



Remerciements et félicitations (pages 2-3)

Quand les chefs font **La Une**

Frédéric Anton

Invité d'honneur - Chef 3 étoiles - MOF - Jury Masterchef

Mougins 14 - 16 sept.



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le Quoditien du **Festival International de la Gastronomie**

N°3 Lundi 17 septembre 2012

«La passion fait en un jour, ce que la volonté fait en un siècle» (D. Fantino)



METS MOTS DE LA FIN

WAAAOOOUH !

Cette 7ème édition, placée sous le signe des médias, aura été une grande étape dans la vie du Festival. A 7 ans, c'est déjà un premier degré de maturité, l'âge de raison. Mieux organisé, plus dense, il est certes encore perfectible, mais il est déjà le fruit d'une grande conjonction de talents.

Alors merci, merci et encore merci :

■ aux habitants qui nous accueillent dans leur

village

- aux bénévoles, ils ont été une centaine à s'investir sans compter
- aux agents municipaux qui ont été volontaires
- à l'Office de Tourisme qui constitue une équipe professionnelle formidable
- à une nouvelle équipe, cette année, celle de Patrick Flet, pour la réalisation du Quotidien des Étoiles
- une mention spéciale pour Francis Cardaillac, toujours présent pour apporter son savoir faire
- tout le public, parce qu'il constitue l'essence de ce Festival
- aux élus qui ont apporté spontanément leur concours...

Merci encore aux 130 journalistes qui ont couvert cette manifestation et à tous nos fidèles partenaires qui font que notre FIG progresse tant en France qu'à l'étranger.

Tout cela, on le doit aux grands chefs qui ont accepté, il y a 7 ans, de porter sur les fonds baptismaux la 1ère édition : Roger Vergé, Jacques Maximin, Alain Ducasse, Gaston Lenôtre, Michel Guérard, Pierre Troisgros et Paul Bocuse. Grâce à ce dernier, certainement le plus médiatique de tous dans le monde entier, notre Festival possède de solides racines.

Richard Galy, Maire de Mougins

EDITO



UNE 7^{ÈME} ÉDITION RICHE ET RENVERSANTE

On aura tout vu, tout vécu, comme dans un vaste kaléidoscope où se sont concentrés 3 jours de créations culinaires. Une édition:

RICHE DE CHEFS...

- qui ont déjà fait plusieurs tours du monde, avant de revenir dans leur région natale.
- qui croisent les styles en abolissant les frontières entre la Chine, l'Inde et le Maroc.
- qui ont réalisé de véritables «one men chauds».
- qui avancent avec l'époque, devançant parfois le vent, remettent en cause un ordre établi pour pouvoir continuer à avancer.
- qui aiment transmettre leur passion à travers les médias, télévision, radios, presse écrite ou internet, à l'image de l'invité d'honneur régulièrement «vu à la télé», Frédéric Anton, passionné d'action «cooking».

ET DE CUISINE RENVERSANTE, avec...

- des assiettes jamais vues ailleurs, aux saveurs insoupçonnées.
- des produits totalement inconnus.
- des intitulés de plats racontés sur cinq lignes.
- des plats inspirés d'une couleur, d'un tableau, d'un pays, d'une sensation sonore.
- des mariages qui semblaient a priori improbables.

LES ÉTOILES DE MOUGINS ont bien été, une fois de plus, la magie de l'instinct, l'oubli de l'instant,... pour améliorer ses connaissances, trouver l'inspiration, affiner son savoir faire, s'essayer à la perfection. Vivement l'année prochaine!

Patrick FLET



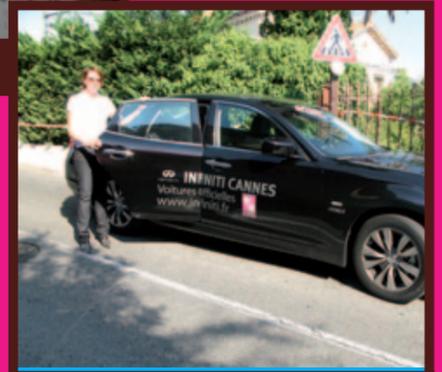
Lecture groupée



Dédicace



Soirée au 3,14



Un partenaire qui roule : Infiniti



Jury de la 1/2 finale des Espoirs



Le Quotidien à l'impression la nuit, chez Riccobono au Muy



Les chefs aux fourneaux de la Soirée de Clôture au Moulin de Mougins



La Street Food alimentée par Metro



Julia Klein, 13 ans, Lauréate de «Graines de Chef»



Noémie Honiat, 23 ans, championne de France de desserts et finaliste de Top Chef 2012



A l'année prochaine ! ...

