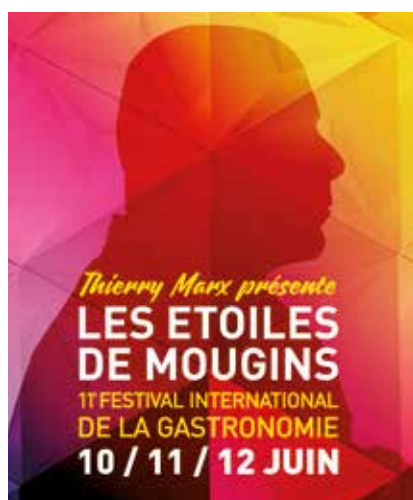


#JDE

LES ETOILES DE MOUGINS



COUP D'ENVOI P.2 - 3

UNE EDITION haute en Toques!

UNE 11^e EDITION aux sens larges!

LA JOURNÉE DES ENFANTS P.4

LES ENFANTS des Etoiles

L'INAUGURATION P.5

LE FESTIVAL EN IMAGES P.6

PARTENAIRES/RENCONTRES P.7

Objectif planète Marx



A LA UNE !

AUTOUR DE RICHARD GALY, MAIRE DE MOUGINS, UNE FOULE DE CHEFS SALUE EN FANFARE L'OUVERTURE DE CETTE ONZIÈME ÉDITION, RÉUNIE AUTOUR DU PARTAGE DES VALEURS DE L'INVITÉ D'HONNEUR DES ETOILES, THIERRY MARX, CHEF DU MANDARIN ORIENTAL À PARIS ET JURÉ DE TOP CHEF : UNE CUISINE QUI RÉCONCILIE TRADITION ET INNOVATION, RECHERCHE ET TRANSMISSION, COMBAT ET GÉNÉROSITÉ.

EN/ AROUND RICHARD GALY, MAYOR OF MOUGINS, A COVEY OF CHEFS JUBILANTLY HAIL THE OPENING OF THIS ELEVENTH FESTIVAL, AN EVENT WHICH CELEBRATES THE VALUES OF ITS GUEST OF HONOUR, THIERRY MARX, CHEF OF THE MANDARIN ORIENTAL IN PARIS AND A JUDGE ON TOP CHEF: A CUISINE WHICH RECONCILES TRADITION AND INNOVATION, RESEARCH AND TRANSMISSION, COMBAT AND GENEROSITY.

Edito ACCUEIL DE STAR



EN/ A Star Welcome

The red carpets have been rolled out, the tents decorated, the kitchen equipment installed, and the goods and raw materials ordered. Suppliers, partners, journalists and volunteers are ready to get to work, in order to welcome until Sunday evening, some one hundred chefs from across France and the region, and some thirty more who have come from all four corners of the globe. Everything has been provided for. A VIP Area, TV platform, Radio platform and 3 professional photographers are available to everyone, and there's also an extremely classy extra: breakfasts and a Champagne Bar, to encourage friendly meetings, not to mention the lunches and dinners dedicated to them, plus their daily paper, the "Journal des Etoiles", to relate their exploits with all the sensuality gastronomy has to offer.

Les tapis rouges sont posés, les tentes dressées, les équipements de cuisine installés, les marchandises et matières premières commandées. Fournisseurs, partenaires, journalistes et bénévoles sont à pied d'œuvre pour recevoir jusqu'à dimanche soir la centaine de chefs de l'hexagone et de la région, et la trentaine de chefs venus des quatre coins du monde. Tout a été prévu. Pour tous, sont à leur disposition un espace VIP, un plateau TV, un plateau Radio, 3 photographes professionnels, et une intendance très classe. Petits déjeuners, bar à champagne, favorisent les échanges en toute convivialité. Déjeuners et dîners leur sont dédiés, ainsi que leur quotidien, le Journal des Étoiles, pour relater leurs exploits avec toute la sensualité de la gastronomie.

Patrick FLET

On les retrouve avec plaisir...

