un second à Besançon, il propose des parcours d'insertion professionnelle de courte durée, gratuits, qualifiants et immédiatement opérationnels à des personnes en situation précaire. A l'Université de Paris Sud, il inaugure le Centre Français de l'Innovation Culinaire pour inventer la cuisine de demain respectueuse de la planète. Adepte de la Street Food et de la cuisine moléculaire, il est aussi l'auteur de plusieurs ouvrages, où il souhaite faire partager ses expériences sensorielles. Président International des Disciples d'Escoffier, le maestro démontre aussi qu'il sait démocratiser la cuisine, en acceptant d'ouvrir, un nouveau concept de «snacking chic» au Terminal 1 de l'Aéroport de Nice, baptisé «La Plage», histoire de recréer l'ambiance joyeuse et douce d'un séjour sur la Côte d'Azur avant l'embarquement. Alchimiste de la gastronomie, il se lance aussi dans le « fast casual », avec une première boulangerie à Paris... Thierry Marx, toujours entreprenant, aime deux choses: la cuisine et les gens. Durant 3 jours, en sa qualité d'Invité d'Honneur des Étoiles de Mougins, il saura faire en sorte d'interpeller vos sens en jouant sur les 5 sens. C'est tout le thème de cette 11^{ème} édition des Étoiles de Mougins.

EN/ THIERRY MARX, CREATOR OF EMOTION

A "relaxed hyperactive", this is the oxymoron that best characterises this chef, unanimously hailed as one of the most innovative. Passionate about judo, Ju-jitsu and aikido, Thierry Marx enjoys teaching Tai Chi to his team at the Mandarin Oriental Paris, to allow them to combat stress and develop their team spirit. Awarded two stars in the Michelin Guide, 4 toques in the Gault&Millau Guide, elected chef of the year 2014 in the Pudlo Guide, he is also a Chevalier des Arts et des Lettres and of the Légion d'Honneur. A panellist on the Top Chef television programme for 4 years, he is also a committed cook, who considers cuisine to be "a natural and social link capable of bringing people together". The founder of a "Cuisine method(s)" training centre in Paris and now a second one in Besançon, he offers free, short-term professional insertion courses leading to an immediately operational qualification for people in difficulties. At the University of Paris South, he inaugurated the French Centre of Culinary Innovation in order to invent the cuisine of tomorrow that respects the planet. An adept in Street Food and molecular cuisine, he is also the author of some ten books, in which he wants to share his sensory experiences. International Chairman of the Disciples d'Escoffier, the maestro also demonstrated that he knows how to make cuisine more accessible, by agreeing to open a new "snacking chic" concept locally, at Nice Airport Terminal 1, named "The Beach", recreating the joyful and relaxing ambience of a stay on the Côte d'Azur before boarding. A gastronomic alchemist, he has also delved into "fast casual", with a first bakery in Paris... We can tell you: Thierry Marx, always enterprising, loves two things: cuisine and people. He cooks because he likes people. For three days, in his capacity as the Guest of Honour of "Les Étoiles de Mougins", he will know how to call out to your senses by playing with the 5 senses. This is the theme of this 11th edition of "Les Étoiles de Mougins".

EN SAVOIR +

www.lesetoilesdemougins.com
#lesetoiles2016



La Fondation Paul Bocuse, fidèle au poste de la transmission!



LES MAÎTRES D'HÔTEL, BARMAN & SOMMELIERS accueilleront le public sur l'Espace de la **Fondation Paul Bocuse** animé par **Laëtitia Gouttenoire** et **Emmanuel Fournis**. Un seul mot d'ordre, qui est toute la vocation de la Fondation : « Transmettre la tradition des gestes, le savoir-faire et le savoir-être des métiers de l'hôtellerie restauration ». Parrainé par **Thierry Demolliens**, MOF Arts de la Table et directeur des restaurants Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort à Tourrettes, l'espace accueillera aussi **Michel Lang**, directeur du restaurant et son adjoint **Sébastien Rebaudot**, du Louis XV à Monaco ainsi que **Yannick Thomas**, directeur du restaurant Paloma à Mougins. Le vendredi sera consacré aux collégiens et aux lycéens avec des ateliers et des battles autour de la dégustation du chocolat, pliage de serviette, l'utilisation de la pince... Le samedi et le dimanche permettront au public de participer à de multiples animations comme les découpes de fruits, de volaille, les flambages, les accords mets et vins...

