

#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS



LE FESTIVAL AU JOUR LE JOUR P.2

DES CHEFS & DES PLATS P.3

ATELIERS, DÉMOS ET CIE P.4

PRIS SUR LE VIF P.5

UN SAMEDI EN IMAGES P.6

EMOTIONS ET SENSATIONS P.7

Comme du bon pain!



ACTE 2, SCÈNE 1 : LE PETIT DÉJ DES ÉTOILES DE MOUGINS. C'ÉTAIT UNE PREMIÈRE ! ON A BIEN COMMENCÉ LA JOURNÉE, DANS UN GRAND MOMENT DE CONVIVIALITÉ. C'EST TOUTE LA NOTION DE PARTAGE QU'OFFRE LE FESTIVAL. DES CHEFS, EN DEHORS DE LEUR CUISINE, DANS LA RUE, POUR OFFRIR UN MOMENT DE BONHEUR SIMPLE SUCRÉ-SALÉ... LA RÉALISATION EST DE STÉPHAN PERROTTE ET DE DAVID FAURE AVEC L'ÉQUIPE DES TOQUES BRÛLÉES ET DES CHEFS INVITÉS DU FESTIVAL.

EN/ BREAD OF LIFE

ACT 2, SCENE 1: BREAKFAST AT LES ÉTOILES DE MOUGINS. IT'S A FIRST! THE DAY GOT OFF TO A FLYING START, WITH A WONDERFULLY CONVIVIAL OCCASION. THIS IS THE WHOLE CONCEPT OF SHARING, WHICH THE FESTIVAL EPITOMISES. CHEFS, OUT OF THEIR KITCHENS, DOWN IN THE STREET, SERVING UP SWEET & SAVOURY HAPPINESS. ALL BRILLIANTLY ORCHESTRATED BY STÉPHAN PERROTTE AND DAVID FAURE, WITH THE TEAM FROM TOQUES BRÛLÉES AND GUEST CHEFS AT THE FESTIVAL.

Edito DU PARTAGE JUSQUE SUR LA TOILE...



Partage de passion, de savoir-faire, de goûts, de valeurs... un maître-mot aux Etoiles qui résonne sur la toile... A l'heure où le bout du monde n'a jamais été aussi près grâce aux réseaux sociaux, à Mougins, c'est le monde qui vient au village ! Epicuriens, « épicurieux », unis pour découvrir un melting-pot de saveurs. Et tout ce petit monde, heureux de se retrouver et de partager cet univers aux confins du goût à travers la toile. Peu importe, que vous soyez ici, ou ailleurs, les Etoiles de Mougins s'apprécient et même se dévorent aux 4 coins du globe !

Carolyn Paul-Bouchard

EN/ SHARING ON THE WEB...

Sharing passion, know-how, tastes and values... This buzzword at Etoiles is resonating on the net... At a time when the end of the world has never been so close thanks to social media, in Mougins the world has come to the village! Epicurians and Epicurious are united in exploring a melting pot of flavours. And everyone in this small world is happy to meet and share their experiences on the edge of taste across the web. It matters little where you are, Les Etoiles de Mougins can be appreciated and even devoured in all 4 corners of the world.



Petit Déj' de compét'

Confitures « championnes du monde », pissaladière, brouillade d'œufs à la tomate du pays, bugnes ou encore pains en provenance du four à pain de Mougins, le brunch des chefs a régalé le public ce samedi matin sur la place des Patriotes. Ce sont les toques brûlées & friends qui sont à l'origine de cet instant gourmand, de quoi démarrer du bon pied pour entamer cette journée festivalière ! (CP)

EN/ BREAKFAST OF CHAMPIONS

With world champion jams, pissaladière, scrambled eggs with tomatoes from the region, bugnes and even bread from the communal bread oven in Mougins, this morning's chefs' brunch on the place des Patriotes was a resounding hit with visitors. The Toques Brûlées with a little help from their friends were behind this gourmet spread. What better way to begin the day at the Festival?



