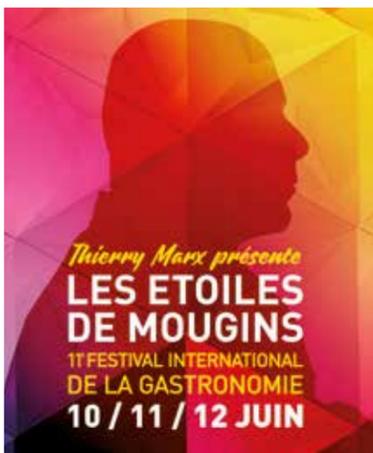


#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS



LE FESTIVAL AU JOUR LE JOUR	P.2-4
INSTANTANÉS	P.4
ÉMOTIONS, SENSATIONS	P.5
UN SAMEDI EN IMAGES	P.6
PASSIONS	P.7
RENCONTRES	P.8

Le communicant



Supplément publicitaire gratuit, ne pas jeter sur la voie publique

DEVANT SON PIANO, FACE AUX MICROS OU AUX OBJECTIFS, ARPENTANT LES ALLÉES, BATTANT LES TRÉTEAUX ET SE PRÊTANT AU PARCOURS DU COMBATTANT DE L'INVITÉ D'HONNEUR DES ÉTOILES, THIERRY MARX N'A PAS MÉNAGÉ SA PEINE. CE PÉDAGOGUE IMPÉNITENT A MARQUÉ LE FESTIVAL DE SON EMPREINTE, SUSCITANT L'ADHÉSION À SON MESSAGE DE CONVICTION, DE GÉNÉROSITÉ, DE PARTAGE ET D'ENGAGEMENT.

EN/ IN FRONT OF HIS PIANO, FACING THE MICROPHONES OR CAMERA LENSES, STRIDING THROUGH THE STREETS, POUNDING PAST THE STANDS, WILLINGLY ACCEPTING THE OBSTACLE COURSE THAT IS THE LOT OF THE GUEST OF HONOUR OF LES ÉTOILES, THIERRY MARX SPARES NO EFFORT. THIS INCORRIGIBLE EDUCATOR HAS LEFT HIS MARK ON THE FESTIVAL, GETTING PEOPLE ON SIDE WITH HIS HEART-FELT MESSAGE OF GENEROSITY, SHARED VALUES AND COMMITMENT.

Edito DU FOOT DANS LES ETOILES



L'ouverture du Festival des Etoiles de Mougins a coïncidé avec celle de l'Euro 2016, la grand-messe du ballon rond. Joli hasard! Le fait est que les deux univers partagent bien des points communs. Au-delà du coup d'envoi en simultané, nous côtoyons ici des chefs tandis que l'étrange lucarne s'intéresse aux capitaines de teams nationaux. Nous admirons le travail des brigades en démonstration qui manifestent le même esprit d'équipe que les footballeurs tricotant sur les pelouses. L'entraînement des marmitons, gâte-sauces, chefs de partie et autres commis n'a rien à envier à celui des dieux du stade. Qu'on soit chaussé de sabots de cuisine ou de souliers à crampons, les mêmes qualités animent les écuries : motivation, gagne, détermination...

Et on n'y vit pas de seules rencontres amicales comme à Mougins. Les deux mondes vibrent au rythme de pacifiques compétitions, des locales aux planétaires. Boccuse d'Or contre Coupe du Monde. Sous l'œil aiguisé d'arbitres et de critiques gastronomiques, également craints...

Enfin, et c'est l'essentiel, leurs buts se rejoignent : nous donner du plaisir. Alors, non, il n'y a pas de hasard. Juste des rendez-vous...

Bernard Deloupy

EN/ Football in the Stars

The opening of the Festival des Etoiles de Mougins has coincided with that of Euro 2016, the great European football event. A happy coincidence! The truth is that these two worlds have many points in common.

Other than sharing simultaneous kick-offs, here we rub shoulders with chefs, while the strange top corner is interested in the captains of national teams. We admire the work of brigades in full demonstration mode, yet they show the same team spirit as footballers with their fancy dribbling skills on the turf. The training of kitchen boys, apprentice cooks, chef de parties and other commis chefs is every bit as good as that of the gods of the stadium. Whether you wear kitchen clogs or football boots, the same qualities drive the teams: motivation, winning, determination.

And we don't only thrive on these friendly matches, like in Mougins. The two worlds hum to the rhythms of friendly, local and planetary matches. Boccuse d'Or against the World Cup. Under the keen eye of the referees and food critics, just as fearful...

Finally, and this is what's important, their goals converge: we give pleasure.

So, there is no such thing as chance, just meetings.