Akhara CHAY, de parents cambodgiens et thaïlandais : on l'a connu aux côtés de Serge Gouloumes au Mas Candille, avant qu'il ne dirige les cuisines du Mas des Herbes Blanches. Aujourd'hui, il est chef exécutif du célèbre Joseph de St Tropez sur le port de Monaco.

Joe BARZA, chef consultant au Liban : quand il n'est pas aux Maldives, à Dubaï, à Amsterdam, à Sydney, à Istanbul ou à Florence, il est forcément aux Etoiles de Mougins.

Benoit SINTHON, chef étoilé de Funchal à Madère, est aussi un fidèle des Etoiles, et excelle à promouvoir la cuisine portugaise.

Jean Marc BESSIRE, chef étoilé à Genève, revient aux Etoiles avec de nouvelles recettes de poissons. Que du sauvage... évidemment !

Marcel RAVIN, chef martiniquais étoilé au Monte Carlo Bay ré-gale les mouginois de sa cuisine aux accents créoles.

Une édition haute en toques



AUX ÉTOILES, TOUJOURS PLUS D'ÉTOILES

EN VOICI LA PREUVE PAR 4 FIDÈLES DES ÉTOILES, AVEC LE GUIDE MICHELIN :



L'ascension fulgurante de Nicolas DECHERCHY (Paloma à Mougins), 34 ans, qui vient de décrocher sa 2ème étoile. (photo)

La 1ère étoile apportée par Yoric TIECHE, 39 ans, à la table « La Passagère » de l' Hôtel Belles Rives à Juan Les Pins.

Jan HENDRICK récompensé d'une étoile pour son restaurant niçois aux accents sud-africains.

Le retour gagnant de Philippe JOURDIN au « Faventia » des Terres Blanches à Tourrettes, avec une 1ère étoile, pour faire revivre l'excellence de cette grande table.

On devrait ajouter les lauréats du Gault&Millau Tour 2016, qui décerne à Bruno OGER un Gault&Millau d'Or, à Benjamin COLLOMBAT un Trophée de l'Innovation et un Prix Spécial à Gui GEDDA.

EN/ EVER MORE STARS AT LES ETOILES

And here's the proof from 4 Etoiles regulars, with the Michelin Guide:

The meteoric rise of Nicolas DECHERCHY (Paloma in Mougins), aged 34, who has just received his 2nd star.

The 1st star earned by Yoric TIECHE, aged 39, from the "La Passagère" restaurant at the Hotel Belles Rives in Juan Les Pins.

Jan HENDRICK awarded a star for his Nice-style restaurant with a South African touch

And the winning return of Philippe JOURDIN to the "Faventia" at the Terres Blanches in Tourrettes, with a 1st star, to bring the excellence of this grand restaurant back to life.

We must add the Gault&Millau Tour 2016 awards, which presented Bruno OGER with a Gault&Millau Gold award, Benjamin COLLOMBAT with an Innovation Trophy and Gui GEDDA with a special prize.



EN/ IT IS A PLEASURE TO MEET WITH THEM ...

Akhara CHAY, of Cambodian and Thai parentage, who we knew at the side of Serge Gouloumes at the Mas Candille, before he was running the kitchens of the Mas des Herbes Blanches. Today, he is the executive chef at the famous Joseph de St Tropez in the port of Monaco.

Joe BARZA, consultant chef in Lebanon: when he's not in the Maldives, Dubai, Amsterdam, Sydney, Istanbul or Florence, he is of course at Les Etoiles de Mougins.

Benoit SINTHON, Michelin-starred chef of the Funchal in Madeira, is also a regular at Les Etoiles, and excels in promoting Portuguese cuisine.

Jean Marc BESSIRE, Michelin-starred chef in Geneva, returns to Les Etoiles with new fish recipes, wild... of course!

Marcel RAVIN, Michelin-starred chef from Martinique, at the Monte Carlo Bay, who will delight those at Mougins with his cuisine that offers a Creole touch.



Bruno Oger, nouvellement labellisé Relais & Châteaux

EN/ Bruno Oger, recently qualified Relais & Châteaux

A VOS MARQUES !