Food Painting !*

Des plats si beaux qu'on dirait des tableaux ! Ce samedi, le chef Tunisien Wafik Belaid jouait de la spatule aux côtés des libanais Joe Barza et Charles Azar le matin, et avec Nicolas Ablouï, l'après-midi, pour réaliser des plats à déguster sans assiette ! Berbères, libanaises, tunisiennes ou françaises, les tables ont pris un air de mappemonde du goût ! (CP)

* Peinture alimentaire



EN/ FOOD PAINTING!

Dishes so beautiful they could almost be paintings! This Saturday, Tunisian chef, Wafik Belaid played the spatula alongside Lebanese chefs Joe Barza and Charles Azar in the morning, and Nicolas Ablouï in the afternoon to produce tasting dishes without plates! Berber, Lebanese, Tunisian and French, the tables looked like a mappi mondi of taste!

IN FOOD WE TRUST !*

En vogue sont les blogueurs qui partagent leur passion sur la toile ! Ces influenceurs, comme on les nomme, relaient sans compter auprès de leurs communautés, des étoiles plein les yeux à Mougins ! Ruth du meilleur pâtissier, Sarah de Sarahtatouille, Kaoutare de Touristissimo, Carolyn d'AblaCarolyn, Eva de The French Coconut, Nathalie des papilles gourmandes de Nath et Lung de Orgyness. (CP)

* En la nourriture, nous avons confiance



EN/ IN FOOD WE TRUST!

The bloggers who share their passion on the net are all the rage! These influencers, as they are called, have plenty of Etoiles in their eyes as they assiduously spread the news to their followers direct from Mougins!

Ruth from Meilleur pâtissier, Sarah from Sarahtatouille, Kaoutare from Touristissimo, Carolyn from AblaCarolyn, Eva from The French Coconut, Nathalie from Papilles Gourmandes de Nath and Lung from Orgyness.

DES CHEFS & DES PLATS #3



Tous azimuts

Hélène et les olives de Delphes

La bouteille, l'étiquette, les olives et le mari sont grecs mais la vendeuse Hélène Kevorian est aussi... française. Avec Yannis elle vient de créer son entreprise «Les Producteurs Grecs» à Vidauban. Son huile d'olive «Epilekto» est une production familiale du centre du pays près de Delphes. Une huile choisie des Dieux à découvrir sur les marchés varois. (Thierry Bourgeon)



EN/ HÉLÈNE AND HER OLIVE TREES FROM DELPHI

The bottle, label, olives and even the husband are Greek, but as for the saleswoman, she is... French. With Yannis she has just set up her company, 'Les Producteurs Grecs' in Vidauban. Their olive oil, 'Epilekto' comes from their family-run business in the centre of the country, close to Delphi. An oil chosen by the Gods waiting to be discovered in the markets of Var.

Pêle-Mêle

Produits insolites à Mougins, comme les délicieuses perles de jus de truffes, créées grâce à la cuisine moléculaire par Le Diamant du Terroir.

A succomber: le nougat artisanal aux saveurs étonnantes comme au « piment bio des Cévennes » (médaillé d'or en 2017) ou aux olives vertes de la Nougaterie des Fumades.

A tomber à la renverse: les macarons au goût Mojito ou les Snickers de chez Mic Mac Macaron. (Ekaterina)



EN/ CABINET OF CURIOSITIES

A few unusual products in Mougins: delicious truffle juice pearls created by Le Diamant du Terroir using molecular cuisine. Then, let yourself be tempted by artisan nougat with surprising flavours such as 'organic chili peppers from the Cevennes' (gold medal in 2017) or green olives from the Nougateries des Fumades. To die for: Macaroons flavoured with Mojito or Snickers from Mic Mac Macaro.

Pas de Brexit pour le Cheddar

Le plus célèbre des fromages...anglais fait un carton sur la Côte. Celui là, affiné 12 mois, est bio, au lait de vache pasteurisé. La Godminster qui le commercialise en a fait son beurre en livres sterling chez Metro. (Thierry Bourgeon)



EN/ NO BREXIT FOR CHEDDAR

The most famous of English cheeses is going down a storm on the French Riviera. One in particular, matured for 12 months, is organic, and made with pasteurized cow's milk. Godminster farm, which makes the cheese, has found its land of milk and honey at Metro.

