



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le journal du Festival International de la Gastronomie

Casablanca et de deux!



Inauguration du 1er Festival International de la Gastronomie à Casablanca, au Maroc en 2011 en présence de g à d: Hicham Sedki, Tahiti Beach Club, Ali Benjelloun, Adjoint au Maire de Casablanca, Richard Galy, Maire de Mougins et une partie des chefs de la délégation des Etoiles de Mougins.

METS MOTS ÉTOILÉS

Et si on rallumait les Etoiles ?

L'aventure du Journal des Etoiles de Mougins se poursuit avec la parution de cette quatrième édition. Mougins, capitale de la Gastronomie et des Arts de Vivre, organisatrice d'un événement culinaire international des plus remarquables, a souhaité informer, tout au long de l'année, un public passionné de plus en plus large .

Lancé en septembre 2012, lors de la septième édition du Festival International de la

Gastronomie, dédiée aux Médias, ce support désormais trimestriel, assorti du magazine « Demain à la Une ! » se fait l'écho de l'actualité de la Gastronomie, du Tourisme et des Arts de Vivre qui concernent Mougins bien sûr, la Région, la France mais aussi le monde.

Dans cette nouvelle publication, gros plan sur la deuxième édition du Festival International de la Gastronomie à Casablanca qui se tiendra du 28 au 31 Mars prochain ! Accompagnées d'une délégation d'une vingtaine de chefs venus de toute la France, Les Etoiles de Mougins, ambassadrices de la Gastronomie française

sont à nouveau appelées pour leur réputation. Merci donc à tous ceux qui nous accompagnent pour la transmission de cet art majeur. Merci aux chefs qui nous soutiennent dans cette mission ; merci à nos partenaires qui, pour certains nous suivent depuis le début de l'aventure.

Merci à toute l'équipe de journalistes qui, bénévolement, réalisent avec L'Office de Tourisme de Mougins, ce support destiné à véhiculer l'information et à faire savoir ce que font ou deviennent les acteurs de la Gastronomie.

Richard Galy, Maire de Mougins

LA BONNE ÉTOILE DE MOUGINS...

La ville affirme son identité en se positionnant sur un créneau qui lui sied à merveille. Cannes est depuis longtemps la ville du Festival International du Film, Grasse la cité des parfums. D'autres villages et villes azuréennes estiment qu'ils n'ont pas besoin d'une autre étiquette, que le soleil brille suffisamment... Mougins a fait son choix, c'est la gastronomie ! Un choix qui se révèle gagnant car la restauration, associée ou non à l'hôtellerie, fait partie intégrante de l'industrie numéro une des Alpes-Maritimes : le Tourisme. Un choix qui n'est pas seulement un caprice d'élus ou le fruit d'un hasard. Depuis plusieurs décennies, le village escargot est un lieu qui a accueilli des générations de restaurateurs. Certains furent étoilés, d'autres non. Emergent de cette pléiade Roger Vergé qui, de son Moulin, a déclenché toute une dynamique et l'a propulsé vers les... cieux. Certains s'interrogent sur le coût d'une telle organisation plutôt que de comptabiliser les retombées économiques pour la ville, ses commerçants et ses artisans. Après quelques années de tâtonnements, la manifestation « Les Etoiles de Mougins » a pris ses marques et s'inscrit durablement dans le paysage gastronomique et médiatique. Essaimant son concept, elle a convaincu Saint-Tropez et s'installe maintenant à l'étranger, à Madère et au Maroc notamment. Qui peut s'en plaindre ? Les plus grands cuisiniers ont l'occasion rare de se rencontrer, d'échanger, de se confronter sous le regard complice et joyeux d'un public ravi. Car, ce qui saute aux yeux des visiteurs, c'est cette convivialité, cette joie de vivre liée au bon manger. La dernière édition l'a prouvé, la gastronomie s'est démocratisée. De plus en plus de personnes sont à la recherche de bons plans, de lieux agréables où les produits sont de qualité. Preuve aussi de cet intérêt, la médiatisation des chefs qui conduit parfois à leur peopolisation. Qu'importe, si c'est pour la bonne cause ! Si au final, tout le monde s'y retrouve, le restaurateur, le consommateur, le producteur local souvent privilégié, les élus qui voient, d'un bon œil et d'un bon coup de fourchette, les conséquences positives sur l'économie de leur ville et de leur région, et même le journaliste, qui a ainsi du grain à moudre et du pain sur la planche...

Alain Dartigues

LES ETOILES DE MOUGINS 2012 - RETOUR EN IMAGES SUR LA 7ÈME ÉDITION (14-16 SEPTEMBRE 2012), DÉDIÉE AUX MÉDIAS ET À LA GASTRONOMIE. UN ÉVÉNEMENT HAUT EN COULEURS, EN PRÉSENCE DE **FRÉDÉRIC ANTON**, CHEF 3***, MOF, **120 CHEFS** ET PLUS DE **15 NATIONALITÉS**, QUI A TENU TOUTES SES PROMESSES.



