

#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS



COUP D'ENVOI P.2

50 NUANCES DU MONDE

LES TROIS COUPS P.4

TOUT CHOCOLAT

L'INAUGURATION P.5

UN AMÉRICAIN À MOUGINS

LE FESTIVAL EN IMAGES P.6

LA VIE DES PARTENAIRES P.7

Welcome on board !



A LA UNE !

TOUTES LES CUISINES DU MONDE SONT LÀ ! UN HOMMAGE AUX CINQ CONTINENTS, GRÂCE AU TALENT DES 167 CHEFS PRÉSENTS PRÊTS À DÉMONSTRER L'EXCELLENCE CULINAIRE SANS BARRIÈRE, AUTOUR DE 120 DÉMONSTRATIONS, AVEC COMME INVITÉ D'HONNEUR, UN COMMANDANT DE BORD, D'ORIGINE LYONNAISE, DANIEL BOULUD, QUI ARRIVE TOUT DROIT DE NEW YORK, CHEF-PROPRIÉTAIRE DE MULTIPLES RESTAURANTS PRIMÉS, ET AMBASSADEUR DE LA CUISINE DU SOLEIL DE ROGER VERGÉ.

EN/ ALL THE CUISINES IN THE WORLD ARE HERE! A TRIBUTE TO THE FIVE CONTINENTS, THANKS TO THE TALENT OF 167 CHEFS WHO ARE HERE, READY TO DEMONSTRATE THEIR CULINARY EXCELLENCE WITHOUT BORDERS, IN SOME 120 DEMONSTRATIONS. GUEST OF HONOUR IS DANIEL BOULUD, ORIGINALLY FROM LYON, WHO ARRIVES DIRECT FROM NEW YORK. THE CHEF OWNS MANY AWARD-WINNING RESTAURANTS, AND IS AN AMBASSADOR FOR ROGER VERGÉ'S CUISINE OF THE SUN..

Edito « UNE IMAGE VAUT MILLE MOTS »



« Une image vaut mille mots », a écrit Confucius. L'affiche officielle des 12èmes Étoiles de Mougins vaut bien ce bon mot de Confucius ! Car celle-ci représente les cinq continents, annonçant un véritable voyage autour des cuisines du monde entier. Mougins reçoit en effet des chefs d'une quinzaine de pays étrangers, du Brésil à la Russie en passant par le Mexique, les Etats Unis, le Canada et bien des pays européens jusqu'au Liban. En choisissant de s'ouvrir davantage encore aux saveurs venues d'ailleurs, le Festival des Étoiles de Mougins veut faire passer un message d'unité et de fraternité, car la cuisine est un dialogue universel. Et, dans cet univers mouginois des plus créatifs du moment, jusqu'à dimanche soir, vous n'avez pas fini d'être agréablement surpris. C'est parti pour un tour...du monde !

Patrick FLET

EN/ A picture is worth a thousand words!

Confucius wrote "A picture is worth a thousand words!" The official poster for the 12th Etoiles de Mougins perfectly illustrates this saying! Because it represents the five continents, announcing a true journey around the cuisines of the world. Indeed, Mougins is welcoming chefs from fifteen foreign countries, including Brazil, Russia, Mexico, United States, Canada, Lebanon and plenty of European Countries. By choosing to be even more open to flavours from distant lands (well over 50 shades of cuisine!), the Etoiles de Mougins Festivals aims to spread a message of unity and fraternity, as food is a universal conversation. And in this world of Mougins, brimming with the most creative chefs of the moment, there will be plenty of wonderful surprises before Sunday night. So let's start our world tour!

50 NUANCES DU MONDE !

Envie de cuisine d'ailleurs ?