EN/ MAÎTRES D, BARMEN AND SOMMELIERS

welcome the public to the **Fondation Paul Bocuse** Space, run by **Laëtitia Gouttenoire** and **Emmanuel Fournis**. A single watchword, which is the Foundation's sole vocation: "Pass on the tradition of gestures, what you need to know and be, for the hotel and catering trades". Sponsored by **Thierry Demolliens**, MOF in Culinary Arts and Maître D of the restaurants at Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort in Tourrettes, the space will also welcome **Michel Lang**, restaurant manager from the Louis XV in Monaco and his deputy **Sébastien Rebaudot**, as well as **Yannick Thomas**, restaurant manager of the Paloma in Mougins. Friday will be devoted to high school and college students, with workshops and battles based around tasting chocolate, folding serviettes, using tongs... Saturday and Sunday will allow the public to take part in the various events, such as cutting fruit or poultry, flambéing, matching food and wine...

Mougins, carrefour du Monde

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE, LES ÉTOILES DE MOUGINS REÇOIVENT CETTE ANNÉE ENCORE UNE TRENTAINE DE CHEFS ÉTRANGERS VENUS DES QUATRE COINS DU MONDE SE RETROUVER, TISSER DES LIENS ET RENCONTRER LE GRAND PUBLIC POUR MIEUX DÉVOILER LEUR CULTURE.

EN/ THE INTERNATIONAL FESTIVAL OF GASTRONOMY, CALLED « LES ÉTOILES DE MOUGINS », ONCE AGAIN WELCOMES, THIS YEAR, ABOUT THIRTY CHEFS FROM THE FOUR CORNERS OF THE WORLD. THEY ARE ALL COMING TOGETHER TO MINGLE AND SHARE THEIR 'KNOW HOW', CULTURE AND MEET ALL OF THOSE WHO ARE INTERESTED IN THIS ART.

LE BRÉSIL REVIENT EN FORCE

Les Etoiles de Mougins et le Festival de Culture et de Gastronomie de Tiradentes (La Ville du Minas Gerais organisatrice du plus grand Festival de Culture et de Gastronomie du Brésil) ont démarré en 2014 une collaboration gastronomique concrétisée par des échanges constructifs. Cette année, **Ralph JUSTINO** Maire de Tiradentes accompagné de son fils **Raphael JUSTINO**, Chef du restaurant Pacco Bacco et des chefs **Ivo FARIA**, Chef 2 étoiles du restaurant Il Vecchio Sogno - Belo Horizonte et **Frederic MONNIER** chef de la Brasserie Rosario de Rio de Janeiro, font le déplacement et participeront avec toute la joie qui les caractérise, à cette 11^{ème} édition.

EN/ BRAZIL RETURNS IN FORCE

*"Les Etoiles de Mougins" and the Tiradentes Festival of Culture and Gastronomy (The city in Minas Gerais organizes the biggest Festival of Culture and Gastronomy in Brazil) began a gastronomic collaboration in 2014, which became a reality through constructive discussions. This year, **Ralph Justino**, Mayor of Tiradentes, accompanied by his son **Rafael JUSTINO**, Chef at the restaurant Pacco Bacco and chefs **Ivo FARIA**, 2-star chef from the Restaurant Il Vecchio Sogno** - Belo Horizonte and **Frederic MONNIER** Chef at the Brasserie Rosario in Rio de Janeiro, have travelled and are participating in this 11th edition.*



Forza Italia!

ANNIE FEOLDE, CHEF 3*
ENOTECA PINCHIORRI, FLORENCE - ITALIE

En Italie, trois des quatre restaurants triplement étoilés sont tenus par des femmes. **Annie Féolde**, niçoise installée à Florence, est la toute première. L'histoire commence quand Giorgio Pinchiorri, « l'homme de sa vie » fondateur de l'œnothèque florentine, lui demande d'accompagner ses grands vins de quelques assiettes rustiques. Très rapidement, son excellente cuisine va faire d'Annie Féolde la première femme, trois fois étoilée d'Italie, considérée comme la meilleure cuisinière du pays. Son prestige hors des frontières – deux restaurants au Japon – sa rectitude morale, son grand cœur, sa large expérience de la restauration ont suscité nombre de vocations de cuisiniers.