Concours des Maires en cuisine



Vincent Thierry, Chef 3*, Hong Kong en démonstration



Autour de Frédéric Anton et Julien Lepers, les chefs venus des quatre coins de la planète



Foule à la séance dédicaces de Frédéric Anton



Le Pan Bagnat de Mougins au menu du Pique-Nique des chefs



Une des 100 démonstrations du Festival



Grand succès pour les Ateliers



Inauguration du 7ème Festival International de la Gastronomie, Les Etoiles de Mougins

Vincent Thierry 3*
Four Seasons Hotel
Hong Kong

«Merci pour votre accueil et pour l'organisation, malgré la foule. Franchement, vous vous en sortez comme des Chefs!!! Ce fut un excellent moment pour moi, de belles rencontres et une superbe expérience»



Denis Fétiisson
La Place de Mougins

«Dommage qu'il n'y ait qu'une seule fête par an»
Le chef propriétaire, à la tête de deux établissements à Mougins, bouillonne d'idées. S'il se félicite de l'organisation de l'édition 2012 des Etoiles, il verrait d'un bon œil un avancement de la date de la manifestation avant la haute saison touristique.



Selon lui, les Etoiles pourraient être confortées par des événements culinaires tout au long de l'année justifiant pleinement l'identité mouginoise pour les arts de la gastronomie: une brouillade de truffe géante pour commencer, une récurrence d'activités dans le village sur des thématiques. Quant au fait que certaines démonstrations soient payantes, il n'y voit aucun problème car, au cours de la sienne, il a offert 50 vestes de son école de cuisine. «C'est au chef de créer la différence».

Liliane Tibéri (La Tribune)

Stéphane Rimbault 2*
L'Oasis - Mandelieu

« Un Festival au cœur de l'actualité internationale de la gastronomie »
« Pour ce rendez-vous des Chefs, chaque année, le thème choisi permet de poser une problématique, de susciter une réflexion sur notre travail de cuisinier.»
Il fait partie des chefs qui apprécient le côté convivial et ludique de la manifestation. Tant et si bien que L'Oasis est maintenant présent avec l'organisation du Concours des Maires en Cuisine. « Là, au cœur de ce si joli village, traditionnellement bercé par le bruit des casseroles, c'est un peu un casse-croûte géant pour cuisiniers, qui nous rappelle à tous que notre travail évolue dans l'humilité, par l'échange et le partage des saveurs et des idées. »



Alain Dartigues (Paris Côte d'Azur)

Serge Gouloumès 1*
Le Mas Candille - Mougins

«Mener les Etoiles de main de chef»

Serge souligne que Mougins vit au ralenti à partir des mois d'octobre novembre, qu'il faudrait des événements l'hiver. Pour les éditions des Etoiles à l'étranger, il faudrait revenir à des destinations plus proches comme la Belgique, le Luxembourg ou l'Italie. En quelques mots, «il est important de viser les retombées économiques, valoriser les chefs et durcir les critères des concours afin de mieux voir un travail très professionnel».



Liliane Tibéri (La Tribune)

Benoît Sinthon
The Cliff Bay Hotel - Madère

«Ce fut un grand moment de partage, de générosité ou les épicuriens se retrouvent le temps d'un week-end pour montrer que la cuisine est un art, que Mougins est bien la capitale de la Gastronomie avec une équipe dynamique professionnelle, sans oublier évidemment tous ces bénévoles qui se mettent en quatre pour pouvoir parfaire les exigences de ce grand événement»



Bruno Oger 2*
Villa Archange - Le Cannet

« Une dimension humaine et un succès populaire »
Bruno Oger, mouginois, chef bi-étoilé au Cannet, et partenaire discret des Etoiles, a toujours répondu présent et a fait bénéficier les organisateurs de son carnet d'adresses. Ainsi, il a encouragé Anne-Sophie Pic*** à participer à la manifestation. Pour lui, la venue de grands



noms très médiatisés valorise tous les autres participants: le dernier en date, Frédéric Anton, et puis cette année, un autre triple étoilé annoncé, Gérard Passédat, le chef du « Petit Nice », à... Marseille. Bruno se félicite de l'évolution de la manifestation et de son recentrage sur le village : « Cela permet aux Mouginois de mieux s'approprier l'évènement, d'autant qu'il est gratuit et que les démonstrations, payantes elles (il y a des frais), restent d'un montant raisonnable. Le succès populaire est là. Il est encourageant de voir les parents amener leurs enfants qui ne sont pas les derniers à bader et à apprécier. C'est un signe ! » note le chef... aux anges !

Alain Dartigues (Paris Côte d'Azur)

Mario d'Orio
Le 3.14 - Cannes

« Un honneur de recevoir tant de chefs »
Le chef du restaurant cannois le « 3,14 », Mario D'Orio, un fidèle des Etoiles, rappelle qu'à chaque fois qu'il participe à des démonstrations culinaires, il trouve l'expérience professionnellement enrichissante. « On se sent regarder, jauger, c'est un moment de vérité. » Il se félicite de la réussite des Etoiles : « Cette année le public était particulièrement attentionné et l'ambiance décontractée. Bravo à tous les acteurs qui ont su accueillir les chefs, à commencer par Dominique Fantino, l'hyperactif directeur de l'Office de Tourisme ! Bien que très sollicités, les chefs de la manifestation savent répondre présents, et c'est toujours un honneur de les recevoir. »



Alain Dartigues (Paris Côte d'Azur)

Joël Garault
Hôtel Hermitage - Monaco

« Mettre en avant les valeurs professionnelles »

Pour ce chef aguerri, la manifestation devrait devenir incontournable non seulement pour les chefs du Sud Est mais aussi pour ceux d'Italie et d'Espagne. Pour lui, « Les Etoiles sont déjà devenues l'un des trois grands rendez-vous avec le Bocuse d'Or et Equip'Hôtel. »



Et puis, il faut mettre aussi l'accent sur les jeunes chefs avec, par exemple, une sélection d'une quinzaine de postulants décidés à faire la démonstration, sans concours, de leur libre créativité, sans thème imposé. Un challenge du talent des 25/27 ans. De quoi booster les vocations et c'est aussi un plus pour le public.

