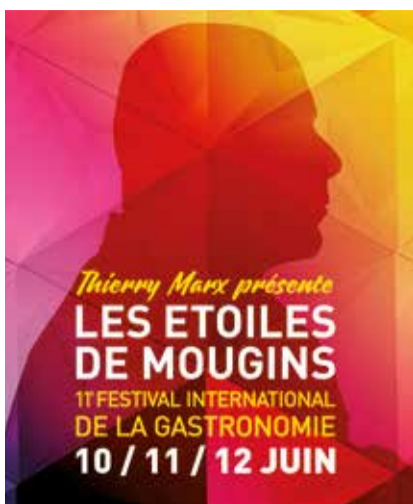


#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS



L'INTERNATIONAL... P.2

50 NUANCES DE CUISINE P.3

EXCLUSIF : Vers un jumelage Mougins-Tiradentes ?

QUEL WEEK-END ! P.4

Merci, Thank you!



Supplément publicitaire gratuit, ne pas jeter sur la voie publique

METS MOTS ÉTOILÉS, par Richard Galy, Maire de Mougins

POUR LES DIX ANS QUI VIENNENT... J'AI TIRÉ DEUX ENSEIGNEMENTS DE CETTE 11ÈME ÉDITION. D'ABORD, LE CHOIX DE L'ÉTÉ, PLUTÔT QUE LE MOIS DE SEPTEMBRE, SEMBLE ÊTRE APPRÉCIÉ DE TOUS. MAIS SURTOUT, L'ASPECT INTERNATIONAL SEMBLE PRENDRE LE PAS SUR L'IDÉE DE RENDRE UNIQUEMENT HOMMAGE AUX GRANDS CHEFS DE L'HEXAGONE. IL NOUS FAUT CHERCHER ET S'INSPIRER D'AVANTAGE DE L'ÉTRANGER. NOUS AVONS BESOIN DE NOUS ENRICHIR DES AUTRES. LA FRANCE EST RECONNUE COMME UN PAYS ÉLÉGANT. SOYONS, AVEC HUMILITÉ, LES AMBASSADEURS DE CETTE ÉLÉGANCE.

EN / FOR THE NEXT TEN YEARS... I HAVE LEARNED TWO THINGS FROM THIS 11TH EVENT. FIRST, HOLDING IT IN SUMMER, RATHER THAN IN SEPTEMBER SEEMS TO BE A WINNING FORMULA. BUT MOST OF ALL, THE INTERNATIONAL FOCUS SEEMS TO BE OVERTAKING THE IDEA OF ONLY PAYING TRIBUTE TO THE GREAT CHEFS IN FRANCE. WE HAVE TO LOOK FURTHER AFIELD AND TAKE MORE INSPIRATION FROM ABROAD. WE CAN ALL GROW AND LEARN FROM OTHERS. FRANCE IS ACKNOWLEDGED AS AN ELEGANT COUNTRY. LET US BE HUMBLE AMBASSADORS OF THIS ELEGANCE.

Edito **PARCE QUE...**



Durant ces 3 jours, parce qu'il s'est montré un très grand chef, l'un des chefs les plus innovants, parce qu'on sait qu'il s'est fait tout seul, parce qu'il est beaucoup plus simple qu'on ne l'imagine et beaucoup plus complexe qu'on ne le croit, parce qu'il nous a surpris par son anticonformisme et par son attachement à promouvoir la formation pour les jeunes en quête d'avenir, parce qu'il aime les gens, parce qu'il est magnétique, parce qu'il porte un regard aiguisé sur notre société, parce qu'il aime faire partager ses expériences sensorielles, parce qu'il est adepte de la Street Food comme de la cuisine moléculaire, parce qu'il mélange sans contradiction l'univers du luxe et celui de la cuisine de rue, parce qu'il invente la cuisine de demain respectueuse de la planète,... parce qu'il nous a dit oui tout de suite. Pour toutes ces raisons, nous sommes fiers et heureux d'avoir dédié à Thierry Marx cette exceptionnelle 11ème édition. (Patrick Flet)

EN/ Because...

