

#JDE

LES ETOILES

DE MOUGINS

PARTENAIRE ET DISTRIBUTEUR OFFICIEL DU JOURNAL DES ETOILES



SPÉCIALISTE EN PRODUITS FRAIS DE LA CÔTE D'AZUR
WWW.BALICCO.FR

DANS LES STARTING BLOCKS !



13^{ÈME} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE TOP CHRONO!...

LE COMPTE À REBOURS EST ENCLENCHÉ. DANS 53 JOURS, 15 HEURES ET 30 MINUTES DÉMARRERA LA 13^{ÈME} ÉDITION DES ETOILES DE MOUGINS, LES SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 JUIN 2018. AUJOURD'HUI, 9 AVRIL, 18H30, CHEFS ET PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE SE SONT RASSEMBLÉS AU MAS CANDILLE DE MOUGINS ET DONNENT LE TON SUR LA NOUVELLE PISTE AUX ÉTOILES. ET LA MÉTÉO S'ANNONCE BONNE AVEC UN GRAND VENT DE NOUVEAUTÉS.

TOUT D'ABORD, CAR C'EST LE THÈME, VOUS ALLEZ VOIR DU SPORT PARTOUT! DÈS LA PREMIÈRE HEURE SAMEDI, AVEC LE COURS DE BODYATTACK PAR FITLANE, PUIS LE DÉROULEMENT DES 5 CONCOURS PRESTIGIEUX OÙ DES CHEFS VENUS DES 4 COINS DU MONDE VONT S'AFFRONTER, CAR LA PROFESSION EST FRIANDE D'ENTRAÎNEMENTS ET DE COMPÉTITIONS. CE N'EST PAS NOTRE INVITÉ D'HONNEUR, PHILIPPE ETCHEBEST, ANCIEN RUGBYMAN,

CHEF ÉTOILÉ, MOF ET ANIMATEUR DE TÉLÉVISION, QUI DIRA LE CONTRAIRE !

ET PUIS, VOUS AUREZ TOUT JUSTE ASSEZ DE 2 JOURS POUR PARCOURIR TOUTES LES ÉTAPES À NE PAS MANQUER: LE GRAND RESTAURANT À CIEL OUVERT EN PLEIN CŒUR DU VIEUX VILLAGE, LE PUB IRLANDAIS, L'ARÈNE DES DÉLICES, LE COIN DES 12 ATELIERS DE CUISINE (2 FOIS PLUS QUE L'ANNÉE DERNIÈRE!), LE MARCHÉ DES SAVEURS ET DES PETITS PRODUCTEURS ANIMÉ PAR LES DEUX POINTURES RÉGIONALES, LES MAISONS BALICCO ET ORSO, CONNUES DE TOUS LES PROS.

N'OUBLIEZ PAS NON PLUS LE BRUNCH INAUGURAL DES CHEFS ET LE GOÛTER DU FESTIVAL. PEUT-ÊTRE RENCONTREREZ-VOUS AUSSI NOTRE INVITÉ PRINCIER, S.A.R. EMMANUEL-PHILIBERT DE SAVOIE, OU ENCORE LA DÉLICIEUSE LOUISE PETITRENAUD ?

... UNE ÉDITION QUI S'ANNONCE INOUBLIABLE!

LE FESTIVAL

LES ETOILES DE MOUGINS APPROCHE !

LE VILLAGE DE MOUGINS SE PRÉPARE POUR ACCUEILLIR LA 13^ÈME ÉDITION DU FESTIVAL INTERNATIONAL LES ETOILES DE MOUGINS. PLUS DE 140 TOQUES ET BEAUCOUP DE NOUVEAUTÉS SONT ATTENDUES LES 2 ET 3 JUIN PROCHAINS POUR CE GRAND RENDEZ-VOUS DES CHEFS ET DU GRAND PUBLIC.

PRÊT POUR UNE RANDONNÉE GOURMANDE ?

Ou comment passer la journée ou le week-end aux Etoiles de Mougins en 10 points

1/63 exposants pour vous régaler !

Du début à la fin, avec ou sans faim, le Festival offre une balade gourmande inédite dans un cadre exceptionnel. Quittez la navette gratuite qui vous a déposé au Village de Mougins et pénétrez dans l'enclave de l'évènement en traversant l'allée des Saveurs. Immersion totale dans un monde de gourmandises autour des premiers exposants et leurs fourchettes de prix que vous retrouverez tout le long de votre périple. 63 étales (Vanille de Madagascar, huiles d'olives de France et d'Italie, épices, glaces réalisées en direct sur une plancha en passant par des raw desserts et les confitures sans sucre proposées par un champion du monde !)

2/ Show cookings et Conférences à volonté !