Liliane Tibéri (La Tribune)

Frédéric Jaunault
MOF - Fruitiier Primeur

«Je voudrais remercier l'équipe des Etoiles de Mougins de ce fabuleux moment de rêve, de joie, de fraternité passé en votre compagnie. Vous avez su faire preuve de très grand professionnalisme en gérant l'ingérable et vous m'avez permis de vivre cela avec vous. J'ai pu ainsi transmettre la passion de mon métier»



Philippe Joannès
Le Fairmont - Monte Carlo

« Faire rêver les jeunes chefs »

Le nouveau chef du Fairmont est satisfait de l'organisation des Etoiles qui s'améliore et qui réussit à bien mettre en valeur les chefs...«des desobogneux ! Car il faut avoir des repères chez les puristes qui ne sont certainement pas les gens dont on parle le plus aujourd'hui.



Ce sont eux qui font rêver le public mais surtout la nouvelle génération des chefs. Le public, il y en aura toujours aux Etoiles. Ce qu'il faut juste aujourd'hui, c'est que les jeunes chefs puissent voir des Troisgros, des Rochedy, des Guérard, des chefs qui ont marqué leur passage. »

Liliane Tibéri (La Tribune)

GAGNANTS DES CONCOURS Que sont-ils devenus?...

On l'a déjà dit, et l'on a plaisir à le redire, les Concours des Étoiles de Mougins sont incontestablement un creuset de jeunes talents. Les gagnants des éditions précédentes se sont distingués dans différents concours et ont évolué remarquablement dans leur carrière.

■ En 2006, **Jean-Denis Rieubland** est devenu MOF et a décroché deux étoiles au Negresco à Nice, et **Jérôme Badonnel**, premier vainqueur des Espoirs est devenu chef de cuisine étoilé.

■ En 2007, **Nicolas Davouze**, finaliste, a décroché le Prix Taittinger et s'est lancé dans le concours des MOF.

■ En 2008, la lauréate, **Fanny Rey**, a été finaliste du même concours sur M6. En 2010, **Stéphanie Le Quellec**, 2ème du concours, a remporté Top Chef 2011.

Les lauréats des concours du FIG 2012 confirment être, pour l'instant, satisfaits de leur parcours. Le vainqueur, **Marc Lahoreau**, 28 ans, est toujours sous-chef au Domaine des Terres Blanches à Fayence, mais sous les ordres du nouveau chef exécutif, **Franck Ferrugutti**, MOF, qui lui confie les responsabilités les plus variées pour renouveler la gastronomie des différents restaurants. Un poste, au sein d'une brigade de 30 personnes l'hiver et de 100 personnes l'été, qui lui sied à merveille. Quant à **Christophe Monmignot**, 1er du Concours des Sommeliers, il a trouvé chez Stéphane Rimbault, à l'Oasis de La Napoule, une cave à la hauteur de ses ambitions. Grâce au Concours des Étoiles, il s'est vu convier, par notre confrère, Bruno Lecoq, à un séjour à Marrakech dans le cadre d'une rencontre gastronomique et œnologique. Un «plus» pour son expérience professionnelle!



Marc Lahoreau, 28 ans - Terre Blanche, remporte le Concours International du Jeune Chef 2012, félicité par Frédéric Anton, invité d'honneur des Étoiles de Mougins 2012.



...et ceux de MasterChef?

■ **Tamara Gerboval**,



de l'émission Masterchef 2012 sur TF1 a ouvert l'Atelier de Tam sur le Port de Nice (2 Place Guynemer), pour proposer des cours de cuisine originaux comme des ateliers "parents-enfants", ou encore "macarons" latelierdetam.com

■ **Claire Verneil**, finaliste de MasterChef en 2011, a troqué sa robe d'avocate pour une toque de chef pâtissier à la tête d'une brigade de huit personnes, dans les cuisines du Fairmont Monte-Carlo, dirigées par Philippe Joannès



■ **Xavier Malandran**,



finaliste de MasterChef en 2012, connaît le succès depuis l'ouverture de son restaurant «La Semplicità» à Saint Jean Cap Ferrat. Il vient de publier son premier livre culinaire: «Chez Xavier, bienvenue à la Semplicità», ou il dévoile soixante recettes de saison.

Bocuse d'Or 2013

Félicitations aux lauréats **Thibaut Ruggheri**, Chef adjoint de la Maison Lenôtre et son commis **Julie Lhumeau**.

LAURENT PERRIER, Ambassadeur de la Gastronomie

Difficile de suivre toutes les actions que sponsorise Laurent Perrier à l'étranger. Un mois après les Étoiles de Mougins, **Alain Quillé** et son équipe se sont réunis pour la 11ème année consécutive au Liban à l'Albergo Hôtel Relais & Châteaux de Beyrouth pour accompagner quatre grands chefs français pour cinq jours de démonstrations (« 100 couverts par soirée »), sous le patronage de l'Ambassade de France. Des mousquetaires qui ont montré tout leur talent dans des menus en six services : **Fabrice Vulin** (Château de la Chèvre d'Or), **Jean Jacques Noguier** (La Ferme de l'Hospital), **Jean Christophe Lebascle** (Restaurant Manufacture), et **Patrice Hardy** (La Truffe Noire).