Over these 3 days, because he has demonstrated himself to be a truly great and one of the most innovative chefs, because we know he has done so alone, because he is simply much more than could be imagined, and much more complex than is to be believed, because he surprises us with his anticonformism and his commitment to promoting training for young people seeking a future, because he loves people, because he's magnetic, because he pays a close eye on our society, because he loves to share his sensory experiences, because he is as adept at Street Food as he is at molecular cuisine, because he combines the worlds of luxury and street food without contradiction, because he invents the cuisine of tomorrow that respects the planet...because he said yes to us straight away. For all these reasons, we are proud and happy to dedicate this exceptional 11th festival to Thierry Marx.

La Tanja de Marrakech
à Mougins



C'est la quatrième fois que le chef Marocain Mohamed Fedal est présent aux Etoiles de Mougins, accompagné cette année du chef Rachid Maftouh et de Laela Mouhamou, chef à la Brasserie de la Méditerranée.

Au menu un plat typique de Marrakech à base de Jarret de veau, citron confit, safran, gingembre et smen (beurre salé marocain) accompagné d'une goûteuse purée à l'huile d'argan. Saveur d'orient, au rendez-vous!



EN/ THE TANJIA FROM MARRAKESH IN MOUGINS

For this, his fourth visit to Les Etoiles de Mougins, Moroccan Chef, Mohamed FEDAL is accompanied by chef Rachid MAFTOUH and Laela MOUHAMOU, the chef at Brasserie de la Méditerranée.

On the menu, a typical dish from Marrakesh, with veal hock, lemon confit, saffron, ginger and smen (Moroccan salted butter) served with a tasty purée with argan oil. Oriental flavours on your plate!

Du Parthénon au public mouginois



Le chef grec du restaurant « Grande Bretagne Roof Garden » à Athènes, Asterios Koustoudis est revenu cette année nous cuisiner son plat favori à base de crevettes, saucisson grec, et ouzo (boisson anisée grecque), réalisé quelques semaines auparavant pour le président russe.

« Ce que j'aime aux Etoiles, c'est l'amitié des rencontres et les échanges culinaires avec les autres chefs. J'en oublie la crise dans mon pays. » (BW et CE)

EN/ FROM THE PARTHENON TO THE VISITORS AT MOUGINS

The Greek chef from the 'Grande Bretagne roof Garden' in Athens, Asterios KOUSTOUDIS has returned this year to cook us his favourite dish of prawns, Greek sausages and ouzo (the Greek aniseed drink), which he cooked a few weeks ago for the Russian President.

"What I love about Les Etoiles is the friendly people you meet and the culinary discussions with the other chefs. I can forget the economic crisis in my country."



Le voyage paradisiaque

de Nicolas

Grand gagnant du programme télévisé « Hell's Kitchen », animé par Arnaud Tabarec cette année, Nicolas Ablaoui a pris les voiles dès la fin du tournage. De ses voyages culinaires, il retient la qualité de la cuisine de rue comme en Tunisie où il assure avoir dégusté l'œuf parfait... Impossible d'en voler la recette : le vieux sage a réalisé la cuisson « à l'œil » ! Pour son premier festival, Nicolas s'est lancé dans un défi culinaire aux côtés de Vincent Catala, ambassadeur du championnat de France et du Dessert : une improvisation totale autour du thon et du chocolat blanc. Quel enfer !

(CP)



EN/ THE HEAVENLY JOURNEY OF NICOLAS

Nicolas Ablaoui, the grand winner in the 'Hell's Kitchen' television programme hosted this year by Arnaud Tabarec, set sail right after the end of the shoot. What stands out most from his culinary travels is the street food, especially in Tunisia where he swears he tasted the perfect egg ... though it was impossible to steal the recipe: the old sage cooked the meal 'on the fly'! For his first festival, Nicolas has taken up a culinary challenge alongside Vincent Catala, the Ambassador of the French Desserts Championships: Pure improvisation on the theme of tuna and white chocolate. The mind boggles!