Chaque matin, de 9h30 à 10h30, à l'espace VIP au rez-de-chaussée du « Vaste Horizon », pour tous les chefs, les journalistes et les organisateurs, c'est « l'Instant Petit Déjeuner », avec les Gourmandises de Pain-Petitfour accompagnées des cafés Malongo, des confitures Stephan Perrotte et des jus de fruits Alain Milliat,... Un bon moment de partage pour démarrer ces belles journées ! Mais Nathalie Durand vous invite vivement à réserver avant le matin 8h30 auprès de « ndurand@midipain.com ». Tout proche encore, le Bar à Champagne, signé Laurent Perrier et Eric Lemaire, est aussi installé pour favoriser les échanges en toute convivialité... Nos marques ont du talent !

EN/ ON YOUR MARKS!

Every morning, from 09:30 to 10:30, in the VIP area on the ground floor of the "Vaste Horizon", is "Breakfast Time" for all the chefs, journalists and organisers, with sweet treats from the Pain-Petitfour accompanied by Malongo coffee, jams from Stephan Perrotte, and fruit juice from Alain Milliat, etc. A great shared moment to kick-off these wonderful days! However, Nathalie Durand strongly encourages you to book before 08:30 via "ndurand@midipain.com". Still a recent addition, the Champagne Bar from Laurent Perrier and Eric Lemaire has also been set up to encourage meetings in a friendly atmosphere... Our brands have talent!



Une 11ème édition aux sens larges!

Joe Barza :

Un inconditionnel de la manifestation mouginoise...



Si ce chef libanais ne rate pas une édition, c'est qu'elle est pour lui incontournable. Pas de meilleur endroit pour rencontrer autant de chefs en toute convivialité. Le séjour mouginois lui donne, dit-il, de l'énergie pour l'année entière. Et l'année est longue car Joe Barza est l'ambassadeur de la cuisine libanaise du groupe hôtelier Hilton dans les pays arabes. Il sillonne ainsi le Qatar, l'Arabie Saoudite, l'Égypte... Ce qui ne l'empêche pas d'intervenir aussi en Hongrie, en Serbie et aussi en France. Il a notamment été l'invité de Gérard Passadat***, à Marseille lors des « Rencontres gourmandes de la Méditerranée ». Pour lui, la cuisine c'est la conjonction de la passion et de l'inspiration, avec une part de spiritualité. Il est venu cette année avec Noura et Karim, ses enfants, tous les deux dans les traces de leur papa gâteau...

(AD)

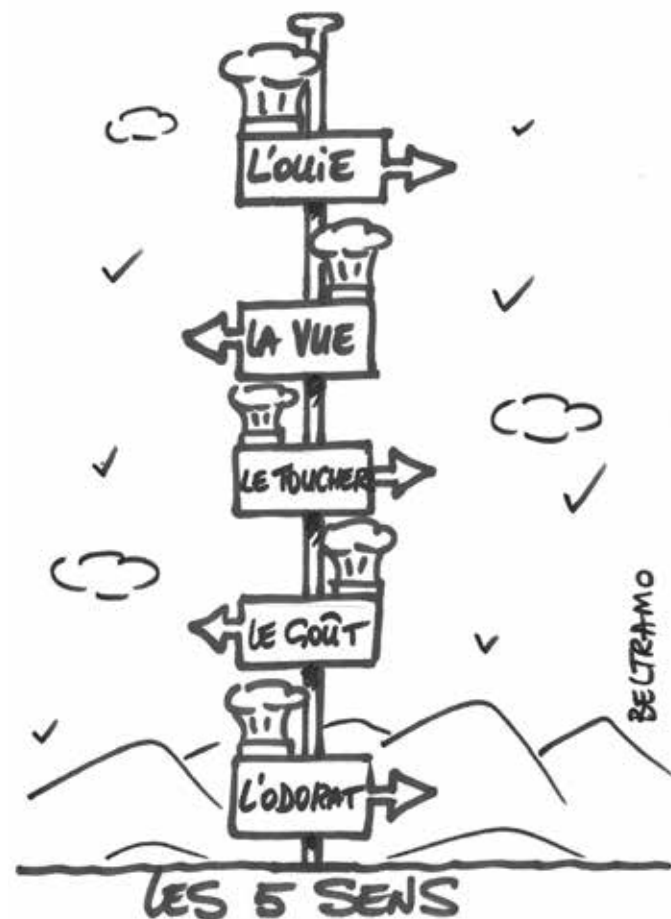
EN/ Joe Barza, a big fan of the Mougins festival...