Terroir ivoirien aux Etoiles



Christine Dadie est chef de cuisine de la Présidence en Côte d'Ivoire et de ce fait souvent l'hôte au Palais de la première dame d'Abidjan. Venue aux Etoiles, elle était là sur un stand présentant un aéroportage des produits de son pays. Nous l'avons surprise en grande conversation avec le chef Frédéric Jaubert MOF 2011 qui enregistrait une émission pour Cuisine radio, la seule radio du Web consacrée à la gastronomie.

Frédéric Jaubert

Toqués de cuisine nissarte

Non contents de « faire leur télé », que dis-je, leur cinéma, hier après midi sur leur stand, l'association des Toques Brûlées emmenée par David FAURE a su créer l'animation lors du grand déjeuner dominical des chefs sur les restanques des boulistes. Le soleil radieux de carte postale qui a gratifié ces journées des Etoiles les a certainement inspirés dans leur plat fétiche : une kebab nissarte, présentée dans une galette de socca et garnie d'un assortiment de produits du terroir « made in Nice », réalisée pour la circonstance dans l'esprit du Pan Bagnat mouginois.

Frédéric Jaubert



La Télé parodiée par les Toques Brûlées

Les Toques Brûlées ont convié sur leur scène toutes les célébrités qui ont animé les émissions culinaires à travers les âges. Pour « l'épreuve sous pression », une Maité plus vraie que nature « attaque » un calamar sous le regard d'un Thierry Marx en kimono. Tout en taillant le bout de gras avec Sébastien Demorand, un Cyril Lignac fait brûler quelques herbes qu'il prétend avoir cueillies à Amsterdam, Ghislaine Arabian, Jean-François Piège et Frédéric Anton mettent la main à la pâte dans ce concours improbable d'une télé revisitée. Talentueux et facétieux, les chefs des Toques Brûlées mettent le feu à leur télé devant un public ravi et gourmand.

Sophie Bidegaray (Nice Rendez Vous)

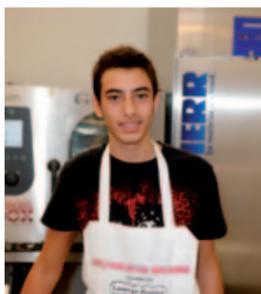
Les élus sur le pont !



Tous les quatre sont élus au conseil municipal de Mougins et, trois jours durant, au-delà du temps passé à anticiper sur l'événement, ils ont été sans cesse sur le pont.

Jean-Claude Guignard, en charge de la logistique au quotidien pourrait écrire un livre sur les aléas rencontrés sur cette septième édition des Etoiles : du standard téléphonique qui explose, aux multiples incidents électriques, mécaniques et techniques, ... Son exploit, en 2012, restera d'être parvenu à extraire, en véhicule électrique, Philippe Bouvard de l'Italian Party surchargée, pour le convaincre de venir s'attabler chez Denis Fetisson devant une bavette et un verre de Bordeaux puis de le ramener jusqu'à sa Rolls Royce.

Frédéric Jaubert



Dimitri Carosa (15 ans)
Lauréat du concours Amateur des Etoiles



Concours du Sommelier

C'est dans une ambiance très confidentielle que se sont déroulées, dans la salle des mariages de la Mairie, les dernières épreuves du concours officiel du jeune sommelier. En présence des deux présidents des régions du sud et d'un jury d'experts nous avons découvert la personnalité et le talent naissant de trois (jeunes) finalistes assez doués mais très impressionnés par les jurés. Félicitations à Christophe Montmignot le grand vainqueur du jour !

Isabelle Forêt (www.femivin.com)



Concours des Espoirs de Mougins

Les quatre jeunes finalistes ont été surpris d'être emmenés au marché Métro pour aller chercher leur turbot (imposé) plus deux garnitures selon leur choix. Très studieux à leur retour, entourés de commis particulièrement qualifiés issus de l'Ecole Hôtelière de Cannes, ils ont réalisés de très belles choses. Le concours fut très serré, surtout entre Michaël Cuevas de chez Lenôtre et Marc Lahoreau du Four Season Terre Blanche de Tourrettes. A l'arraché, c'est ce dernier qui l'a emporté.



Le "Pan Bagnat" selon Ronan Kernén



Ce sémillant jeune chef breton de 36 ans, du restaurant « Côté Cour » à Aix-en-Provence, a dévoilé sa version du « Pan Bagnat » à Serge Gouloumès. Thon rouge, en petits lingots, marinade de balsamique, coriandre gingembre ; un aioli d'avocat -citrons confits au romarin- piment d'Espelette-, le tout dans une foccacia bien moelleuse coupée à l'emporte-pièce. Un filet d'huile d'olive, quelques grains de fleur de sel et de cumin...ça sent bon la Provence...Bon appétit !