EN/ ANNIE FEOLDE, 3* CHEF

ENOTECA PINCHIORRI*, FLORENCE - ITALY**

In Italy, three-quarters of three-star restaurants are run by women.

***Annie Féolde**, a native of Nice based in Florence, was the very first. The story began when Giorgio Pinchiorri, the man in her life, and founder of the Florentine wine bar asked her to accompany his great wines with a few rustic dishes. Her excellent cuisine very quickly made Annie Féolde the first woman in Italy to win 3 stars, and is considered as the best cook in the country. Her prestige knows no borders – two restaurants in Japan – her moral integrity, her huge heart, and her wide experience in restauration have inspired several chefs' careers.*



L'Angleterre enfin chez nous!



MICHAEL WIGNALL, CHEF 2*
GIDLEIGH PARK, CHAGFORD, DEVON**

Pour la première fois, Les Etoiles de Mougins accueillent un chef étoilé anglais et pas des moindres puisque **Michael Wignall** affiche un superbe parcours depuis ce jour où il a décidé de renoncer à son rêve de devenir motard professionnel. Michael Wignall a décroché des étoiles Michelin dans toutes les cuisines qu'il a dirigées, depuis l'obtention de sa première étoile en 1993. Michael, célèbre pour son style en constante évolution, a récemment quitté The Latymer à Pennyhill Park Hôtel pour remplacer Michael Caines à la tête des cuisines du célèbre Gidleigh Park.

EN/ ENGLAND IN YOUR HOME!

MICHAEL WIGNALL, 2* CHEF, GIDLEIGH PARK, CHAGFORD, DEVON - ENGLAND**

*"Les Etoiles de Mougins" is welcoming a Michelin-starred English chef, who is not a minor figure, since **Michael Wignall** has demonstrated a marvellous career since the day he decided to give up his dream to become a professional motorcyclist. Michael Wignall has won Michelin stars in every kitchen he has run, since obtaining his first star in 1993. Michael, famous for his constantly-changing style, recently left The Latymer at Pennyhill Park Hotel in order to replace Michael Caines running the kitchens of the famous Gidleigh Park.*

TANIA BOIANELLI ET TOMMASO CHIARELLA, JOURNALISTES ET ORGANISATEURS D'ÉVÈNEMENTS ONT PARTICIPÉ AU FESTIVAL 2015. CONQUIS, ILS REVIENNENT ACCOMPAGNÉS D'UNE DÉLÉGATION DE TALENTS VENUE DE TOUTE L'ITALIE.

EN/ TANIA BOIANELLI AND TOMMASO CHIARELLA, JOURNALISTS & EVENT ORGANIZERS, PARTICIPATED IN THE 2015 FESTIVAL. WON OVER, THEY COME BACK WITH A DELEGATION OF TALENT FROM ACROSS ITALY.

CRISTINA BOWERMAN, Chef 1*, Glass Restaurant*, Rome - **GIANLUCA FUSTO**, Chef Pâtissier - **CLAUDIO CERIOTTI**, Chef 2*, Il Luogo**, Milan - **MICHELANGELO MAMMOLITI**, Chef, La Madernassa, Langle - **ANDREA APREA**, «VUN», Chef 1*, Park Hyatt*, Milan - **DANIELA CICIONI**, Chef Consultant Vegan, Milan - **ANTONELLA RICCI** (Brindisi), Chef 1*, Il Fornello Da Ricci



