



LES ÉTOILES DE MOUGINS

Le journal du Festival International de la Gastronomie & des Arts de vivre

Rencontre entre Mougins et Marseille



Déjeuner au Petit Nice, avec Gérald Passédat, entouré des Chefs (de g à d): Cédric Calzia, *La Bergerie*, Grégory Mirer, *Le Jardin*, Erwan Louaisil, *Le Moulin de Mougins*, Nicolas Decherchi, *Paloma*, Didier Chouteau, *L'Amandier*, Frédéric Pelletier, *Le Mas de la Fouque*, Serge Gouloumès, *Le Mas Candille* et Eric Rabbazini, *La Place de Mougins*.

METS MOTS ÉTOILÉS

Les Étoiles à la carte du printemps

Cette nouvelle édition du Journal des Étoiles de Mougins, à quelques semaines du lancement de la saison touristique, est l'occasion d'évoquer la dynamique côté cuisines des établissements de notre commune.

En effet, quel plaisir pour moi de constater à quel point nos chefs nous suivent dans les défis et les aventures des Étoiles de Mougins, débutés en 2006. Preuve en est encore, leur participation en nombre, au mois d'Avril, au déjeuner d'investiture

au Petit Nice de Gérald Passédat, invité d'honneur du Festival 2013. Quel bonheur aussi d'accueillir dans nos établissements Mouginois, pas moins de 6 nouveaux jeunes chefs formés auprès des plus grands qui font leur entrée, venus renforcer les ténors en place. Au Moulin de Mougins, Erwann Louaisil; à l'Hôtel de Mougins, Grégory Mirer; à la Place de Mougins, Eric Rabbazani second de Denis Fétisson; au restaurant Côté Mougins, Sébastien Martyniuk; à la Bergerie du Mas du Grand Vallon Cédric Calzia, et enfin au Paloma, nouveau restaurant gastronomique qui ouvrira ses portes au Village le 4 juin prochain, Nicolas Decherchi. Je voudrais aussi saluer

les performances de nos chefs en place qui par leur talent assurent à l'année la promotion de la destination Mougins: Serge Gouloumès, chef étoilé du Mas Candille, Denis Fétisson à la Place de Mougins, Didier Chouteau à l'Amandier, Benoît Dargère au Clos Saint Basile, Laela Mouhamou à la Brasserie de la Méditerranée, Eric Finon au Parc Lenôtre, Philippe Artaud au Royal Golf Club Mougins, Mathieu Soler au Manoir de l'Étang et tous ceux qui contribuent à ce que Mougins soit aujourd'hui auréolée du titre de « Ville et Métiers d'Art » au titre de la Gastronomie.

Richard Galy, Maire de Mougins

DES CHEFS SI DISCRETS

LA PLUPART SONT ÉTOILÉS, LES AUTRES PARTICULIÈREMENT TALENTUEUX, MAIS À L'INVERSE DE CERTAINS CHEFS HYPER MÉDIATISÉS, ILS TROUVENT LEUR BONHEUR DERRIÈRE LEURS FOURNEAUX, AU LIEU D'ÊTRE SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE. ILS SONT BOURRÉS DE TALENTS, DÉCLINENT UNE GASTRONOMIE DE HAUT VOL, TRÈS PERSONNALISÉE. TOUR D'HORIZON :

DANS LE VAR :



Probablement l'un des plus jeunes chefs propriétaires (22 ans), quand il s'installe aux Arcs-sur-Argens, il y a 10 ans. Pyrénéen d'origine, **Sébastien Sanjou**, soutenu par ses parents, eux-mêmes restaurateurs, son « **Relais des Moines** » faisait l'unanimité bien avant sa reconnaissance par le guide Michelin qui vient de lui attribuer, enfin, sa 1ère

étoile. Ce béarnais, taillé comme un avant de rugby, fait une cuisine aussi délicate et raffinée que son physique en impose. Ses parents continuent d'être présents, notamment sa mère, Chantal, chaleureuse maître d'hôtel, et sa femme, Géraldine, sommelière. Le restaurant est superbe, date du XVIIème siècle. Les salles à manger sur 2 niveaux, la grande terrasse qui domine la piscine, la cave à vins vitrée...on s'y sent particulièrement bien. Sa cuisine, à la croisée des terroirs Sud-Ouest, Sud-Est, est particulièrement inventive, avec un grand respect des produits de terroir. Tél : 04 94 47 40 93



A Draguignan, les bons restaurants sont rares. Depuis un peu plus d'un an, **Benjamin Collombat** a changé le paysage gastronomique de cette tranquille sous-préfecture. Après avoir fait le grand écart entre le lac d'Annecy, Saint-Tropez et le Haut Pays Varois, il a ouvert son propre restaurant dans une maison du XIXème

siècle, à la façade en pierres, feronnerie et porte en bois massif, au cœur de la vieille ville. Petite salle à manger de 26 couverts, salon privé, dans un décor épuré, il décline une cuisine voyageuse et contrastée, surprenante, avec beaucoup d'accords sucrés-salés dans son restaurant « **Côté Rue** ». Le Michelin ne s'y est pas trompé : il lui a également attribué sa 1ère étoile cette année. Un jeune cuisinier à découvrir ! Tél : 04 83 11 50 55



Par définition, un chef de cuisine aime partager, et fait preuve d'une générosité surprenante ! Mais, celui qui illustre sûrement le mieux cette définition est, sans aucun doute, **Philippe da Silva**. A Callas, dans son « **Hostellerie des Gorges de Pennafort** », depuis bientôt 20 ans, avec sa femme Martine, il a l'art de recevoir. C'est un véritable auber-

giste, prêt à prendre le petit déjeuner avec ses clients ! Étoilé depuis une vingtaine d'années, venu du « Chiberta » à Paris, il se régale d'épater ses convives. Il réussit un exploit rare, arriver à régaler ses clients du début à la fin, mais attention, se mettre au régime 2 jours avant : il a toujours peur que l'on ait encore faim...et si jamais on ne finit pas un plat, il est catastrophé, comme un bon père de famille ! La belle hostellerie compte maintenant une trentaine de très jolies chambres, ce qui permet d'aller savourer sans se restreindre en vue du retour. Tél : 04 94 76 66 51

DANS LES ALPES MARITIMES:

« Bon chien chasse de race » ! C'est exactement ce que fait **Michaël Fulci**, quand il a repris les fourneaux du restaurant familial, « **Les Terrailleurs** » à Biot. Étoilé Michelin, le jeune homme exulte dans cette ancienne poterie du XVIème siècle, aux salles voutées, au four aux murs de pierres transformé en petit salon, à la grande terrasse ornée de jarres fleuries où s'épanouit un bougainvillier luxuriant. Non seulement, sa cuisine est sincère et raffinée, toujours très proche du produit de saison et du terroir, aux cuissons sans faille, en revisitant des recettes d'antan, mais encore, Michaël fait preuve d'une grande générosité. Il s'investit à 200% dans l'organisation du Festival des Étoiles de Mougins, auprès des chefs mouginois (Serge, Denis, Didier... et les autres). Un coup de chapeau particulier lui est attribué.