TANTE FINE : « Les agrumes en majesté »

Cool, les Étoiles pour Tante Fine, ses agrumes confits et ses Pitacou, pâtes condimentaires végétales aux usages multiples, produits par une TPE régionale innovante ! Réel succès pour ces exclusivités de haut vol et leur créatrice, **Brigitte Autier**, aux anges, enchantée d'avoir pu dialoguer avec **Norbert Tarayre**, « direct, professionnel et beaucoup moins fantasque qu'en version Top Chef », **Rougui Dia** « un bonheur de modestie, de gentillesse dans un talent plus que reconnu » qui lui a amené d'autres chefs, **Sébastien Bontour** « passionné d'agrumes », **Stéphanie Le Quellec**... A fond dans la production - la saison des agrumes-citron de Menton en tête, Brigitte a, depuis, ouvert au public, son atelier boutique du 32 avenue des Diables Bleus à Nice, le samedi de 10 à 13h, un site internet à www.tantefine.com et s'est même convertie à Facebook...

LAURENT HALASZ « A fond pour l'identité Sud »

Ce qui ne saurait surprendre pour le fondateur de **Fig & Olive**, chantre mouginois de la cuisine sans beurre ni crème aux États-Unis. Un concept dont le succès se confirme vent en poupe, par l'ouverture d'un nouveau restaurant à Newport Beach en novembre 2013 et d'un autre à Chicago en avril 2014. Très favorable opinion des Étoiles, de son « organisation fantastique et de sa dimension internationale ». Moins enthousiasmé par contre des thèmes des deux dernières éditions, lui qui a « toujours préféré la cuisine à ses annexes périphériques », verrait bien des thèmes recentrés sur des légumes du sud comme la tomate ou sur « les femmes à table ». Pour les têtes d'affiches, il apprécie les 3* qui « font rêver tous les chefs », soulignant le niveau de la manifestation, et a trouvé Anton, personnalité médiatique s'il en est, « fort abordable, relax et moderne ». **Liliane Tibéri**



De G à D : Jean-Pierre Tuveri, Maire de St Tropez et Richard Galy, Maire de Mougins réunis à Madère en juin 2012 pour la première édition des Etoiles de Mougins et des Drives de St Tropez.

POSITIONNÉE ART, GOLF ET GASTRONOMIE, MOUGINS S'EST RAPPROCHÉE DE SAINT-TROPEZ AUTOUR D'ÉVÉNEMENTS COMMUNS, ET BÉNÉFICIE DE LA VALEUR AJOUTÉE QUE CETTE VILLE MONDIALEMENT CONNUE APORTE À LA DESTINATION CÔTE D'AZUR. ALORS, QUOI DE NEUF DANS LA CÉLÈBRE CITÉ VAROISE EN CES MOIS D'HIVER ?

Ici, la vie continue l'hiver dans ce port si cher aux marins des « Voiles de Saint Tropez ». Le temps s'est figé comme les rideaux des boutiques qui soulignent, dans les ruelles abandonnées où s'engouffre le Mistral, que bien des commerçants sont, eux aussi, partis en vacances vers d'autres cieux bénis de dieux et rejoindre leurs clients de l'été. Pourtant, sous ses airs de belle endormie, en coulisse, la Cité du Bailli s'affaire déjà pour la saison à venir.

L'HÔTEL DE PARIS, LE DERNIER PALACE

Passé l'emblématique Gendarmerie de Cruchot, où les touristes continuent de se faire photographier, dès l'entrée du village, à La Croix de fer, l'Hôtel de Paris, le nouveau palace va marquer l'année 2013, en annonçant sa réouverture le samedi 23 mars prochain.

Trente années après sa fermeture définitive, en 1992, le premier palace de Saint-Tropez, créé par Augustine et Marcel Aubour, va donc renaître à l'entrée du village.

Les nouveaux bâtiments sont l'œuvre de l'architecte tropézien François Vieillecroze, auteur notamment de l'agrandissement du Byblos et, plus récemment, de la création du Kube, sur le site de la Clinique de l'Oasis. Ici la décoration d'intérieur est signée Sybille de Margerie pour les 340 m² d'espace événementiel pouvant accueillir de 20 à 250 personnes avec les dernières technologies. Le restaurant, baptisé le « Suffren Café by Georges », a pour chef consultant Georges Blanc, qui a placé aux fourneaux, Philippe Guérin, ancien chef étoilé du Château Saint Martin à Vence. A découvrir encore, au-delà des services conciergerie et voiturier 24/24 comme les transferts en limousine jusqu'aux golfs voisins, un patio paysagé et un lobby bar. Au dernier étage, sur le toit terrasse, le bar dont la piscine, à fond transparent, est suspendue au-dessus de l'atrium et chauffée, dès les premiers frimas...L'hôtel abrite encore dans ses entrailles une salle de cinéma de 170 places, une salle de remise en forme, un Spa Clarins de 250 m² avec hammam, sauna, bar à ongles, massages, cabine duo, soins de beauté ensuite des équipements Technogym et système Kinesis, avec ouverture de 6h30 à 21h et coach sportif sur demande. Bref de quoi compléter largement un programme vacances consacré à la mer et à la plage, sans oublier la nuit...