The Lebanese Chef never skips a year, because for him it is simply unmissable. There's no better place to meet so many chefs in such a friendly atmosphere. The visit to Mougins, gives him, so he says, energy for the entire year. And the year is long, because Joe Barza is the Ambassador for Lebanese cuisine for the Hilton Hotel Group in Arab countries. He therefore spends his time criss-crossing Qatar, Saudi Arabia, Egypt, etc. And he still finds time to work in Hungary, Serbia and France. He was notably the guest of Gérard Passadat***, in Marseille during the 'Rencontres gourmandes de la Méditerranée'. For him, cooking is the convergence of passion and inspiration, with a dash of spirituality as well. This year, he has come with his children, Noura and Karim, both following in the footsteps of their indulgent father.



Les Étoiles, ce sont des rencontres à chaque pas. Ici Madame Christian Willer en compagnie de Richard Duvauchelle et Marc Chavance, se rendant à l'inauguration.

EN/ The Star chefs meet each other with every step. Here, Mrs Christian Willer accompanied by Richard Duvauchelle and Marc Chavance attend the inauguration.



De la ratatouille sur une Toque Blanche

ON N'ARRÊTE PAS LE PROGRÈS ET ENCORE MOINS LES FOOD TRUCKS QUI SONT HUIT CETTE ANNÉE AU LIVE BISTROT.

Le chef Serge Payant fait un carton avec son «Payantou». Ce hamburger provençal à 8 euros, intègre ratatouille, roquette de Pégomas et pesto frais. La pain aux céréales vient de chez Saluzzo. Payant, membre des Toques Blanches Internationales, nous régale argent comptant.

(TB)



EN/ Ratatouille on a White chef's hat

We can't stop progress and even less the Food Trucks, eight of which have turned up for the Live Bistro this year.

The chef Serge Payant has stolen the show with his «Payantou». This Provençal hamburger at 8 euros, includes ratatouille, roquette from Pégomas and fresh pesto. The multi-cereal bread comes from Saluzzo. A member of the Toques Blanches International, Serge Payant treats us « argent comptant ».

Toute première fois

POUR LES CHEFS COMME POUR NOUS, LES PREMIÈRES FOIS SONT INOUBLIABLES. DANS LE SILLAGE DE THIERRY MARX, LES ÉTOILES ACCUEILLENT :

EN/ VERY FIRST TIME

For leaders and for us, the first time are unforgettable. In the wake of Thierry Marx, les Etoiles welcome:

Christophe CHIAVOLA (Les Terrasse de l'Image à St Rémy de Provence)
 Franck CICOGNOLA (Mon Petit Resto à Mouans Sartoux)
 Marc de PASSORIO (Esprit de la Violette à Aix en Provence)
 Béatrice FABIGNON (chef à domicile à Paris)
 Vincent DELHOMME (pâtissier de Patrick Raingeard)
 Guillaume SANCHEZ (pâtissier au Nomos à Paris)
 Amelia THOMAS (pâtissier d'Arnaud Tabarec)
 Sylvestre WALLID (Thoumieux à Paris)
 Michael WIGNALL (Gidleigh Park à Chagford en Angleterre)
 Annie FEOLDE (Enotica Pinchiorri à Florence)... (photo)



+ 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.