Un peu plus loin, place des Patriotes, c'est le cœur du spectacle ! Show cookings, conférences animées, espace et tribune de démonstrations des plus grands chefs, animations autour des Arts de la Table (ou comment mettre les petits plats dans les grands) par la Fondation Paul Bocuse, dédicaces et expositions des artistes du Village se mélangent et se conjuguent au pluriel dans un panorama à couper le souffle.

3/ Ateliers pour cuisiner avec un grand chef

Un peu plus loin, prenez l'ascenseur panoramique et rejoignez le coin des ateliers. Une douzaine d'espaces (le double de l'année dernière) propose au grand public d'assister à un cours de cuisine, seul ou en famille, avec le chef de son choix. Sucré, salé, chaud ou froid, c'est ici que l'on passe à la casserole pour apprendre à réaliser une recette, un menu en 1heure chrono, en passant - et c'est une nouveauté - par la case Marché du Chef. Il est conseillé de réserver ses places !

4/ Choisir ses produits avec un chef

Réservé aux Ateliers, ce Marché de Chefs alimenté par notre partenaire Balicco, offrira toute une gamme de fruits et légumes qui composeront le panier des chefs avant la mise en place de la recette élaborée avec les participants qui se seront inscrits.

5/4 concours prestigieux pour vivre en direct la pression des concurrents.

Si vous préférez la compétition, c'est un peu plus loin que ça se passe, à l'espace concours. 4 concours prestigieux et internationaux rassemblent de jeunes talents parmi les meilleurs de leur profession. C'est ici aussi que vous aurez la chance de voir notre Invité d'honneur Philippe Etchebest dans son rôle favori de Président du Jury du Concours Jeune Chef Roger Vergé.

6/ Se restaurer à tout heure au village des chefs !

A quelques encablures et c'est encore une nouveauté, le Village des Chefs où un restaurant à ciel ouvert s'offre à vous ! Sans mettre les pieds dans le plat, et en deux coups de cuillères à pot, vous pourrez déguster dans les établissements partenaires à la portion, au menu ou à la carte ce qui se fait de mieux dans la capitale de la Gastronomie à un prix spécial Festival !

7/ La pause sucrée et gourmande

A la suite du Village des Chefs, une pause sucrée s'impose ! Les exposants sont là pour satisfaire tous vos désirs.

8/ Le pub irlandais pour se désaltérer

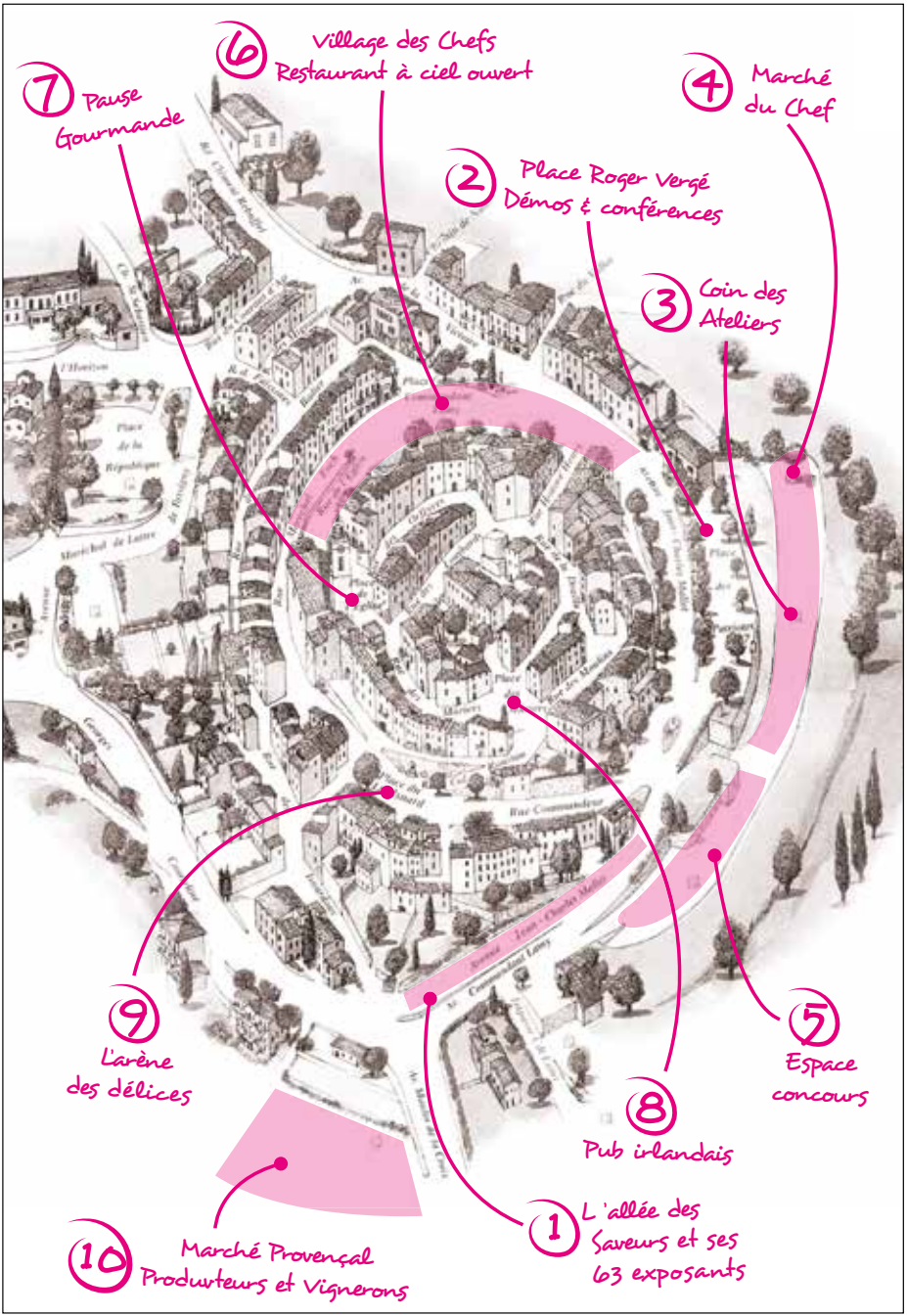
Un peu plus loin, pour ne pas fondre comme neige au soleil en cette période estivale, la place des Mûriers dévoilera, et c'est encore une nouveauté, un vrai pub anglais, pour boire en toute modération. Micro-brasserie, bières artisanales locales et du monde entier à découvrir pour un moment convivial en famille ou entre amis.

