

DEMAIN[®] à la une!

N°23 SEPTEMBRE 2022

L'Observatoire de la Gastronomie, du Tourisme et du Vin dans le monde

"Quand on a goûté au futur, on ne peut pas revenir en arrière" (Paul Auster)



Jacques Maximin
Invité d'Honneur



Julien Leveur
Champion de France du Dessert 2022



Fabrice Desvignes
Chef de l'Elysée



François Pipala
Mof, Meilleur Directeur de Salle



Victor Delpierre
Champion du Monde Barista-Cocktails



Christophe Bacquié
MOF, de chef 3* et de Palace 5* à Aubergiste



Lancement Presse des 14èmes Etoiles de Mougins

EDITO

La souveraineté du produit, centre du nouvel art culinaire



Le monde change de plus en plus vite. Il s'est passé plus de choses ces dix dernières années que dans les deux mille ans qui ont précédé. La restauration en est même bouleversée une fois de plus, depuis la crise du Covid. Le développement durable prôné aujourd'hui, qu'il soit économique, social ou environnemental, est au cœur des préoccupations des chefs les plus talentueux.

Pour son retour, le **Festival des Etoiles de Mougins**, extraordinaire grand rendez-vous des Chefs et du grand Public, offre une quatorzième édition phénoménale dédiée aux Meilleurs Ouvriers de France (MOF), reconnaissables à leur col tricolore, ... un graal certifiant l'excellence de leur savoir-faire. Raison de plus pour les rencontrer et s'interroger sur leur vision de la cuisine de demain. La souveraineté alimentaire semble être leur nouveau leitmotiv, la reconexion à la terre indispensable, ainsi que la place primordiale du végétal. Pour continuer à se développer, autant le faire de façon moins destructrice pour la planète. Aux Etoiles, ils sont plus d'une centaine de chefs dont une quarantaine de MOF des métiers de bouche (chefs, pâtisseries, chocolatiers, charcutiers, fromagers, sommeliers, directeurs de salle,...) à saisir l'opportunité ... Avec les MOF, pas de dérèglement gastronomique en vue !

Patrick FLET

Un véritable escargot d'or ! Mougins n'a jamais accueilli autant de chefs multi-étoilés et MOF talentueux en deux jours, déjà célèbres ou en passe de l'être, et qui vont faire parler d'eux.

BIENVENUE CHEZ LES MOF

Ce titre, illustre, glorifie la profession, ...grail absolu, rêve de gosse, ... Être MOF, c'est faire partie de la « crème de la crème », être un exemple, parce que c'est un travail de titan pour y parvenir, un marathon aussi, et un devoir par la suite d'accompagner les jeunes générations. Un titre unique au monde.

Le concours d'une vie

Il s'agit d'un concours organisé depuis 1924, tous les 4 ans, et reconnu en tant que titre certifié de niveau III (Bac+2) par le ministère du Travail. Cet examen, spécifique de l'approche de la perfection, demande des mois, voire des années de préparation, sur le plan technique, de l'innovation, du respect des traditions, de l'organisation, de la rapidité, de la persévérance, du savoir-faire pour réaliser un chef-d'œuvre. Ce titre d'excellence se conserve à vie (rien à voir avec les étoiles du Guide Michelin qui se délivrent chaque année). C'est un diplôme valorisant et rare. Ils étaient près de 700 à prétendre au titre 2019. Ils ne furent que 7 retenus. Signe distinctif : les lauréats arborent une veste de cuisinier au col bleu blanc rouge.

LEUR APÔTRE, AUGUSTE ESCOFFIER

Il est l'un des plus grands cuisiniers de la gastronomie française (1848-1935), et il reste le véritable mentor des chefs de la nouvelle génération.

Considéré comme le père de la cuisine moderne, son œuvre majeur « *Le Guide Culinaire* » est, encore aujourd'hui, la référence du prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France.

La confrérie fut présidée par le MOF **Paul Bocuse** jusqu'en 2011, elle est aujourd'hui dirigée par **Alain Ducasse** pour la cuisine, qui lui assure un nouveau souffle avec la création d'un comité d'organisation, le COET, autour de trois autres MOF, **Jacques Maximin**, chargé de tester les thèmes retenus, **Christophe Quantin**, responsable des grilles d'évaluation et **Michel Roth**, l'ambassadeur chargé de colporter dans toute la France les vraies valeurs des MOF.