#4

#4

#4

#4

#4

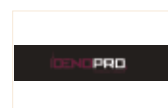


Graines de Stars : *Mac-euros à la Une!*

Graines de Stars : *Mac-euros à la Une!*

Graines de Stars : *Mac-euros à la Une!*

Graines de Stars : *Mac-euros à la Une!*



Une inauguration-conversation ...

... OÙ IL A ÉTÉ QUESTION DE PLAISIR, BIEN-ÊTRE, SANTÉ ET TRANSMISSION.



#6 LE FESTIVAL EN IMAGES



Les premiers arrivés



Fan des Etoiles, Smaïn



Passion, transmission ...



... et partage



La cuisine pour tous...



... avec l'Association EPA, Edelweiss de Mougins



Ils font l'actualité...

Tournus

Une stratégie gagnante



Pour l'entreprise bourguignonne, leader depuis 1910 dans la fabrication du mobilier inox pour les cuisines professionnelles, les innovations dans la cuisine vont de pair avec les innovations dans l'assiette. C'est donc tout naturellement que Tournus équipe les espaces de démonstrations et les ateliers. Il s'agit de faciliter le travail des chefs en les rendant performants. Inversement, les chefs talentueux valorisent les équipements qu'ils expérimentent... Un partenariat gagnant-gagnant ! (Tél : 03 85 27 42 78).

EN/ Tournus, a winning strategy

For the Burgundian company, leader in the manufacture of stainless steel furniture for professional kitchens since 1910, innovations in the kitchen go hand in hand with innovations on the plate. It is therefore completely natural that Tournus is equipping the demonstration and workshop areas. This means making the work of the chefs easier by rendering them better-performing. Conversely, the talented chefs value the equipment they try out... A win-win partnership! (Tel.: 03 85 27 42 78).

Valrhona

Guanaja, 30 ans de gourmandise



Pour la 3^{ème} année consécutive, le chocolat Valrhona est omniprésent aux Etoiles auprès des chefs pâtisseries, du Concours de la Pâtisserie et de la Fondation Bocuse... Une façon festive de célébrer les 30 ans du chocolat le plus amer du monde, le Guanaja. Tous les professionnels l'aiment (sauf ceux qui mentent !), parce qu'il est moins sucré (c'est tendance !) et qu'il est plus riche en beurre de cacao... Un chocolat « vintage », c'est bon comme un grand vin ! Pour vous convaincre, demandez à Michaël Verdier (tél : 06 76 39 64 72).

EN/ Guanaja, 30 years of sweet treats

For the 3rd consecutive year, Valrhona chocolate

is omnipresent at Les Etoiles, between the pastry chefs, the Pâtisserie Competition and the Fondation Bocuse, ... a festive way of celebrating 30 years of the world's most bitter chocolate: Guanaja. All the professionals adore it (except those who tell fibs!), because it is less sweet (which is trendy!) and because it is richer in cocoa butter... a "vintage" chocolate, it's as good as a great wine! To convince yourself, ask Michaël Verdier (tel.: 06 76 39 64 72).

1Day1Event

Cocktails et gastronomie...



« 1Day1Event », un petit nouveau au Festival. Ses bars mobiles (ne vous inquiétez pas, le barman est fourni...) se déplaceront tout au long de la manifestation afin de permettre aux différentes animations gravitant autour de l'univers du cocktail de prendre place. L'un des bars mobiles sera aussi de la fête, aussi bien le samedi soir au Château de La Bégude que le dimanche soir au Baoli Beach de Cannes. Les candidats du Concours du Meilleur Barman utiliseront le matériel fourni par cette entreprise niçoise innovante. Les mojitos seront les vedettes d'une compétition pour le fun entre un chef cuisinier brésilien et un barman français. Le public votera, après dégustation, pour la meilleure recette. 1Day1Event est également traiteur. www.1day1event.com

EN/ Cocktails and gastronomy...