Tél : 04 93 65 01 59



Après le Zebra Square à Paris et Monaco, **Patrick Raingeart** a « enfin » obtenu une étoile à « La Mandarine », restaurant gastronomique du Port Palace à Monaco. Particulièrement talentueux, il a été sollicité pour prendre la direction des cuisines de l'un des établissements les plus « discrets », mais aussi, les plus luxueux, de la Côte d'Azur : « **La Table** » de l'hôtel Cap Estel à Eze-Bord-de-Mer. Dans un décor de villa privée, avec des suites somptueuses, 2 hectares de parcs et jardins donnant directement sur la mer, il offre à une clientèle résidente et extérieure, tout son talent et sa générosité. Amoureux de la mer, breton de naissance, méditerranéen d'adoption, il décline dans ce lieu de rêve une cuisine « cartésienne », sincère et généreuse, à prix doux (menus à 39 et 40 € en semaine). Opulente et raffinée, sa cuisine vaut de faire le voyage entre Bretagne et Côte d'Azur. Tél : 04 93 76 29 29



Nous finirons par Mougins, avec le plus discret des chefs. Et pourtant, depuis 2011, **Eric Finon** est auréolé du titre de MOF (Meilleur Ouvrier de France). Comme beaucoup de MOF, il a commencé son apprentissage avec la pâtisserie : c'est au gramme près que les recettes sont effectuées. D'où une grande rigueur dans l'élaboration de ses plats ! Après avoir fait ses armes dans des restaurants 3 étoiles, il rejoint le groupe Lenôtre, il y a tout juste 20 ans, où il a commencé comme... chef pâtissier au Pavillon Elysée. En 2012, il intègre les brigades de la Côte d'Azur. A ce jour, il est le chef exécutif de tous les Lenôtre de la région, avec un investissement personnel particulier au « **Park** » de Mougins. Un exemple de dévouement, il est présent à tous les Festivals, tout en discrétion et efficacité. Un coup de chapeau ! Tél : 04 92 28 07 45



...Point de vue OENOLOGIQUE d'Isabelle Forêt

AU DOMAINE DE BARBOSSI, L'ESTÉREL INFLUENCE CHAQUE CUVÉE !

Cette ancienne propriété de Paul Ricard, n'est pas seulement devenue un haut lieu du golf, de l'équitation, de la viticulture et de la gastronomie, mais c'est aussi un célèbre espace culturel avec son musée à ciel ouvert où il expose une collection permanente de sculptures contemporaines.

Situé à la sortie Ouest de Mandelieu sur les contreforts de l'Estérel, ce vignoble a une véritable typicité. Même si les cépages sont traditionnels, Cinsault, Grenache, Syrah et Carignan, le sol, le climat et l'environnement apportent une véritable valeur ajoutée ! limon argileux et sableux, ici c'est la diversité de ce terroir qui donne de nombreuses possibilités, le climat méditerranéen bien sûr permet d'obtenir des raisins très murs, les influences maritimes apportent elles aussi fraîcheur et acidité, mais la végétation odorante donne aux vins un soupçon d'arômes subtils de garrigue.

Les vins ont l'appellation Vin de Pays des Alpes Maritimes



Le Rosé est vendangé uniquement le matin afin de ne pas récolter des raisins trop chauds, il est issu de pressurage direct sur Grenache et Cinsault. Le raisin est égrappé puis déposé dans le pressoir afin de permettre un pressurage très doux et une couleur pâle.

Les rouges, issus des cépages Grenache, Carignan et Syrah sont vendangés de la même façon que les rosés. La vinification est traditionnelle, un élevage, plus ou moins long, en fût ou en cuve est programmé selon les cuvées. Des cépages blancs très flatteurs et aromatiques comme le Rolle, le Muscat Petit Grain et le Chardonnay séduiront bientôt les amateurs de vins blancs.

Avenue des Amazones
06210 Mandelieu-La Napoule -
Tél. 04 86 11 91 51



MOUGINS BOUGE! UNE NOUVELLE VAGUE DE CHEFS ONT INVESTI LES CUISINES D'ÉTABLISSEMENTS DÉJÀ RÉPUTÉS. ILS SONT JEUNES, ONT ÉTÉ À BONNE ÉCOLE. VOICI UNE SÉLECTION DE CHEFS EN PLEINE ÉBULLITION ET QUI EN VEULENT, POUR CÔTOYER LES ÉTOILES DE PRÈS...TALENTS À SUIVRE.

ÉRIC RABAZZANI: UN ATOUT DE TALENT



La valeur d'une entreprise est liée à celle des hommes qui la compose. Denis Fétisson a renforcé la brigade de son restaurant «**La Place de Mougins**», avec un atout de taille! Originaire de Corse, **Éric Rabazzani**, 31 ans, est un battant. Il aime le karaté, comme il aime les compétitions. Finaliste dans de nombreux concours nationaux, «**Espoir de Mougins 2007**», 2^{ème} au Championnat du Monde de Pâté en croûte en 2012, il rêve de devenir Meilleur Ouvrier de France. Pour l'heure, celui qui a appris son métier dans d'illustres maisons comme le Chalet du Mont d'Arbois de la famille Rothschild, ou la Chèvre d'Or, effectue un joli retour auprès de Denis Fétisson (où il avait déjà effectué un stage en 1996), en qualité de sous-chef de cuisine. Il participe à l'élaboration des cartes de saison comme à l'organisation du travail en cuisine. Tous deux forment un joli binôme! Leur secret? La passion de leur métier.

(La Place de Mougins - Tél: 04 93 90 15 78)

MATHIEU SOLER: UN CHEF PERFECTIONNISTE EN SA DEMEURE



Formé en pâtisserie à l'ombre de grandes maisons étoilées, le Carlton et le Martinez à Cannes, le Château du Domaine Saint Martin, ce chef cannois de 44 ans travaille aujourd'hui pour lui-même, au **Manoir de l'Étang**, et ne compte pas son temps pour épater ses clients par ses tours de mains. **Mathieu Soler** s'acharne à réaliser tous ses raviolis lui-même, à la daube, à la lotte, à l'aubergine, au homard, comme ses sushis et makis, ou encore son fameux «croustillant de lapin», faisant preuve de beaucoup d'imagination et de créativité, dans le salé comme dans le sucré. C'est sa façon de faire aimer le beau Manoir du

XIX^{ème} siècle de sa future épouse, Camilla Richards, où il fait bon s'attarder tant l'ambiance est chaleureuse, à la fois raffinée et familiale.

