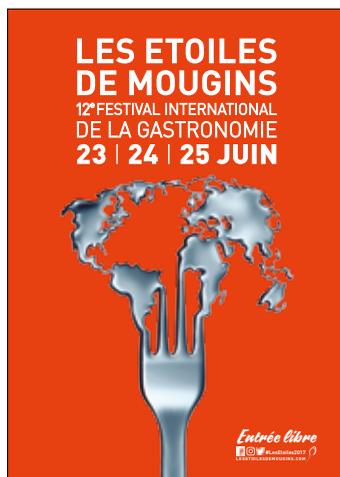


#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS



DOSSIER P.2&3

LES ÉTOILES DE MOUGINS 12^{ème} édition

REPORTAGE P.4

LE SIRHA 2017 et Identità Golose

RENCONTRES P.5

DU CÔTÉ DES CHEFS

GLOBETROTTEURS P.6

VOYAGES, VOYAGES

PRODUITS DU MONDE P.7

ITINÉRAIRE D'UN PRODUIT GÂTÉ!

Avant-Première : #FaitesVosBagages



LES ÉTOILES DE MOUGINS EN AVANT-PREMIÈRE !

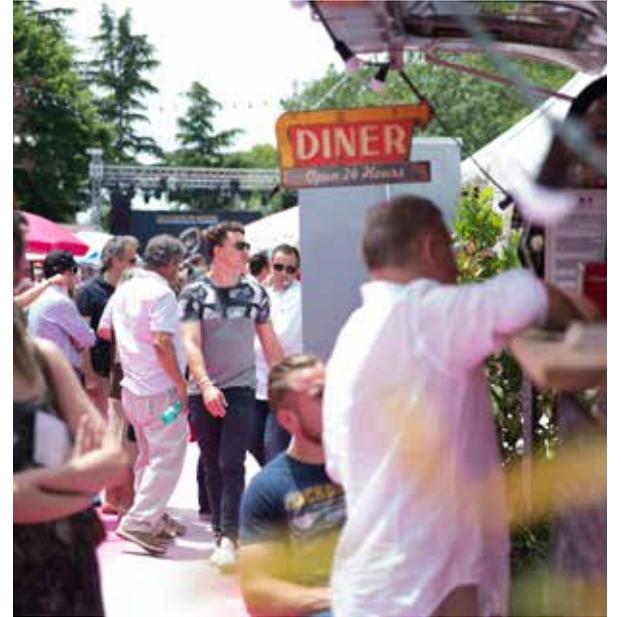
AFFLUENCE RECORD ET BELLE AMBIANCE AU GOLDEN TULIP À SOPHIA ANTIPOLIS POUR L'AVANT-PREMIÈRE DES ÉTOILES DE MOUGINS QUI RÉUNISSAIT CHEFS, JOURNALISTES DE LA RÉGION ET PARTENAIRES. ACCUEILLIS CHALEUREUSEMENT PAR **CÉLINE VERDILLON**⁽²⁾, DIRECTRICE DE L'ÉTABLISSEMENT, ENTOURÉE DU JEUNE CHEF **MATHIAS VILA**⁽²⁾, LES CONVIVÉS ÉTAIENT INVITÉS POUR DÉCOUVRIR EN AMONT LE CONTENU DE LA 12^{ÈME} ÉDITION DES ÉTOILES DE MOUGINS PRÉSENTÉ PAR LE MAIRE **RICHARD GALY** ; INVITÉS AUSSI POUR DÉCOUVRIR TOUT LE TALENT DU JEUNE CHEF, À LA TÊTE DES CUISINES DU RESTAURANT BISTRONOMIQUE. ET C'EST DEVANT UNE ASSEMBLÉE DE CHEFS TOUJOURS TRÈS PRÉSENTE ET PARTICULIÈREMENT INVESTIE DANS LE FESTIVAL DEPUIS SA CRÉATION EN 2006, QUE LE MAIRE A ANNONCÉ QUELQUES-UNES DES NOUVEAUTÉS DE CETTE ÉDITION. UNE ÉDITION QUI S'ANNONCE REMPLIE D'ÉMOTION PUISQUE **JEAN-FRANÇOIS BERARD**, **DANIEL DESAVIE**, **SERGE CHOLLET**, **ALAIN CARRO**⁽¹⁾ ET BIEN D'AUTRES, ATTENDENT AVEC IMPATIENCE L'ARRIVÉE DE LEUR AMI **DANIEL BOULUD**, INVITÉ D'HONNEUR, EN PROVENANCE DE NEW-YORK. EN EFFET, COMME L'A RAPPELÉ LE MAIRE DE MOUGINS, LE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ ET PROPRIÉTAIRE DE MULTIPLES RESTAURANTS À TRAVERS LE MONDE, A ÉTÉ L'UN DES PREMIERS ÉLÈVES DE **ROGER VERGÉ** AU MOULIN DE MOUGINS ET A PARTAGÉ DANS SA JEUNESSE DES MOMENTS EXCEPTIONNELS AVEC SES COMPÈRES.

EN / A PREVIEW OF LES ÉTOILES DE MOUGINS! RECORD ATTENDANCE AND WONDERFUL AMBIANCE AT THE GOLDEN TULIP IN SOPHIA ANTIPOLIS FOR THE PREVIEW OF LES ÉTOILES DE MOUGINS WHICH GATHERS TOGETHER CHEFS AND JOURNALISTS IN THE REGION AS WELL AS PARTNERS. WARMLY WELCOMED BY CÉLINE VERDILLON⁽²⁾, DIRECTOR OF THE ESTABLISHMENT, ALONGSIDE THE YOUNG CHEF, **MATHIAS VILA**⁽²⁾, THE GUESTS WERE INVITED TO DISCOVER THE CONTENT OF THE 12TH EDITION OF THE ÉTOILES DE MOUGINS, PRESENTED BY THE MAYOR **RICHARD GALY**. THEY WERE ALSO INVITED TO DISCOVER ALL THE TALENT OF THE YOUNG CHEF, WHO MANAGES THE KITCHENS OF THE BISTRONOMIC RESTAURANT. AND IN FRONT OF A GATHERING OF CHEFS WHO ARE ALWAYS VERY PRESENT AND PARTICULARLY IMPLICATED IN THE FESTIVAL SINCE ITS INCEPTION IN 2006, THE MAYOR ANNOUNCED A FEW OF THE NEW EVENTS OF THIS YEAR'S EVENT. AN EVENT WHICH WILL BE FILLED WITH EMOTION BECAUSE **JEAN-FRANÇOIS BERARD**, **DANIEL DESAVIE**, **SERGE CHOLLET**, **ALAIN CARRO**⁽¹⁾ AND MANY OTHERS, ARE PATIENTLY AWAITING THE ARRIVAL OF THEIR FRIEND, **DANIEL BOULUD**, THE GUEST OF HONOUR, FROM NEW YORK. IN FACT, AS THE MAYOR OF MOUGINS POINTED OUT, THE TWO-STAR MICHELIN CHEF, WHO OWNS MANY RESTAURANTS AROUND THE WORLD, WAS ONE OF THE FIRST STUDENTS OF **ROGER VERGÉ** IN THE MOULIN DE MOUGINS AND SHARED MANY WONDERFUL MOMENTS DURING HIS YOUTH WITH HIS COLLEAGUES.