Mohalabiyah à l'eau de rose, accompagné de pâtes pistache et gelée d'abricot (Charles AZAR, **Liban**), Bourghul Bidfine au poisson et safran (Joe BARZA, **Liban**), Mhamessa aux crevettes et chips de canard fumé (Wafik BELAID, **Tunisie**), Tiradito de Thon (Rodolfo CASTELLANOS REY, **Mexique**), Hareng hâché aux cèpes, mousse de betterave (Alexander CHIKILEVSKY, **Bélarus**), Moqueca Brasileira de Peixe (Olivier COZAN, **Brésil**), Kaltiki (Pavel KLEPIKOV, **Russie**), Cabillaud mariné avec brocoli sauvage (Mathias APELT, **Allemagne**), Dognuts aux framboises (Elena KRASNOVA, **Canada**), Riz Bomba façon paella, coquillages et crustacés (Albert BORONAT I MIRO, **Espagne**), Pancake au sirop d'érable et confit de fruits rouges (Vincent CATALA, **États Unis**), Mon pot de Nut... est là (Benoît SINTON, **Portugal**), Cold Borsht (Mikhaïl LUKASHONOK, **Russie**)...

... Regardez vite le programme des ateliers et démonstrations. Tous ces chefs étrangers, et bien d'autres vous attendent!

EN/ ALL THE CUISINES IN THE WORLD
MANY MORE THAN 50 SHADES OF CUISINE!
DO YOU FANCY...

Mohalabiyah with rose water, accompanied by apricot jelly and pistachio pasta (Charles AZAR, **Lebanon**), Bourghul Bidfine with fish and saffron (Joe BARZA, **Lebanon**), Mhamessa with shrimp and smoked duck crisps (Wafik BELAID, **Tunisia**), Tuna Tiradito (Rodolfo CASTELLANOS REY, **Mexico**), Minced herring with ceps, beetroot mousse (Alexander CHIKILEVSKY, **Belarus**), Moqueca Brasileira de Peixe (Olivier COZAN, **Brazil**), Kaltiki (Pavel KLEPIKOV, **Russia**), Marinated cod with wild broccoli (Mathias APELT, **Germany**), Raspberry doughnuts (Elena KRASNOVA, **Canada**), Paella style Bomba rice, and shellfish (Albert BORONAT I MIRO, **Spain**), Pancake with maple syrup and candied red fruit (Vincent CATALA, **United States**), Mon pot of Nut... Est là (Benoît SINTON, **Portugal**), Cold Borscht (Mikhail LUKASHONOK, **Russia**)...

... Take a quick look at the programme of workshops and demonstrations. All the foreign chefs and many others are waiting for you!

Dessine-moi une tomate

Lors de la journée dédiée aux enfants, certains petits chefs participaient avec attention à la démonstration de Frédéric Jaunault, meilleur ouvrier de France Primeur. Ce sculpteur sur fruits et légumes leur en a fait voir de toutes les couleurs... et de toutes les formes bien sûr!
(CP)

EN/ DRAW ME A TOMATO

During the day dedicated to children, some little chefs will be paying great attention to Frédéric Jaunault, winner of the Best Grocer in France. This sculptor of fruit and vegetables will show them all the colours and of course all the shapes



La connaissez-vous ?

Elle textote plus vite que son ombre, tweete comme d'autres parlent, blogue du matin au soir (Ablacarolyn), douée d'une plume alerte et joyeuse, elle s'appelle **Carolyn Paul Bouchard**. Fouineuse du web, geekette de la première heure, du haut de ses talons de 12, c'est une touche à tout qui vibre aujourd'hui pour sa nouvelle fonction, « rédactrice en chef adjoint » pour les trois quotidiens des Etoiles de Mougins, en y mettant tout son cœur.



©Franz Chavarroche

EN/ Do you know her?

She texts messages faster than her shadow, tweets as others speak, blogs from noon to night (Ablacarolyn), gifted with a spirited and joyful pen, her name is **Carolyn Paul Bouchard**. Curious web surfer, serious geek, on the top of her 5 inch heels, this jack of all trades is buzzing as she puts heart and soul into her new role as Assistant Editor-in-Chief of the three daily newsletters of Etoiles de Mougins

MAIS, OÙ EST-IL DONC PASSÉ ?



Lui qui se considère comme le « beau-père » du Journal des Etoiles de Mougins (le père étant le Maire !), est actuellement toutes voiles dehors en train de retaper ses vieux gréements en vue d'une émission audiovisuelle. Et puis Dominique Fantino, passionné de ski-golf-voile et art de vivre, ne compte pas en rester là et peaufine sa future activité... forcément du consulting dans le tourisme régional.