(Le Manoir de l'Étang - Tél: 04 92 28 36 00)

SÉBASTIEN MARTYNIUK: LE SAVOIR FAIRE PICARD À MOUGINS



Depuis trois mois, cet abbevillois de naissance de 34 ans a décidé de poser ses valises sur la Côte, après avoir appris son métier dans des maisons prestigieuses, avec Anne-Sophie Pic, puis Sergio Schoener en Suisse, avant de revenir en France auprès de Marc Veyrat. A «**Côté Mougins**», **Sébastien Martyniuk** offre un nouveau menu chaque semaine, où il aime combiner les plats de son terroir natal et les plats traditionnels provençaux. La fusion, le mélange des textures sont là pour sublimer les produits du marché. Il revisite les grands classiques griffés Loiseau ou Ducasse, ses maîtres à penser. Son objectif : offrir du bonheur et une

technique culinaire irréprochable à la plus large clientèle possible, en mariant produits nobles et produits rustiques, ... et transmettre sa passion, à commencer par son jeune second, Gaétan Lambin, un autre picard bien enthousiaste.

(Côté Mougins - Tél: 04 93 45 25 96)

GRÉGORY MIRER: UNE FINE FLEUR DU BON GOÛT



Parisien diplômé de l'École Ferrandi et formé à l'école Robuchon, le jeune **Grégory Mirer** complète son expérience auprès de provençaux tels que Christophe Cussac à l'Hôtel Métropole à Monte Carlo et Mauro Collagrec au Mirazur à Menton. Âgé de 32 ans, il relève le challenge d'insuffler une plus grande modernité dans les cuisines du «**Jardin**», le restaurant de l'hôtel de Mougins. Grégory Mirer, qui avait su conserver l'étoile Michelin du Château de Curzay, en Poitou-Charentes, obtenu par son prédécesseur, innove et sait se servir de simples fleurs, d'une pointe d'asperagus,

ou de brins d'aneth cueillis dans le potager ou les bois environnants, pour enrichir un plat d'une nouvelle décoration et de nouvelles saveurs. Parmi les bonnes premières surprises du chef, (à lire dans les pages qui suivent de «**Demain, à la Une!**»), la nouvelle mode qu'il lance au déjeuner en proposant une «bento» particulièrement séduisante et attractive. Le bonheur et un nouvel art de vivre sont dans le jardin, juste à côté de la piscine.

(Le Jardin - Hôtel de Mougins - Tél: 04 92 92 17 07)

CÉDRIC CALZIA: L'AMOUR DE LA TRADITION FAMILIALE NIÇOISE



Surprise! À la sortie du 14^{ème} trou du prestigieux Royal Mougins Golf Club, un vent de fraîcheur envahit l'hôtel des Mas du Grand Vallon. **Cédric Calzia**, 33ans, arrive pour y tracer sa nouvelle route, nommé à son premier poste de chef exécutif. Tombé tout petit dans le bouillonnement familial, c'est sa grand mère qui fait naître chez lui sa vocation de cuisinier, ému par ses recettes. Muni d'un CAP et d'un BEP Cuisine, décrochés à Nice, il privilégie sa vie de famille avant de se lancer à fond dans le métier. Niçois pur souche, il sait que sa cuisine sera avant tout méditerranéenne, avec le souci permanent des saveurs justes, comme

l'avait aussi Hélène Barale, pour exacerber chaque produit. Autodidacte, sa rencontre avec le chef étoilé Laurent Poulet sera déterminante pour démarrer sa carrière. Ce dernier le conseille pour ses premiers stages. Choisi pour réorganiser la brigade de **la Bergerie**, la table de l'hôtel des Mas du Grand Vallon, Cédric Calzia a trouvé l'écrin pour exprimer sa cuisine. Sa carte change chaque semaine en fonction du marché. Il réinvente les goûts «vrais». Il souhaite simplement que ses clients passent d'aussi jolis moments gourmands que ceux de ses souvenirs d'enfance. En à peine trois mois, le pari semble déjà étonnement réussi. (La Bergerie - Mas du Grand Vallon - Tél: 04 93 75 98 98)

Vu dans NICE MATIN le 17 mai 2013



Dominique Fantino, Giselle Lhotte, Bertrand Schmitt et Vincent Lecuyer, clin d'oeil de la 8^{ème} édition des Etoiles de Mougins à la 66^{ème} édition du Festival International de Cannes



L'ouverture de Paloma

C'est l'événement de la saison! L'ouverture d'une nouvelle table de prestige au mois de juin, à quelques pas de la Place Roger Vergé, est une bonne nouvelle pour le village aux Etoiles! Paloma, comme Paloma Picasso, un nom d'artiste, prénom d'une grande créatrice de mode qui vécut à Mougins... Une belle référence! Avec ses salles pour un peu plus de 40 couverts, ses salons lounge, complétés par un bar, une bibliothèque-fumoir et une vintothèque, l'établissement semble d'autant plus prometteur qu'il est managé par un jeune chef, Nicolas Decherchi, aussi talentueux qu'ambitieux. Retenez bien ce nom! Après un parcours sans faute dans les plus grandes maisons de la région, **Nicolas Decherchi**, varois de naissance, âgé de 31 ans, élève de Georges Blanc, Philippe Labbé, Eric Fréchon a déjà fait ses preuves de chef exécutif auprès de Cyril Lignac et Bruno Oger. A l'entrée du village, Paloma s'inscrit déjà dans le haut de gamme culinaire... Elle rayonne déjà! Menus méditerranéens à 37,47, et 95 €. (4, avenue du Moulin de la Croix - Tél: 04 92 28 10 73)

BRUNO LAFFARGUE FAIT FEU DE TOUT MACARON

Il est aux Étoiles comme il participe aussi à tous les Salons du Chocolat de Nice, Cannes, Antibes et Paris. Son entreprise de fabrication et vente de macarons, **Mic Mac**, est sélectionnée parmi les «100 entreprises remarquables». Ce mois-ci, Bruno Laffargue ouvre un troisième point de vente sur la commune du Rouret,Que dire de plus?

Son entreprise artisanale n'a que 4 ans d'existence, mais démontre déjà un réel savoir-faire au point de faire partie des 10 finalistes pour le «Mercure d'Or». Aujourd'hui, son entreprise compte 9 salariés et produit 9000 macarons par jour, de plus de 50 parfums différents et distribue partout en France et à l'étranger.

Bruno Laffargue a surtout un réel talent pour confectionner des pièces-montées pour toutes sortes d'évènements: robe, pendentif, mais aussi des pyramides géantes de macarons jusqu'à 5 mètres de haut! Sa dernière trouvaille: les **macarons personnalisés** avec logo, image ou texte.

Jusqu'où ira-t-il? Réussite oblige, Bruno Laffargue pense ouvrir d'autres boutiques dans des sites touristiques et lancer une franchise à l'étranger, au Moyen Orient par exemple.