L'ENGOUEMENT POUR LA GASTRONOMIE

Quelle ville n'a pas sa manifestation gourmande? Rien qu'au sein des «Pays de Lérins», chaque commune a son évènement. **Théoule-sur-Mer** prépare sa 20^{ème} KERMESSE AUX POISSONS comme chaque année, du 1^{er} au 28 février. **Mougins** entame son 11^{ème} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE. **Mandelieu** a pris l'habitude de mettre en valeurs toutes les régions de France avec son Salon annuel, «SAVEURS ET TERROIRS». **Le Cannet** a sa traditionnelle FÊTE DE L'OLIVE au début du printemps. Et puis **Cannes** a accueilli son deuxième salon «GASTRONOMA» des produits festifs en avril dernier. Plus encore, dans la tendance « locavore » actuelle, Cannes vient d'innover en fêtant son propre terroir, avec « CUISINE CANNOISE EN FÊTE », durant une semaine, du 5 au 12 mars prochain, pour prouver qu'elle a, elle aussi, un patrimoine culinaire à promouvoir. Ce qui fut démontré !

EN/ PASSION FOR GASTRONOMY What city doesn't hold a gourmet event? There's nowhere like the "Pays de Lérins", where each town has its own event. **Théoule-sur-Mer** is preparing its 20th KERMESSE AUX POISSONS, held every year from 1 to 28 February. **Mougins** is embarking on its 11th INTERNATIONAL FESTIVAL OF GASTRONOMY. **Mandelieu** has adopted the habit of highlighting all the French regions with its annual «SAVEURS ET TERROIRS» fair. **Le Cannet** has its traditional FÊTE DE L'OLIVE at the start of Spring. And then **Cannes** hosted its second "GASTRONOMA" fair of festive products last April. In addition, in line with the current "locavore" trend, Cannes is innovating by celebrating its own land, with "CANNES CUISINE EN FÊTE", for one week, from 5 to 12 March next year, in order to prove that it also has a culinary heritage to promote. This has already been shown!



Bravo à

YORIC TIÈCHE, à la tête des cuisines de l'hôtel **Belles Rives** à Juan les Pins, fraîchement auréolé d'une étoile au Michelin et reconnu « Grand Chef de Demain 2016 » par Gault&Millau, se voit récompenser d'une « Passagère », avec sa salle de restaurant reliftée de façon étonnante, entre fresques Art Déco, grandes baies vitrées, miroirs muraux ou suspendus en kaléidoscope, marbre blanc de Carrare, moquette tramée couleur ferraille et sculptures faisant office de claustras. Remarquablement intemporel ! (Tél : 04 93 61 02 79)



EN/ YORIC TIÈCHE, heading up the kitchens at the **Belles Rives** hotel in **Juan les Pins**, recently awarded a Michelin star and acknowledged as the "Great Chef of Tomorrow 2016" by Gault&Millau, has been rewarded by a "Passagère": his dining room has been given a stunning makeover, between Art Deco frescoes, large bay windows, mirrors hung from walls or suspended in a kaleidoscope, white Carrare marble, framed carpet the colour of iron and sculptures serve as screens. Notably timeless! (Tel.: 04 93 61 02 79)

BRICE MORVENT, chef du **Fouquet's** Cannes au Majestic, sacré vainqueur de la Coupe de France de Burger 2016, à Paris. Son « Burger du Comptoir », présenté en mini-portions, se compose d'un steak haché accompagné d'une sauce moutarde aux condiments, d'oignons confits et d'une sauce BBQ maison. Tout simplement ! (Tél : 04 97 06 89 70)



EN/ BRICE MORVENT, chef of **Fouquet's** Cannes at the Majestic, brilliant winner of the French Burger Cup 2016 in Paris. His "Counter Burger", presented in mini-portions, comprises a hamburger accompanied by a mustard sauce, with condiments, caramelised onions and a homemade BBQ sauce. Really simple! (Tel.: 04 97 06 89 70)

HÔTEL DE MOUGINS : La nouvelle et jeune équipe de l'Hôtel de Mougins choisie par le Groupe Maranatha pour sa réouverture : deux cannois d'origine, **Romain Jadot**, 28 ans, directeur général et **Basile Arnaud**, 34 ans, nouveau chef de cuisine, ancien du Mas Candille et second d'Arnaud Tabarec. Un atout jeunesse conforté par la présence de **Claude Parcou**, maître d'hôtel, formé à la Palme d'Or sous l'égide de Philippe Caillouet, MOF service et arts de la table. Un futur prometteur ! (Tél : 04 92 92 17 07).