C'est d'actualité

En plein dans le mille !



© Philippe Vaures

Garez vos miches, planquez vos baguettes, cachez les bâtards, voici venu le pain-ballon signé Poilâne pour l'EURO de Foot.

EN/ Store you loaves, stash your baguettes, hide your French sticks, the ball-bread, created by Poilâne, is here, just for the EURO competition.

La grande famille des chefs Châteaux & Hôtels Collection

Incontournables aux Etoiles, on ne s'ennuie pas de les revoir en ateliers ou en démonstrations :

EN/ THE BIG FAMILY OF THE CHEFS CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION

Inescapable at Les Etoiles, we are not bored to see them again in workshop areas or in demonstrations:

- Jean-François Bérard de l'Hostellerie Bérard & Spa (83)
- Christophe Chiavola de l'Hôtel de l'Image (13)
- Didier Chouteau et Denis Fétisson de l'Amandier de Mougins (06)
- Alan Geam du restaurant AG Les Halles (75)
- Gabriel Degenne du Château de La Bégude (06)
- Christian Morisset du Figuier Saint-Esprit (06)
- Marc de Passorio du restaurant l'Esprit de la Violette (13)
- Vincent Lucas du restaurant Etincelles (24)
- Takashi Kinoshita du Château de Courban (21)
- et Nicolas Decherchi du restaurant Paloma (06)



A vos marques, prêt, pâtissez !

C'est à partir de 9H00 que les quatre jeunes chefs pâtisseries, aidés par les commis de l'école hôtelière de Cannes, ont commencé à s'affronter à l'espace concours. Le chocolat Valrhona, star de ce concours, est représenté par le président du jury, Christophe Renou, chef pâtissier - chocolatier à l'École du Grand Chocolat Valrhona. Ils ont 2h30 pour convaincre le jury sur le thème des 5 sens. (JL et BW)

EN/ ON YOUR MARKS, GET SET, PASTRY!

At 9 am, four young pastry chefs aided by the commis chefs of the Cannes hotel school began a face off in the competition area. Valrhona chocolate, the star of the competition, is represented by the head judge, Christophe RENOU, pastry chef, chocolate maker at the Ecole du Grand Chocolat Valrhona. They had 2.5 hours to convince the judges of their take on the theme of the 5 senses.

C'est bio, c'est bon et c'est en Provence...



... Et aux « Etoiles ». Au Clos de l'Ours, à Cotignac le travail dans la vigne et en cave est minutieux, permettant l'élaboration de cuvées d'exception issues d'un beau terroir, en Côtes-de-Provence label bio. On y retrouve les 7 cépages de la Provence, et les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge). Le rosé Grizzly 2015 très fruité, élégant, subtil s'apprécie à l'apéritif, le blanc Nanook aux notes d'agrumes et fleurs blanches réglera les amateurs de vins de caractère et généreux. Quant au rouge Ursus, c'est une cuvée exceptionnelle dominée par la Syrah, le vin issu de vieilles vignes est généreux mais complexe et puissant, à oublier en cave quelques années. Le Clos de l'Ours c'est aussi une délicieuse demeure d'hôtes de charme dans le Var. (tel 04 94 04 77 69)

ENG/ IT'S ORGANIC, IT'S GOOD AND IT'S IN PROVENCE..

... And also at 'Les Etoiles'. At Clos de l'Ours, in Cotignac the meticulous work in the vineyard and the wine cellar produce exceptional blends from an outstanding terroir, all bearing an organic Côtes-de-Provence label. Here we find the 7 wine varieties of Provence, and all 3 colours [white, red and rosé]. The 2015 rosé, Grizzly, very fruity, elegant and subtle is perfect for pre-dinner drinks, the white, Nanook, with notes of citrus fruits and white flowers will delight lovers of generous wines, full of character, as for the red, Ursus, this is an exceptional blend dominated by the Shiraz, produced from old vines. It is generous, but complex and powerful and should be left in the cellar for a few years. The Clos de l'Ours is also a charming bed and breakfast, for a delicious break in Var. [Tel 04 94 04 77 69]



Bom dia Brasil !

Principale manifestation gastronomique du Brésil, Le Festival de Tiradentes a noué un fructueux partenariat avec Les Etoiles de Mougins. Cette petite ville de 7500 habitants de l'Etat du Minas Gerais (capitale Belo Horizonte) a réussi ce challenge en 25 ans. Passée de 19 à 50 restaurants et de 12 à 150 hôtels dans cet intervalle, elle s'est hissée au huitième rang des villes étoilées du Brésil, selon le Guide 4 Rotas, le Michelin brésilien, entrant dans le top ten de métropoles d'un million d'habitants.