«1Day1Event», the Festival's newest arrival. Throughout the festival, these mobile bars (don't worry the barman is well supplied ...) will move around to ensure that the different cocktail-orientated events can take place. One of the mobile bars will also be in party mode on Saturday evening at Château de La Bégude as well as on Sunday evening at Baoli Beach in Cannes. The contestants in the Best Barman competition will use the equipment supplied by this innovative Nice-based company. The mojitos will be the stars of a fun competition between a Brazilian chef and a French barman. After tasting, visitors will be able to vote for the best recipe. 1Day1Event also provides catering services. <http://www.1day1event.com>



Oneplace2B.com

Les Étoiles de Mougins passent en direct sur les écrans du monde entier

Partenaire des Etoiles, la start-up azurée Oneplace2B (prononcer One place to be) couvre la manifestation et la retransmet en direct sur Internet.

A la fois webTV, live streaming et réseau social conçu pour les communautés de passionnés, tels que les amateurs de musique, de sport et de gastronomie, la jeune chaîne hi-tech réalise une performance technique inédite : à l'aide d'une fréquence 4G qui lui est propre et d'un arrosage en Wi-Max sur tout le village, les cameramen professionnels de l'équipe sont coordonnés à distance par le réalisateur. Leurs séquences sont montées et diffusées en direct sur la Toile avec un décalage de quelques secondes seulement.

Alors, si vous voulez que votre talent soit partagé par les 3 milliards d'internautes, enregistrez-vous et faites buzzer auprès de vos communautés de clients et amis !

Depuis votre smartphone, votre tablette ou votre PC, application gratuite disponible sur App Store ou Google Play. (www.oneplace2B.com).

EN/ «LES ETOILES DE MOUGINS» GOES LIVE ON SCREENS THE WORLD OVER.

Partner of Les Etoiles, the Côte d'Azur start-up Oneplace2B is covering the event and broadcasting it live over the Internet.

At the same time, webTV, a live streaming and social network designed for enthusiasts' communities, such as music, sport and gastronomy-lovers, the young hi-tech chain achieves a totally new technical performance: using their own 4G frequency and Wi-Max distribution across the entire village, the team's professional cameramen and all the volunteers who have been filming the operation for years are coordinated remotely by the producer. Their segments are edited and broadcast live on the Net with only a few seconds' lag.

Consequently, if you want your talent to be shared by 3 billion web surfers, register and cause a stir among your client or friend communities!

From your smartphone, tablet or PC, free app available on the App Store or Google Play. (www.oneplace2B.com). (BD)



Ils ont dit...

ECHOS DE LA FACULTÉ DES MÉTIERS (QUI FÊTE SES 70 ANS) :

« Depuis 70 ans, dans notre Centre de Formation, la pâtisserie et la cuisine connaissent un beau succès. Plus récemment, la boucherie renaît de ses cendres... Des métiers représentatifs de l'art de vivre et de l'excellence à la française ». (Serge Bottin, directeur)

« Quand nous faisons venir Arnaud Tabarec parler de son expérience, quand certains apprentis remportent des Médailles d'Or au Concours du Meilleur Apprenti de France, nous leur montrons qu'avec du travail, ils peuvent aller très loin. Quand nos jeunes participent à « Cuisine Cannoise en Fête », aux Etoiles de Mougins, ils ont l'occasion de montrer leur savoir-faire, et ils en sont fiers ».

(Audrey Goineau, responsable du Service Jeunes et Entreprises, de la Faculté des Métiers de Cannes qui fête ses 70 ans)

EN/ THEY SAID...

ECHOES FROM THE TRADES FACULTY (CELEBRATING ITS 70TH ANNIVERSARY):

« For 70 years, patisserie and cuisine has seen great success in our Training Centre. More recently, butchering is making a comeback... Trades that represent the French-style art of living and excellence ». (Serge Bottin, principal)

« When Arnaud Tabarec comes to talk about his experience, when some apprentices win Gold Medals in the Best French Apprentice Competition, we show them that, with work, they can go a long way. When our young people take part in the "Cuisine Cannoise en Fête" at Les Etoiles de Mougins, they have the chance to demonstrate their know-how, and they're proud of it ». (Audrey Goineau, Youth Services and Corporate manager for the Cannes Trades Faculty, which is celebrating its 70th anniversary).