(52, av des Alpes à Cagnes-sur-Mer - Tél: 04 89 14 33 47)



MIELE, TOUJOURS UNE LONGUEUR D'AVANCE

Franck Manavit, partenaire exclusif en cuisson avec les Étoiles depuis 4 ans, pour la partie non professionnelle, ne tarit pas d'éloges sur les nouvelles performances de la marque. Dans le cadre du Grand Prix de l'Innovation 2013 de la Foire de Paris, son nouveau matériel high tech de repassage, le «**FashionMaster**» a remporté le fameux «Prix Spécial du Jury». Une nouvelle ère du repassage s'ouvre avec table active, fer à repasser brevetés générateur de vapeur intégré. Il faut dire que la firme, plus que centenaire, dispose d'un important service en Recherche & Développement. Elle est, par ailleurs, la seule marque à avoir ses propres techniciens partout en France pour assurer le service après-vente auprès des particuliers.

En sa qualité de Directeur National des Ventes, Franck Manavit annonce avec fierté l'ouverture du «**MIELE Center Nice**», dans la zone de Cap 3000 en juillet, sur 2 niveaux, 500 m² avec cours de cuisine et toute la gamme Miele, de l'aspirateur au matériel professionnel, en passant par les lave-linge, les fours, les tables de cuissons, la machine à café intégrale Nespresso, ... Toute une gamme d'électroménager «premium», avec des produits faits pour 20 ans d'utilisation. Pas étonnant que Miele soit la seule marque à proposer un contrat de garantie de 10 ans! Une référence pour les chefs, à commencer par les Écoles d'Alain Ducasse. (Ligne consommateurs **MIELE** au 09 74 50 1000 ou sur miele.fr)



BLOC NOTES

Metro a toujours à cœur de valoriser l'excellence gastronomique et de proposer aux restaurateurs les meilleurs produits du terroir. Chaque nouveau numéro de PREMIUM METRO apporte les premières saveurs de la nouvelle saison, avec des produits haut de gamme. Pour accompagner ces mets, une sélection de belles cuvées régionales sont proposées. Cette nouvelle publication est disponible dans leurs entrepôts.

Chomette et Favor, spécialiste national de la distribution de matériels et équipements pour les professionnels de la restauration depuis 100 ans, organise un grand JEU CONCOURS jusqu'au 30 juin 2013. Ouvert à tous les professionnels, clients ou non, et sans obligation d'achat, chaque participant doit répondre à trois questions et renvoyer son bulletin pour tenter de gagner 10 000 € en petits matériels offerts. (Le règlement est consultable sur le site www.chomette.com).

Laurent Perrier aime les jardins, car c'est à la terre qu'elle doit le meilleur de ses vins. Laurent Perrier a signé «L'instant Grand Siècle» aux Jardins des Tuileries à Paris, obtenu une Médaille d'Or au Chelsea Flower Show 2013, participe aux Floralies de Gand, et lance des jardins éphémères un peu partout dans le monde, de New-York à Tokyo, ... autant d'hommages au patrimoine et aux valeurs familiales qui animent la maison bicentenaire champenoise.

QUOI DE NEUF À SAINT TROPEZ?

Partenaire des Étoiles de Mougins, Saint Tropez, auréolée des 3 étoiles du jeune **Arnaud Donckele** à la Pinède, déploie ses nouvelles parures et des facettes inédites pour une saison encore plus belle.

■ Sous la houlette de son nouveau propriétaire, Thierry Bourdoncle, **Sénéquier** a fait peau neuve et ouvre désormais à l'année, en proposant une carte brasserie haut de gamme signée par un ancien chef du Ritz, Maurice Guillouet.

■ **La Sauvageonne**, fraîchement restaurée, rouvre ses portes mi-juin pour des dîners BBQ poissons et viandes et des soirées dans son nouveau bar rhum et tequila.

■ L'empereur de la rabasse, Clément Bruno est revenu, cette fois près de l'église, dans un nouveau «**Bistrot à la Truffe de Bruno**», avec son fidèle chef de cuisine Éric Barbe.

■ On l'a déjà annoncé, **l'Hôtel de Paris** a retrouvé tout son lustre, dans un style chic et design avec, comme atout supplémentaire son «**Suffren Café**» du chef étoilé Georges Blanc qui a confié les fourneaux au talentueux Philippe Guérin. Sur le toit, un lounge bar et une piscine suspendue à fond transparent prolongent les plaisirs.

■ Ont également fait peau neuve, pour la saison 2013, **Le Grand Café**, restaurant de l'Hôtel Tartane Saint Amour, **la Plage des Graniers**, proche de la citadelle, la terrasse du restaurant **Coquillages et Crustacés** où officie le chef Franck-Louis Broc, ou encore, **l'Hôtel Muse** qui a remporté l'or des Victoires du Paysage, pour ses jardins écologiques et poétiques et qui a accueilli le chef Jean Michel Belin, après une décennie passée à l'Hôtel Le Beauvallon.

■ Exit la «fusion food» du Spoon au **Byblos**, voici «**Rivea**», la nouvelle table signée Alain Ducasse, qui étrenne un nouveau concept basé sur les terroirs de méditerranée, entre arrière-pays niçois et Ligurie, en passant par la Principauté de Monaco, ... Une cuisine mixte sous la main du chef Vincent Maillard.



■ Au **Mas de Chastellas**, institution 5* du Golfe de St. Tropez, Olivier Valentin a confié cette année les cuisines à Julien Quérard, jeune chef d'origine nantaise, pour rehausser le niveau gastronomique de la «Table du Mas» et en faire une table incontournable.



■ La plage de **l'Aqua Club** poursuit sa quête des plaisirs gastronomiques, sous l'impulsion d'un nouvel associé aux côtés de Paul Van de Castele et qu'elle reste le lieu de prédilection pour l'Académie du Tartare (prochain chapitre, ouvert au public, avec 10 chefs, le lundi 17 juin à 12h30).

■ Enfin, le **Polo Club** fête ses 15 bougies jusqu'au 9 juin, avant d'organiser l'Open Club Saint Tropez, son premier tournoi highlander goal, du 8 au 25 août prochain.

■ A vos Clubs ! Les Etoiles de Mougins sont partenaires pour la 5^{ème} édition de la «**Saint-Tropez Ladies' Amateur**» Tournoi de Golf et Polo féminin qui se déroulera à Saint-Tropez les 14 et 15 Juin prochain. Cette manifestation fait partie des rendez-vous annuels des «**Drives de Saint-Tropez**» organisés par Valentine Roy.