Fasciné par « cette concentration de chefs étoilés et la qualité de l'offre de Mougins », l'artisan de ce miracle, le Maire Ralph Justino, a traversé l'Atlantique pour renforcer les liens entre les deux cités, initiés par le chef grassois Emmanuel Ruz. (BD)



EN/ BOM DIA BRASIL !

The Tiradentes Festival, Brazil's main gastronomic event, has developed a fruitful partnership with Les Etoiles de Mougins. This small town of 7,500 inhabitants in the State of Minas Gerais (whose capital is Belo Horizonte) has pulled off this challenge in just 25 years. Moving from 19 to 50 restaurants and from 12 to 150 hotels during this period, it has managed to reach eighth position for the towns with the most amount of stars according to the 4 Rotas guide, the Brazilian Michelin, entering the top ten, previously the reserve of cities with more than a million inhabitants.

Fascinated by this concentration of chefs and the quality of the Mougins offering, the artisan of this miracle, the Mayor Ralph Justino, at the initiative of the chef Emmanuel Ruz, has crossed the Atlantic to strengthen the links between the two towns.

Trucks ...

Un food-truck farci de talents

« Les farcis de Sophie » décline la spécialité niçoise sous toutes les coutures. Sucré, salé, il transcende les clivages du terroir et explore tous les univers. C'est frais, fait maison, simple et couture à la fois. Et pour ne rien gêner, c'est servi dans le premier truck éco-responsable. Ici, pas de groupe électrogène, mais des panneaux solaires sur le toit qui alimentent groupe de froid, plaques et tireuse de bière d'Antibes. (BD)

EN/ A FOOD TRUCK STUFFED WITH TALENT

Les farcis de Sophie (Sophie's stuffed food) conjures up this Nice speciality dish in all its forms. Sweet or savoury, the dish transcends all regional divides and sets off to explore the world. It's at once fresh, home-made, simple and designer. And to ensure nothing is spoilt, it is served in the first eco-friendly truck. No generator-set here, instead solar panels on the roof power the cooling unit, hobs and the Antibes.



Vous les préférez blondes, blanches ou ambrées ?

La bière artisanale a le vent en poupe ! Solène, l'une des rares maîtres-brasseur femme, surfe sur le phénomène en proposant sa bière, brassée à Antibes depuis 2015. Solène « brasse à la maison » depuis 10 ans ! Au food truck « Les Farcis de Sophie », vous pourrez nager dans le bonheur en dégustant cette mousse qu'elle propose blonde, blanche ou ambrée. (CP)

(CP)

EN/ HOW DO YOU LIKE YOUR BEER? WHITE, PALE OR DARK?

Craft beer is riding the crest of the wave! Solène, one of the rare female master brewers, is surfing the wave of this trend by selling her beer that she has been brewing in Antibes since 2015. She may be a newcomer to the brewing industry, but Solène has been a home brewer for the last 10 years! In «Les Farcis de Sophie» food truck, you can bathe in happiness by tasting the different brews on offer, choose from pale, white and dark beers.



4 mains dans la vie comme en cuisine!

Magali et Steven Trucco partagent une toque à deux : la Toque d'Or à Cannes. 4 ans qu'ils ont ouvert leur restaurant et ont réussi, cette année, à le hisser 3ème meilleur restaurant de Cannes selon le guide Michelin et le Gault & Millau #rienqueça ! Magali aime sublimer les viandes, Steven a un penchant pour le poisson... Avouez, vous auriez dit l'inverse non ? Quoiqu'il en soit c'est en tandem qu'ils ont cuisiné ce vendredi un filet de bar de ligne crémeux, aux carottes des sables au saté, asperges, petits pois, giroles et amandes fraîches, émulsion au jus d'arêtes, saté et coriandre. Ce samedi, c'est aux enfants qu'ils donnent rendez-vous, pour un atelier pâtisserie ambitieux puisqu'ils auront à réaliser un dessert gastronomique quasi identique à celui qu'ils proposent à la carte de leur nid gourmand à Cannes : une gaufrette pralinée avec des noisettes du Piémont surmontée d'une mousse au chocolat au lait, d'un croquant de chocolat et d'une fraîcheur de fraises des bois. (CP)

(CP)

EN/ TOO MANY COOKS DON'T SPOIL THE BROTH!