La Carbonara: UNE PAUSE DEUX ÉTOILES POUR VOUS REMETTRE SUR PATTES

Pour la pause déjeuner, les gourmets peuvent cette année piquer une fourchette dans un plat qui fait recette, la carbonara, signée du chef italien Marco Sacco doublement étoilé au guide Michelin. Dans le Food Truck sur l'espace « Live Bistrot », le sous-chef Silvestro Zanella y va forte avec une généreuse et onctueuse pasta al dente. L'occasion de redécouvrir la spécialité romaine à la sauce d'un grand chef. (Milena Granier)

EN/ CARBONARA: A TWO-STAR BREAK TO PUT YOU BACK ON YOUR FEET.

This year, for lunch break, gourmets can poke their forks in a dish of Carbonara, a recipe for success from Italian chef Marco Sacco, owner of two stars in the Michelin guide. In the Food Truck in the Live Bistrot area, sous-chef Silvestro Zanella is doing great business with this generous, creamy pasta al dente. A chance to rediscover the Roman speciality with the sauce from a great chef.



Des arts et de la gastronomie

Symphonie d'artistes :

À Mougins, la gastronomie s'épanouit bien au-delà des cuisines. Ici toutes les formes d'arts prennent racines. C'est alors naturellement que les artistes ont voulu rendre hommage au 12ème festival des étoiles. Au cœur de l'agitation artistique, on retrouve rue du Colonel Roustan les photopeintures© de l'artiste Lio, un mouginois qui, touche par touche, imprime sur toile la démarche du plaisir que l'on peut retrouver autour d'une table étoilée. Un peu plus bas à la Galerie Sintitulo, partez découvrir le travail colossal de l'artiste Marie Ducaté, qui met en scène une élégante table moderne méticuleusement dressée, apprêtée d'une nappe brodée main, d'assiettes en céramique détaillées de minutieuses aquarelles et de verres italiens soufflés à la main. Des modèles uniques ou le raffinement de l'art de la table invite à prendre part au repas, au festin et à la fête.

(Milena Granier)



EN/ ARTISTIC SYMPHONY:

In Mougins, gastronomy is blossoming far beyond our kitchens. Here, all forms of art are taking root. It is therefore quite natural that artists want to pay tribute to the 12th Les Etoiles de Mougins Festival. At the heart of the artistic commotion, on rue du Colonel Roustan, you can find the photopeintures© by Mougins artist, Lio, who, brush stroke after brush stroke, is recreating the pleasure that we experience at a Michelin-star table, on his canvas. A bit further down at the Galerie Sintitulo, head off to discover the colossal work of artist, Marie Ducaté, who has choreographed an elegant modern, meticulously set table, with a hand-embroidered table cloth, ceramic plates covered with intricate watercolours and Italian hand-blown glasses. Unique models where refined table arts invite you to join in the meal, the feast and the festival.



La brève Escoffier

BON POINT POUR LE MUSÉE : Le Ministère de la Culture et de la Communication vient de lui attribuer le label « Maisons des Illustres », rejoignant ainsi les deux Maisons des Illustres des Alpes Maritimes : le cabanon Le Corbusier à Roquebrune-Cap-Martin et le Musée Renoir à Cagnes-sur-Mer. La maison natale d'Auguste Escoffier, datant du XVIIIème siècle, est une maison-musée qui invite le visiteur à entrer dans l'intimité de ce personnage illustre par la présence d'objets et de mobiliers personnels, et se consacre également à la mise en valeur de l'art culinaire.

EN/ TOP MARKS TO THE MUSEUM:

The Ministry of Culture and Communications has just awarded the Escoffier museum the title 'Maison des Illustres' (house of an illustrious person), thus joining the two existing Maison des Illustres in the Alpes Maritimes department: Le Corbusier's wood cabin in Roquebrune Cap Martin and the Renoir Museum in Cagnes sur Mer The house where Auguste Escoffier was born, dating from the 18th century, was made into a museum, and invites visitors to enter the private world of this illustrious figure, through his personal belongings and furniture. Its other role is to promote the culinary arts.