INVITÉ D'HONNEUR, JACQUES MAXIMIN, MOF 1979



« *Bonaparte des fourneaux* », selon le Gault&Millau, pionnier de la cuisine des légumes, inventeur de la cuisine cerclée, co-organisateur du COET-MOF et formateur de nombreux chefs.

Un « *chef d'oeuvre vivant* » comme le décrit François Simon., « *un génie oublié et multi-étoilé à la gueule de Gainsbarre* », dira le Bottin Gourmand.

Né en 1948 à Rang-du-Fliers (Pas de Calais), il devient à 30 ans chef exécutif des cuisines du Negresco à Nice, où il obtiendra 2 étoiles Michelin, ainsi qu'en 1990, dans son restaurant-théâtre niçois.

Depuis 3 ans, il se consacre essentiellement à sa société de conseils aux restaurateurs (SCFR) et à sa mission de coordinateur du concours des MOF auprès d'Alain Ducasse...le temps de la transmission.

POUR LA CLÔTURE, UN BAROUD D'HONNEUR ÉTHIQUE

L'avenir des ressources énergétiques et alimentaires fait évoluer les comportements. L'heure est aujourd'hui à l'anti-gaspillage, à la sobriété !

Dans moins de 30 ans, nous serons sur terre 10 milliards de personnes. Et si chacun aspirait à se nourrir selon son mode actuel de consommation, il faudrait 2 ou 3 planètes pour assouvir tous les appétits. L'équation est alarmante ! Il faut réduire au plus vite notre consommation énergétique de 10 à 40% d'ici 2050.

David et Noëlle FAURE, à la tête de leur association des **Toques Brûlées**, vont récolter tous les rebuts du Festival, pour cuisiner tous ensemble et partager, en improvisant de nouvelles recettes à déguster sur place. « *Rien ne sera préparé à l'avance, on fera avec ce qu'il y a* », prévient David.

Le message sur la gestion des déchets est clair : plus de gaspillage, plus de dépenses inutiles.

« *Rien ne se perd...* » ! L'antigaspi devient la norme. Une nouvelle révolution indispensable dans nos habitudes est en cours.

QUOI DE NEUF EN 2022

A suivre durant les 2 jours :

• **Une soixantaine d'ateliers**, pour des « *shows cooking* » présentés par les plus grands chefs français et étrangers.

• **Inauguration** le samedi 17 septembre à 10h au nouveau restaurant « Bohème » à l'entrée du village, et à 17h, photo de tous les chefs et hommage à Jacques Maximin

• **Conférences et démonstrations interactives des MOF**

Le samedi 17 septembre, « *La Pâtisserie Française, un Art véritable français* » (11h45), « *Les Français fous de Chocolat* » (13h), « *L'Excellence de la Gastronomie française dans le Monde* » (14h15), « *Vins et Fromages, l'Accord français parfait* » (15h30), « *Hommage à Jacques Maximin* » et présentation du cocktail « Maximin » (18h).

Le Dimanche 18 septembre, « *Les Meilleurs Ouvriers de France* » (11h), « *L'importance de la Transmission du Savoir* » (12h15), « *Mixologie et Gastronomie, un binôme détonnant* » (13h30), « *La Gastronomie, Vecteur de promotion touristique internationale* » (14h45), « *La Boulangerie, l'Image de la France* » (16h).

• **Une « arène des délices »**, dédiée à la pâtisserie

• **Les 2 concours** : « *Concours du Jeune Chef Pâtissier* », promotion Guy Krenzer le samedi, avec un dessert autour du thème, « *Baba aux herbes fraîches* » et le dimanche « *Concours du Jeune Chef Roger Vergé* », promotion Jacques Maximin, avec un Plat, « *8 savarins de légumes verts accompagnés de 8 artichauts, façon barigoule* », et avec un Dessert, « *Tourte aux blettes au sabayon de marc de Provence* ».

• **Un salon des vins et de produits artisanaux**

• **Un espace dédié aux arts de la table.**

• **Des expériences gustatives insolites avec dégustation d'insectes et de fleurs comestibles**



PRIX SUR LE VIF... TALENTS A SUIVRE...

• **Virginie Basselot**, cheffe de file battante : Elève d'Eric Fréchon, Virginie Basselot, étoilée Michelin et MOF 2015 reste très absorbée par son emploi du temps à manager ses équipes (32 en cuisine et 40 en salle) au Negresco à Nice.