Magali and Steven Trucco share a chef's hat (called a toque) between them : the Toque d'or in Cannes. After opening their restaurant 4 years ago, they succeeded this year in earning the accolade of the 3rd best restaurant in Cannes according to the Michelin Guide and Gault & Millau #rienqueça ! Magali has a winning way with meat, while Stephen has a soft spot for fish. Go on, admit it, you would have thought it was the other way round, right? Whatever the case, this Friday, the duo cooked a fillet of wild sea bass, a satay cream of sand-grown carrots, asparagus, peas, chanterelle mushrooms and fresh almonds, an emulsion of a fishbone jus, satay and coriander. This Saturday, they have a date with the children, for a very ambitious pastry workshop, since they will be making a gourmet dessert that is almost identical to the one they serve on their menu in the gourmet restaurant in Cannes : A praline wafer with Piedmont hazelnuts, topped with a milk-chocolate mousse, a chocolate crisp and a freshness of wild strawberries.

... et trucs

Kürtös Kalács! Un petit tour?

Derrière ce nom (quasi) imprononçable se cache une douceur venue tout droit de Hongrie : « le gâteau Cheminée aux Épices ». Traditionnellement servie pendant les fêtes, cette brioche cuite à l'origine sur du charbon est enrobée de cannelle, chocolat ou encore de noix de coco. Dans l'allée qui mène au Live Bistrot, c'est Andrea et Zsolt qui la préparent en 7 min chrono pour la déguster en une bouchée !



EN/ KÜRTÖS KALÁCS!

Behind this (almost) unpronounceable name hides a sweet that has come direct from Hungary. The «Spicy Chimney cake». Traditionally served during the festive season, originally cooked over coals, it is coated in cinnamon, chocolate and even desiccated coconut. In the street that leads to the Live Bistrot, Andrea and Zsolt will prepare this tasty morsel for you in 7 minutes flat.



Il n'y a pas d'âge pour aimer la musique ! Alann et Théo auraient pu s'éprendre de musiques électroniques mais c'est du gramophone dont ils sont fans ! Au point de partager avec vous leur passion pour cet appareil des années 20, en passant quelques 33 tours juste après l'allée des saveurs... Un plaisir à écouter ! (CP)

EN/ TIME FOR A QUICK SPIN?

You are never too old to love music! Alann and Théo could have become infatuated with electronic music but it's the gramophone they love! To the point of sharing their passion for this device from the Twenties with you : find them spinning a few 33 rpms just after the Allée des Saveurs ... True listening pleasure!

Eveil des papilles:

Béatrice FABIGNON, chef à domicile à Paris dans la gastronomie antillaise, propose aux enfants, de préparer des gaufres au curcuma accompagnées d'un chutney exotique au vinaigre balsamique. Les enfants alors inscrits, sans savoir ce qu'ils allaient préparer, se retrouvent ravis de pouvoir goûter de nouvelles saveurs. Dans la préparation du jour, on retrouve des ananas, des bananes, des kiwis, des mangues, du gingembre, de la vanille, de la cannelle... Ce mélange sucré salé doté d'une pointe d'exotisme va-t-il leur plaire ? En tout cas, avec ce mélange de saveurs, leurs sens seront mis à l'épreuve.



(JL)

EN/ AWAKENING THE TASTE BUDS :

Béatrice FABIGNON, a personal chef in Paris specialised in Caribbean cuisine, is inviting children to prepare turmeric waffles served with an exotic chutney of balsamic vinegar. Children who had signed up without knowing what they would be preparing will be delighted to taste new flavours. In the day's recipe, we can find pineapples, bananas, kiwis, mangoes, ginger, vanilla and cinnamon... Will this sweet and sour mixture with a hint of exoticism please them? Whatever the case, with this blend of flavours, the senses will be put to the test.

#4 INSTANTANÉS



Intronisation chez les Chevaliers de Méduse



Créé en 1690, l'Ordre illustre des Chevaliers de Méduse est la plus ancienne confrérie bachique dont chaque initié devait être « libre et de bonnes mœurs, point médisant, ni blasphémateur, ni ivrogne ». Il est devenu aujourd'hui le soutien des appellations de Provence.

Pionnière du vin au féminin, la journaliste Isabelle Forêt a intronisé en grande tenue trois amateurs éclairés de belles cuvées : le Maire de Mougins Richard Galy et les chefs Denis Fétisson et David Faure.

EN/ ENTHRONEMENT IN LES CHEVALIERS DE MÉDUSE

Created in 1690, the illustrious Order of the Knights of Medusa is the oldest bacchanalian fraternity in which each of the initiates had to be 'free and have good morals, not be at all slanderous, blasphemous or drunk'. Today it has become the backbone of the Provencal wine appellations (geographical indications). A pioneer in feminine wine, the journalist, Isabelle Forêt, has sworn in three knowledgeable lovers of great wine blends: The Mayor of Mougins, Richard Galy, and the chefs, Denis Fétisson and David Faure.