LES ÉTOILES DE MOUGINS - 12^{ème} ÉDITION

C'EST L'INTERNATIONAL OU PLUTÔT UN VOYAGE AUTOUR DES CUISINES DU MONDE QUI S'AFFICHE AU PROGRAMME DE LA **12^{ÈME} ÉDITION DES ÉTOILES DE MOUGINS** ! UNE DÉCOUVERTE DES SAVEURS QUI NOUS TRANSPORTERA VERS LES **CINQ CONTINENTS** ET LEUR CORTÈGE DE SURPRISES ET DE RENCONTRES DÉTONANTES. **DÉMONSTRATIONS, ATELIERS, CONCOURS, HAPPENINGS ET ANIMATIONS CULINAIRES** SE SUCCÈDERONT LE TEMPS DE CE LONG WEEK-END GOURMAND. UN PANEL DE CHEFS, DE JOURNALISTES ET D'OFFICIELS VENUS DU MONDE ENTIER EST ATTENDU À MOUGINS.

EN/ THE 12th ETOILES DE MOUGINS - WELCOME ON BOARD 23 – 25 – 25 June 2017 IT IS INTERNATIONAL, BUT IS MORE LIKE A JOURNEY AROUND THE WORLD OF CUISINE, WHICH IS ON THE PROGRAMME FOR THE 12th EDITION OF THE ETOILES DE MOUGINS! A DISCOVERY OF FLAVOURS WILL TRANSPORT US TO THE FIVE CONTINENTS TO MEET A PAGEANT OF SURPRISES AND ENJOY EXPLOSIVE ENCOUNTERS. DEMONSTRATIONS, WORKSHOPS, EVENTS AND CULINARY ENTERTAINMENT FOLLOW ONE AFTER THE OTHER DURING THIS LONG WEEKEND CELEBRATING GOURMET FOOD. A HOST OF CHEFS, JOURNALISTS AND DIGNITARIES FROM AROUND THE WORLD ARE EXPECTED IN MOUGINS.



Nouveautés 2017

>> UNE INAUGURATION À NE SURTOUT PAS RATER ! Vendredi 23 juin à 18h30, le Festival sera officiellement inauguré, en présence de **Daniel Boulud**, invité d'Honneur et de ses anciens amis chefs rencontrés dans les cuisines du Moulin de Mougins au côté de Roger Vergé. Retrouvailles, émotions au programme de ce moment d'exception !

EN/ AN OPENING CEREMONY NOT TO BE MISSED!

Friday, June 23 at 6:30, the Festival will be officially opened in the presence of Daniel Boulud, guest of honour and his old chef friends whom he met in the kitchens of the Moulin de Mougins, working under Roger Vergé. Reunions, emotions, and perhaps even tears on the programme of this exceptional event!

>> UN ESPACE DÉMO PRO ! C'est la nouveauté du Festival ! Un lieu, dédié aux rencontres entre chefs et journalistes assorti d'un espace de démonstrations et de conférences pour partager sa culture gastronomique, voit le jour en plein cœur du Village. Un lieu d'échange, de business mais aussi de convivialité où chaque chef pourra développer son savoir et rencontrer des partenaires, des journalistes.

EN/ A PRO DEMO AREA It's the latest addition to the Festival! A centre reserved for meetings between chefs and journalists combined with an area for demonstrations and talks to share their food culture has been created right in the heart of the village. A place for discussions, business, but also socialising, where each chef can grow their knowledge and meet with business partners and journalists

>> LE RALLYE DES CHEFS REVIENT Cette épreuve qui met en scène chefs et journalistes à bord de voitures anciennes revient cette année pour notre plus grand plaisir. Questionnaires, quizz, obstacles conduiront les participants sur les routes du Pays de Lérins avec peut-être un passage en mer... et retour à Mougins pour la dernière phase de la compétition !!!

EN/ THE CHEFS' RALLY RETURNS This event, which brings together chefs and journalists in classic cars, is back this year, much to our delight. Questionnaires, or even obstacles will lead the contestants around the roads of Pays de Lérins, with perhaps even a sea section, before returning to Mougins for the last phase of the competition!!!

>> LE LIVE BISTROT REÇOIT UN CHEF ITALIEN 2 ÉTOILES Autre place du Festival qui ne désemplit pas, le Live Bistrot où concerts en live, Food Trucks, Happening des Chefs, Pop Up Bars et beaucoup de nouveautés se succéderont au cours de cette édition ! Neuf Food Trucks prendront place dans l'espace réservé, dont Il Picolo Lago, le Food Truck du Chef 2** Marco Sarco !

EN/ THE LIVE BISTROT WELCOMES A 2-STAR ITALIAN CHEF Another place in the Festival which is always full, is the Live Bistrot, where live concerts, food trucks, the 'Happening des Chefs', Pop Up Bars and lots of new additions are programmed for this year! Nine food trucks will set up in the reserved area including Il Picolo Lago, the 2 Michelin starred Chef, Marco Sacco's Food Truck!

>> PLUS D'ATELIERS Fortement demandés, les Ateliers se développent davantage cette année. Pour 20 euros seulement, le grand public peut participer à la mise en place d'une recette dirigée par le chef de son choix.

EN/ MORE WORKSHOPS Very popular with visitors, there will be more Workshops this year. For just 20 euros, visitors can help to create a dish under the guidance of a chef of their choosing.