LE SUBE CHANGE DE MAINS

Autre coïncidence dans l'actualité de l'hiver, après l'annonce du rachat de la brasserie Sénéquier par la famille Tafanel, une autre adresse prestigieuse, vigie de choix, sur le quai d'honneur et dominant l'imposante statue en bronze du Bailli de Suffren, l'hôtel SUBE tourne aussi une page. Les nouveaux propriétaires des lieux sont des habitués de la presque île puisqu'ils se sont séparés l'été dernier de la plage des Graniers. Geneviève Laffin, de son nom de jeune fille, aujourd'hui présidente des Amis de l'Annonciade, est de la lignée de la famille Grammont, installée dans la baie des Canoubiers, d'où ils ont maillé la terre entière de câbles sous-

marins à l'ère des premières transmissions sous-marines, employant jusqu'à une centaine d'employés. Georges Grammont, quant à lui, est à l'origine du célèbre Musée de l'Annonciade.



LA RÉAPPARITION DE BERNARD TAPIE

Nouveau propriétaire des journaux du groupe Hersant, Var et Nice Matin et la Provence, Bernard Tapie vient d'acheter un « pied à terre », non loin des Canoubiers, pour la modique somme de 49 millions d'euros à Catherine Schneider, ex épouse de Roger Vadim.

ET BERNARD ARNAULT LUI CONTINUE D'ACHERER

Propriétaire de LVMH, Bernard Arnault vient d'acheter quantité de biens dans le village. Notamment, rue Gambetta, l'ancien hôtel particulier de la famille Martin de Roquebrune, où il a installé définitivement sa marque Dior. Non loin de là, il aussi racheté l'hôtel « La Maison Blanche ». Avec un tel rythme d'acquisitions çà et là, de Séphora à Kiko en passant par bien d'autres enseignes, dès l'été prochain, gageons qu'après les grands, Vuitton, Gucci et Fendi, quelques autres signatures parmi les marques internationales du monde du luxe et du patrimoine de LVMH vont encore fleurir sur le pavé tropézien...

Frédéric Jaubert

4 JOURS À CASABLANCA

CASABLANCA ET LE TAHITI BEACH CLUB SE PRÉPARENT À ACCUEILLIR LA DEUXIÈME ÉDITION DU **FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE** EN PARTENARIAT AVEC LES ÉTOILES DE MOUGINS, APPELÉES POUR LEUR RÉPUTATION. PLUS DE **50 CHEFS** SONT ATTENDUS POUR UNE RENCONTRE GASTRONOMIQUE FRANCO MAROCAINE DE HAUTE VOLÉE, MENÉE PAR **FREDERIC ANTON**, CHEF 3***, MOF ACCOMPAGNÉ PAR UNE DÉLÉGATION DE CHEFS FRANÇAIS. SHOW COOKING, CONFÉRENCES, COURS D'ŒNOLOGIE, DÎNERS ET DÉJEUNERS PRÉPARÉS PAR LES GRANDS CHEFS, CONCOURS, EXPOSITIONS DES PRODUCTEURS ET DES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE MAROCAINS... ATTENDENT LES QUELQUES **20 000 VISITEURS** ANNONCÉS. LE FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE ORGANISÉ À MOUGINS FAIT DES ÉMULES. CASABLANCA FUT LA PREMIÈRE À NOUS SUIVRE EN 2011 ET RECONDUIT DONC L'OPÉRATION. UNE BELLE PROMOTION POUR MOUGINS, SES CHEFS ET SES ACTEURS DU TOURISME.



RENCONTRE AVEC HICHAM SEDKI, Tahiti Beach Club

Que représente la Gastronomie dans votre pays ?

Quelles sont les valeurs qu'elle véhicule ?

Maroc et gastronomie sont indissociables :

« apprendre à cuisiner », c'est dans la culture des petites filles marocaines dès le plus jeune âge : il y a d'ailleurs une très vaste palette de recettes marocaines qui

dépasse largement les tagines et le couscous.

Au niveau de la profession, l'afflux touristique et la création de nombreux établissements de « premier ordre » ont développé un véritable domaine d'activité : non seulement en terme de créations de grands restaurants, mais aussi de fournisseurs nouveaux. Car les chefs ont dû faire venir les matières premières dont ils avaient besoin, puis des filières nouvelles ont vu le jour localement. D'ailleurs de très belles maisons ont acquis leurs lettres de noblesse ; les fois gras kabbaj, Amoud, certaines huiles d'olives, la viande des boucheries « la fonda » (...) la liste serait trop longue. Autre phénomène parallèle, bon nombre de talents culinaires marocains se sont affirmés en dehors des frontières pour revenir au Maroc avec leurs bagages remplis d'une riche expérience à l'international. En terme de valeur, le Maroc c'est d'abord des goûts et des couleurs ; les épices, le soleil, les mélanges sucrés/salés et puis les denrées « propres » au pays comme les huiles d'Argan (utilisées en cuisine) ou un panel de fruits aux vertus diverses et variées tels les figues, les dattes, les figues de barbarie... Des viandes savoureuses et de qualité, des poissons, crustacés variés, je pense aux huîtres et langoustes de Dakhla. Et bien sûr des légumes exceptionnels et parfois inattendus comme la « Bakoula », plante semi sauvage appelée aussi en français « Mauve ». C'est donc une cuisine par essence fa-

miliale et de terroir qui ouvre les portes à toutes les audaces et expériences culinaires. En cela le Festival International de Casablanca avec les Etoiles de Mougins trouve une vraie légitimité.