9/ L'arène des délices

Et puis, juste en dessous, place Lieutenant Isnard, le clan des chefs pâtisiers vous mettra l'eau à la bouche par ses démonstrations sucrées et salées à 2, 4 ou 6 mains. Attention à ne pas prendre de la brioche !

10/ Le marché provençal et ses produits locaux

Achevez cette balade hautement gastronomique par un tour sur le Marché des petits producteurs de la Région organisé par Emmanuel Orso et l'espace des vigneronnes orchestré par Isabelle Forêt et les Eléonores, le tout installé au Moulin de la Croix (c'est encore une nouveauté !!!). Découvrez les produits frais et de saison proposés par les agriculteurs qui cultivent et vendent à quelques kilomètres seulement de chez vous !... cerise sur le gâteau de cette journée résolument gourmande !



LES POINTS FORTS DU FESTIVAL

+++ D'ATELIERS, +++ D'EXPOSANTS, +++ D'ANIMATIONS, +++ DE DÉGUSTATIONS ET UN VRAI MARCHÉ PROVENÇAL DANS UN FESTIVAL TOTALEMENT RECONFIGURÉ QUI FÊTE CETTE ANNÉE SON 13^e ANNIVERSAIRE !

Samedi 2 juin

9h30 : Cours de Bodyattack par Fitlane

10h : Concours Amateur (Président Xavier Malandran – Finaliste Master-chef – Saison2)

10h : Ouverture du Festival / Brunch Sportif orchestré par les Toques Brûlées, avec la participation de Victor Delpierre, Champion du Monde de cocktails et Stéphan Perrotte, Champion du Monde de la confiture.

11h 30 : Conférence de presse, rencontre et questions/réponses à Philippe Etchebest

14h : Concours Pâtissier, présidé par Jérôme De Oliveira, Champion du Monde des desserts

17h : Photo officielle des Chefs, suivie de l'**hommage** au chef invité d'honneur **PHILIPPE ETCHEBEST**

Dimanche 3 juin

9h30 : Cours de Zumba par Fitlane

10h : Concours du Jeune Chef Roger Vergé présidé par Philippe Etchebest

14h30 : Concours du Jeune Sommelier, présidé par John Euvrard

16h : Goûter orchestré par les Chefs Pâtissiers du festival

L'essentiel du festival



Où ? AU VILLAGE DE MOUGINS

Quand ? 2 ET 3 JUIN

Combien ? ENTRÉE LIBRE

OUVERTURE DE LA BILLETTERIE LE 9 MAI

pour les ateliers et les démonstrations

De 5 euros pour les démonstrations dégustations, à partir de 15 euros pour les ateliers (12 personnes avec un chef) - 10 euros pour les ateliers enfants.

Où Stationner ?