>> DEUX SINON RIEN ! Les ateliers enfants connaissent un énorme succès. Cette année ce sont deux espaces qui seront créés pour accueillir le double d'enfants et permettre à un plus grand nombre de participer à ces écoles de cuisine éphémères orchestrées par des grands chefs.

EN/ DOUBLE OR QUITS! The children's workshops are enormously successful. This year two areas will be set up to welcome twice as many children as before so that as many as possible can join in these pop-up cooking schools orchestrated by top chefs.

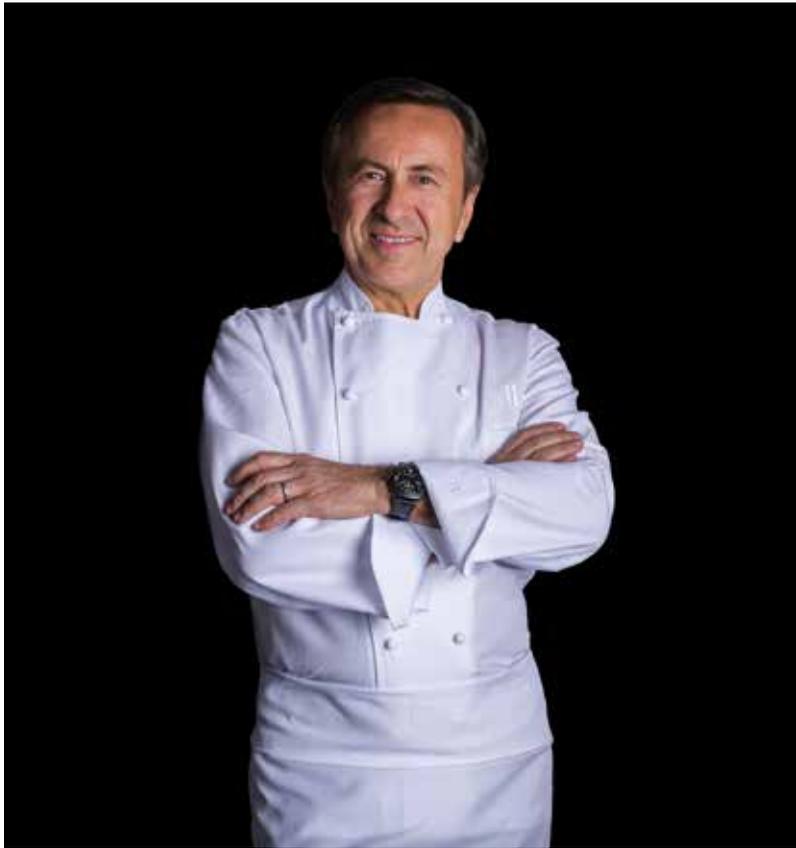
>> LES ARTS DE LA TABLE EN COMPÉTITION ! Le concours des Arts de la Table organisé en partenariat avec l'Association Paul Bocuse fait son apparition et met l'accent sur les métiers de salle souvent méconnus que le Festival promeut chaque année sous différentes formes. Ce nouveau concours s'inscrit aux côtés des compétitions professionnelles devenues célèbres comme le Concours International du Jeune Chef, le Concours du Jeune Sommelier, le Concours du Jeune Pâtissier ou encore le Concours Barman organisés chaque année. Règlement et conditions d'inscription sur lesetoilesdemougins.com

EN/ COMPETITION TESTING FRONT OF HOUSE SKILLS! Organised in partnership with the Paul Bocuse Association the Table Arts competition makes its appearance and focuses on the often-unsung front of house skills, which the Festival promotes each year in different ways. This new competition will sit alongside the now famous professional competitions such as The Young Chef Competition, The Young Sommelier Competition, the Young Pastry Chef Competition and the Cocktail Competition, which are organised each year. Find the registration rules and conditions on lesetoilesdemougins.com



Welcome on board!

**DANIEL BOULUD,
EN PROVENANCE DE NEW-YORK**



Ce chef deux étoiles à la tête de nombreux établissements dans le monde est l'invité d'honneur des Etoiles de Mougins 2017. Il nous vient tout droit de New-York et donne le ton de cette édition ! Un choix qui ne s'est pas fait par hasard, puisque Daniel Boulud a démarré sa carrière avec Roger Vergé au célèbre **Moulin de Mougins**. Ses amis, pour l'occasion lui réserve de succulentes surprises !

EN/ DANIEL BOULUD, GUEST OF HONOUR NEW YORK'S FAVOURITE FRENCH CHEF

This chef, with two Michelin stars, and who owns many restaurants around the world, is the guest of honour at the Etoiles de Mougins 2017. He comes to us direct from New York and will set the tone for this year's event! The choice was no accident, since Daniel Boulud started his career with Roger Vergé in the famous Moulin de Mougins. For the occasion, his friends will be preparing a few succulent surprises for him!

Un voyage autour du Monde !

Plus de 100 démonstrations et ateliers seront assurés par les chefs le plus souvent étoilés venus des cinq continents : la France bien sûr, l'Italie, les Etats-Unis, le Brésil, le Mexique, le Pérou, le Canada, la Russie, la Biélorussie, le Liban et le Moyen-Orient, le Japon, l'Algérie, la Tunisie, la Belgique, le Portugal et l'île de Madère, l'Outre-Mer et les Antilles, Taiwan, l'Afrique du Sud...pour n'en citer que quelques-uns qui sauront vous régaler de leurs talents et prouesses.

EN/ DELEGATIONS OF CHEFS FROM AROUND THE WORLD!

A hundred demonstrations and workshops will be given by largely Michelin-starred chefs from all five continents: France of course, but also Italy, the United States, Brazil, Mexico, Peru, Canada, Russia, Belarus, Lebanon & the Middle East, Japan, Algeria, Tunisia, Belgium, Portugal & the island of Madeira, French overseas territories & the West Indies, Taiwan, South Africa... to name but a few of those who will be there for you to relish in their talent and prowess.

...et aussi

>> **LE JARDIN DES ARÔMES** créé par les établissements Rubino où l'on pourra découvrir toutes sortes d'épices.

>> **LE FOUR À PAIN DU VILLAGE** qui reprend du service. Christian Vinciguerra va animer des ateliers, des démonstrations autour de la fabrication de pains.

>> **L'ESPACE ARTS DE LA TABLE** organisé par la **FONDATION PAUL BOCUSE** et nouveauté, **LA COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ !**

>> **L'ALLÉE DES SAVEURS, LA RUE DES GASTRONOMES, LE COIN DES PASSIONNÉS, LA PLACE DES DÉLICES...** le festival fait la part belle aux petits producteurs et artisans des Arts de la Table.