Elle pense que le temps d'une réflexion profonde est venu sur la façon d'employer les jeunes, les former, leurs transmettre les vraies valeurs du métier. Après l'époque du « star system », il faut se tourner sur la notion d'«équipe», pour valoriser la profession. « Si je vais en salle à chaque service, mes sous-chefs y vont aussi, ainsi que plusieurs de mes cuisiniers habilités à apporter le pain à table pour connaître et se faire connaître de la clientèle ».

En sa nouvelle qualité de Coprésidente d'Euro-Toques, depuis cette année, aux côtés de Michel Roth, elle prône aussi l'excellence en faveur des produits frais, de l'élevage respectueux du bien-être animal et contre les cellules souches. Une façon primordiale pour respecter l'environnement, et d'être un exemple pour les jeunes. En lançant Euro-Toques Jeunes (ETJ), c'est aussi une question de management : « sensibiliser les jeunes aux métiers de la restauration, des chefs en exercice et des producteurs afin de tenir compte de leurs opinions. »

En tant que MOF, et Coprésidente d'Euro-Toques, elle se sent passionnément investie d'une responsabilité de « gardien du patrimoine ».

• **Julien Leveueur**, champion de France du Dessert 2022, prend très au sérieux son rôle de Juré au Concours du « Jeune Pâtissier », ce qui ne l'empêchera pas de vanter son île, La Réunion, et son bel établissement « Iloha Seaview Hotel ».

• **François Pipala**, MOF distingué également « Meilleur Directeur de Salle des Grandes Tables du Monde », est inaltérable quand il parle de sa vie professionnelle aux côtés de Paul Bocuse, pour avoir servi des présidents américains (Ronald Reagan et Bill Clinton), ou encore le chanteur Mick Jaeger.

• **Fabrice Desvignes**, MOF, Bocuse d'Or, chef de l'Elysée, son rôle est de promouvoir tous les terroirs français et d'Outre-mer, avec leurs spécificités gastronomiques, même les plus simples, et de démontrer que les chefs de cuisine ont le plus beau métier du monde, avec un savoir faire et un savoir vivre français, à protéger et à développer.

• **Victor Delpierre**, Champion du Monde de Barista-Cocktails : sa triple formation de maître d'hôtel, de barman et de barista lui permet de dépasser les frontières du service et du goût. Inventeur et spécialiste de la « Cuisine des Boissons », il provoquera, comme à son habitude, durant deux jours, l'inattendu.

NOUVELLES DE PARTOUT

• **Championnat de France de Socca à la « Pétanque des Toqués »**

« Tu tires ? Tu pointes ? Tu cuisines ? Ou tu pâtisses ? Bienvenue à la prochaine « Pétanque des Toqués » dans la Pinède Gould à Juan Les Pins, le lundi 3 octobre 2022. Le thème sera forcément à l'image des MOF, comme Jacques Maximin, Bleu-Blanc-Rouge, et verra la création du 1er « **Championnat de France de Socca** », confirme Frédéric RAMOS, chef des cuisines au Novotel Monte Carlo. (Contact : www.jacquesmaximin2018.com)



• **Les menus thématiques sont toujours « tendance »**

On connaissait, dans notre région, depuis des années, la « **Kermesse aux Poissons de Théoule** », mais aussi l'« **Automne à Théoule** » (Du 1er au 31/10 2022), la semaine « **Cuisine Cannoise en Fête** », voici que l'on annonce, face au succès de fréquentation du nouveau Musée Louis de Funès à Saint Raphaël, le 1er « Festival Gourmand Louis de Funès », (du 8 octobre au 15 décembre prochain), avec les recettes de la filmographie de l'illustre acteur friand de Soupe aux Choux comme de Tarte Tropézienne.

• **La notoriété internationale de Mougins ne faiblit pas**

« **Francine** » est le nouveau restaurant créé par Laurent Halasz, natif de Mougins, et qui a grandi avec les plats et saveurs de sa mère, Francine. La cuisine est centrée sur les produits des marchés de Forville à Cannes et celui de Valbonne. Une vraie cuisine de terroir provençal, pour ses restaurants FIG & Olive à Manhattan puis à Los Angeles et, à présent, à Scottsdale Arizona.