Thierry Marx: « Les étoiles de Mougins, c'est du pain béni ! »

Un retour aux sources? «Le pain, précise Thierry Marx, c'est le premier produit gastronomique français. C'est du lien social.» Il ajoute: «Le Festival de Mougins c'est du pain béni, et c'est du pain dans la durabilité. Il fait donc partie de ces économies durables de la rencontre humaine!»

(TB)

EN/ THIERRY MARX: «LES ETOILES DE MOUGINS IS A GODSEND!»

Back to basics? «Bread, says Thierry Marx is the first French gourmet product. It is the social link. » He added: « The Festival of Mougins is a godsend, and it is bread in sustainability. It is therefore part of the sustainable economies of the human encounter.»



Mougins en secrets



Une autre vision de Mougins par le prisme qui l'a fait connaître au monde : des peintres (Pablo Picasso, Picabia, Coralli, Roger Muhl, Paul Daemen), des acteurs (Fernand Sardou, Woody Allen), des chanteurs (Mistinguett, Edith Piaf, Les Rolling Stones, Charles Aznavour, Jacques Brel), des humoristes (Franck Dubosc, Jean-Marie Bigard), des sportifs (Patrick Viera, Sostchi Arnaud Bovolenta), des toques étoilées (Roger Vergé), des capitaines d'industrie, des rois, des présidents...

EN/ SECRET MOUGINS

An other vision of Mougins through the prism of those who contributed to our worldly fame: painters (Pablo Picasso, Picabia, Coralli, Roger Muhl, Paul Daemen), actors (Fernand Sardou , Woody Allen), singers (Mistinguett, Edith Piaf, Les Rolling Stones, Charles Aznavour, Jacques Brel), comedians (Franck Dubosc, Jean-Marie Bigard), sports stars (Patrick Viera, Sostchi Arnaud Bovolenta), Michelin starred chefs (Roger Vergé), captains of industry, kings and presidents...

#6 UN SAMEDI EN IMAGES



MIELE courtise la ménagère



Partenaire des Etoiles depuis 2009, le constructeur allemand haut-de-gamme équipe les ateliers consommateurs et l'espace pâtisserie. Objectif de ces démonstrations : Montrer aux ménagères gourmandes qu'il n'est pas nécessaire de disposer de matériel professionnel pour réaliser des recettes dignes d'un chef et qu'un équipement électro-ménager domestique est largement suffisant.

A titre d'exemple, la star du stand est un tout nouveau tiroir sous vide qui triple la durée de conservation des aliments au réfrigérateur, jusqu'à 21 jours ! Un argument de choc pour les mères de famille pressées...

(BD)

EN/ MIELE WOOS HOUSEWIVES

Partenaire des Etoiles depuis 2009, le constructeur allemand haut-de-gamme équipe les ateliers consommateurs et l'espace pâtisserie. Objectif de ces démonstrations : Montrer aux ménagères gourmandes qu'il n'est pas nécessaire de disposer de matériel professionnel pour réaliser des recettes dignes d'un chef et qu'un équipement électro-ménager domestique est largement suffisant.

A titre d'exemple, la star du stand est un tout nouveau tiroir sous vide qui triple la durée de conservation des aliments au réfrigérateur, jusqu'à 21 jours ! Un argument de choc pour les mères de famille pressées.

NOUVEAU DÉFI POUR RICHARD DUVAUCHELLE :

LE MUSÉE ESCOFFIER DE VILLENEUVE-LOUBET

Après une carrière au long cours, Richard Duvauchelle s'est installé à Mougins. Rappelons seulement qu'il est à l'origine, en temps que directeur du Martinez de Cannes, de la création d'un restaurant étoilé où évolua avec le succès que l'on sait un certain... Christian Willer. Les Étoiles sont propices aux rencontres et aux échanges d'informations. L'occasion pour Richard de promouvoir un projet qui lui tient à cœur, celui de développer ce fameux Musée Escoffier de Villeneuve-Loubet. Il en est devenu récemment le Conservateur et compte en faire un point de ralliement pour tous les passionnés d'histoire de la cuisine.



EN/ A NEW CHALLENGE FOR RICHARD DUVAUCHELLE: THE ESCOFFIER MUSEUM IN VILLENEUVE-LOUBET...

After a long-haul career, Richard Duvauchelle has settled in Mougins. We will only remind you that he was originally, as Director of the Martinez in Cannes, behind the creation of a Michelin-starred restaurant where a certain... Christian Willer made his well documented name. Les Etoiles are conducive to discussions and information sharing. It is therefore the chance for Richard to promote a project close to his heart, developing the famous Escoffier museum in Villeneuve-Loubet. He recently became the curator of this museum and intends to make it a rallying point for all those who love culinary history.