>> **LES MASTERCLASS** autour du Bar à cocktails.

>> **LES ATELIERS OLFACTIFS** : Julie Vidal, parfumeur, réalise des logos olfactifs et gustatifs pour les chefs du monde entier à partir d'extraits et de préparations naturels uniques et souvent exclusifs. Pour cette 12^{ème} édition du Festival, Julie va créer la signature Olfactive des Etoiles de Mougins et animera des ateliers découverte pour le grand public.

EN/ THE GARDEN OF AROMAS created by Etablissements Rubino where chefs and visitors can discover all types of spices.

THE VILLAGE BREAD OVEN will once again open its doors. Christian Vinciguerra will run workshops, and demonstrations on bread making

THE ARTS OF THE TABLE SPACE organised by the **PAUL BOCUSE FOUNDATION** and new this year, **THE CAFE WAITERS RACE!**

L'ALLÉE DES SAVEURS, L'ALLÉE DES SAVEURS, LA RUE DES GASTRONOMES, LE COIN DES PASSIONNÉS, LA PLACE DES DÉLICES... etc., the festival is a showcase for tableware manufacturers and artisans.

THE MASTERCLASSES in the Cocktail Bar.

THE OLFACTORY WORKSHOPS: Julie Vidal, perfumer, who produces olfactory and taste logos for chefs worldwide, from unique and often exclusive natural extracts and preparations. For this 12th edition of the Festival, Julie will create an Olfactory signature for les Etoiles de Mougins and will facilitate workshops for visitors to discover this art.



Jury du Concours 2016 (De g à d) : Annie Féolde, Michel Roth, Nicolas Decherchi, David Chauvac & Jean-Luc Rabanel



Les Ateliers Arts de la Table seront présents pour cette édition avec Emmanuel Fournis

Le passeport du Festival

QUAND ? 23 | 24 | 25 JUIN 2017 OÙ ? VILLAGE DE MOUGINS

COMBIEN ? : Entrée libre – de 3 à 7€ pour les démonstrations dégustations, de 10 à 20€ pour les ateliers adultes (12 personnes max avec un chef) 7€ pour les ateliers enfants.

ATTENTION STATIONNEMENT EN RAISON DE L'ÉTAT D'URGENCE ATTENTATS & DES NOUVELLES RÈGLES DE SÉCURITÉ, L'ACCÈS DE TOUT VÉHICULE SERA STRICTEMENT INTERDIT AU VILLAGE DE MOUGINS PARKINGS GRATUITS EN PÉRIPHÉRIE DU VILLAGE DESSERVIS PAR DES NAVETTES GRATUITES.

OUVERTURE DE LA BILLETTERIE JEUDI 1^{er} JUIN

FESTIVAL BASICS

WHEN? 23, 24 & 25 JUNE 2017 **WHERE?** Village of Mougins

HOW MUCH? Free entry - 3 to 7 euros for the tasting demonstrations, between 10 to 20 euros for adult workshops (no more than 12 people including a chef) 7 euros for children's workshops

PARKING: Free car parks on the outskirts of the Village - Free shuttle buses - NB: **PARKING STRICTLY FORBIDDEN IN MOUGINS VILLAGE.**

ONLINE TICKETS OPENING : THURSDAY 1st JUNE

EN SAVOIR ➔

Facebook/ Twitter/Instagram
#LesEtoiles2017
lesetoilesdemougins.com

Sirha 2017:

L'ÉDITION DE TOUS LES RECORDS !

Évènement gastronomique incontestable, le **SIRHA 2017**, organisé en biennale dans les locaux d'Eurexpo Lyon, déployé sur 132 000 m² a tenu toutes ses promesses : une fréquentation exceptionnelle de 208 000 professionnels dont 25 469 chefs, soit une hausse de 10% par rapport à 2015. Plus de 750 nouveautés ont été présentées dans ce carrefour du Food Service Mondial, et trois nouveaux concours sont venus enrichir une programmation déjà représentative de tous les métiers de bouche et de la restauration: le Trophée du Maître d'Hôtel, Le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers Internationaux et le Global Young Chefs Challenge. Les Etats-Unis se sont imposés pour la première fois dans l'histoire du Concours du Bocuse d'Or créé en 1987 par Paul Bocuse. 24 pays étaient représentés pour cette 30^{ème} édition anniversaire. La Coupe du Monde de Pâtisserie, ce superbe rendez-vous créé en 1989 par Gabriel Paillason fidèle à sa réputation, a été remportée par la France ! Prochain rendez-vous du 26 au 30 janvier 2019 avec en prime 9 000 m² d'exposition supplémentaire dans un tout nouveau hall !.

EN/ SIRHA 2107, RECORD-BREAKING EVENT!

SIRHA 2017, the undisputed king of food trade shows, organised every two years at Eurexpo Lyon, over 132,000 sq. m. kept all its promises: an exceptional attendance of 208,000 professional visitors and 25,469 chefs, representing an increase of 10% over 2015. More than 750 new products were presented in this International Food Service event and three new competitions were added to a programme which already represents all the food trades: Trophée du Maître d'Hôtel (an award for the best Maître d'), the Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers Internationaux (a competition to find the best young international bakers) and the Global Young Chefs Challenge. For the first time since it was created by Paul Bocuse in 1987, United States took the top place in the Concours du Bocuse d'Or. 24 countries were represented at the 30th anniversary competition. The Coupe du Monde de Pâtisserie (World Pastry Cup), the superb competition created in 1989 by Gabriel Paillason, in keeping with its reputation, was won by France! The next event will be held from 26 to 30 January 2019 with 9,000 sq. m. of additional exhibition space in a brand-new hall!



DE MOUGINS À MILAN !