Déjà considéré comme le meilleur restaurant français méditerranéen à Scottsdale, parallèlement, Laurent Halasz développe aussi, non loin de là, un nouveau concept de restaurant espagnol. Deux thématiques qu'il compte franchiser dans d'autres états US, pourvu qu'il trouve des cuisiniers hors pairs à embaucher



Le saviez-vous ? c'est une tradition. Comme ses prédécesseurs présidents de la République, Emmanuel Macron a été nommé Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa, aux côtés des 9000 artisans MOF récompensés, dans les neuf classes de métiers.

DES PARTENAIRES FIABLES

BALICCO

Laurent Balicco est à la tête de l'entreprise régionale familiale qui prône la mise en valeur des produits locaux (fraîcheur des produits, développement de l'économie locale, circuits courts). Un stand d'exposition et de démonstration, où il se passera toujours quelque chose.

TORPEZ

Créée autour du vignoble tropézien, la marque « Torpez à Saint Tropez » rend hommage à San Torpez de Pise qui a donné son nom à Saint Tropez. La toute nouvelle cuvée « Bravade » est déjà distribuée, dans le circuit de la restauration et des cavistes, dans toute l'Europe, aux USA et Canada, dans les îles des Caraïbes, en Asie, en Australie.

BESSERAT DE BELLEFON

Un champagne champenois haut de gamme, suffisamment léger pour accompagner tout un repas. Attitré sur tous les vols du Concorde par Air France, aujourd'hui, il est aussi fournisseur exclusif des Voiles de Saint Tropez et joue sur son atout d'être élaboré dans une sélection de raisins issus de plus de 50 crus provenant essentiellement des Premiers et Grands Crus.



MICMAC Pâtisserie : des macarons personnalisés

Fidèle partenaire complice des Etoiles de Mougins, le chef **Bruno Laffargue** ne manque jamais l'occasion de présenter ses macarons artisanaux (plus d'une cinquantaine !), sans gluten et sans arôme artificiel, à l'intention des chefs de la France entière et aussi de l'étranger. Service d'expédition rapide en froid négatif en 24h partout, personnalisation grâce à un procédé d'impression alimentaire, pièces montées uniques, et des nouveaux parfums tels que citron-mimosa ou bergamote-géranium. A confectionner sur place et déguster en compagnie de la spécialiste culinaire, Mercotte, sur son stand de démonstration.

Ensemble mettons le produit à l'honneur

QUITASTE, LA NOUVELLE APPLICATION DES CHEFS TOUT JUSTE SORTIE DU FOUR

En 2018, Steve Boubouillon, cuisinier, habitant de Nice, décide de créer une application pour faire connaître la diversité des produits et producteurs à travers le monde. Téléchargeable gratuitement, elle offre l'accès à une profusion de produits méconnus, variétés anciennes, herbes, champignons sauvages, épices, fromages, vins, spiritueux. Via l'APPLI, chacun peut partager ses trouvailles avec les autres utilisateurs et mentionner le lieu de ces découvertes. Producteurs et commerçants ont la possibilité de parcourir les produits référencés et les ajouter à leur catalogue afin d'informer qu'ils proposent ce produit à la commercialisation. Ils sont également invités à nourrir la plateforme avec de nouveaux produits.

CUISINIER GLOBE-TASTER

Steve Boubouillon grandit au cœur du Tarn en enfant de la rivière. Dans le creuset familial, il est baigné dans les métiers de la terre et du goût. Il y apprivoise le jardin, explore les richesses de la rivière et commence sa découverte du monde au fil des pérégrinations de la camionnette du grand-père. Steve accomplit sa formation à l'École Hôtelière de Mazamet. Happé par sa soif de découverte et par l'élégance des produits de qualité, il s'oriente vers des établissements prestigieux : Les Terrailleurs à Biot, Le Relais Louis XIII à Paris, le Chef et restaurant éponyme Patrick Guilbaud à Dublin. Sa quête d'expériences uniques le conduit en Australie auprès de chefs renommés. C'est ensuite à bord de bateaux de plaisance qu'il exerce son métier. Lors d'escales entre découverte et réapprovisionnement, il est saisi par l'immense diversité culinaire : fasciné par la découverte d'aliments inconnus et par cette magie particulière à chaque culture, réinventant une herbe, un fruit, une graine. Sur ces marchés de Bangkok, Sing Buri, Pékin, Tokyo, Florence, Marrakech, Bogota, les couleurs tournoient, les senteurs empoignent, les échanges jaillissent, tout vit et les rêves naissent. Celui de partager l'émotion, faire connaître cette abondance au plus grand nombre et se faire passeur des saveurs du monde est né.