Bière qui mousse...

Elle n'existe que depuis 3 mois, et déjà ses adeptes se font nombreux (Christian Morisset, Stéphane Furlan, Franck Viano, Christian Plumail, Mattéo Mansi, ou encore carte du Negresco). C'est une toute nouvelle bière blonde artisanale, non filtrée, non pasteurisée, et qui comporte un ajout de farine de pois chiche, d'où son nom : Socca Bièra. La jeune société niçoise de Marc Ellerstrandt en commercialise près de 3000 bouteilles par semaine. A goûter et à approuver aux Etoiles bien entendu, sur le Food Truck de spécialités niçoises, « Lou Bus ». (Tél : 06 12 16 78 44).

EN/ Beer in a lather...

It has only been in existence for 3 months, but its fans are already numerous (Christian Morisset, Stéphane Furlan, Franck Viano, Christian Plumail, Mattéo Mansi, and it's even on the Negresco menu...): a new craft light ale, unfiltered, unpasteurised, and that counts chick pea flour amongst its ingredients, hence its name: Socca Bièra. The young company from Nice owned by Marc Ellerstrandt sells nearly 3000 bottles per week. To be sampled and approved at Les Etoiles of course, at the Nice specialties Food Truck, the "Lou Bus". (Tel.: 06 12 16 78 44).

Jacques Gantié : 25 ans de guides



Jacques Gantié, premier journaliste arrivé sur place, pour avoir observé les tendances culinaires depuis 25 ans à travers son guide éponyme, est bien placé pour affirmer que la cuisine vit à l'heure actuelle un changement de rythme sans précédent. En se connectant à une marche du monde plus éthique et équitable, en surfant sur les vagues bio, vegan, no gluten, santé et naturalité, la nouvelle génération de chefs bouscule les codes et les frontières en inventant néo-bistrot, lieux éphémères, pop up restaurants, snacking, food trucks, restos-épiceries, bars à soupes,... Comme il le dit, à vous de remplir les points de suspension ! Et les Etoiles de Mougins n'ont fait que vous en apporter de nombreux exemples.

EN/ Jacques Gantié: 25 years of guides

Having observed culinary trends for 25 years by way of his eponymous guide, Jacques Gantié is well placed to confirm that cuisine is currently undergoing an unprecedented change in pace. By connecting with a fairer and more ethical world market, by surfing the organic, vegan, gluten-free, health and naturality waves, the new generation of chefs are brushing aside codes and frontiers by inventing neo-bistros, ephemeral locations, pop-up restaurants, snacking, food trucks, deli-restaurants, soup bars... As he says, it's down to you to fill in the blanks! And "Les Etoiles de Mougins" has simply brought you several examples of this.



Champagne Lucien Lemaire Un partenaire VIP...

Une nouvelle marque de champagne s'invite aux Étoiles. Elle sera présente Allées des Saveurs où l'on pourra découvrir ses cuvées issues de ses cépages, le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay. Le champagne Lucien Lemaire est une entreprise familiale qui mise sur la tradition, l'authenticité et la culture raisonnée. Un champagne qui a beaucoup de typicité et une large palette d'arômes. On l'appréciera à l'apéritif, servi à bonne température, entre 6 et 9°. Son « Authentique Rosé » accompagnera un dessert à base de fruit ou de chocolat. Bonne dégustation !



EN/ LUCIEN LEMAIRE champagne: a VIP partner...

A new champagne brand has arrived at the Festival. It will be exhibiting in the Allées des Saveurs (Flavour lane), where you can discover its vintages produced from the Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay grape varieties. Lucien Lemaire champagne is a family business that focusses on tradition, authenticity and sustainable agriculture. This champagne is full of authenticity and has a wide palette of aromas. It is perfect for pre-dinner drinks, served at between 6 and 9° C. Its «Authentic Rosé» will go well with a fruit or chocolate dessert. Cheers!