Inscriptions : 06 75 72 36 40



UN GRAND PAS EN AVANT

Après plus de dix années de tractations, les cinq communes du bassin cannois **Cannes, Le Cannet, Mougins, Mandelieu et Théoule-sur-Mer** ont fini par se mettre d'accord et constituent désormais une entité à part entière, «**Les Pays de Lérins**». Dans le passé, les Moines de Lérins, qui s'installèrent sur l'île de Saint Honorat, ont exercé leur influence spirituelle et économique sur toute la région, de Théoule à Antibes en passant par Grasse et Valbonne... Les cinq communes, ont encore à définir des domaines de compétence à partager. Il y en a un qui tombe sous le sens, il a trait au Tourisme, car la restauration et l'hôtellerie y jouent un rôle crucial. C'est pour cette raison que le journal des Etoiles a choisi ici de mettre en avant cinq chefs qui s'investissent dans leur commune respective : Thomas Roussel à Mandelieu, Didier Chouteau à Mougins, Jilali à Théoule, Richard Mebkout à Cannes, et Frédéric Vacherié au Cannet.

Alain Dartigues

DIDIER CHOUTEAU À L'AMANDIER DE MOUGINS



Fidèle à Mougins depuis plus de 22 ans, Didier Chouteau fait partie de ces chefs aussi discrets que talentueux, passionnés de cuisine méditerranéenne, même s'il avoue volontiers mettre une petite touche bretonne dans ses plats en souvenir de ses origines. Après ses années au «**Feu Follet**», c'est en parfaite harmonie avec Denis Fétysson, qu'il excelle, à la tête d'une brigade de 13 cuisiniers, dans les cuisines de l'Amandier. Tous deux ont la même vision de leur métier: plutôt aubergistes que restaurateurs, ils aiment aller voir les

clients en salle à chaque service, «**cela permet d'être réactif**», précise, tout sourire, Didier Chouteau. Tous les trois mois, la brillante carte du restaurant est renouvelée pour offrir une cuisine nature où le produit est sublimé. Forcément, il s'agit donc d'une cuisine «**joyeuse, goûteuse, et colorée**», telle que l'aimait Roger Vergé, l'ancien propriétaire des lieux. Formule à partir de 29 €.

48, Avenue Jean-Charles Mallet - Tél: 04 93 90 00 91

YO'MO A OUVERT À CANNES



L'arrivée du chef globe-trotteur, Richard Mebkout, qui a su briller au sein de grandes maisons étoilées en France comme à l'étranger, formé par Alain Chapel, Alain Ducasse et Paul Bocuse constitue un atout indéniable pour la réussite de l'ouverture d'une nouvelle grande adresse gourmande, à l'enseigne «**Yo'Mo**». C'est aussi une bonne nouvelle pour Cannes, qui aime exceller dans le haut de gamme. Précédemment étoilé, le chef maîtrise parfaitement les produits nobles et de saison pour être capable de proposer tous les jours des formules provençales mais surtout de

tout le pourtour méditerranéen: italien, grec ou libanais. La Méditerranée a enfin sa table. Une escale gourmande à découvrir sans hésiter, en profitant de l'espace à la cuisine ouverte, du lounge ou de la terrasse. Menu à partir de 19,50 €, café compris.

25, Rue Hoche. Tél: 04 93 39 50 00

DISCRÈTES BARTAVELLES À MANDELIEU-LA NAPOULE



«**Les Bartas**», comme disent les habitués, fait partie de ces bonnes tables aussi traditionnelles qu'intimistes, régulières et indémodables, incontournables par conséquent. Thomas et Céline Roussel mènent de mains de maître, depuis 10 ans, cette maison familiale, reconnue par le guide Michelin depuis 2007, et distinguée en 2010 avec un Bib Gourmand. Autant dire que la clientèle locale ou vacancière se délecte d'une cuisine soignée et généreuse, élaborée avec des produits frais de saison aux cuissons et aux

saucés «**minute**». Tout concourt à passer un agréable moment dans la petite salle intimiste chaleureuse, ou dans la véranda ensoleillée, et bien sur sur la terrasse ombragée par des platanes centenaires face au Château de La Napoule.

Formules à partir de 21 €.

1, Place du Château - Tél: 04 93 49 95 15

"JILALI B" AU BOUT DE THÉOULE SUR MER



Cela fait déjà 10 ans que Jilali Berrekama s'est installé sur la commune, où il a repris l'ancien restaurant «**Le Père Pascal**», en face du petit port de la Figueirette. En véritable entrepreneur, il rebaptise l'endroit «**Jilali B**», comme pour mieux marquer son territoire. Il n'hésite jamais à s'investir dans les manifestations culinaires organisées par sa commune («**Art et Vins**», la «**Kermesse aux Poissons**»,...), et ne compte pas non plus son temps à l'Office Tourisme dont il est membre actif dans l'équipe du directoire.

Mais dans sa longue salle à manger à la vue imprenable sur la Grande Bleue, Jilali décline une jolie cuisine gastronomique méditerranéenne aux saveurs de terroir revisitées, en s'appuyant en priorité sur les producteurs locaux et pêcheurs de la Rague et du Dramont. Pour augmenter encore son grand nombre d'adeptes, Jilali ouvre juste à côté un bistrot-snack sous les palmiers de la terrasse pour les mois d'été. Un bel avenir en perspective pour «**Jilali B**», B comme bis. Formules à partir de 28 €.

16, Avenue du Trayas - Tél: 04 93 75 19 03

CAFÉ DE LA PLACE AU COEUR DU CANNET



La commune peut s'enorgueillir d'avoir un fidèle restaurateur installé dans la rue piétonne du Vieux Cannet depuis bientôt 10 ans, et très actif lors des différentes journées gastronomiques organisées par l'Office de Tourisme. Son chapeau éternellement vissé sur la tête, Frédéric Vacherié, cannois d'origine, 35 ans, accueille dans son agréable restaurant terrasse de la Place Bellevue les amateurs de cuisine gourmande et créative. L'homme est un professionnel passionné d'oenologie. Il conseille et vinifie dans de multiples domaines viticoles du Grand Sud de la France. Il est aussi un chef autodidacte au parcours élogieux, d'abord chez les Frères Pourcel puis chez Christian Constant. Chez ce disciple d'Escoffier, la cuisine est donc précise, généreuse, au plus près des produits de saison avec des connotations basques et méditerranéennes, les deux régions qu'il affectionne. En prime, il se plaît à vous recevoir personnellement en salle et à vous servir. Formules à partir de 13,50 €.

1, Place Bellevue - Tél: 04 93 45 31 24

L'ABBAYE DES MOINES DE LÉRINS. LEUR PINOT NOIR OFFRE UN POTENTIEL INFINI !