PARKINGS GRATUITS EN PÉRIPHÉRIE MATERIALISÉS

NAVETTES GRATUITES / PARKING VILLAGE DE 9H À 00h30

Où se renseigner !

Programme détaillé, liste des chefs présents, billetterie et plan de circulation sur lesetoilesdemougins.com

Office de Tourisme de Mougins - 04 92 92 14 00

tourisme@villedemougins.com

Suivez-nous !



Les chiffres du festival

Plus de **25 000 visiteurs**

147 chefs locaux, nationaux et internationaux

12 Espaces ateliers avec les chefs

160 recettes effectuées et téléchargeables sur inscription : lesetoilesdemougins.com

1400 cours de cuisine dispensés dans les 12 espaces ateliers

2500 pliages de serviettes à l'espace Arts de la Table par la fondation Paul Bocuse

2000 inscriptions aux démonstrations des chefs

100 commis bénévoles d'un jour



SPORT ET GASTRONOMIE

13^{ème} FIG, nouvelles olympiades

PAS DE « HORS JEU » POSSIBLE ! CETTE NOUVELLE DYNAMIQUE DES ÉTOILES DE MOUGINS, À L'INTENTION DES CHEFS, EST DE DÉMONTRER LES MEILLEURES SYNERGIES ENTRE SPORT ET ALIMENTATION-NUTRITION-SANTÉ. SPORT ET GASTRONOMIE SE REJOIGNENT DANS UN MÊME PARTAGE DE VALEURS: LA PASSION, LA CONVIVIALITÉ, LE PROFESSIONNALISME ET LE PLAISIR.



En première ligne, on trouvera un chef au-dessus de la mêlée, le capitaine, l'arbitre des affrontements, le pilier, l'ouvreur, l'invité d'honneur, **Philippe Etchebest** bien sûr. Autour de lui, tous ceux qui ont répondu présents et ont reçu leur qualification pour participer aux jurys de sélection des concours ou aux démonstrations. Dans le sport comme dans la gastronomie, on recherche les espoirs. Dans les compétitions, chacun donne le meilleur de lui-même. Et pour gagner, il faut de la cohésion, de l'émulation, un fameux esprit d'équipe. Il faut être aussi conseillé par un coach. L'apprentissage, c'est comme l'entraînement des sportifs. On s'entraîne, on

répète, et le moment venu, on est sous pression lors du coup de feu, on assume. Comme les joueurs au moment d'un match, ils jouent leur qualification. Équipes et brigades doivent être soudées. Dans les deux cas, une défaite ou un plat raté a une saveur amère! Les vainqueurs deviendront forcément des meneurs, des passeurs, des leaders. Certains remporteront leur Ballon d'Or, comme d'autres remporteront le Boccuse d'Or. Et puis aux Etoiles, la nourriture est synonyme de vie, d'échanges. Quand on est en concours ou à table, on aime parler de ce que l'on mange avec son voisin, on échange,... C'est comme le sport, ça crée des liens!

QUOI DE NEUF DU CÔTÉ DES CHEFS

-Le **boxeur**, **Matthieu Lestrade** (Le Clos Saint Basile à Mougins), Maître Restaurateur, forme un duo gagnant avec son épouse Elien, en salle, qui excelle en sommellerie en développant le nouveau concept où «le client choisit sa bouteille et l'emporte au prix caviste».

-Le **Golfeur**, **Mickaël FULCI** (Les Terrailers à Biot), sur les traces de Roger Vergé : « *Participer aux Etoiles, c'est lui rendre hommage, parce qu'il aimait être au plus près du public, transmettre son savoir-faire et montrer sa passion* ». Aux Terrailers.

-Le **joggeur**, **Philippe Joannès**, chef exécutif du Fairmont à Monte Carlo, fraîchement élu Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud, animera une conférence interactive avec Philippe Etchebest sur les M.O.F, le samedi 2 juin à 15h30.

ÇA BOUGE DANS LA RÉGION

Le **snowboarder**, **Mathieu Allinei** (Bistrot du Port à Golfe Juan), Maître Restaurateur et fraîchement titularisé au «Collège Culinaire de France» joue les explorateurs marins pour découvrir tous les contours de la Méditerranée, en se servant de toutes les singularités: l'eau de mer, ses algues, anémones de mer et salicornes, ses concombres de mer et toutes les variétés de poissons que lui fournissent les pêcheurs locaux.

Le **cycliste** **Arnaud Faye**, (chef exécutif des restaurants de La Chèvre d'Or à Eze), s'offre dès maintenant pour cet été, une nouvelle échappée tous les soirs avec un tout nouveau restaurant italien « Le Stagioni », dans le prolongement de la terrasse du Bar. C'est en tandem avec son équipier Ugo Gastaldi (natif du Piémont) qu'il s'inspire du terroir italien pour offrir le meilleur de la Botte et de ses vins.