C'est à Milan, à la 13^{ème} édition du salon **Identità Golose** (le plus important congrès de chefs étoilés organisé en Italie mais aussi à Londres, à San Marin et à Shanghai par Paolo Marchi, célèbre journaliste gastronomique), que l'équipe des Étoiles de Mougins est allée à la rencontre des plus grands chefs italiens : **Carlo Cracco**, Chef 3 étoiles à Milan et acteur star de la Télévision italienne, **Christina Bowerman**, Cheffe 2 étoiles à Rome considérée comme l'une des meilleurs Chefs au monde, **Enrico Crippa**, Chef 3 étoiles à Alba et **Gianluca Fusto**, la star des chefs pâtisseries italiens, véritable globe trotteur, élu «Meilleur Pâtissier de l'année». Une occasion de revoir **Barbara Lovato**, d'Atout France Italie, **Tania Boianelli** et **Tommaso Chiarella** journalistes gastronomiques italiens favoris. Si certains, à l'agenda déjà bien rempli, ont noté les dates du Festival de Mougins 2018, une belle délégation de chefs italiens est attendue pour les Etoiles de Mougins 2017.

EN/ FROM MOUGINS TO MILAN!

The Etoiles de Mougins team went to meet the greatest Italian chefs in Milan, at the 13th Identità Golose, the most important congress of Michelin-starred chefs from Italy, as well as London, San Marino and Shanghai, organised by Paolo Marchi, a famous food journalist. These included Carlo Cracco, a 3-star Michelin chef in Milan and a star of Italian television, Christina Bowerman, 2-star Michelin Chef in Rome, considered one of the best chefs in the world, Enrico Crippa, 3-star Michelin chef in Alba and Gianluca Fusto the star

of Italian pastry chefs, a true globetrotter, awarded the title of 'Best Pastry Chef of the Year'. A chance to meet up again with Barbara Lovato, from Atout France Italy, Tania Boianelli and Tommaso Chiarella our favourite Italian food critics. While some, whose diaries are already very busy, noted the dates of the Festival of Mougins 2018, a magnificent delegation of Italian chefs is expected for the Etoiles de Mougins 2017.



Flash News

MICHAEL ELLIS & PHILIPPE GOMBERT AUX ÉTOILES DE MOUGINS

Le directeur international des Guides Michelin, Michael Ellis et le président de Relais & Châteaux Monde, Philippe Gombert nous font le grand honneur de participer à cette édition du Festival. Vous pourrez les retrouver en conférences à l'Espace Bouillon de Culture.

EN/ MICHAEL ELLIS & PHILIPPE GOMBERT AT LES ETOILES DE MOUGINS

Michael Ellis, the international director of the Michelin Guides, and the Chairman of Relais & Chateaux Monde do us the great honour of participating in this year's Festival. You can come and listen to their talks at the 'Bouillon de Culture' Centre.



DU CÔTÉ DES CHEFS



Jacques Chibois



Joël Robuchon



Michel Roth

JACQUES CHIBOIS : fidèle participant et ambassadeur des Etoiles de Mougins, le Chef étoilé grassois, Jacques Chibois, originaire du Limousin, est le parrain de la 7^{ème} Biennale de Toques et Porcelaine de Limoges. Pour la première fois, ce carrefour de la gastronomie et des arts de la table animera tout le centre historique de la ville à travers une grande méridienne gourmande, à la manière des animations Mouginoises.

EN/ JACQUES CHIBOIS: faithful participant and ambassador for Les Etoiles de Mougins, Jacques Chibois, the Grasse-based Michelin-star chef, originally from Limousin, is the sponsor of the 7th Biennale de Toques et Porcelaine de Limoges. For the first time, this crossroads of gastronomy and front of house arts, will occupy all the historical centre of the town via a large gourmet meridian, similar to the events in Mougins.

BENJAMIN COLLOMBAT est l'un des rares nouveaux étoilés Michelin 2017 de la région à avoir réussi son pari de rehausser les destinées des deux restaurants du Château de Berne, à la fois domaine viticole de 500ha, Relais & Châteaux 5* et Spa Cinq Monde, à Lorgues.

EN/ BENJAMIN COLLOMBAT is one of the rare new stars of Michelin 2017 from the region to have achieved his goal of boosting the destinies of the two restaurants in Château de Berne, at once a 500-hectare wine estate, 5-star Relais & Châteaux and Cinq Monde Spa, in Lorgues.

Talents à suivre

22, V'LA MANTEL! A Cannes, les chiffres parlent mieux d'eux-mêmes que des lettres. Pour inaugurer sa nouvelle grande salle, Noël Mantel s'est trouvé un nouveau nom, la «Table 22», parce que située au 22 rue Saint Antoine. Impossible de ne pas le trouver! Le Grand Hôtel de la Croisette avait déjà fait la même chose avec Le «Park 45» de l'étoilé Sébastien Broda.

EN/ 22, V'LA MANTEL! In Cannes, figures speak louder than letters. To inaugurate his new restaurant, Noel Mantel has found a new name, Table 22, because it is located at 22 rue St Antoine. Impossible to miss it! The Grand Hotel de la Croisette has already done the same thing with 'Park 45' the restaurant of Michelin-star chef Sebastien Broda.

MICHEL ROTH entre en gare. A vouloir voir du passage, les chefs ont compris l'intérêt d'un emplacement stratégique, même s'il s'agit d'une clientèle de transit. Dans la foulée d'Alain Ducasse, d'Eric Frechon et de Thierry Marx, c'est à l'automne qu'il ouvrira en gare SNCF de Metz, pour un nouveau challenge bistrannique.

EN/ MICHEL ROTH is approaching the station. By trying to find sites with high footfall, chefs have understood the importance of strategic location, even if the customers are transitory. In the wake of Alain Ducasse, Eric Frechon and Thierry Marx, he will open a new bistrannique challenge in the SNCF railway station in Metz.

JOËL ROBUCHON aime les étoiles. Dans le cadre de la célébration des 30 ans du Futuroscope, Joël Robuchon, poitevin d'origine, animera une journée gastronomique d'envergure, en créant, le samedi 10 juin, la 1^{ère} édition du "Trophée des futures Etoiles de Joël Robuchon". Son idée est que les élèves de terminale des 8 lycées hôteliers de la région Nouvelle-Aquitaine concourent avec des produits de proximité pour promouvoir les producteurs locaux et les saveurs régionales.

EN/ JOËL ROBUCHON loves stars. As part of the 30th anniversary celebrations of Futuroscope, Joël Robuchon, originally from Poitiers, will organise a gastronomic event, by creating the first 'Trophy of future Michelin star chefs of Joël Robuchon'. His idea is that the pupils in the last year of hotel schools in the New Aquitaine area will compete using local products to promote local producers and regional flavours.