EN/ BUT WHERE HAS HE GOT TO?

He, who considers himself to be the father-in-law of the Etoiles de Mougins newsletter (the father being the Mayor!), is currently in full sail, doing up his old rigged sailing ships, for an audiovisual programme. But Dominique Fantino, a skiing-golfing-sailing and lifestyle enthusiast doesn't plan to stop there and is fine-tuning his future business... Obviously as a consultant in the regional tourism industry.

Embarcation immédiate

Prêts pour décoller ?

Direction Mougins, pour un mémorable world tour gastronomique. Venez découvrir les paysages culinaires variés de chefs toqués du monde entier. Des mets, des produits et des gourmandises insoupçonnées, rassemblés rien que pour vous, dans ce premier carnet de croûte à dévorer pour tout le monde et avant tout le monde.
(Milena Granier)

EN/ Ready for take-off? Head for Mougins for a memorable world tour of gastronomy. Come and discover the diverse culinary landscapes of Michelin-starred chefs from around the world. Food, produce and unexpected treats brought together just for you, in this, our first food log for everyone to devour, before everyone else.



Drôles de dames!



On connaissait les claudettes, voici désormais les ratatouillettes ! Une équipe féminine de choc prête à aider les chefs lors de leur démonstration. Avec leurs surnoms plein d'humour, Framboise Deschamps, Mara des Bois, Kaki Soleil, Coco de Nice et Cerise flamboyante, sont les reines à suivre au théâtre des chefs ce samedi.
(CP)

EN/ CRAZY LADIES!

We all remember the 'Claudettes,' well, now we have the Ratatouillettes! A crack team of women ready to help the chefs during their demonstrations. With comical nicknames, such as Framboise Deschamps, Mara des Bois, Kaki Soleil, Coco de Nice and Cerise Flamboyante, they are the queens to watch in the theatre of chefs, this Saturday.

L'Épicerie Coste

C'est au fond d'une impasse endormie de la rue des remparts de Mougins que depuis le 21 Juin, Eve Coste-Manniere a ouvert son épicerie fine. Au programme des réjouissances : déclinaison de fromages d'un petit producteur sur Peymeinade (fournisseur du Louis XV), tablettes de chocolats du pâtissier Lillian Bonnefoi, jus de fruits Verger de Thau, bières artisanales d'Antibes et du Comté de Nice, les vins bio de Saint Jean de Bellet du couple Pacioselli médaillé de bronze 2017 et bien d'autres choses. Une mouginoise qui a laissé tomber la robotique chirurgicale et qui reste dans la précision, mais des saveurs locales.
(Milena Granier)

EN/ THE ÉPICERIE COSTE (COSTE'S DELICATESSEN)

On 21 June, at the bottom of a sleepy cul-de-sac in the rue des remparts in Mougins, Eve Coste-Manniere fully opened her delicatessen. Among the festivities on offer: a selection of cheeses from a small cheese producer in Péménade (who supplied Louis 15th), chocolate bars from pastry chef, Lillian Bonnefois, fruit juices from the Verger de Thau, craft beers from Antibes and the County of Nice, organic wines from St Jean de Bellet from the Paciosellis, a couple who won a bronze medal in 2017, and many other things... This resident of Mougins dropped surgical robotics for the much greater pleasure of satisfying our local tastebuds.

UN BON BÔ BUN : LE BÛN

C'est sur le stand du Live Bistrot, que vous trouverez la pause qu'il vous phô. Au menu du Food Truck So Phood : Nems, raviolis, porc au caramel et les « Bo Bùn » de généreux bols tout en fraîcheur composés de bœuf ou de crevettes servis tièdes sur un lit onctueux de vermicelles parfumé d'un bouillon concentré d'authentiques saveurs vietnamiennes, So good ! On prend les nems et on recommence ? Pour ça, rendez-vous à Aix-en-Provence au 67 Boulevard de la République, découvrir dans le restaurant Le bûn l'incontournable « Bùn chà » ou encore le traditionnel pot-au-feu tonkinois.
(Milena Granier)