Make your choices : Food Vibes

« Quels sont les mets français préférés des américains, les escargots ? Certainement ! » s'amuse Daniel Boulud, lors de la conférence de presse de la matinée. Une réalité qui reflète bien chacune de nos cultures, qu'elles soient personnelles ou collectives. Certains se régalaient d'escargots, d'autres de d'œufs mulot, de panse de brebis farcies ou encore de ce fromage de caractère, le casu marzu ! Quoi qu'il en soit de nos choix alimentaires, les grands moments de la vie se partagent autour de mets qui cultivent l'envie et l'appétit. Alors continuons ensemble de célébrer la cuisine, dès demain, cette dernière journée au festival des Etoiles de Mougins qui clôture ce marathon gastronomique.

(Milena Granier)

*Faites vos choix: Vibrations alimentaires



EN/ YOU CHOOSE: FOOD VIBES

"What is America's favourite French dish? Frog's legs?" "Absolutely." Joked Daniel Boulud, during the morning press conference. A reality which goes a long way to explain our cultures, whether personal or collective. Some enjoy frog's legs, others cod's roe, stuffed sheep's stomach or even that cheese so full of character, casu marzu! Whatever our food choices, the best times of our lives are shared around food which creates desire and appetite. So, let us continue to celebrate cuisine together, on this last day of the Festival des Etoiles de Mougins, which brings this gastronomic marathon to a close.

#6 UN SAMEDI EN IMAGES



Transmission de pensée



Remise des prix au concours Art de la table



Le JDE : tout le monde le lit !



Emmanuel RuZ au pays du Brésil



Sans soif et sans reproche



Quel accueil aux étoiles : merci <3



La main à la pâte



Travail d'équipe



Choc des générations



Le cadeau d'Elena Joly à Daniel Boulud

Z'AVEZ PAS VU PIERRE RICHARD?

Et pourtant il est partout ... dans le livre d'Elena Joly, avec les grands chefs de Mougins, et même des chefs russes (pour quelqu'un qui n'aimait pas les betteraves, il raffole des bortsch à présent!)

Elena Joly, a offert à Daniel Boulud, son dernier ouvrage en guise de bienvenue aux Etoiles. Un livre qu'elle a écrit conseillée par Pierre Richard, pour les accords mets vins de son Château de L'Evêque, dont il est propriétaire.

On découvre tout le «SAVOIR MANGER À LA FRANÇAISE», avec des recettes de Serge Cholet, Nicolas Decherchi, David Chauvac (« pas évident de garder une étoile. L'étoile est une sorte de CDD », confie-t-il.), Pierre Botticelli, Emmanuel Ruz, Louis Le Roy, Laela Mouhamou, Mathieu Lestrade.

Puis une 2ème partie, avec ce slogan «CUISINIERS DE TOUS LES PAYS, UNISSEZ-VOUS»

Igor Boukharov (« La France m'a beaucoup appris »), Joe Barza (« la gastronomie pour moi c'est l'amitié et la paix »), Jean-Marc Bessire (Genève), Ivo Faria (Brésil) (« ma marque de fabrique est de mélanger les genres: brésilien, italien, français»). Benoît Sinthon (Madère), Davide Santoni, Asterios Koustoudis (« Aux Etoiles de Mougins, les chefs se donnent de l'inspiration les uns aux autres »), Pavel Klepikov, (« pour l'instant, nous n'avons pas de guide comparable au Michelin, mais j'espère que ça viendra »), et bien d'autres.... 180 pages.



EN/ ELENA JOLY'S GIFT TO DANIEL BOULUD

You haven't seen Pierre Richard?

But he is everywhere! In the Elena Joly's book, with the great chefs of Mougins, and even with the Russian chefs (for someone who did not like beetroot, he can't get enough of borscht at the moment!) Elena Joly gave Daniel Boulud her latest work as a welcome gift to Les Etoiles. A book that she wrote with advice from Pierre Richard on the wine food pairings for his Château de L'Evêque, which he owns.