EN/ HOTEL DE MOUGINS: The new and young team at the Hotel de Mougins chosen by the Maranatha Group for its reopening: two natives of Cannes, **Romain Jadot**, 28 years of age, general manager and **Basile Arnaud**, 34 years of age, new chef, formerly of La Mas Candille and second of Arnaud Tabarec. A youthful bonus strengthened by the presence of **Claude Parcou**, maître d, trained at the Palme d'Or under the aegis of Philippe Caillouet, MOF service and culinary arts. A promising future! (Tel.: 04 92 92 17 07).

par Isabelle Foret

L'ORDRE ILLUSTRÉ DES CHEVALIERS DE MÉDUSE AUX ÉTOILES DE MOUGINS

ISABELLE FORÊT, PIONNIÈRE DU VIN AU FÉMININ AVEC SON GUIDE FEMIVIN, INTRONISÉE AU CHÂTEAU DE MIRAVAL, IL Y A 17 ANS, PAR FRANÇOISE RIGORD ET RÉGINE SUMEIRE, EST AUJOURD'HUI COMMANDEUR ET RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION DE CET ORDRE. ELLE NOUS ANNONCE CETTE BONNE NOUVELLE.



« L'Ordre illustre des Chevaliers de Méduse » est la plus ancienne confrérie bachique. Elle fut créée en 1690, soit un siècle avant la Révolution Française. Les plus grands noms de France firent partie de cet Ordre Illustre de Méduse qui honorait les plaisirs de la table: une Confrérie étroitement liée à la Marine,

où chaque initié devait être libre et de bonnes mœurs, point médisant, ni blasphémateur, ni ivrogne. Après une éclipse de deux siècles, réactivé en 1951 par le Baron Henri de Laval qui donna une âme à cet ordre en respectant les règles anciennes, voici l'Ordre Illustre à nouveau présent aujourd'hui. Il soutient dans le monde entier l'image de six régions viti-vinicoles d'où sont issues les vins des appellations de la Provence Méditerranéenne à savoir Bandol, Bellet, Coteaux varois-en-Provence, Cassis, Côtes-de-Provence et Palette. D'après les fondateurs de l'ordre, le vin, tout comme Méduse, « a la capacité de rendre ses trop fervents admirateurs aussi immobiles que la pierre ».

EN/ ISABELLE FORÊT, PIONEER OF FEMININE-STYLE WINE WITH HER "FEMIVIN" GUIDE, ENTHRONED IN THE CHÂTEAU DE MIRAVAL 17 YEARS AGO BY FRANÇOISE RIGORD AND RÉGINE SUMEIRE, IS CURRENTLY THE COMMANDER AND RESPONSIBLE FOR THIS ORDER'S COMMUNICATIONS. SHE TOLD US THE GOOD NEWS. «L'Ordre illustre des Chevaliers de Méduse» is the oldest Bacchanalian brotherhood. It was created in 1690, i.e. a century prior to the French Revolution. The biggest names in France were part of this Ordre Illustre de Méduse, which honoured the pleasures of the table, a Brotherhood closely linked with the Navy, where each initiate must be free and of good moral character, not



slandorous, blasphemous, or a drunkard. After a lapse of two centuries, it was reactivated in 1951 by Baron Henri de Laval, who gave this Order a soul by respecting the old rules, thus the Ordre Illustre is once again present today to uphold, across the globe, the image of the six wine-growing regions from whence stem wines with Provence appellations: Bandol, Bellet, Coteaux Varois-en-Provence, Cassis, Côtes-de-Provence and Palette. According to the order's founders, wine, just like Medusa, «has the ability to render its overly-enthusiastic admirers as immobile as stone»

A stylized profile of a human head facing right, composed of various geometric shapes in shades of red, orange, and yellow. The background is a complex pattern of overlapping triangles and polygons in similar colors.

Thierry Marx présente

LES ETOILES DE MOUGINS

11^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

10 / 11 / 12 JUIN

ENTRÉE LIBRE

www.lesetoilesdemougins.com

Retrouvez toute l'actualité du festival sur   