Paule Elliott (www.channelriviera.com)

SCOOP

Philippe Mille, deux étoiles Michelin aux « Crayères » à Reims, sera le chef d'orchestre culinaire dans ses cuisines pour toutes les nombreuses soirées du bi-centenaire de Laurent Perrier.



POINTS DE VUE

« Il n'y a pas d'amour plus sincère que l'amour de la bonne chère. » (Bernard Shaw)

« Je bouffe de temps en temps des asticots pour assouvir un sentiment de vengeance par anticipation. » (Philippe Geluck)

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite d'amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. » (Paul Bocuse)

« La télévision, c'est le chewing-gum des yeux » (Thierry Saussez)

« Il vaut mieux être saoul que con, ça dure moins longtemps » (Alain Quillé)

STATISTIQUES CHERIES

- 1 invité d'honneur, le 7ème : Frédéric Anton
- 3 jours d'expositions, d'animations et de démonstrations
- 4 concours
- 14 pays étrangers
- 60 bénévoles
- 82 étoiles Michelin
- 98 démonstrations et ateliers
- 130 journalistes présents
- 350 chefs
- 1200 plateaux repas servis dans la Street Food
- 2000 pages lues sur internet entre le 1er et le 16 septembre
- 4690 de bouchées dégustation lors des démonstrations
- 29 000 visiteurs sur 3 jours
- 151 200 secondes de rencontres, d'échanges et de convivialité



RENCONTRES



C'était « Off », quand les chefs s'amuse

Si le public se régale, dans tous les sens du terme, en ayant accès libre partout dans le village et les espaces, pour le bonheur des chefs, des instants privilégiés et privés leur ont été consacrés, rythmés par la présence du champagne Laurent Perrier. C'est ainsi qu'ils se sont retrouvés le vendredi soir au **Grand Hôtel Mercure Sophia Country Club** où, dans un site paradisiaque, ils ont pu se retrouver autour de buffet en cascades. Le samedi midi, conviés à l'**Italian Party** de La Cambuse, ils se sont retrouvés, congratulés, heureux d'être ensemble et sans obligations. Le soir, tout ce joli monde toqué est descendu à Cannes, sur la **Plage du 3,14** où Lenôtre leur a concocté un cocktail dinatoire à sa façon, bénéficiant, en prime, du feu d'artifice tiré en l'honneur du Festival de la Plaisance ! Dimanche midi, au **Pique Nique des chefs**, ils ont pu déguster, avec une joie évidente, le fameux « Pan Bagnat de Mougins » au homard mitonné par la société Thador. En apothéose, la soirée de clôture au **Moulin de Mougins**, a connu un succès sans précédent. Ils se sont dit, avec un peu de nostalgie, « au revoir et à l'an prochain ! »



ILS L'ONT DIT...

César : « Loin, c'est là où il n'y a pas d'huile d'olive sur la table. » (V.S.D.)

Elisabeth Taylor : « Pour moi, le mariage est comme un menu au restaurant : c'est lors de la digestion qu'on sait si on a fait le bon choix » (Le Canard Enchaîné)

Francis Lalanne : « Je ne fais que secréter mes chansons comme un pommier qui donne des fruits. L'important, c'est qu'une fois cueillie la pomme devienne une compote, une tarte ou un tableau ». (Télé 7 Jours)

Michel Galabru : « Sous mon aspect rustaud, assez dur, je suis en fait une espèce de bonbon fondant ». (Canal +)

Maurane : « Je suis une vraie salade de fruit ». (France Soir)

Jean Pierre Marielle : « Jeune, je ne me prenais pas pour la moitié d'une épluchure ». (Télérama)

Philippe Bouvard : « La cuisine française serait-elle en pleine décadence quand on voit que, sur des tables fort réputées sont substituées de plus en plus souvent à la traditionnelle purée, morceau de bravoure de Joël Robuchon, des pommes de terre écrasées par un tracteur perdant son huile. » (Mille et une pensées)

Jean Bardet : « La gastronomie, ce n'est pas forcément de mettre dans l'assiette des choses rares et chères. C'est de savoir les mettre en valeur dans l'instant. Comme pour les hommes, l'important est de leur donner le beau rôle. »



VOUS AVEZ LE DERNIER MOT

Sébastien Broda, (Park 45 - Grand Hôtel à Cannes)
« Les Etoiles de Mougins sont devenues un événement culinaire sans pareil. Cette manifestation est une référence dans la gastronomie, elle permet de faire partager notre passion et de démocratiser la cuisine. »

Serge Gouloumès, (Mas Candille à Mougins)
A Funchal, « les dîners préparés à deux, trois ou quatre, dans différentes maisons étoilées, ont été des expériences marquantes dans le partage des connaissances et la qualité de l'accueil. Ma carte d'automne va forcément s'enrichir de saveurs portugaises ».