Pourquoi avoir choisi Les Etoiles de Mougins pour représenter la Gastronomie au Maroc ?

C'est une belle manifestation qui garde un côté « terroir » et authentique même s'il est évident que le phénomène de médiatisation est un préambule aujourd'hui à toute manifestation dans le domaine. A titre personnel, je viens souvent dans la région de Mougins et ai suivi toute l'évolution du festival, qu'il faut bien le dire, a acquis ses lettres de noblesse dans la gastronomie. Aujourd'hui avec l'équipe d'organisation sur place au Maroc, Mougins y poursuit un nouveau voyage, bien que les festivals soient différents dans leur lien filial. Par ailleurs j'ai souhaité, au sein du Tahiti, renouer avec cette ambiance village fleuri et chaleureux ; en cela il existe une complicité implicite avec Mougins. Du reste cette année, un des espaces du festival s'appelle « le Village de Mougins ».

Quelles ont été les retombées de la 1ère édition des Etoiles de Mougins à Casablanca ?

Les médias locaux ont bien relayé l'événement et je peux en particulier citer « L'Economiste » notre grand quotidien économique national qui a fait la part belle dans ses colonnes aux activités du festival. Il est tout à fait intéressant de noter que la dimension économique est intégralement assimilée à notre démarche. Il faut aussi savoir qu'au Maroc, les rubriques «Gastronomie» sont encore « embryonnaires », et à ce titre nous faisons office de pionnier allant jusqu'à générer l'existence de ce type de rubrique dans certains médias. Les critiques gastronomiques - s'ils existent - sont peu nombreux : si de très bons guides aident à trouver un restaurant, la notion de « note », « toque », « fourchette », assujettie à l'établissement, n'est pas encore très

répandue auprès des amateurs et des publics d'affaires... On s'en tient encore à de la prescription « naturelle » de l'établissement. Avec les blogs et les sites web, les choses risquent d'évoluer dans l'avenir. En terme de pratique professionnelle, je crois que cette manifestation, aux côtés d'autres, joue un rôle irremplaçable de promotion de la gastronomie : les chefs qui se déplacent de l'étranger peuvent être sûrs qu'ils seront pris en exemples par les générations montantes. Leur venue sera à la fois un facteur stimulant et une opportunité d'échanges auprès de professionnels et d'acteurs clé du développement de la gastronomie au Maroc.

Qu'attendez-vous de la 2ème édition ?

Cette manifestation, dans un souci de « professionnalisation », est confiée à une société indépendante qui en assure les destinées. Les attentes sont celles du départ : assurer une véritable promotion de notre gastronomie avec un «parterre » de professionnels de tous horizons. Si dans un premier temps, nous nous inspirons des grands « standards » de ce qui fait «l'essence» même de Mougins, les spécificités locales ne vont pas manquer de se révéler. En édition n°2, c'est un véritable travail « d'enracinement » du festival auquel il convient de procéder. Le site du Tahiti Beach Club, sur la corniche à Casablanca, est un écrin d'exception qui joue à merveille son rôle de faire valoir. Même si mon parti-pris est évident, de l'avis du plus grand nombre, cela reste quelque chose de rare, et qui, en soit gagne à être connu ! Cette année il y a une vraie nouveauté : le festival occupera les 2 hectares du site (contre 1 l'an dernier), ce qui augure d'un développement prometteur de ce tout jeune festival Marocain qui prend, de fait, toute sa dimension internationale.



Le Marseillais, Gérald Passédat du « Petit Nice », aux Etoiles de Mougins



A Mougins, cette année pour la 8^{ème} édition des « Etoiles », il y aura la mer ! La mer Méditerranée, celle-là même qu'on aperçoit contrebas, du côté de Cannes et des Îles de Lérins. Pour l'heure, notre «Mare Nostrum», comme le disaient les romains, sera sublimée, car représentée par un

chef hors du commun, le Marseillais Gérald Passédat qui succèdera donc à notre vedette du jury de « Masterchef », l'emblématique Frédéric Anton, qui a définitivement marqué de son sceau le rendez-vous de 2012 Mougins avec la gastronomie sur le thème des médias. Un enfant de la mer qui pense, rêve, cuisine, mange et vit la Méditerranée. Gérald Passédat, 53 ans, chef trois étoiles du restaurant « Le Petit Nice », est né à Marseille, capitale de la culture en 2013.

Une dynastie de cuisiniers passionnés.

Chefs de père en fils, Gérald a vu le jour dans la villa « Corinthe », acquise par son grand-père Germain à Endoume, dans un lieu magique aux pieds de « La Bonne Mère », dans l'Anse de Maldormé et à un jet de pierre du Pont de la Fausse Monnaie qui, après le Vallon des Auffes, constitue une étape marquante de la corniche qui suit le littoral jusqu'à David au Prado. Le restaurant « Le Petit Nice », de l'avis de

beaucoup, c'est avant tout un cadre, une adresse d'exception située: « Rue des Braves », cela ne s'invente pas ! Là, une famille a élu domicile au début du XIX^e siècle, et a, depuis, construit une terrasse, un restaurant et un hôtel classés « Relais et Châteaux ». Trois étoiles depuis 2008, dans sa cuisine, Gérald chante la gastronomie et la cuisine marseillaise. Et ce dans la tradition qu'il insuffle encore désormais avec une poignée de chefs et restaurateurs marseillais au sein de «Gourmediterranée ». Un cénacle qui, chaque année, va réaliser un festival afin de promouvoir le savoir-faire et la gastronomie marseillaise et provençale. En arrivant à l'Anse de Maldormé depuis son Tarn et Garonne natal, Germain, le grand-père de Gérald, est tombé en pamoison devant la muse de Louis Lumière, une chanteuse lyrique qui a biberonné sa progéniture à l'art lyrique, au point de faire du père de Gérald, Jean-Paul, un chanteur d'opéra !