Noël Mantel



Benjamin Collombat

Rencontres

>> SERGE GOULOUMES excelle à la tête des fourneaux de La Samanna, assurément plus bel hôtel de l'île de Saint Martin, côté français, et dominant l'une des plus belles plages paradisiaques. Pour cet été, il va multiplier les soirées à thèmes en même temps qu'il s'imaginerait bien conseiller les autres hôtels du groupe à travers Le monde.

EN/ SERGE GOULOUMES excels as the head of the kitchens of La Samanna, surely the most beautiful hotel on the island of St Martin. Situated on the French side, it overlooks one of the most beautiful beaches in this earthly paradise. For this summer, he will increase the themed evenings at the same time as advising other hotels in the group around the world.



>> YANNIS KIOROGLU : Quand il n'est pas l'été à La Guérite sur l'Île Sainte Marguerite, on le retrouve à Saint Barth. Il vient d'y passer tout l'hiver pour lancer Le nouveau restaurant du Groupe Barrière, Le «Shellona» à Shell Beach. Une réussite sur cette plage qui porte bien son nom. Pour cet été, il vient de poser de nouveaux ses valises et son talent à Cannes.

EN/ YANNIS KIOROGLU: When it is not summer at La Guérite on the island of Sainte Marguerite, you can find him at Saint Barth. He has just spent all winter there to launch the new restaurant of the Barrière Group, the Shellona at Shell Beach. A success for this aptly named beach. For this summer, he has just dropped off his luggage and his talent in Cannes



Bienvenue aux Etoiles de Mougins à...

EN/BIG WELCOME TO...

>> GRÉGORY STAWOWY est un bébé Boulud. A 23 ans, fort de ses premières expériences chez Pierre Gagnaire et Alain Ducasse, il part à New York chez Daniel Boulud en qualité de junior sous-chef pour officier dans le restaurant gastronomie et pour les banquets. C'est là qu'il rencontre son épouse Yun Young Lee. Souhaitant revenir en France pour s'installer à son compte, c'est Daniel Boulud qui l'encourage à reprendre le Saint-Florent à Lyon, en investissant dans ce projet. Aujourd'hui, il a ouvert, avec son épouse, un nouvel établissement à Lyon, Le Suprême, en souhaitant décrocher très vite un Bib Gourmand au Michelin.

EN/ GRÉGORY STAWOWY, a baby Boulud. When he was 23, full of his first experiences at Pierre Gagnaire and Alain Ducasse, he left for New York, to work for Daniel Boulud as a junior sous-chef to officiate in the fine dining restaurant and at banquets. It is there that he met his wife, Yun Young Lee. Wishing to return to France to set up on his own, Daniel Boulud encouraged him to take over the Saint-Florent in Lyon, by investing in the project. Today, he has opened a new restaurant in Lyon with his wife, Le Suprême, in the hope that he will quickly pick up a Bib Gourmand from Michelin.

>> GUILLAUME FERRONI, barman et alcoolier à Marseille, se réjouit de venir à Mougins pour associer le cocktail à l'évènement gastronomique. Loin d'être cantonné à une boisson rapide, bas de gamme, dont le but est de cacher l'alcool, le mélange des boissons quand il est bien fait, avec de grands spiritueux et de bons ingrédients, reprend la plupart des aspects de la grande cuisine... Ce qu'il démontrera!

EN/ GUILLAUME FERRONI, bartender and cocktail wizard in Marseille, is delighted to come to Mougins to link the cocktail with this gourmet event. Far from being confined to a quick, down market drink whose aim is to mask the alcohol, when drinks are mixed well, using quality spirits and good ingredients, you can achieve most of the aspects of high cuisine... Something he intends to prove!



Voyages, voyages

... A L'HEURE OÙ LES GASTRONOMIES DU MONDE ENTIER TRAVERSENT DE MIEUX EN MIEUX LES FRONTIÈRES, ET PARTICIPENT À DES RENCONTRES INTERNATIONALES COMME PROCHAINEMENT AUX ÉTOILES DE MOUGINS, NOS CHEFS FRANÇAIS NE SONT PAS EN RESTE POUR MULTIPLIER LEURS VOYAGES PLANÉTAIRES, ET RAPPORTER DE NOUVELLES IDÉES POUR LEUR PROPRE CUISINE.

EN/ TRAVELS, TRAVELS...

... AT A TIME WHEN FINE FOOD FROM AROUND THE WORLD IS CROSSING BORDERS WITH EVER GREATER EASE, AND FEATURING IN INTERNATIONAL EVENTS SUCH AS THE FORTHCOMING ÉTOILES DE MOUGINS, OUR FRENCH CHEFS, WHO DO NOT WANT TO BE OUTDONE IN THE GLOBETROTTING STAKES, HAVE BROUGHT BACK NEW IDEAS FOR THEIR OWN CUISINE.

La Thaïlande pour Bruno Oger

En 1989, travaillant au côté de Georges Blanc (3* Michelin), celui-ci lui propose d'orchestrer les cuisines du «Normandy» à l'Hotel Oriental de Bangkok. «J'avais 23 ans, et je dirigeais une équipe de 15 cuisiniers... Je me souviens des odeurs de rues comme de celles des cuisines... J'ai ramené avec moi la coriandre et la citronnelle».

EN/ Thailand for Bruno Oger

In 1989, working alongside Georges Blanc (3 Michelin stars) who put him in charge of the kitchens of «Normandy» in the Oriental Hotel in Bangkok. «I was 23 and I was managing a team of 15 chefs... I remember the flavours of the streets and in the kitchens... I brought back coriander and lemongrass».

Le Canada pour David Chauvac

«A Tofino, lors d'un stage, j'ai découvert des paysages à couper le souffle, ainsi que de nouveaux produits. Par exemple, le champignon homard. Si vous le découpez dans une salade, rien qu'avec sa couleur, vous avez l'impression que vous allez déguster du homard!»

EN/ Canada for David Chauvac.

«In Tofino, during a work placement, I discovered breath-taking landscapes, as well as new foods. For example, the lobster mushroom. If you chop it in a salad, you think you are eating lobster, just from the colour alone!»

Les États-Unis pour Nicolas Decherchi

«Une expérience aux États-Unis laisse forcément de bons souvenirs, aussi bien au niveau de la découverte du pays, que de sa culture et de sa population. Ce fut pour moi, en matière de gastronomie, un véritable moment d'échange et de partage. C'est lors de ce voyage, avec la complicité de Philippe Labbé, que l'écume de la marinère a été créée. A ce jour, la marinère de homard est le plat signature du Paloma.»