BIENVENUE À... Ils viennent pour la première fois:

-**Pierre Reboul** (chef 1*du Château de la Pioline à Aix-en -Provence) : sportif accompli, pratiquant le **squash**, le golf et le VTT, c'est un meneur qui fera participer son adjoint Vassily Morineau aux Etoiles pour faire connaître sa cuisine aixoise, audacieuse, innovante lors d'une démonstration.

-**Jean-Luc Lefrançois** (chef 1* du Château Saint Martin à Vence et de L'Apogée à Courchevel du Groupe Oetker Collection): **coureur de fond**, pour lui, impossible de séparer ses deux passions, la cuisine et le sport. Dans le Sud, il pratique le triathlon, le Trail et l'ultra Trail. A Courchevel, en hiver, il s'adonne au ski d'alpinisme.

On les retrouvera avec plaisir:

-La **skieuse**, **Flora Mikula**, une battante qui s'est éclatée lors de la dernière compétition nationale entre chefs. Elle était venue lors des deux premières éditions des étoiles, car elle aime retrouver ses copains, comme cette année, Philippe Etchebest, Michel Portos, Pascal Barbot et les autres et surtout aime être au plus près du public pour lui faire apprécier sa cuisine ensoleillée.

-Pratiquant la **boxe anglaise** depuis 20 ans, **Alan GEAAM**, fait partie des chefs Zen qu'on a plaisir à retrouver. On l'avait prédit quand il était venu aux Etoiles, il nous revient cette année avec une étoile Michelin étincelante accrochée à son restaurant parisien.



Questions pour un champion : PHILIPPE ETCHEBEST

POUR MIEUX CONNAÎTRE L'INVITÉ D'HONNEUR, QUI PRÉSIDENT LE CONCOURS INTERNATIONAL DU JEUNE CHEF ROGER VERGÉ, INTERVIEW HASHTAG EN 7 MOTS SAISIS AU VOL :

Mougins?

Un réservoir de grands chefs et de beaux produits.

Etoiles de Mougins ?

Un événement qui rassemble un nombre incroyable de Chefs autour du partage et de la convivialité.

Qualités d'un chef ?

Savoir écouter, beaucoup travailler et surtout ne jamais rien lâcher.

Sport ?

Les valeurs, la transmission, l'esprit d'équipe, la recherche de la performance et l'excellence sont des choses essentielles que l'on retrouve dans le sport comme dans la gastronomie.

Défis ?

Justement de se lancer des défis pour avancer ! De ne jamais rester dans leur zone de confort. Chercher le dépassement de soi.

Plat préféré ?

Il y en a tellement... Si je devais en choisir un, ce serait un dessert : l'île flottante !

Plat signature ?

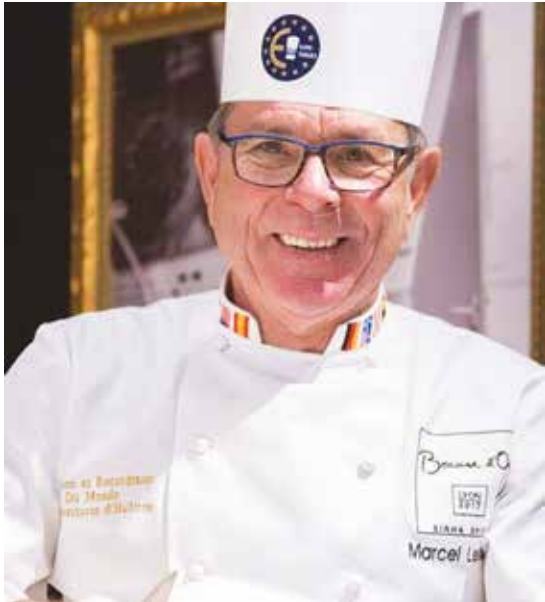
La Fricassée de Champignons en Raviole, Escalope de Foie gras de Canard poêlée, Bouillon de Champignons crévés.

...En simplement 7 mots, c'est tout le caractère du Sud-Ouest qui transparaît : à la fois tendre et dur !



Les champions du monde

RENDEZ-VOUS AVEC UN PARTERRE PHÉNOMÉNAL DE CHEFS « AU DESSUS DE LA MÊLÉE », COMME L'ON DIT DANS LE SPORT, OU « LA CRÈME DE LA CRÈME DE LA GASTRONOMIE », COMME L'ON DIT EN GASTRONOMIE!