METRO calme le jeu

Des chefs jouant au babyfoot ou assistant à une retransmission de football sur un écran géant, ça n'a que l'apparence de l'incongruité. Toujours soucieux d'accompagner au plus près les métiers de la haute gastronomie avec l'offre d'exception de sa gamme Premium, le partenaire des Etoiles a choisi de proposer un havre de repos aux chefs, qui viennent se détendre ici entre deux démonstrations. En prime, dégustations de bières, cocktails avec ou sans alcool et glaces.

Ici, on ne vend rien, que du plaisir. L'occasion de rappeler aux professionnels que l'enseigne est capable de relever à 95% tous les défis d'approvisionnement en produits rares.

(BD)



EN/ METRO RAISES ITS GAME

There is nothing incongruous about chefs playing table football or watching a football match on a giant screen. Always concerned to support the exceptional High Gastronomy profession with its superlative Premium range, the partner of Etoiles has chosen to offer a haven of peace for the chefs, who can come and relax here during demonstrations. As a bonus, beer and alcoholic or non-alcoholic cocktails are available along with ice cream.

Here, nothing is sold except pleasure. A good opportunity to remind professionals that the brand is able to source up to 95% of the rare product procurement challenges it is set.



D'l'autre côté d'la rue

C'est une belle opportunité qu'ont su saisir plusieurs restaurants de profiter des Etoiles de Mougins pour organiser des soirées spéciales. Des dîners thématiques qui viennent grossir le rang des événements culinaires de ces 3 jours. Tout d'abord dès vendredi, Mathieu Lestrade du Clos Saint Basile, proposa un menu en quatre services, aux accords mets-champagne avec le concours de la Maison Philipponnat. Le même jour, Gabriel Degenne du Château de la Bégude organisa une rencontre gastronomique avec le chef bi-étoilé Glenn Viel de l'Oustaou de Baumanière. Le samedi soir, Denis Fétiçson de « La Place de Mougins » orchestra une fois de plus un dîner, 6 plats, « tout caviar », avec le concours de la Maison Kaviari et du Champagne Billecart-Salmon, aux côtés des bi-étoilés Sylvestre Wallid et Ronan Kervarec. Et le lundi 13 juin, Emmanuel Ruz du restaurant « Lou Fassum », profitera une fois de plus de la présence de ses amis chefs brésiliens Ivo Faria et Frédéric Monnier pour organiser une soirée endiablée et gourmande autour d'un menu à 8 mains.

EN/ THE OTHER SIDE OF THE STREET

Several restaurants have seized the opportunity to organise special evening events during the Etoiles de Mougins Festival. A number of themed dinners have therefore joined the ranks of the culinary events over these 3 days. First of all, on Friday, Mathieu Lestrade from Clos Saint Basile, offered a four-course menu accompanied with different champagnes for each course, thanks to the collaboration of the House of Philipponnat. On the same day, Gabriel Degenne of Château de la Bégude organised a gastronomic meeting with the 2-star Michelin chef, Glenn Viel from l'Oustaou de Baumanière. On Saturday night, Denis Fétiçson from 'La Place de Mougins' will once again organise a 6-course 'all caviar' dinner, with the support of the House of Kaviari and Champagne Billecart-Salmon, alongside the two-star Michelin chefs, Sylvester Walid and Ronan Kervarec. And on Monday 13 June, Emmanuel Ruz from the Lou Fassum restaurant will once again join his Brazilian chef friends, Ivo Faria and Frederic Monnier in organising a wild, gourmet evening featuring an 8-handed menu.

DONNEZ NOUS AUJOURD'HUI NOTRE

Pain Petitfour quotidien

Vendredi, les enfants des écoles de Mougins ont joué aux boulangers grâce à la maison Pain Petitfour. Fidèle à son partenariat depuis l'origine des Etoiles, cette boulangerie familiale créée aux portes de Nice en 1972 met en avant sa gamme de pains au levain maison, surgelés à cuire ou prêts-à-servir, à l'attention des professionnels. Ce sont 160 références créées par le Chef Jean-Christophe Citerne et son équipe pour accompagner les Chefs sur leurs démos ou en cours de cuisine, avec un objectif : proposer aux convives en toutes circonstances un trio d'accords met, vin et pain pour aller au bout de la préparation culinaire française.

Des produits authentiques de boulangerie alliant tradition, modernité et mode, désormais à la disposition des Chefs du monde entier. Sans oublier le sur-mesure puisque Jean-François Berard vient d'en faire confectionner au fenouil et au romarin spécialement à son intention.

(BD)

ENG/ Give us today our daily Pain Petitfour.