EN/ The United States of America for Nicolas Decherchi

«Working in America is bound to leave you with plenty of good memories, not only by discovering the country, but also its culture and its people. For me, my experience in fine-dining restaurants was a true meeting of minds. It was during this trip, with Philippe Labbé, that écume de la marinère (mariner's foam) was created. The lobster marinère is now the signature dish of Paloma.»

Le Mexique pour Denis Fétisson

«C'est toute la culture de l'Amérique Centrale. C'est aussi toute l'humilité des Mexicains, ils m'ont tout donné alors qu'ils n'avaient rien... J'en ai ramené la fève de cacao du chocolat pur non raffiné.»

EN/ Mexico for Denis Fétisson

«It is the whole culture of Central America. But also all the humility of the Mexicans, they gave me everything when they had nothing... I brought back the pure unrefined cocoa bean».

La Palestine pour Vincent Lucas

«Pour la seconde fois, je suis retourné, cette année, à Bethléem et à Jérusalem, j'ai retrouvé mes amis chefs et leurs brigades... Entre odeurs d'épices et de loukoums, quelle ambiance!... L'amitié est toujours là, renforcée, pure et sincère. Ils sont heureux et moi aussi. On s'accorde sur mon menu entre Maigre et Maftoul baladi aux figues et au gingembre, Volaille-orange-olives-labneh..., Houmous sucré et chocolat blanc à la sauge... Une certaine idée de la France en Terre Sainte!... Ici, les grenades tendent leurs jus... La vie est belle, mais sous tension... Comme le dit si bien Claire, la Table est le miroir des relations entre palestiniens et israéliens.»

On voudrait croire qu'un jour le mot **politique** soit définitivement supprimé partout, pour tout simplement être remplacé par le mot **cuisine.**»

EN/ Palestine for Vincent Lucas

«I returned to Bethlehem and Jerusalem for the second time this year, where I caught up with my chef friends and their brigades... Mixed aromas of spices and Turkish delight, what a welcome! Our friendship had not changed, it is still pure and sincere. They were happy, me too! We fine-tuned my menu, between Meagre and Maftoul baladi with figs and ginger, Poultry-orange-olives-labneh..., Sugared hummus and white chocolate with sage. A vision of France as viewed from the Holy Land. Here the pomegranates offer up their juices... Life is wonderful, but full of stress... As Claire said so well, the dining table mirrors the relationship between Palestinians and Israelis. We would like to believe that one day the word Politics could be removed once and for all everywhere, and simply replaced with the work 'Cuisine.'»



2 QUESTIONS À FRANCK THOMAS

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, PUIS D'EUROPE ET FINALISTE AU TITRE DU MEILLEUR SOMMELIER AU MONDE, FRANCK THOMAS PRÉSIDERA LE CONCOURS DU JEUNE SOMMELIER AUX ÉTOILES DE MOUGINS LE DIMANCHE 25 JUIN À L'ESPACE BOUILLON DE CULTURE

Certains pays étrangers vous influencent-ils dans l'élaboration de vos cartes des vins?

J'aime beaucoup l'approche de l'Italie et de l'Espagne qui ont une politique de prix très sage pour permettre aux clients de commander plus facilement du vin. Chaque pays a, en plus, des cépages propres, ce qui permet un choix plus vaste. J'aime aussi des pays comme l'Autriche et le Portugal qui offrent de réelles pépites et permettent de belles découvertes.

Cela facilite-t-il vos accords mets-vins?

Bien entendu, l'ouverture sur différents pays étrangers permet de grandes variations d'accords pour étonner et faire vibrer les amoureux du vin

EN/ 2 QUESTIONS TO FRANCK THOMAS (BEST ARTISAN IN FRANCE AND BEST SOMMELIER IN EUROPE)

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE (BEST CRAFTSMAN/ TRADESMAN IN FRANCE) THEN IN EUROPE, AND FINALIST IN THE BEST SOMMELIER IN THE WORLD,

FRANCK THOMAS WILL PRESIDE OVER THE YOUNG SOMMELIER COMPETITION AT LES ÉTOILES DE MOUGINS ON SUNDAY 25 JUNE IN THE 'BOUILLON DE CULTURE' CENTRE.

Do some foreign countries influence you when you are creating your wine list?

I really like the approach in Italy and Spain who have very wise pricing policies to ensure customers can order wine more easily. Each country also has its own wine varieties, which provides greater choice. I also love countries such as Portugal and Austria which have real gems and let customers really discover wines.

Does that make it easier for you to pair food with wines?

Of course, offering wine from different countries gives us plenty of opportunity to surprise and thrill wine lovers.

ITINÉRAIRE D'UN PRODUIT GÂTÉ !

CES 3 PRODUITS SONT DANS L'AIR DU TEMPS : **CURCUMA**, **GRENADE** & **WAKAMÉ**. DU SUD DE L'ASIE AU PROCHE-ORIENT, ILS TRAVERSENT LE GLOBE POUR ÉPICER, RÉVEILLER OU COLORER LES PLATS DE NOS RÉGIONS OCCIDENTALES. CES INGRÉDIENTS, QUI NE DATENT POURTANT PAS D'HIER, ONT LE VENT EN POUPE ET INSPIRENT LES CHEFS AZURÉENS, À LA RECHERCHE DE NOUVELLES SAVEURS ET TEXTURES. SELON LEUR PRÉFÉRENCE, ILS NOUS LIVRENT LEURS SECRETS D'UTILISATION EN CUISINE...

EN/THREE INGREDIENTS' JOURNEY THROUGH FOOD TRENDS: TURMERIC, POMEGRANATE, WAKAME, THESE THREE FOOD ITEMS FROM SOUTH ASIA AND THE NEAR EAST, HAVE CROSSED THE WORLD TO SPICE UP, ENLIVEN OR COLOUR THE DISHES OF THE WEST. THESE INGREDIENTS, WHICH, WHILE BEING NOTHING NEW, ARE RIDING HIGH AND INSPIRING CHEFS FROM THE COTE D'AZUR TO SEARCH FOR NEW FLAVOURS AND NEW TEXTURES. HERE THEY REVEAL THEIR COOKING SECRETS TO US.

David Chauvac

(Mas Candille à Mougins)



«Le produit qui m'inspire est le wakamé. Je l'utilise essentiellement pour faire du beurre d'algues au wakamé. Mon astuce: afin de savourer au mieux le wakamé, hachez ou mixez-le pour ne garder que le goût sans la texture.»