Denis Fétysson (La Place de Mougins)
« C'est une vraie chance d'avoir ce Festival, à nous de galvaniser et de se mobiliser pour qu'il brille de mille feux dans la France entière ».

Michael Fulci (Les Terrailleurs à Biot)
« Les Etoiles sont pour moi, depuis la première édition une belle occasion de rendre hommage à Roger Vergé chez qui j'ai travaillé. Le monde de la cuisine devient spectacle et s'ouvre aux particuliers. L'intérêt des jeunes et les concours préparent la nouvelle génération. La convivialité et le rassemblement de tous les chefs et des professionnels en font un moment exceptionnel ».

Pascal Bardet (Belles Rives à Juan les Pins)
« Ces Etoiles sont pour moi une belle découverte. Je ne m'attendais pas à trouver une telle curiosité de la part du public désireux d'apprendre des tours de mains. Ça nous fait connaître et ça nous donne confiance en nous-mêmes ».

Claude Sutter (Bistro Saint Sauveur au Cannet)
« Le FIG est devenu un modèle de réussite, puisqu'il s'exporte désormais à l'étranger. C'est un privilège d'être invité à participer à un événement d'une telle portée ».

Stéphane Rimbault (L'Oasis à Mandelieu)
« C'est le rendez-vous annuels des chefs, qui nous positionne, nous les étoilés de la Côte d'Azur, au cœur de l'actualité internationale de la gastronomie. Chaque année, nous retrouvons nos confrères, que nous avons si peu le temps de voir le reste du temps. Cette année, nous avons, en prime, la chance renouvelée de trinquer avec nos amis de la presse qui, quel qu'en soit les avis, font partie intégrante de notre quotidien ».

Christophe Leroy, chef globe trotteur, installé à Saint-Tropez, Avoriaz, Marrakech, Saint Martin et Miami
« Pour moi, Mougins est la capitale de la gastronomie de la Côte d'Azur, depuis que Roger Vergé y avait créé son Moulin. J'avais déjà participé à l'une des

premières éditions du FIG et le retrouve aujourd'hui avec un grand plaisir : rencontrer d'autres chefs, constater nos évolutions, échanger nos impressions est toujours très constructif. »

Joël Garault (Hôtel Hermitage à Monaco)
« C'est devenu un rendez-vous incontournable pour la profession. Un grand moment d'échange dans ce moment de répit de l'arrière saison, un grand bol d'oxygène. Cette année, on est parti sur le thème : les chefs à la Une. C'est très bien de valoriser le milieu de la haute gastronomie, mais il ne faut pas oublier que, dans ce métier, tous ne sont pas de grands chefs, mais beaucoup sont de bons cuisiniers. »

Vincent Thierry (Four Season de Hong Kong)
« J'ai répondu d'autant plus volontiers à cette invitation, qu'à Hong Kong, on se sent un peu isolé. Pour moi, c'est l'occasion de rencontrer des confrères et de partager cette convivialité propre aux chefs. C'est un joli Festival, l'organisation fonctionne comme une mécanique bien huilée, dans un contexte particulièrement sympathique. »

Stéphanie Le Quellec (Hôtel Prince de Galles à Paris)
« Le FIG, c'est ma famille, j'y participe depuis la 1ère année où j'ai participé au concours du jeune chef « Les Espoirs de Mougins ». Parisienne depuis peu, je reviens dans cette belle région où j'ai travaillé pendant 8 ans. Si on m'invite, je serai là sans faute l'an prochain. »

Sébastien Chambru (Moulin de Mougins)
« C'est mon 3ème Festival et c'est toujours un réel plaisir de rencontrer tant de confrères pour échanger des idées. C'est une véritable récompense et une agréable détente en cette fin de saison. »

Frédéric Anton (Le Pré Catelan à Paris)
« La médiatisation, c'est un booster pour les chefs. Grâce aux médias, la malbouffe recule. »

Dmitri Zotov (L'entrecôte à Moscou)
« Ce fut un Festival très divertissant : ni trop professionnel, ni trop technique, plutôt familial et décontracté, entre champagne et Pan Bagnat. »

SCOP **Dominique Fantino (Directeur de l'Office de Tourisme de Mougins)**

« On peut comparer l'organisation de ce Festival avec la cuisine : si on applaudit, on pense à toutes les équipes. Il n'y a pas de succès individuel, c'est une nécessité d'additionner le travail de tous, les gens du soleil et de l'ombre. Une belle expérience humaine qui nous donne envie de recommencer. On a déjà une idée pour l'année prochaine : « Spectacle et Gastronomie ».