MARCEL LESOILLE,

Champion du Monde et Recordman du Monde d'ouverture d'huîtres, est un compétiteur hors pair capable d'ouvrir 2064 huîtres à l'heure, 38 à la minute, ou même 28 les yeux bandés!... Avec ses mains de magicien, le personnage, habitué des grands salons professionnels, n'a qu'un seul but, faire connaître le métier d'ÉCAILLER, un métier à part entière qui valorise la conchyliculture et la pêche côtière. Sa passion : démontrer la facilité d'ouverture des mollusques sans se blesser et sans abîmer le produit, afin que le plus grand nombre puissent se régaler de leurs qualités gustatives et diététiques. Il sera accompagné de Cristian PERRIA, titulaire de la 1^{ère} Coupe du Monde des Écaillers organisée au Salon Agecotel en 2012 par ses soins. Dire qu'il excelle aussi dans le sport, le judo et la danse rock! Aux Etoiles, durant les deux jours, les huîtres vont valser!



VICTOR DELPIERRE,

Champion du Monde de Cocktail et Barista,
le dit volontiers: *«le travail et la créativité sont les deux qualités indispensables pour décrocher un titre de champion du monde. Le travail car seul la répétition du geste, la précision de celui-ci permettent d'innover et de réaliser ce que l'on fait dans un minimum de temps. La créativité, car copier n'est pas créer. Il faut faire ce qui n'a pas encore été réalisé »*. Pour les Etoiles, durant deux jours, Victor Delpierre va s'amuser à présenter «la Cuisine des Boissons», de l'inattendu, car il entend dépasser les frontières du goût. Il cuisinera, non pas les aliments, mais les liquides avec des mélanges toujours plus créatifs et audacieux. Celui qui aime les cocktails gourmands en dessert, et inversement, les desserts en cocktail n'a pas fini de vous surprendre. Dire qu'il a remporté aussi dernièrement le Championnat de France cycliste des Toques Blanches!



JÉRÔME DE OLIVEIRA, plus jeune Champion du Monde de Pâtisserie

à 23 ans, en 2009, reste dans l'excellence. Installé à Cannes, il crée ses pâtisseries dans son laboratoire des Bois-de-Grasse. Ses revisitations et créations sont unanimement plébiscitées, parce qu'il repousse toujours plus loin les frontières de la gastronomie en érigeant ses nouveautés au rang du 8^{me} Art. Son «Paris-Cannes» (pâte à choux, crémeux noisette et noisettes caramélisées) connaît un réel succès comme faisant dorénavant partie des authentiques desserts cannois. Avec l'envie d'aller toujours plus loin, sa dernière trouvaille, la «Centifolia», aux pétales de roses et pomme granny est une gourmandise (sans gluten) qui fait déjà le bonheur des gourmets. De retour de Tokyo, où les japonais faisaient jusqu'à deux heures de queue pour acheter ses chocolats, sa venue pour le Concours du Jeune Pâtissier ne passera pas inaperçue!



STÉPHAN PERROTTE,

Champion du Monde de la Confiture, partenaire des chefs, est un fidèle des Etoiles, car son inspiration lui vient surtout des échanges et des rencontres avec ses confrères et les chefs. En plus de ses créations, il fabrique du sur-mesure pour une quarantaine de grands chefs et pâtisseries tels que Anne-Sophie Pic, Philippe Labbé ou encore Christophe Michalak. Il parvient même à associer plusieurs jeux de textures et différents niveaux de saveurs dans une même cuillère de dégustation! Dans ses 100 000 pots de confiture par an, à découvrir quelques-uns de ses 50 parfums de confiture. Un exploit fait par ses seules mains! Sûr qu'il nous parlera aussi de son nouveau projet de biscuiterie en ligne avec son amie Claire Verneil qui verra le jour fin 2018.

DES PARTENAIRES ECO-RESPONSABLES

À L'HEURE DU SIRHA GREEN (À LYON, 17-19 JUIN), C'EST AUSSI LE GRAND VIRAGE PRIS PAR LES ÉTOILES : LA 13ÈME ÉDITION VEUT RÉPONDRE À 2 ENJEUX MAJEURS : LA CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE ET LE SOUCI DU BIEN-ÊTRE HUMAIN.