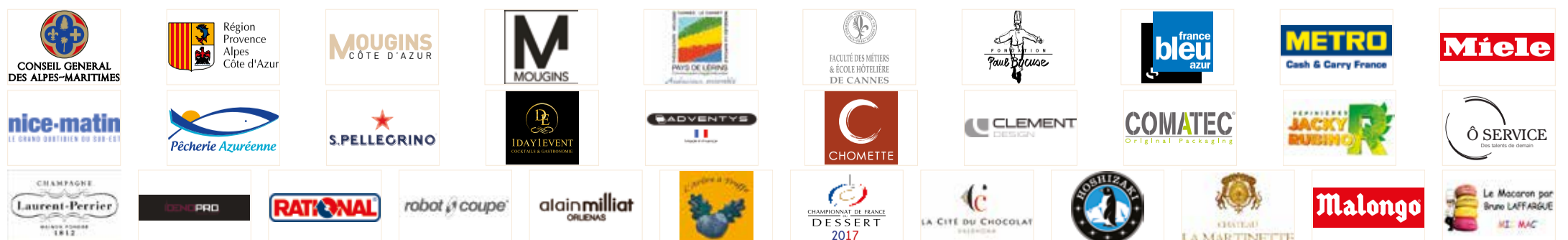
Le plus americano des Suisses !



Jean-Marc Bessire, est un chef heureux ! Fidèle aux Etoiles de Mougins depuis maintenant 4 ans, cette année, il a choisi de partager sa passion dans l'espace Atelier « Cuisine d'Ailleurs ». Au menu, le poisson, qui est le véritable fil rouge de son restaurant étoilé « Le Cigalon » à Genève, mais à la sauce « Amérique du Sud » ! Pour ce Suisse de souche, les produits que l'on trouve dans cette partie méridionale de l'Amérique sont un pur enchantement comme les ceviches, la patate douce ou encore les épices. (CP)

EN/ THE MOST AMERICANO OF THE SWISS!

Jean-Marc Bessire is a happy chef! Loyal to Les Etoiles de Mougins over the last 4 years, this year he has chosen to share his passion in the 'Cuisine d'Ailleurs' (Cuisine from elsewhere) workshop. On the menu is fish, the true common denominator in his Michelin starred restaurant, 'Le Cigalon' in Geneva, but this time with a South American sauce! For this true-blue Swiss, the products that you can find in this Southern part of America, such as ceviche, sweet potato and spices, are quite magical.



Exclusif : Vers un jumelage Mougins-Tiradentes ?



Les maires Richard Galy et Ralph Justino entourés des chefs Ivo Faria, Emmanuel Ruz et Frédéric Monnier | EN/ The Mayors, Richard Galy and Ralph Justino surrounded by the chefs Ivo Faria, Emmanuel Ruz and Frédéric Monnier

Une rencontre entre Richard Galy, le Maire de Mougins, et son homologue de Tiradentes, Ralph Justino, organisateur du principal festival gastronomique brésilien est prévue sur la terrasse de l'Amandier de Mougins.

Oneplace2B.com, la webTV partenaire des Etoiles, improvise en 30 minutes un direct planétaire sur la Toile. L'info est transmise sur les réseaux sociaux des Etoiles, de Frédéric Monnier, chef français installé à Rio et de Martine Danguy-Deloupy, l'attachée de presse de Denis Fétiçson. A l'heure dite, 2500 internautes connectés simultanément tout autour de la planète apprennent de la bouche des élus leur désir de jumelage entre les deux villes. Une prouesse technologique qui révolutionne l'art de la communication.

L'émission sera retransmise en replay sur Oneplace2B.com.

Dates précisées sur lesetoilesdemougins.com (BD)

EN/ EXCLUSIVE: MOUGINS & TIRADENTES, FUTURE TWIN TOWNS?

A meeting between Richard Galy, the Mayor of Mougins and his counterpart in Tiradentes, Ralph Justino, the organiser of the leading Brazilian gastronomy festival is planned on the terrace of l'Amandier de Mougins. In just 30 minutes, Oneplace2B.com, the WebTV partner of Les Etoiles, will improvise a live worldwide broadcast via the Internet. The news was posted on the social networks of Les Etoiles, Frédéric Monnier, the French chef based in Rio and Martine Danguy-Deloupy, Denis Fétiçson's press officer. At the appointed time, 2,500 internet users connected simultaneously right around the planet will learn from the mouths of their elected representatives of their desire to twin the two towns. A technological feat which is revolutionising the art of communication.