C'est en compagnie des moines vigneron de l'Abbaye Saint Honorat sur leur île (de Lérins) face à la baie de Cannes, que j'ai initié les papilles d'un petit groupe de dégustateurs. Le vignoble de Saint Honorat est aujourd'hui célèbre aux quatre coins du monde. Cette solide réputation, ils la doivent à leur travail rigoureux. Depuis que leurs cuvées furent servies lors des repas du G20 à tous les chefs d'Etat, celles-ci sont célèbres à travers le monde, belle reconnaissance pour ces moines vigneron, car elles rivalisent sur les cartes des établissements étoilés avec nos plus grands crus. Les moines cultivent les vignes sur cette île depuis le Moyen Âge, donc 16 siècles de prière et de travail. Aujourd'hui, les vingt-cinq moines de l'abbaye de Lérins vivent selon la règle de Saint Benoît, et prolongent cette tradition en vivant uniquement du revenu de la culture de leurs vignes. Le vignoble de l'Abbaye de Lérins s'étend sur huit hectares de vigne, quatre sont dédiés au vin rouge et quatre au vin blanc. Le sol argilo-calcaire, limoneux et sablonneux est particulièrement riche en matière organique végétale. Les influences maritimes confèrent au vin sa singularité et sa typicité. Les vins sont produits à partir de la sélection rigoureuse des meilleurs cépages : pinot noir, chardonnay, mourvèdre. Le travail attentif des moines permet la production de trois grands crus : Saint Salonius, Saint Lambert, Saint Césaire qui sont reconnus comme crus d'exception par les professionnels et qui ont «**bluffé**» mes dégustateurs par leur complexité, leur richesse aromatique et l'étonnante persistance en bouche des arômes qui tapissent le palais de bonheur, avec en finale des tanins veloutés, qui témoignent d'un élevage en barrique bien maîtrisé.

Isabelle Forêt



Casablanca : dans la droite ligne des Etoiles de Mougins... Le 2^{ème} Festival de la Gastronomie a tenu ses promesses.

Les « Etoiles de Mougins » ont, après sept années d'existence, assis leur crédibilité. Tant et si bien que désormais elles font école. Nous étions quelques journalistes à Casablanca au 2^{ème} Festival de la Gastronomie pour nous en assurer. Les chefs, les cuisiniers et les pâtisseries français avaient répondu présents et se félicitèrent de l'accueil de leur hôte : **Pierre Engrand**, président du Tahiti Beach Club, lieu où se déroulait la manifestation. Beaucoup d'azuréens mais pas seulement ! Concernés à juste titre, de nombreux chefs marocains étaient venus montrer leur savoir faire, l'originalité de la cuisine de leur pays, et échanger avec leurs collègues. Tous louèrent le matériel technique mis à disposition, notamment les pianos de cuisson de la maison **Liebherr**. Il n'en fallut pas plus pour stimuler leur désir de donner le meilleur, au grand ravissement d'un public attentif à tous les détails et toujours prompt à... goûter au résultat final. Public parmi lesquels des enfants, ce qui est un signe encourageant pour l'avenir, posant durant les démonstrations des questions parfois déconcertantes, comme cette petite fille demandant à **Marc Lahoreau** pourquoi la viande de sa préparation n'était pas cuite (il s'agissait en fait d'un carpaccio !...).

Comme à Mougins, les nombreux show-cooking n'étaient qu'une des facettes du Festival. Il y avait aussi les exposants installés dans l'Allée des Saveurs, l'Espace Vins et spiritueux, les conférences, les déjeuners et les dîners dans les trois restaurants du Tahiti Beach Club sous la houlette du chef exécutif **Abderrahim Khersafi**, constamment sollicité et disponible durant la manifestation. Quatre jours bien remplis, le Festival International de la Gastronomie de Casablanca est sur la bonne voie, une voie étoilée, ...mission accomplie !

Liste des chefs et cuisiniers présents emmenés par **Sébastien Chambru** qui fut l'année dernière le premier parrain du Festival de Casablanca et qui ouvre prochainement son restaurant « L'Ô des Vignes » à Fuissé en Bourgogne. À Sébastien Chambru succède le chef 3 étoiles, **Frédéric Anton**, invité d'honneur du Festival 2013 :

- **Sébastien Broda**, le 45, Grand Hôtel Cannes
- **Arnaud Tabarec**, le Sea Sens, Five Hôtel, Cannes
- **David Faure**, Aphrodite, Nice
- **David Le Quellec**, Concorde Opéra, Paris
- **Frédéric Jaunault**, MOF, designer fruits légumes
- **Francis Ogé**, l'Elysée, Paris
- **Marc Lahoreau**, Terre Blanche, Tourettes
- **Julien Mercier**, Pullman, Paris Bercy
- **Jérémy Martin**, Villa Zevaco
- **Christophe Renou**, Château Saint Patern
- **Gilles Bourguignon**, Le Bon Marché, Marrakech
- **Noémie Honiat**
- **Christelle Brua**, Le Pré Cate-lan, Paris
- **Emmanuel Ruz**, Lou Fassum, Grasse.

***liste des chefs marocains (une dizaine au moins dont) :

- **Abderrahim Khersafi**, Tahiti Beach Club, Casablanca
- **Slim Ben Chahla**, la Maison Arabe, Marrakech
- **Rachid Maftouh**, Mazagan Beach resort, El Jadida
- **Rachida Sahnoune**, Riad Mon-ceau, Marrakech
- **Ilman Hrycak Moudnib**
- **Ayyoub El Ouadi**
- **Thierry Vaissière**, Maison Blanche, Casablanca
- **Jean-Michel Guéraische**, Sofitel, Rabat
- **Issam Rhachi**, Fouquet's, Marrakech

.....et bien d'autres

ENTRE « DIAMANT NOIR ET « TRÉSOR ROUGE », LE DR ABDELAZIZ LAQBAQBI EN VOIT DE TOUTES LES COULEURS...

Chirurgien formé à Reims, c'est dans la région de Cahors qu'il a découvert les truffes du Périgord. Tout en exerçant son métier de chirurgien orthopédiste à Casablanca, il s'enorgueillit à juste raison de ces beaux diamants noirs qu'il cultive à présent et qu'il a exposé sur son stand durant le Festival. Dans ses terres du Moyen Atlas, héritées de ses grands-parents, il cultive aussi des crocus sativus qui lui assurent une récolte de safran d'une qualité irréprochable. **Le Jardin de Safran de Tnine Ourika - Tél: 05 22 48 44 76 - 06 61 15 34 15 - www.safran-ourika.com**

L'ÉMOTION DU TERROIR MAROCAIN



Patrick Marchand, fort de son expérience dans le sud-ouest de la France, où il avait promu les produits régionaux et locaux, a décidé de faire de même dans son pays d'adoption, en créant un label haut de gamme, « L'Émotion Terroir » : le safran d'Askaone, un AOP récolté manuellement, des piments capables de rivaliser avec celui d'Espelette, des huiles au romarin, citron, thym et safran bien sûr. Des miels aussi, d'oranger, de thym des montagnes, plus rare, d'euphorbe ; des couscous aux sept céréales, sans gluten... Une gamme de produits bio. Dina Terroir Maroc - vente en ligne, présent dans les boutiques du Club Med de Marrakech, Agadir et Yasmina - **www.maroc-terroir.com - dima@maroc-terroir.com**

LE PAN BAGNAT MOUGINOIS EN VEDETTE AMÉRICAINE

Dominique Fantino, directeur de l'OT de Mougins, réalise, sous les projecteurs de la télévision, la recette du Pan Bagnat, version mouginoise... Un show-cooking très locavore : pain, huile, homard, tomates, piment, concombre, salade, olives, œufs de caille, oignon, cebettes, sel et poivre... Ce pain bagnat est à la carte de Denis Fetisson et de quelques autres chefs mouginois et bientôt sur les 5 continents.