Les Années 70 apportent au « Petit Nice » une première étoile et le Michelin leur en décernera une seconde en 1981. Elevé dans les cuisines, Gérald a 16 ans quand il part à Nice faire ses classes à l'École hôtelière. Il enchaine ensuite quelques sauts dans les grandes maisons et se forme à la dure. On le retrouve ainsi au « Coq Hardi », à Bougival, puis à Paris au « Bristol » qu'il quittera pour une meilleure adresse, « Le Crillon ». Appelé chez Troisgros à Roanne, il passera encore chez Michel Guérard, à Eugénie les Bains, pour terminer sa formation comme apprenti au « Petit Nice », auprès de son père en 1985, à l'âge de 25 ans.

La grande cuisine méditerranéenne réinventée
On dit volontiers aujourd'hui que la cuisine de

Gérald Passédat est « en immersion dans la grande bleue ». Parmi ses plats de prédilection, anémones de mer au lait moussieux au caviar, loup à la palangre, homard breton, on trouve bien évidemment sa « Bouille Abaisse ». Laquelle met en valeur les poissons de pays selon la vraie recette des marseillais authentiques qui abaissent le feu sous la cocotte lorsque le poisson « bouille » dans son jus...

Au « Petit Nice », chez Gérald Passédat, vous dégusterez ainsi des gallinettes, des chapons et des sarrans aux couleurs de rouille mais aussi des mostelles ou des girelles multicolores parmi les poissons frais, avec lesquels il réinvente l'iode lors d'émulsions et de bouillons maison à nul autre pareil. Les légumes sont eux-aussi venus des marchés de Provence, de saison, et travaillés en purée en mousse, avec amour... Un vrai repas n'étant jamais terminé sans un dessert, ceux de Gérald Passédat sont volontiers qualifiés d'extravagants, à base de chocolat et de pralines, voire de réglisse avec, en plus, les fruits du pays...

Frédéric Jaubert



8^{ème} édition des Etoiles de Mougins 27, 28, 29 septembre 2013
La Méditerranée en scène - Invité d'honneur Gérald Passédat, Le Petit Nice, Marseille

MARSEILLE-PROVENCE 2013: REMUE-MÉNINGE GASTRONOMIQUE

Élue Capitale Européenne de la Culture en 2013, la capitale phocéenne n'usurpe pas son titre et prouve bien au contraire une extraordinaire faculté à s'affirmer en place forte de la Méditerranée. À l'origine, un projet fou qui a nécessité vingt ans de travaux: «La Friche la Belle de Mai».

Cela fait vingt ans, qu'au cœur de Marseille, l'ancien site de 5 hectares de la Seita se refait une beauté, se transforme pour défricher de nouveaux territoires de l'art. En 2013, La Friche va devenir le carrefour du monde de la culture et de la gastronomie de tout le bassin méditerranéen. 70 organismes ou structures culturelles et sociales, 400 personnes au travail, à La Friche, on pense, on invente, on fabrique, on rêve aussi à de nouvelles formes d'expressions culturelles où le pari a été de faire de l'art avec la cuisine.

Les grands chefs de cuisine de la métropole se sont mobilisés autour d'une nouvelle association, «Gourmediterranée», avec la volonté de redéfinir l'identité de la cuisine marseillaise. Pour **Gérald Passédat**, Président et fondateur de «Gourmediterranée» et **Lionel Lévy**, vice président, si l'art en général est devenu à la portée du plus grand nombre, ce n'est pas encore le cas de la grande

gastronomie. L'enjeu est de taille pour redéfinir une nouvelle cartographie culinaire à partir du «made in Provence».

Tout au long de l'année 2013, La Friche va présenter un patrimoine culinaire exceptionnel, des moments d'rencontres, d'expérimentations et de dialogues correspondant à un nouvel art de bien vivre au XXI^{ème} siècle. Au menu:

- Les Grandes Tables de la Friche: pas un seul mois sans ses banquets, festins, casses-croûte, collations, pique-niques,... Des repas de 20 à 500 couverts pour faire dialoguer l'art et la cuisine en présence d'artistes invités.

- Du 11 au 15 septembre, Cuisines en Friche avec un vaste marché pour acheter et faire cuisiner sur place, les produits du terroir, avec la complicité des chefs de «Gourmediterranée», des ateliers du goût aussi et des débats.

- Toute l'année encore, Les Grandes Carrioles de la Friche: les chefs vont revisiter la cuisine de rue, grâce à des cuisines ambulantes qui vont se déplacer sur les marchés, les places, les plages, et sur les différents festivals. À chaque cariole, un mode de cuisson (à la vapeur, à la plancha, au sol, ou aux fritures diverses,...), un chef réputé (**Christophe Dufau**, **Armand Arnal**, **Christian Ernst**, **Sébastien Richard**,...)

en duo avec un artiste plasticien ou designer. Ce sera la street food, témoin de l'identité de la cité, avec pour objectif de montrer que l'on peut manger bien, sain et bon marché (plats entre 5 et 10 €).