Jacky Rubino L'homme qui écoute les plantes

L'œil est rieur, la voix chantante avec l'accent, mais les propos aussi tranchants qu'un bon sécateur. Implanté à Mandelieu, Jacky Rubino est à la tête d'une des plus belles pépinières de la région. Il crée, pour la première fois aux Etoiles, un vaste jardin décoratif de près de 300 m2, où, entre arbres fruitiers et potager, les chefs vont venir cueillir leurs plantes aromatiques, tandis que le public fera le plein de conseils. On le sait bien, Jacky aime ses plantes. Il s'arrange pour qu'elles présentent le meilleur d'elles-mêmes, avant de les vendre. Comme il se plaît à le dire, « le vert, c'est mon savoir vert ».

EN/ Jacky RUBINO, the man who listens to plants

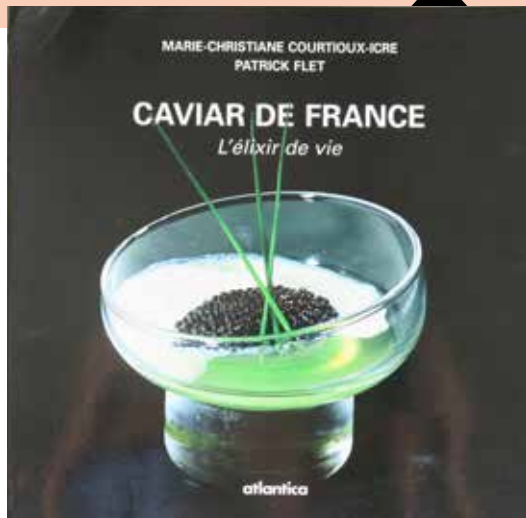
He may have laughing eyes, and a melodious accent, but his words cut to the chase. Based in Mandelieu, Jacky Rubino is at the head of one of the most beautiful plant nurseries in the region. For the first time at Etoiles, he has created a vast decorative garden over almost 300 square metres, where the chefs can wander through fruit trees and vegetables to pick their aromatic plants, while visitors can stock up on gardening tips. It is well known that Jacky loves his plants. He does everything to ensure that they are at their best, before he sells them. As he loves to say « le vert, c'est mon savoir vert ».

Plein la vue !

Pour Thierry Marx, le souci de l'esthétique dans la confection des plats ne date pas d'hier. Il y a 10 ans déjà, lors de la sortie du livre « Caviar de France » de Marie Christiane Courtioux et de Patrick Flet, c'est la recette de Thierry Marx qui a été sélectionnée par l'éditeur parmi les 50 plats présentés pour illustrer la couverture. Très classe !

EN/ Sock it to 'em!

For Thierry Marx, the problems of aesthetics when preparing dishes is not a new one. 10 years ago, on publication of the book "Caviar de France" by Marie Christiane Courtioux and Patrick Flet, it was Thierry Marx's recipe that was selected by the editor from the 50 dishes presented to illustrate the cover. What class!



David Onen déguste avec son pinceau

Tout de blanc vêtu et maculé de tâches de peinture, on ne peut pas le rater dans les allées du Festival. Cet ancien sommelier – (au Moulin de Mougins et chez Jacques Chibois) est un artiste peintre inclassable dont l'atelier se trouve dans le Vieux-Village. Cinq ans durant, il a accompagné les démonstrations de chefs de son « abstraction lyrique ». Il pose son chevalet en cuisine, échange avec le cuisinier, goûte, observe, et retranscrit ses émotions gustatives et sensorielles sur la toile. L'alliance inédite de la fourchette et du pinceau. www.onen.fr (BD)



EN/ David Onen tastes with his brush

Dressed totally in white and spattered with paint stains, he is impossible to miss around the Festival's paths and alleys. This former sommelier - (at the Moulin de Mougins and with Jacques Chibois), is an unclassifiable artist who has his studio in the Old Village. Over five years, he has accompanied the chefs' demonstrations with his «lyric abstraction». He places his easel in the kitchen, talks with the chef, tastes, observes and transcribes his gustatory and sensory emotions onto the canvas. A novel alliance between fork and brush. www.onen.fr