Balicco

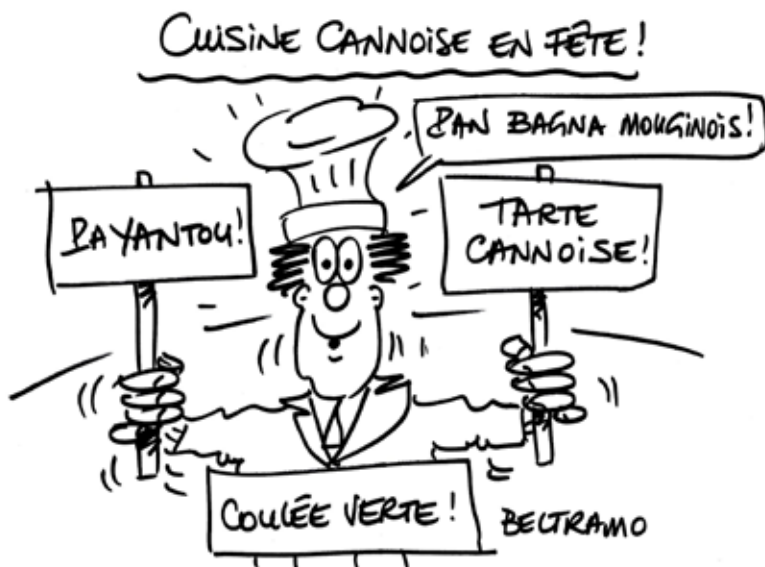
AVEC LES PETITS PRODUCTEURS LOCAUX À L'HONNEUR

Privilégier les circuits courts, mettre à l'honneur les petits producteurs de la Vallée de la Siagne, pour mieux faire connaître les produits de notre région, c'est la raison d'être du tout nouveau partenariat signé avec Laurent Balicco. C'est lui qui fournira cette année tous les produits frais et de saison, cultivés localement et qui serviront aux recettes des chefs en démonstration. Créé par son père Yoackim Balicco, le Groupe Balicco poursuit sa croissance au rythme des créations de filiales pour

satisfaire tous les professionnels non seulement en fruits et légumes, mais aussi en fruits et légumes transformés, produits de la mer, saumon fumé, crustacés, épicerie et viandes. Leader du secteur dans tout le sud de la France, son chiffre d'affaires est réalisé pour un quart dans la restauration (grands chefs) et l'hôtellerie (palaces), mais aussi dans la grande distribution et les collectivités locales de Menton à Marseille. (Tél: 04 97 05 05 05).

Orso, FRUITIER ET MARAÎCHER DANS LE BASSIN CANNOIS

Pour les chefs, l'organisation d'un vrai Marché Provençal a été confiée à Emmanuel Orso. C'est une première ! Non pas parce qu'il est issu d'une famille de rugbymen professionnels, mais parce qu'il est le « capitaine » des maraîchers de la Vallée de la Siagne et propose toute l'année dans sa « Campagne » la production réunie de plus de 30 agriculteurs, éleveurs et récoltants. A retrouver donc durant les 2 jours sur le Parking Moulin de la Croix. Tout le goût du bassin cannois !



Ces Chefs qui font bouger la cuisine locale

Les manifestations et festivals gourmands ont l'art de surfer sur la vague éco-responsable, prônant de plus en plus l'approvisionnement local et de saison. La démarche est, en plus, source de créativité. On a connu le succès du Pan Bagnat de Mougins mis au point par Christophe, un boulanger aux mains d'or et le chef mouginois Denis Fetisson. On connaît aussi l'incontournable Soupe de Poissons de Théoule annuellement réalisée par le Rascasse Club de la commune, à l'occasion de sa Kermesse aux Poissons annuelle. Et l'on découvre à présent depuis 3 ans les premières spécialités cannoises créées à l'occasion de l'évènement annuel « Cuisine Cannoise en Fête » : la Socca'nnes,

la Coulée Verte de la Siagne, la Croustade à la Courgette, les Oursins de Lérins à la Châtaigne, la Pélamide de la Baie de Cannes en Gravelax, la Bourride de Poulpes du Marché, la Marmite du Martinez, la Bouillabaisse Forville aux Filets de Saint Pierre, les Beignets de Fleurs de Courgette de la Siagne, le Baba au Lérincello, le Saint-Honoré du Pays de Lérins, le Paris-Cannes, les chocolats à la Lérina verte de l'île St Honorat ou encore la Tarte Cannoise... Chaque manifestation apporte son lot de nouveautés qui contribue au maintien des producteurs locaux, autant de performances pour la protection de la planète. On en redemande !

UNE TOUCHE DE FÉMINITÉ POUR SÉDUIRE LES PAPILLES

Grande première cette année, le Festival mettra à l'honneur les vigneronnes de Provence. Une touche de féminité et d'élégance au sein de notre événement, c'est une grande première ! Leurs domaines et leurs cuvées sont célèbres (Châteaux Roubine, Saint-Martin, Sainte-Roseline, Rasque, etc...). À la tête de ses propriétés viticoles vous rencontrerez leurs ambassadrices, où elles feront apprécier leurs vins, un moyen pour les chefs d'oser des accords met et vins au féminin.