- D'avril à septembre, le sentier de randonnée GR 2013, long de 360 km et traversant 39 communes autour de Marseille, sera l'occasion de cueillettes, de pique-niques d'herbes sauvages, de bouchées paysages constituées d'ingrédients du territoire.

- De mai à août, auront lieu aussi six grands Festins de Méditerranée ouverts à un millier de convives pour partager la diversité des thématiques méditerranéennes: cuisine de la terre à Salon, cuisine des herbes à Aubagne, cuisine de la mer pour Istres et Port de Bouc, cuisine des épices à Gardanne,...

Au total, ce seront plus de 400 événements, des centaines de concerts et 80 expositions pour partager et vivre un «Marseille Provence aux mille visages», carrefour des peuples, des cultures, des économies et des religions de tout le pourtour de la Méditerranée, révélant bien des trésors inédits et méconnus.

Plus d'informations sur :
www.mp2013.fr



L'UNION FAIT LA FORCE !

L'OFFICE DE TOURISME DE MOUGINS ET LES HÔTELIERS MAIN DANS LA MAIN

Comment attirer une clientèle en saison hivernale sur le sol mouginois ? C'est autour de cette question d'actualité, que les dirigeants de l'Office de Tourisme et les représentants des principaux hôtels mouginois se sont réunis récemment. L'occasion pour chacun d'évoquer ses contraintes et de proposer ses idées et suggestions. De ce débat fort constructif ont été actés pour l'année 2013 : la participation au prochain salon Dolce Vita à Paris orienté vers une clientèle russe friande des atouts de la Côte d'Azur, l'organisation d'un éductour journalistique à Mougins, le développement du tourisme d'affaires et la mise en place d'un produit touristique culturel intercommunal autour de la découverte des principaux Musées de la Région. L'union faisant la force, nul doute que la symbiose des différentes entités, appuyée par le Comité Régional du Tourisme, la Maison Atouts France et les compétences et différences additionnelles des Pôles touristiques du Pays de Grasse et du Pays de Lérins, portera ses fruits.

DE G À D : Leisa Paoli - Musée d'Art Classique de Mougins (MACM), Giuseppe Cosmai - Le Mas Candille, Laurence Giordano - Le Mas du Grand Vallon, Bernard Apthorp - Hôtel de Mougins, Claudie Valle - Cannes Mougins Country Club, Audrey Fontenoy-Mallet - Hôtel de Mougins, Christophe Blachon - Lenôtre Mougins, Vincent Lecuyer - Le Moulin de Mougins, Claire Meunier - Royal Mougins Golf Club, Dominique Fantino - Office de Tourisme de Mougins, Ulrike Bischoff - Spa Ayame.



AU MOULIN DE MOUGINS, ERWAN LOUAISIL SUCCÈDE À SÉBASTIEN CHAMBRU

Sébastien Chambru, le Chef du Moulin de Mougins s'en est allé ouvrir, comme il en rêvait, son propre restaurant avec son épouse, dans sa région natale en Bourgogne. L'Office

de Tourisme tient à remercier ce chef, si généreux, qui a donné sans compter de son temps et de son énergie pour animer avec ses pairs, Les Étoiles de Mougins. Nouveau venu à la tête des cuisines du Moulin de Mougins, Erwan Louaisil...enfin presque nouveau, puisque c'est un retour aux sources pour ce chef qui fit ses classes entre autres chez Roger Vergé ou encore auprès de prestigieux maîtres, comme Pierre Gagnaire, Michel Guérard, Philippe Labbé, Daniel Boulud, Alain Ducasse.... « *C'est certainement la plus grande épreuve de ma carrière et la plus délicate aussi avec des risques et ça me plaît. Le Moulin de Mougins est une maison mythique qui gardera à mon sens l'identité de Roger Vergé. Il faut composer avec, arriver à se confondre dans cet esprit et rester fidèle à la cuisine du soleil. Je suis heureux et fier de retrouver ce lieu !* ».

Le Moulin de Mougins
1028 Avenue Notre-Dame de Vie - MOUGINS
Tél : 04 93 75 78 24 - www.lemoulindeougins.com

L'OR POUR LE MUSÉE D'ART CLASSIQUE DE MOUGINS



«Le Petit Louvre de Mougins» comme l'ont baptisé ses visiteurs, vient juste de recevoir un Ken d'Or, une haute distinction à dimension Européenne. Une appellation prédestinée pour le Musée d'Art Classique de Mougins, propriété de Christian Levett, puisque c'est ex æquo avec le Musée du Louvre, (mais oui !), que ce lieu d'exposition mouginois décroche le titre de «Meilleur Musée» ! L'année

2013 s'annonce riche pour le MACM. « *Comme vous le savez, nous célébrerons les 40 ans de la mort de Picasso qui s'est éteint à Mougins, le 8 avril 1973, dans son Mas à Notre Dame de Vie. Pour honorer l'un des plus grand peintres, nous organisons en partenariat avec la Ville, une exposition à l'Espace Culturel au Village du 28 mars au 12 mai prochains. Les visiteurs découvriront des œuvres de Picasso et une collection unique de clichés du grand maître, photographié dans sa résidence mouginoise par son ami Lucien Clergue.* »

confie Leisa Paoli, Directrice adjointe du Musée.
Musée d'Art Classique à Mougins - MACM
32 Rue du Commandeur - Mougins Village
Tél : 04 93 75 18 65 - www.mouginsmusee.com