Yesterday, Friday, the schoolchildren of Mougins played baker, thanks to Pains Petitfour. A loyal partner since the start of Les Etoiles, this family bakery created at the edge of Nice in 1972, showcases its range of home-made sourdough breads, frozen ready-to-bake or ready-to-serve, for professionals. 160 references were created by the Chef Jean-Christophe Citerne and his team to accompany the Chefs during their demos or when cooking, with one objective: under all circumstances, offer guests a harmonious trio of dish, wine and bread to follow French culinary preparation through to the end.

Authentic bakery products combining tradition, modernity and fashion, now available to Chefs the world over. Not forgetting tailor-made, since Jean-François Berard has just been baking with fennel and rosemary with this especially in mind.



Assiette de David Vaqué, Bistrot Gourmand Nice
Copyright ©Cook and Shoot by Aline Gérard



de la Bégude organised a gastronomic meeting with the 2-star Michelin chef, Glenn Viel from l'Oustaou de Baumanière. On Saturday night, Denis Fétiçson from 'La Place de Mougins' will once again organise a 6-course 'all caviar' dinner, with the support of the House of Kaviari and Champagne Billecart-Salmon, alongside the two-star Michelin chefs, Sylvester Walid and Ronan Kervarec. And on Monday 13 June, Emmanuel Ruz from the Lou Fassum restaurant will once again join his Brazilian chef friends, Ivo Faria and Frederic Monnier in organising a wild, gourmet evening featuring an 8-handed menu.



Fig & Olive «THE CUISINE OF THE FRENCH RIVIERA»

ASSURÉMENT UN BEAU LIVRE, UNE « SUCCESS-STORY », AVEC UNE BELLE HISTOIRE PROFONDE, FAMILIALE, ENTRE LE GOÛT POUR LE TERROIR PROVENÇAL ET LES PLAISIRS GOURMANDS AMÉRICAINS.

Notre mouginois Laurent Halasz, livre les secrets de sa cuisine entièrement orientée sur les talents culinaires de Francine, sa maman. 60 recettes voluptueuses, chaleureuses, lumineuses, qui vous transportent dans une effusion d'émotions. Une cuisine d'amour. C'est tout le succès des multiples restaurants « Fig & Olive » créés par Laurent sur le continent américain. (160 pages - édition Assouline)

EN/ FIG & OLIVE «THE CUISINE OF THE FRENCH RIVIERA»

Assuredly a beautiful book, a "success-story", with a wonderfully deep, family story between a taste for the Provençal land and American gourmet pleasures. Our man from Mougins, Laurent Hallasz, delivers the secrets of his cuisine that focuses entirely on the culinary talents of his mother, Francine. 60 Epicurean, warming and enlightening recipes that transport you through an effusion of emotions. A cuisine born of love. This is behind the success of the multiple "Fig & Olive" restaurants created by Laurent on the American continent. (160 pages - Éditions Assouline)



Elles relaient les Etoiles sur la planète

Le Festival transcende les frontières. De double origine indienne et marocaine, **Rahma Rachdi**, journaliste, couvre la manifestation pour le compte d'une agence de presse américaine, correspondante d'Associated Press. Alors qu'elle était spécialisée en politique, c'est Laurent Fabius, alors Ministre des affaires étrangères, qui lui a proposé de suivre les journées de la gastronomie française à l'étranger organisées dans les ambassades de France. Le virus de la gastronomie inoculé, elle est devenue une habituée de Mougins, envoyant ses reportages aux quatre coins du monde, des USA à l'Australie, en passant par le Canada et le Qatar.



Journaliste spécialisée dans la gastronomie et les métiers de bouche, **Sandrine Kauffer**, ainsi que sa blondeur en atteste, est venue de sa pluvieuse Alsace. Rédactrice-en-chef d'un webzine thématique qui s'est fait le chantre de la profession dans l'Est, sur Paris et la Touraine, elle s'enthousiasme pour « l'ambiance conviviale, festive et ensoleillée d'un Festival hors-normes dont le défaut, la desserte compliquée, fait aussi tout le charme et la singularité ».



Sandrine Kauffer avec Franck Dubosc

EN/ THEY CONNECT LES ETOILES TO THE PLANET

This Festival truly transcends borders. Rahma Rachdi, who has both Indian and Moroccan parents, is covering the event as correspondent for American press agency, Associated Press. Originally specialised in Politics, it was Laurent Fabius, the then Minister of Foreign Affairs who suggested that she follow the French gastronomy events organised by the French Embassies. Infected with the gastronomy virus, she became a regular in Mougins, sending reports to all four corners of the earth, from USA to Australia, and not forgetting Canada and Qatar.