L'association «Les Eléonores de Provence» compte aujourd'hui 36 adhérentes qui se sont réunies afin de défendre les traditions du patrimoine et les terroirs provençaux. Ces femmes ont pour souhait de transmettre leur passion commune, qui est la viticulture, aux générations futures en leur inculquant des valeurs fondamentales comme le respect des produits régionaux ou encore de l'environnement. Vous pourrez aussi les rencontrer à l'imminent salon «Just Rosé Mai», avant de fêter avec elles leurs 10 ans d'existence, le 24 mai prochain, au Château Sainte Roseline.

Isabelle Forêt

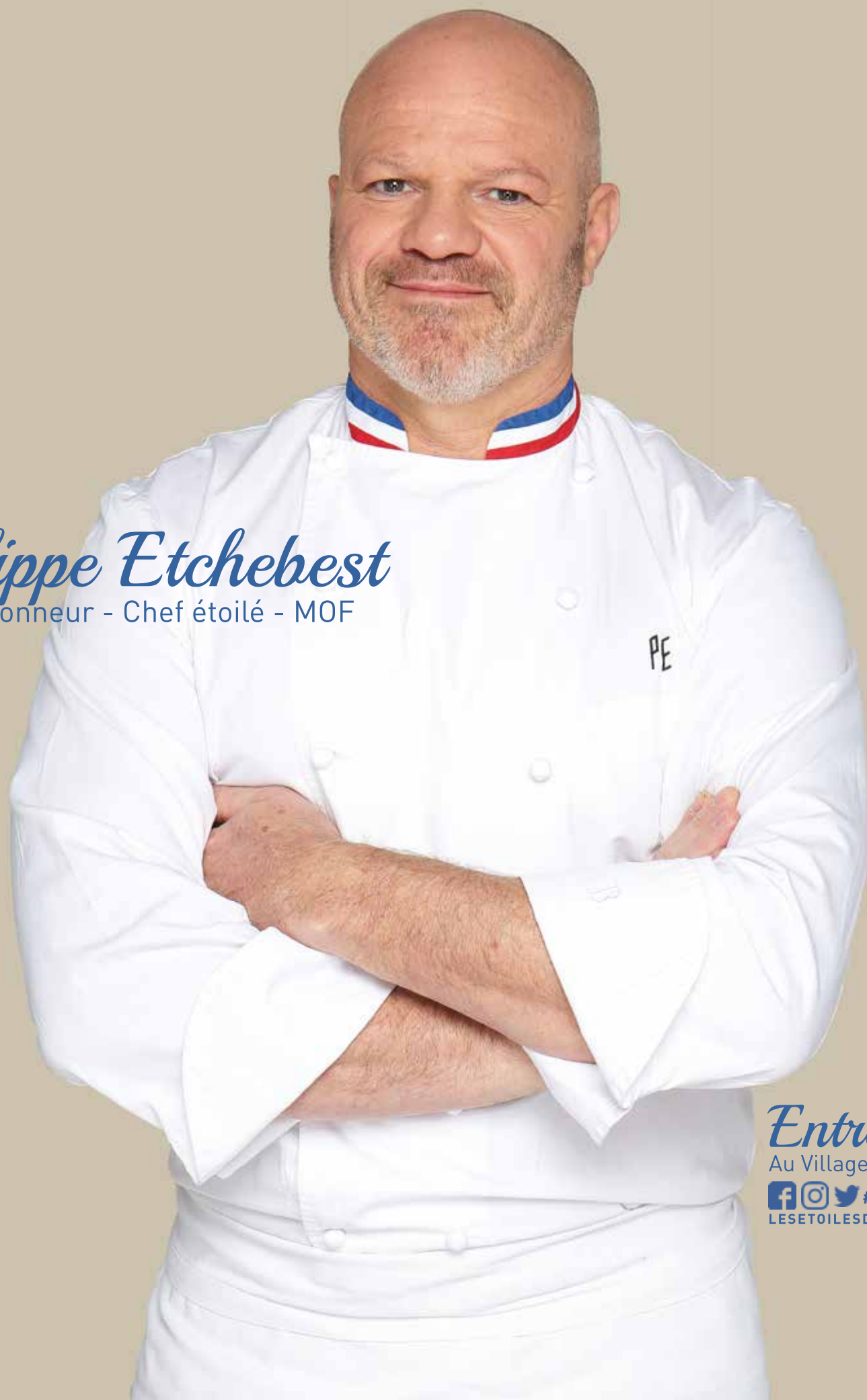


LES ETOILES DE MOUGINS

13^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE
2 & 3 JUIN 2018

Philippe Etchebest

Invité d'honneur - Chef étoilé - MOF



Entrée libre

Au Village à partir de 10h

   #LesEtoiles2018
LESETOILESDEMOUGINS.COM