LA NAISSANCE DE QUITASTE

Depuis 2015, Steve Boubouillon consulte des centaines de livres sur la diversité agricole, le patrimoine culinaire, gastronomique, alimentaire et génétique dans de prestigieuses bibliothèques. Il étudie avec soin des milliers de références sur internet. Dans des carnets, il consigne ses observations et inventorie les informations. Les références se multipliant, il adopte l'outil informatique et rencontre Sébastien Chamis, expert en transition digitale. C'est un tournant majeur pour ce projet. Steve reconnaît en Sébastien un homologue, miroir, reflet passionné par le vivant et porté par cette même fibre de créer et de partager. Mus par une vision commune, ils décident de construire un inventaire alimentaire en ligne. Comme une évidence, cet inventaire se doit d'être visuel : couleurs, formes, textures, saveurs.



Télécharger Ouitaste

Comment partager ces richesses avec le plus grand nombre si ce n'est par le mariage de la communication via les réseaux sociaux en évolution constante et la nature vivante même de ce vivier de saveurs, de couleurs et de matières ? Par l'outil informatique, l'APPLI : rapide, actuelle, réactive, accessible à chaque personne possédant un portable, en d'autres termes à toute classe d'âges,

sociale, professionnelle, groupe culturel, sportif, observant un parcours alimentaire spécifique ou veillant à la préservation de notre planète. Ouitaste, loin de remplacer les circuits existants, vise à épouser les écosystèmes en présence, à offrir à chaque utilisateur de s'en nourrir tout en les nourrissant.

L'UTILITÉ DE QUITASTE : FAVORISER L'ACCESSIBILITÉ

Cette plateforme peut être utilisée librement par l'ensemble des acteurs du goût comme un portail, un nouvel outil dynamisant leur filière, producteurs et fabricants. Par la localisation, les produits sont aisément et rapidement identifiés et trouvés chez les producteurs et distributeurs. Ce portail permet également aux chefs de mettre en valeur et en avant les trésors de leur cuisine : nouvelle découverte, incontournables traditionnels, pépite saisonnière tant auprès des fidèles que des explorateurs de régions et de goûts.



Biodiversité : Mezzanotti Sandrine maraîchère à Nice

Credit photo Aline GÉRARD

RÊVE D'HUMANITÉ

À travers Ouitaste, ce sont plusieurs rêves qui s'expriment : celui d'un homme qui a su garder vivants ses yeux d'enfants pour toujours goûter le monde, celui de la rencontre avec un humain partenaire et miroir de la foi et la passion de créer ensemble, celui du partage de l'émotion contenue dans les choses les plus simples et les plus proches, celui du respect d'une nature dont nous sommes tout et partie, celui d'être acteur et inventeur d'une société moderne viable, évolutive et respectueuse du terreau dont nous sommes sculptés.

Nadia Foisil

CHRISTOPHE BACQUIÉ : LA FORCE DU RÊVE

MOF 2004, chef 3* Michelin, chef de Palace 5*, Christophe Bacqué est un exemple et démontre un aboutissement dans un parcours sans faute, réalisé avec passion, et pour qui la mission essentielle est de savoir transmettre cette passion pour pérenniser le savoir-faire. En même temps, il pense qu'il faut toujours se surpasser, faire toujours plus, faire toujours mieux, parce que la perfection est comme un pas de vis sans fin. Aujourd'hui, le nouveau rêve qu'il partage avec son épouse, Alexandra, après avoir bâti ensemble l'Hôtel & Spa du Castellet durant 13 ans, est de pouvoir, dès l'année prochaine, s'exprimer encore plus dans un projet d'hôtellerie plus confidentielle, personnelle, avec quelques chambres et une table d'hôtes, « un chez nous, un endroit qui nous ressemble... j'ai toujours dit que je finirai aubergiste ! ». Créer un nouveau lieu, dans le Lubéron probablement, un autre mode de vie pour nos clients, Christophe Bacqué rêve d'un nouveau luxe porté sur le sens du détail, l'attention, la gentillesse, la sincérité. C'est un art du bien vivre. C'est l'excellence au service du client : « le plaisir de partager une cuisine gastronomique qui a le goût du bonheur et rend les gens heureux ». Il a l'âme d'un aubergiste précurseur... La simplicité serait-elle devenue le luxe suprême ?