SLIM BEN CHAHLA, DE LA CÔTE D'AZUR AU MAROC



Ancien chef de partie à la Réserve de Beaulieu, **Slim Ben Chahla** de La Maison Arabe à Marrakech, a su captiver spectateurs et participants, lors de son show-cooking. Il exécute une impeccable recette de Saint Jacques, poivrons dans les trois couleurs, aromates... à faire saliver toute l'assemblée.

VINS D'ESSAOUIRA, CÉPAGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Membre de la toute nouvelle association des sommeliers du Maroc présidée par **Boris Bille**, **Emmanuelle Melia** dirige le domaine vinicole du Val d'Argan. Entièrement créé par Charles, son père, qui, inspiré par l'expérience acquise dans sa propriété du Font du Loup à Châteauneuf du Pape, a planté et irrigué au goutte à goutte 40 hectares de vignes, uniquement des cépages de la vallée du Rhône (syrah, grenache, mourvèdre, viognier, clairette...). Des vins aux trois couleurs qui se distinguent par leur typicité due au sol argilo-calcaire, au climat semi-aride et à la présence des vents alizés... des vins qui supporteraient une comparaison avec nos vins provençaux. **Domaine du Val d'Argan - Essaouira - à 350 km au sud de Casablanca - Tél: 05 24 78 34 67 www.valdargan.com**



DEUX GAGNANTS DU CONCOURS DES ESPOIRS DE MOUGINS EN DÉMONSTRATION



Les deux derniers lauréats du concours des jeunes chefs «Les Espoirs de Mougins» étaient du voyage à Casa et firent leur show... **Marc Lahoreau**, second de cuisine au Four Seasons Terre Blanche à Tourettes et **Francis Ogé**, (en poste à

l'Elysée), ont confirmé à Casablanca tout leur talent. Tous les deux sont d'accord : se préparer à un tel concours permet de progresser en technique et en confiance, obtenir le premier prix, c'est la cerise sur le gâteau qui les accompagne dans leur parcours professionnel.

Alain Dartigues



Alain Quillé, ambassadeur du champagne Laurent-Perrier, partenaire des Etoiles de Mougins et du Festival de la Gastronomie de Casablanca, chargé d'accompagner, **David Le Quellec**, nouveau chef exécutif du Concorde Opéra, dans son show cooking qui, pour l'occasion, a utilisé un vinaigre de cactus « Ramania ».

LES ÉTOILES DE MOUGINS AU « PETIT NICE »

Qui mieux que **Gérald Passédat** pouvait nous accueillir pour un déjeuner de Presse des Étoiles de Mougins organisé habituellement à Paris? Entre journalistes parisiens et chefs de Mougins ayant fait le déplacement, la salle à manger panoramique du Petit Nice a fait salle comble le 7 avril dernier. Nul doute que l'engouement des journalistes régionaux sera tout aussi important lors de la 2^{ÈME} Conférence de Presse qui leur sera dédiée le 5 septembre prochain.



ÇA L'AFFICHE BIEN: ...CAP VERS LE SUD!

Après une édition 2012 consacrée à la Gastronomie et aux Médias, le Festival International de la Gastronomie, les Etoiles de Mougins, met le cap vers le Sud, vers Marseille, et vous devinez bien sûr pourquoi? En 2013, Marseille, est le carrefour européen de la Culture et de la Gastronomie. Mougins, autre ville du Sud, autre capitale puisque, capitale de la Gastronomie et des Arts de Vivre, berceau de la Cuisine du Soleil, ne pouvait que se joindre à cette dynamique marseillaise. Pour ce faire, Les Etoiles de Mougins 2013 ont choisi d'accueillir en invité d'honneur, un chef hors du commun, **Gérald Passédat**, Chef 3 étoiles du Petit Nice et avec lui, Marseille et la Méditerranée.

LES ÉTOILES DE MOUGINS ONT LE PLAISIR D'ANNONCER UNE PREMIÈRE LISTE DES CHEFS AYANT CONFIRMÉ LEUR PARTICIPATION A LA 8^{ÈME} ÉDITION DU FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE LES 27, 28 & 29 SEPTEMBRE PROCHAINS

LES CHEFS FRANÇAIS

ANTON Frédéric, MOF, Le Pré Catelan 3*, Paris - **BARDET** Pascal, La Passagère, Juan-les-Pins - **BELLIN** Olivier, Auberge des Glazicks 2*, Plomodiern - **BENALLAL** Akrame, Akrame 1*, Paris - **BRUA** Christelle, Chef Pâtissière, Le Pré Catelan 3*, Paris - **CALLEGARI** Max, Le Logis du Guetteur, Arcs-sur-Argens - **CARDAILLAC** Francis, Consultant Culinaire International - **CHAMBRU** Sébastien, MOF, L'Ô des Vignes, Fuissé - **CHIBOIS** Jacques, La Bastide Saint Antoine 1*, Grasse - **COLAGRECO** Mauro, Le Mirazur 2*, Menton - **CORBIERE** Romain, La Réserve 1*, Beaulieu-sur-Mer - **DENIS** Nicolas, Institut Gastronomie Riviera, Seillans - **FAURE** David, L'Aphrodite 1*, Nice - **FERIGUTTI** Franck, Le Faventia, Tourrettes - **FERRE** Christophe, L'antidote, Cannes - **FULCI** Michaël, Les Terrailleurs 1*, Biot - **FURLAN** Stéphane, La Litote, Vence - **GREBOVAL** Tamara, L'Atelier de Tam, Nice - **HERAUD** Jérôme, Le Cantemerle 2*, Vence - **JAUNAUT** Frédéric, MOF, Créasaveur, Paris - **JOANNES** Philippe, Le Fairmont, Monaco - **LAFFARGUE** Bruno, Le Macaron de Bruno Lafargue, Cagnes-sur-Mer - **LAHOREAU** Marc, Le Faventia, Tourrettes - **LALOS** Frédéric, MOF, Le Quartier du Pain, Paris - **LELIÈVRE** Stéphane, Les Pins Penchés, Toulon - **LUCAS** Vincent, Etincelles - La Gentilhommière 1*, Sainte Sabine Born - **MARCHANDISE** Valérie, Maison Bourgeoise, Louvois - **MORACCHINI** Steve, Les Belles Rives, Juan-les-Pins - **OGER** Bruno, Villa Archange 2* Le Cannet - **PASSEDAT** Gérald, Le Petit Nice 3*, Marseille - **PELLETIER** Frédéric, Le Mas de la Fouque, Saintes Maries de la Mer - **RAIMBAULT** Stéphane, L'Oasis 2*, Mandelieu la Napoule - **RICHARD** Sébastien, La Table de Sébastien, Istres - **RUZ** Emmanuel, Lou Fassum 1*, Plascassier - **SANJOU** Sébastien, Relais des Moines 1*, Les Arcs-sur-Argens - **VERNEIL** Claire, Le Fairmont, Monaco