In the book, we discover all the «SAVOIR MANGER À LA FRANÇAISE» (French eating know-how), with recipes for Serge Cholet, Nicolas Decherchi and David Chauvac ("it's not easy to keep a star. The star is a kind of fixed-term contract," he admits), Pierre Botticelli, Louis Le Roy, Laela Mouhamou and Mathieu Lestrade.

Then a 2nd part with this slogan «COOKS FROM AROUND THE WORLD UNITE».

Igor Boukharov ("France has taught me so much"), Joe Barza ("for me, gastronomy is friendship and peace"), Jean-Marc Bessire (Geneva), Ivo Faria (Brazil) (my trademark is to mix genres: Brazilian, Italian, French). Benoît Sinthon (Madeira), Davide Santoni, Asterios Koustoudis ("At les Etoiles de Mougins, the chefs inspire each other"), Pavel Klepikov, ("for now, we have nothing comparable to the Michelin guide, but I hope that will change"), and many others... 180 pages.

On navigue sur les ondes...



DU PÂTISSIER ITALIEN GIANCULA FUSTO DE MILAN À LUCAS FELZINE, FÉRU DE CUISINE NIKKEI, CHEF DE L'UMA, À BÉATRICE FABIGNON, L'AMBASSADRICE DE LA CUISINE DES OUTRE-MERS, ÇA VOYAGE PAS MAL AU MICRO D'ERIC CHARAY SUR FRANCE BLEU AZUR, CE WEEK-END EN DIRECT DE MOUGINS ! (CP)

EN/ WE ARE SURFING THE WAVES...

FROM GIANCULA FUSTO, THE ITALIAN PASTRY CHEF FROM MILAN, LUCAS FELZINE, THE CHEF AT UMA WHO IS PASSIONATE ABOUT NIKKEI CUISINE, TO BEATRICE FABIGNON, THE AMBASSADOR FOR THE CUISINE FROM FRANCE'S OVERSEAS TERRITORIES, TRAVEL IS IN THE AIR(WAVES) THIS WEEKEND, WHEN ERIC CHARAY BROADCASTS LIVE FROM MOUGINS ON FRANCE BLEU AZUR.

Vu et entendu sur France Bleu

Anne Garabédian, journaliste culinaire, recevait sur le plateau de France Bleu, Marc Esquerré, rédacteur en chef de Gault et Millau, et deux chefs étoilés, le chef des champs, Arnaud Arnal, et le chef de la ville Lionel Lévy à Marseille, pour débattre de l'évolution de la cuisine. Pour le premier, l'évolution se fait vers le végétal, où l'on tente de magnifier tous les produits, même les plus simples. Pour le second, sa cuisine se veut locale car elle provient essentiellement de son potager. Pour le 3ème, son souci est de trouver les meilleurs produits selon la spécificité des terroirs.

La messe est dite !... le produit !

EN/ SEEN AND HEARD ON FRANCE BLEU

On the set of France Bleu, food journalist, Anne Garabédian interviewed Marc Esquerré, Editor in Chief of Gault et Millau, and two Michelin-starred chefs, Arnaud Arnal, the country chef and Lionel Lévy the city chef in Marseille, to discuss how cuisine is evolving. Marc Esquerré felt it was moving towards plants, with people attempting to elevate even the simplest of products. Arnaud Arnal's cuisine is local, because it mainly comes from his vegetable garden. Lionel Lévy's problem is finding the best products for each specific terroir. The oracle has spoken: it's the product!



Julie Vidal:

L'ÉVEIL SENSORIEL

Pour la 12ème édition, le parfumeur Julie Vidal a associé les essences, distingué les arômes et décanté les substances pour nous offrir une création unique, la signature olfactive des étoiles de



Mougins 2017. Un parfum, offert très officiellement à Daniel Boulud lors de l'inauguration. (Milena Granier)

EN/ JULIE VIDAL: SENSORY AWAKENING

For the 12th Festival, the perfumer Jules Vidal has matched essences, singled out aromas and decanted substances to offer us a unique creation: the olfactory signature of the 2017 Etoiles de Mougins. A perfume, given very officially to Daniel Boulud during the opening ceremony.