A journalist specialised in gastronomy and food and beverage industries, Sandrine Kauffer, as her pale skin testifies, hails from rainy Alsace. Editor in Chief of a specialised Web-magazine, she has become the profession's champion in the East of France, Paris and Touraine. She raves about the 'friendly, festive and sunny' atmosphere of an exceptional Festival, whose only fault, being difficult to access, also adds to all its charm and singularity.

Les petits producteurs en force

LE BON GOÛT DES vins antiques

L'archéologie expérimentale du goût, ça vous parle ? Depuis 25 ans, c'est un quasi sacerdoce pour les vins de Tourelle : concevoir, à partir de recettes authentiques d'agronomes latins, des vins aromatisés aux saveurs antiques. Il faut dire que leur domaine s'y prête ! Situé sur des vestiges d'une villa gallo-romaine révélant l'importance du commerce de vins et d'huiles il y a quelques 2000 années, le Mas de Tourelle propose aujourd'hui 3 cuvées Mulsum, Turriculæ et Carenum vinifiées tels que le faisaient les Romains en rajoutant au raisin du miel, des fruits, de l'eau de mer ou encore des plantes. Une méthode sans sulfite, certes, bien éloignée des vins modernes où la pureté et l'expression du fruit en sont la quête mais un résultat tout à fait unique qui a l'avantage de se conserver longtemps... longtemps... ! (Tél. 04.66.59.19.72)



EN/ THE GREAT TASTE OF ANCIENT WINE

How do you fancy an archaeological taste experiment? Over the last 25 years, Vins de Tourelle have been driven by an almost religious calling: To create wines perfumed with ancient flavours from authentic Latin agronomist recipes. There's plenty of scope in this field! Located on the remains of a Gallo-Roman villa which revealed the importance of the wine and oil trade 2000 years ago, the Mas de Tourelle now sells 3 blends: Mulsum, Turriculæ and Carenum made by using the same techniques as the Romans, by adding honey, fruit, sea water and other plants to the grapes. Clearly devoid of sulphites, this method is far removed from modern wine making, which seeks to bring out the purest expression of the fruit, but the result is totally unique and has the advantage that you can keep it for a long, a very long time. (Tel: 04.66.59.19.72)

Butineuses au turbin



Il n'y a pas que les chefs qui bossent aux Etoiles ! Au stand du rucher du Peyloubier, fascinés comme des enfants, on peut observer les abeilles butiner sans relâche. Installées au Tignet en hiver, transhumant pour leurs vacances d'été dans le Haut-Var et la vallée de la Vesubie, nos fidèles butineuses produisent des miels de lavande, toutes fleurs et de fleurs d'été « à se lécher les dix doigts d'une main » !

(BD)

EN/ THE DAILY GRIND OF A POLLEN GATHERER

There are more than just chefs working at Les Etoiles! At the stand of the Peyloubier apiary, like fascinated children, you can watch bees as they tirelessly gather pollen. Spending the winter in Tignet, then taken for their summer holiday in the Haut-Var and the Vesubie Valley, our faithful pollen gatherers produce finger-lickingly good lavender honey, flower honey and summer flower honey.

CAPRICE sans gluten!

Tellement belles qu'on en mangerait de ces petites sculptures sucrées que propose Karim, des Caprices d'Orient ! Les pâtes de pignons, noisettes, cacahuètes ou amandes se mêlent à la saveur des fruits pour un petit plaisir sucré, et tout sans gluten. Parfait avec le café !

(CP)

EN/ GLUTEN-FREE CAPRICES!

So beautiful that you will gobble up these little sugary sculptures created by Karim, from Caprices d'Orient! The pine nut, hazelnut, peanut or almond meal blend with the flavour of the fruit for a sugary delight, all gluten-free. Perfect with coffee!

SANS ALCOOL, la fête est plus folle!

La mixologie est à son apogée créative et c'est encore le cas sur le Festival, avec 2 bars à cocktails... sans alcool ! En partenariat avec Jacky Rubino, 1Day1event étanche votre soif avec des jus detox gorgés de fruits et de plantes tandis que près du théâtre des chefs, Perrier vous propose ses recettes pétillantes et vitaminées. De bonnes rasades qui ne peuvent pas faire de mal, non ?

(CP)



EN/ WITHOUT ALCOHOL, THE PARTY IS EVEN MADDER!

Mixology has reached its creative peak, and it's also true for the Festival, with 2 - alcohol free - cocktail bars! In partnership with Jacky Rubino, 1Day1Event will quench your thirst with detoxifying plant and fruit juices, while close to the chefs' theatre, Perrier has plenty of sparkling, energy boosting recipes. Take a long, guilt-free draught!