Nicolas Decherchi

(Paloma à Mougins)

«J'aime la grenade pour sa fraîcheur. Elle fait partie intégrante de mon granité tout au long de l'année, pour sa particularité à avoir une légère acidité tout en étant sucrée. Mon astuce: lorsque je réalise un sorbet, je mixe les grains de grenade avec un petit peu de grenadine.»

Xavier Mathieu

(Phébus & Spa à Jocas)



«Ce que j'aime particulièrement, c'est le curcuma, parce que je milite pour une cuisine «du Bien manger, pour être mieux dans son corps». Le curcuma est une épice qui relève le goût des aliments, et qui apporte des vertus médicinales reconnues. Ma recette favorite: un petit risotto aux pousses printanières relevé d'une pointe de curcuma et d'ail nouveau de Velleron.»

Patrick Raingeard

(Cap Estel à Eze)

«Curieux de tout, j'aime tous les produits, pourvu qu'on les utilise de façon respectueuse des autres ingrédients. J'utilise souvent la grenade dans une salade de gamberoni de Méditerranée avec ananas et sauce aigre-douce pour apporter un goût exotique à la préparation. Quand je fais une purée de patates douces, j'ajoute volontiers un peu de curcuma. Quant au wakamé, mais on en trouve difficilement du frais, j'aime l'associer à du sésame.»



EN/ David Chauvac
(Mas Candille in Mougins)

«The product that inspires me is Wakame. I mainly use it to make seaweed butter with wakame. My tip: in order to ensure the wakame at its best, chop or mix it so you only get the taste, without the texture.»

Nicolas Decherchi
(Paloma in Mougins)

«I love the pomegranate for its freshness It is a key ingredient in my granita throughout the year, because it is both slightly acid and sweet.

My tip: when I make a sorbet, I mix the pomegranate seeds with a little grenadine.»



Xavier Mathieu,
(Phébus & Spa in Jocas)

«What I love most is turmeric, because I feel strongly about cuisine which enables you to 'eat well for better health.' Turmeric is a spice that brings out the taste of the foods, and has recognised medical properties. My favourite recipe: a little risotto with spring shoots brought out with a hint of turmeric and new garlic from Velleron.»

Patrick Raingeard
(Cap Estel in Eze-sur-Mer)

«As I am curious about everything, I love all three ingredients, provided they work successfully with the other ingredients. I often use the pomegranate in a Mediterranean gamberoni salad with pineapple and sweet and sour sauce to bring a touch of exoticism to the dish. When I make a sweet potato purée, I love to add a bit of turmeric. Although it's difficult to get hold of fresh wakame, I love using it with sesame.»



par Isabelle Foret

A L'ÎLE MAURICE, LA TENDANCE VIN EST AU ROSÉ DE PROVENCE

Avec les cuisines épicées créoles et indiennes, plus toutes les recettes à base de poissons, c'est un bon rosé fruité, frais que j'ai recherché en priorité en arrivant sur cette île paradisiaque et à ce moment là, tout le monde m'a parlé de **Valérie Zimmer**, la Reine du rosé sur l'île. Alors sans attendre, j'ai voulu vite la rencontrer. Il fallait être tropézienne avec un papa directeur de la cave coopérative de Saint-Tropez pour avoir une idée pareille ! Valérie Zimmer est arrivée à l'île Maurice en 2000. Elle a commencé timidement à importer des vins rosés, uniquement ceux des Maîtres vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez. L'image tendance a suivi, car en pionnière elle a apporté le côté festif et féminin du rosé sur l'île. Aujourd'hui Valérie s'est imposée comme la spécialiste des vins rosés Côtes de Provence dans sa jolie boutique toute rose « La Cave de St-Tropez » située au nord de l'île.
facebook.com/CaveStropezMauritius Tel.: +230 5751 6295

EN/ON THE ISLAND OF MAURITIUS, PROVENÇAL ROSÉ IS ALL THE RAGE.

By Isabelle Forêt

What I wanted most of all when I arrived on this heavenly island with the spicy Creole and Indian cuisines, as well as all the fish-based recipes, was a good fruity rosé. At the moment, the name on everyone's lips is **Valerie Zimmer**, the island's Queen of rosé; So, without further ado, I went to meet her.

You would have to be from St Tropez, with a father who is the Director of the St Tropez wine cooperative to have such an ideal Valerie Zimmer arrived in Mauritius in 2000. She timidly began to import rosé wines, only those from the Master winemakers from the St Tropez peninsula. Fashion followed suit, since as a pioneer she brought the festive and feminine side of rosé to the island. Now, Valerie has made her name as the specialist in Côtes de Provence rosé wines in her pretty, totally pink shop 'La Cave de St-Tropez' in the north of the island.

facebook.com/CaveStropezMauritius Tel.: +230 5751 6295

Le point de vue d'Ysabelle Levasseur*



Je pense que **Xavier Mathieu** associe le **curcuma** à la piperine du poivre, pour optimiser ses bienfaits nutritionnels.

J'aime aussi la recette de **David Chauvac**, car le **wakamé** est une façon originale d'ajouter une pointe de fer dans du beurre. **Patrick Raingeard**, lui, l'associe à du sésame ... une belle alliance entre les protéines marines et la vitamine E du sésame. Concernant la **grenade**, **Nicolas Decherchi** a trouvé le bon moyen de sucrer son sorbet en ajoutant un peu de grenadine qui, à l'origine, est un sirop à base de pulpe de grenade.

(* diététicienne nutritionniste à Cannes)

EN/ YSABELLE LEVASSEUR'S* OPINION

I think that **Xavier Mathieu** adds the piperine in pepper to **turmeric** to enhance the nutritional benefits. I also like **David Chauvac's** recipe, since **wakame** is an original way to add a hint of iron to the butter. **Patrick Raingeard**, also uses it with sesame... a very good combination between proteins from the sea and the Vitamin E of the sesame. As for the **pomegranate**, **Nicolas Decherchi** has found the right way to sweeten his sorbet by adding a bit of grenadine, which after all is a syrup made from pomegranate pulp.
(* Dietician & nutritionist in Cannes)



LES ETOILES DE MOUGINS

12^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

23 | 24 | 25 JUIN



Entrée libre

   #LesEtoiles2017
LESETOILESDEMOUGINS.COM 