The programme will be rebroadcast on Oneplace2B. The dates will be posted on lesetoilesdemougins.com



A LA BAGUETTE !
La cuisine de Takayuki Kamiya serait-elle source de jeunesse ? A 38 ans-même si ça ne se voit pas- il décroche cette année le titre de Jeune Espoir du Gault & Millau Tour, édition PACA, pour sa cuisine française aux accents japonais, qu'il réalise avec brio au cœur du vieux Nice dans son restaurant : Hangoût. (CP)

EN/ AT CHOPSTICK HEAVEN!

Is Takayuki Kamiya's cuisine a source of eternal youth? This year, at the age of 38 - even if he doesn't look it - he won the Gault Millau Tour award for best young talent in the PACA region for his French cuisine with Japanese influences, which he creates brilliantly in the heart of Nice old town in his restaurant: Hangoût.



Lors de la démonstration des chefs Emmanuel Ruz, Frédéric Monnier, Ivo Faria et Raphael Pires, la gastronomie Brésilienne a été découverte par les festivaliers. Le chef Emmanuel Ruz (Lou Fassum à Plascassier) et Ivo Faria (Il Vecchio Sogno à Belo Horizonte) ont manifesté leur désir de collaborer à l'ouverture d'un restaurant brésilien. (BW et CE)

EN/ During the demonstration by chefs Emmanuel Ruz, Frédéric Monnier, Ivo Faria and Raphael Pires, Festival goers discovered Brazilian gastronomy. Chef Emmanuel Ruz (Lou Fassum in Plascassier) and Ivo Faria (Il Vecchio Sogno in Belo Horizonte) have expressed their desire to work together on opening a Brazilian restaurant.



Annie Feolde, chef de l'un des quatre restaurants triplement étoilés de la Péninsule, l'Enoteca Pinchiorri à Florence, considérée comme la meilleure cuisinière d'Italie. Elle a suscité dans l'assistance de nombreuses vocations. Grazie tante !

EN/ Annie Féolde, is chef of one of just four Italian restaurants to hold three Michelin stars, the Enoteca Pinchiorri in Florence, and is considered to be the best female chef in Italy. This multi-spangled lady from the Boot stirred many a vocational desire from the captivated audience! Grazie tante!



Michael WIGNALL Chef deux étoiles du célèbre Gidleigh Park dans le Devon.

EN/ Michael WIGNALL, the two-starred Michelin chef, from the famous Gidleigh Park in Devon.

Le meilleur de l'Italie :

C'est au bout de l'allée des saveurs que nous retrouvons un stand coloré et pétillant, la coopérative Cascina San Lorenzo située dans le nord de l'Italie. Elle propose des produits certifiés biologiques, comme le Pecorino de Sardaigne, la Tomme de chèvre du Piémont, ou encore le Parmesan de Parme.

Habitée du marché régional Piémontais de Mougins, c'est la première fois que cette coopérative du Piémont est présente sur les étoiles, goût et saveurs sont au rendez-vous.

(BW)

EN/ THE BEST OF ITALY

At the end of the Allée des Saveurs, you can find the colourful, sparkling stand of Cascina San Lorenzo. This cooperative located in the north of Italy sells organically certified products such as Pecorino from Sardinia, soft goat's cheese from Piedmont and even Parmesan cheese from Parma.

A regular at the Piedmont regional market in Mougins, this is the first time that this Piedmont cooperative has exhibited at the Etoiles. A stand brimming with taste and flavours.



Thierry Marx et Rachid M'Barki au Royal Mougins



LE NOUVEAU CAVIAR *des chefs*

Pour la première fois aux Etoiles, le « Comptoir du Caviar », spécialisé depuis 25 ans dans la sélection, l'importation et le conditionnement des meilleurs caviars produits dans le monde, a créé sa marque pour s'adresser directement aux chefs. En ouvrant, coup sur coup, deux boutiques, l'une au Marché Forville à Cannes en juillet, et l'autre à La Madeleine à Paris en septembre, l'objectif est d'inviter les chefs à venir tester le caviar de leur choix (baeri sibérien, shrenki, osciestre, beluga) pour ensuite le faire conditionner. Une façon d'obtenir le plus juste prix. (01 34 97 21 21)