LES CHEFS ÉTRANGERS

AUDONNET Philippe, Hôtel d'Angleterre, Genève, Suisse - **BARZA** Joe, Joe Barza Culinary Consultancy, Beyrouth, Liban - **BESSIRE** Jean-Marc, Le Cigalon, Genève, Suisse - **BIJDENDIJK** Joris, Bridges, Amsterdam, Pays-Bas - **BOULUD** Daniel, Daniel 3*, New York, Etats-Unis - **CLARK** Claire, MOGB, Claire Clark Consultancy, Londres, Grande Bretagne - **DEWITTE** Benoît, B&B Dewitte1*, Zingem, Belgique - **DURANDEAU** Philippe, La Réserve, Genève, Suisse - **HIGGS** David, Saxon Boutique Hotel, Johannesburg, Afrique du Sud - **LABROSSE** Serge, Le Flacon, Carouge, Suisse - **MAFTOUH** Rachid, Mazagan Beach Resort, El Jadida, Maroc - **MINGUEZ** Thierry, Café du Marché, Genève, Suisse - **MOYA** Kiko Redrado, L'Escaleta 1*, Alicante, Espagne - **SIMMONDS** Adam, Danesfield House 1*, Marlow, Angleterre - **VIGLIETTI** Massimo, Palma 1*, Alassio, Italie

NOS CHEFS MOUGINOIS

ARTAUD Philippe, Royal Mougins, Mougins - **CALZIA** Cédric, La Bergerie, Mougins - **CHOUTEAU** Didier, L'Amandier, Mougins - **DARGERÉ** Benoît, Le Clos Saint Basile, Mougins - **DECHERCHI** Nicolas, La Paloma, Mougins - **FETISSON** Denis, La Place de Mougins, Mougins - **FINON** Eric, Lenôtre, Mougins - **GOULOUMES** Serge, Le Mas Candille 1*, Mougins - **LOUAISIL** Erwan, Le Moulin de Mougins, Mougins - **MIRER** Grégory, Le Jardin, Mougins - **MOUHAMOU** Laëla, La Brasserie de la Méditerranée, Mougins

...et en présence d'une nouvelle association : GOURMÉDITERRANÉE

En sa qualité de président, **Gérald Passédat** affiche sa détermination dans la valorisation de la cuisine marseillaise. Autour de lui on trouve **40 chefs talentueux de Marseille** et des alentours, comme Daniel Lévy et Guillaume Sourrieu. Un certain nombre d'entre eux sera présent aux Etoiles de Mougins.

8^{ÈME} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

Méditerranée en scène



MOUGINS

27-28-29 sept.

avec **Gérald Passédat**, Chef 3 Étoiles



PLUS D'INFOS SUR LE PROGRAMME
www.lesetoilesdemougins.com

© Aline Gerard - www.cookandshoot.fr

...et plein de nouveautés pour cette 8^{ÈME} édition:

Ateliers enfants - Théâtre des Chefs - Happenings - «It's Lady time» Ateliers thématiques - le tour du monde en 80 vins - une journée entièrement consacrée aux écoliers Mouginois ... et comme chaque année, démonstrations, ateliers, Allée des saveurs, Street Food, conférences et concours...

QUELQUES MANIFESTATIONS DE L'ÉTÉ

ÉLECTION

Miss
MOUGINS



SAMEDI 15 JUIN
Election officielle pour Miss France 2014

À 20H30 - ENTREE LIBRE
ECO'PARC MOUGINS
Sur place, petite restauration à l'Eco'Café à partir de 19h30.

infos
Office de Tourisme 04 93 75 87 67

MOUGINSCULTURE MUSIQUE

21 JUIN 2013
ENTRÉE LIBRE

FÊTE DE LA MUSIQUE

CONCERT GOSPEL
PAR L'ÉCOLE DE MUSIQUE DE MOUGINS
19h30 - Église Saint Jacques le Majeur

AMBIANCE PIANO-BAR LIVE, JEFFREY
21h - Jardin Gottlob

KITCH SUMMER TOUR, VARIÉTÉS INTERNATIONALES
21h - Mougins le Haut - Place des Arcades

AFFAIRES CULTURELLES
04 92 92 37 20 www.mougins.fr

ARTHUR H



Samedi 22 juin à 20h30
Eco'Parc MOUGINS

04 93 46 00 03

MOUGINSCULTURE DANSE

LES NUITS DE LA DANSE



5-6-7 JUILLET > 21H
ÉCO PARC
Avec l'ESDC Rosella Hightower
Entrée 12€ - Tarif réduit 8€

AFFAIRES CULTURELLES
04 92 92 37 20 www.mougins.fr

Petits et grands

A chacun son Eco'lounge

Ambiance musicale à l'Eco'Café pour les grands et ateliers Kids Lounge pour les petits, les **vendredis, samedis et dimanches soirs** de cet été à l'Eco'parc



1.19h30 à 22h30
Carte spéciale 10€ à l'Eco'Café
Annulé en cas de pluie
Entrée libre

2.18h30
Tarif dégressif : 9 €/enfant

A partir du 11 juillet jusqu'au 1^{er} sept - Sauf le 21 juillet
Renseignements : Eco'Parc Mougins - 04 93 46 00 03 - www.mougins.fr

MOUGINS CULTURE

LES NOCTURNES DE MOUGINS

Chaque jeudi soir
Du 27 juin au 29 août 2013
CONCERTS GRATUITS
OUVERTURE DES GALERIES
ET ATELIERS D'ART

04 92 92 37 20 - www.mougins.fr

Mougins Vallauris

cet été, suivez les chemins du sud


Picasso

ŒUVRES INÉDITES
EXPOSITIONS
PARCOURS PHOTOS
ATELIERS CRÉATIFS

Cannes

04 93 46 00 03 / www.mougins.fr

LES STARS à St-Tropez



DU 16 MAI AU 28 JUILLET
ENTREE LIBRE - ESPACE CULTUREL

8^{EME} FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

Méditerranée en scène



MOUGINS
27-28-29 sept.
avec Gérald Passédât, Chef 3 Étoiles

PLUS D'INFOS SUR LE PROGRAMME
www.lesetoilesdemougins.com