Philipponnat LE CHAMPAGNE OÙ LE PLAISIR EST LA SEULE MESURE !

Présent sur le Festival la maison de Champagne Philipponnat, ancienne maison familiale champenoise fournisseur de Louis XIV, élabore des cuvées à partir de raisins provenant des plus beaux vignobles des Premiers et Grands crus du cœur de la Champagne. Philipponnat fut la première maison à indiquer sur la contre-étiquette l'année dominante entrant dans l'assemblage de chacune de ses cuvées ainsi que son dosage (8g par L ou bien non dosé) et sa date de dégorgement.

Quatre gammes qui reflètent bien le style et les terroirs dont la maison est propriétaire. Qu'elles soient millésimées ou pas, ou vin mythique comme le Clos des Goisses, elles traduisent le caractère de chaque vendange, la pureté du fruit et un véritable savoir-faire lors des grands assemblages Philipponnat. L'amateur de grands Champagnes trouvera l'expression ultime des plus grands terroirs avec la complexité de l'Héritage cuvée Extra-Brut, les femmes succomberont au charme subtil et suave de la cuvée Royal Réserve Rosé, les gastronomes ne résisteront pas au caractère de la Sublime Réserve Blanc de Blancs composée exclusivement de Chardonnay.

À déguster aux Étoiles, sinon rendez-vous chez quelques-uns des ambassadeurs de la région: La Bastide Saint Antoine, Le Mas Candille, La Passagère, L'Oasis, Alain Llorca. En vente chez les bons cavistes.

www.philipponnat.com info 03 26 56 93 00
(Isabelle Forêt - www.femivin.fr)



EN/ PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE WHERE PLEASURE IS THE ONLY MEASURE!

An exhibitor at the Festival, Philipponnat Champagne, an ancient family-run Champagne House, which supplied Louis XIV, produces cuvées using grapes from the most beautiful vineyards of the Premiers and Grand Crus in the heart of the Champagne region. Philipponnat was the first Champagne house to add the dominant year of the blend of each of its cuvées on the back label, as well as its 'dosage' (8g per litre or no additions) and the disgorging date.

Four ranges reflect the style and terroirs, owned by the company. Vintages, blended champagnes and legendary wines, such as the Clos des Goisses, all reflect each harvest's character, the purity of the fruit and a true know-how for the great Philipponnat blends. Connoisseurs of great Champagnes will find the ultimate expression of the great terroirs with the complexity of the 'Héritage cuvée Extra-Brut', ladies will succumb to the subtle, suave charm of the Rosé Royal Réserve cuvée, while gourmets will be unable to resist the character of the Blancs de Blancs Sublime Réserve exclusively composed of Chardonnay.

You can taste it at Les Etoiles, otherwise you'll find it at some of the regional ambassadors: La Bastide Saint Antoine, Le Mas Candille, La Passagère, L'Oasis, Alain Llorca. On sale at good wine merchants. www.philipponnat.com info: 03 26 56 93 00

PORTRAIT :

Redouane Mansouri

Rien que pour vous, on s'est branché sur écoute, en tête à tête avec Redouane MANSOURI, un chef qui depuis 2008 suit ses instincts, impose son style, sa fascination pour les produits de la mer. Chez lui, à Villeneuve-Loubet, il n'a pas de mode d'emploi, juste une ambition : nourrir le corps avec de somptueux produits bruts, à l'instar d'un homard grillé minute, d'un poisson pêché à la ligne, d'un fabuleux thon rouge ou encore d'un tartare de gambero rosso son plat signature. Et pour le reste, on en reparle autour d'une table au Blue Pearl ?