EN/ THE NEW CAVIAR OF CHEFS

For the first time at Les Etoiles, after 25 years of specialising in selecting, importing and conditioning the world's best caviar, 'Comptoir du Caviar' has created its own brand to market directly to chefs. By opening two shops, one after the other, one in the Forville market in Cannes, in July and the other in La Madeleine in Paris in September, the company aims to invite chefs to come and test the caviar of their choice (Siberian baeri, shrenki, ossetra or beluga) which will then be conditioned. A good way to achieve the fairest price. (01 34 97 21 21)

CLÉMENT DESIGN *taille un costard aux pros*

Toutes ces vestes blanches qui dansent devant nos yeux au long du Festival, c'est eux ! Fidèle aux Etoiles depuis l'origine, le fabricant niçois fournit les vestes des chefs intervenant sur les espaces démonstrations, les ateliers et les participants au concours des pâtisseries. Créateur de vêtements et véritable lanceur de mode dans le monde de la gastronomie et de l'hôtellerie - cuisines, salle, accueil, spa... - le designer azuréen réalise sur mesure, sigle, brode et appose les transferts sur les costumes de scène de nos stars. (clementdesign.com) (BD)



EN/ CLEMENT DESIGN, TAILOR TO THE STARS (LES ETOILES, OF COURSE)

See all those white jackets dancing before our eyes throughout the Festival? That's Clement Design! A stalwart right from the start of Les Etoiles, the Nice clothing manufacturer supplies the jackets for the chefs in the demonstration areas, workshops and also for the competitors in the pastry competitions. Clothing designer and true fashion trend setter in the world of gastronomy and hotels - kitchens, front of house, reception and spas, the Azurean designer creates the bespoke jackets, then embroiders and places the transfers on our stars' theatrical costumes. (clementdesign.com)

AND THE WINNER IS :



Concours du jeune Chef-Pâtissier :
NICOLAS SERREAU

Concours du Meilleur Jeune Sommelier :
JONATHAN PRAL

Concours International du Jeune Chef
« Les Espoirs de Mougins » :
JÉRÉMY MOUTSINGA,

Restaurant « La passagère »
à Juan-les-pins

Concours Barman :
THOMAS BENCZE

LA CUISINE ANTI-GASPI

C'est la bonne idée des Toques Brûlées pour les Etoiles de Mougins. Cette association niçoise qui regroupe des « fous du goût », a décidé d'offrir aux visiteurs une dégustation de plats réalisés à partir des déchets alimentaires du Festival International de Gastronomie. Voilà qui a fait le bonheur de Dimitri Carrozza, lauréat aux Etoiles du Concours Amateur 2012, en stage chez Georges Blanc à Vonnas. Venu en camion déménageur à cause des grèves, il a sauté sur l'occasion pour plonger dans les poubelles.... Vous verrez qu'un jour il y aura des ordures étoilées ! (TB)



EN/ NO-WASTE COOKING

Les Toques Brûlées have come up with a great idea for Les Etoiles de Mougins. This Nice-based community group of 'taste lovers', has decided to let visitors taste dishes made from the food waste of the International Gastronomy Festival. Dimitri Carrozza, the winner 2012 Amateur competition at Les Etoiles and currently working as an intern at Georges Blanc in Vonnas, leapt at the idea! Travelling here by removal van because of the strikes, he needed no further invitation to dive into the bins! Mark my words, one day we will be eating Michelin-starred food waste!



Le PAF* est venu en force aux Etoiles ! Bernard de La Villardière (M6), Rachid M'Barki (BFMTV) Christophe Kulikowski (« On n'est pas couché », France 2), Smaïn et des amis font honneur à « La Table de Mougins ». EN/ The PAF* is out in force at Les Etoiles! Bernard de La Villardière (M6), Rachid M'Barki (BFMTV) Christophe Kulikowski ('On n'est pas couché', France 2), Smaïn and friends all honour 'La Table de Mougins' with their presence. * Paysage audiovisuel français (The French Radio & TV scene)



L'École Hôtelière de Cannes à l'accueil du public



Une partie des équipes de rédaction du Journal des Etoiles