(Milena Granier)



EN/ PORTRAIT: REDOUANE MANSOURI

Just for you, we have plugged in to a one-on-one interview with Redouane MANSOURI, a chef, who has been following his instincts since 2008, setting his style, a fascination for food from the sea. At his restaurant in Villeneuve-Loubet, rather than a manual, he has just one goal: to nourish our bodies with sumptuous, natural products, such as freshly grilled lobster or line-caught fish, a fabulous red tuna and even a gambero rosso tartare, his signature dish. As for the rest, let's talk about it over dinner at the Blue Pearl!

Les esturgeons de caviar ont débarqué

PRODUIT DE HAUTE GASTRONOMIE PAR EXCELLENCE, LE CAVIAR S'INVITE EN FORCE AUX ETOILES, PAR L'INTERMÉDIAIRE DE MAISONS RÉPUTÉES EN PLEIN DÉVELOPPEMENT. LA PREUVE PAR 3.

EN/ STURGEON CAVIAR HAS BEEN LANDED

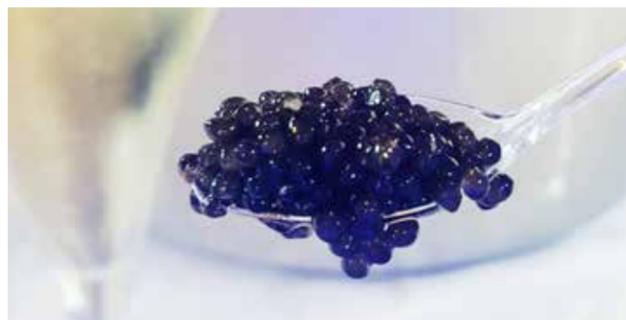
CAVIAR, THE QUINTESSENTIAL FINE DINING FOOD, HAS ARRIVED IN FORCE AT LES ETOILES, SUPPLIED BY WELL-RESPECTED COMPANIES, EXPERIENCING STRONG GROWTH. TRIPLE PROOF POSITIVE!

AO: Les initiales de l'excellence

La Maison AUREA OVA, créé par Ahmad Shiroudi, grand maître iranien du caviar, dispose de 10 caviars de qualité supérieurs de Beluga, de Kaluga, d'oscietre, Baeri et Dauricus-Schenckii.

EN/ AO, THE INITIALS OF EXCELLENCE

AUREA OVA, founded by Ahmad Shiroudi, the great Iranian master of caviar, sells 10 superior quality caviars from Beluga, Kaluga, Ocietra, Baeri and Dauricus Schenckii.



La Maison du Caviar

Soucieuse de la qualité de l'eau pour l'élevage des esturgeons, cette nouvelle maison installée à Paris et à Cannes sélectionne ses caviars dans le monde entier et conditionne elle-même ses boîtes pour être particulièrement compétitif.

EN/ LA MAISON DU CAVIAR

Mindful of water quality for breeding sturgeons, this new Caviar house based in Paris and Cannes, selects its caviars from around the world and conditions the boxes itself in order to be particularly competitive.

Sturia



C'est la 5^{ème} fois que Denis Fetisson s'ingénie à animer les Etoiles dans son restaurant en organisant un menu « tout caviar » à quatre mains, (cette année, avec David Le Quellec). Un bel exemple d'animation que les restaurateurs de Mougins pourraient appliquer à leur façon dans leur propre établissement ! Fidèle à la Maison Sturia, 1^{er} producteur et précurseur français de caviar en Aquitaine, cette maison ne cesse d'innover pour conquérir une clientèle épicurienne de plus en plus avide de nouveautés. A tester, parce que plus doux et moins salé, le caviar jasmin !



EN/ STURIA

This is the fifth time that Denis Fetisson has spared no effort to host Les Etoiles at his restaurant by organising an 'all caviar' menu, (this year with David Le Quellec). A wonderful example of organisation that the restaurateurs of Mougins could copy in their way in their own establishments! He is loyal to Maison Sturia, the pioneer and leading French producer of caviar in Aquitaine, which is constantly innovating to win over Epicurean customers, increasingly looking for new products. Try the Jasmine caviar, which is sweeter and less salty.