EN/ A BON BÔ BUN: THE BÛN

On the Live Bistrot stand, you will find the phôod of your dreams. On the menu of the So Phood food truck: Nems, dim sum, caramelised pork and the 'Bo Bùns,' generous fresh bowls of beef or prawns served warm on a creamy bed of glass noodles flavoured with a concentrated broth of authentic Vietnamese flavours, So delicious! Shall we take the nems and start over? So, let's meet in Aix en Provence, at 67, Boulevard de la République, and discover in Le bûn restaurant, the 'must-try' Bùn chà, or why not test the traditional Tonkinese stew?



Champion du mooonde !



Ça va tartiner sec, lors du petit-déjeuner qui sera servi au public à 10 h par les chefs ! Stéphane Perrotte, champion du monde de confiture, ouvre ses pots remplis de réminiscences d'enfance au bon goût de fruits. Parmi ses collections, certains parfums font déjà saliver... Orange de Nice, Clémentine du Vésuve ou Pomme, yuzu, sésame... Un doux voyage vers les saveurs d'antan.
(CP)

EN/ CHAMPION OF THE WOOORLD!

Breakfast is sure to be jam-packed when it is served up by the chefs at 10 am! Stéphane Perrotte, world jam champion, opens his pots filled with childhood memories and the wonderful flavour of fruit. Among his collections, some flavours will already make your mouth water: Oranges from Nice, Clementines from Vesuvius, Apple, Yuzu, Sesame... A sweet journey into flavours of yore.

En live!



9 Food trucks, 8 groupes de musique, 1 concours de barman, c'est la recette du très fréquenté live bistrot durant tout le week-end : Foncez !

EN/ LIVE!

9 Food trucks, 8 music groups, 1 barman competition, this is the recipe for the very popular live bistrot throughout the weekend. Go for It!

TOUT CHOCOLAT

Œuvres d'Art

Des sculptures tout chocolat sont à découvrir au MACM pour la 3ème exposition La Gourmandise est un Art. **Pascal Picasse**, du Park 45 a créé « Le bon Aboyeur », **Stéphane Mangin** de la Bastide Saint-Antoine, une Vénus avec un moteur, **Olivier Roth**, du Mas Candille, un guerrier aztèque et enfin, **Louis Tighilt**, le jeune apprenti de la maison Duplanteur, un masque égyptien.
[CP]



EN/ WORKS OF ART

Sculptures made entirely of chocolate can be seen in the MACM for the 3rd La Gourmandise est un Art exhibition. Pascal Picasse, from Park 45 has created 'The good barker', Stéphane Mangin from Bastide Saint-Antoine, a Venus with an engine, Olivier Roth, from Mas Candille, an Aztec warrior and finally, Louis Tighilt, the young apprentice at Duplanteur, an Egyptian mask.

Plein la cabosse !

Dans l'allée des saveurs, on succombe aux douceurs de la toute jeune Maison Duplanteur. Installé à Grasse, ce royaume dédié au cacao a plus d'une fève dans son sac et propose du chocolat qui se déguste, un peu comme le vin, selon le climat de l'année et la provenance des fèves. De la haute-chocolaterie qui a le mérite d'être éco-responsable et éthique.
[CP]



EN/ COCOA HEAVEN!

In the Allée des saveurs (taste alley), we give in to the all the sweet treats of the all new Maison Duplanteur. Based in Grasse, this kingdom devoted to cocoa has more than one chocolate bean up its sleeve, and sells chocolate which, a bit like wine, can be selected for the weather conditions of the year and the origin of the beans. High chocolate artistry which has the added bonus of being environmentally friendly and ethical.

10 000 DOMINOS TOUT CACACO !

Comme chaque année, **Bruno Laffargue** a réuni de nombreux pâtisseries pour offrir une cascade de bonheur aux enfants des écoles mouginoises : 10 000 gâteaux qu'ils ont déployés un à un sur les tables partant du centre village jusqu'à la fontaine ! En 2 temps, 3 mouvements, et un petit coup de pouce, les dominos tombaient, prêts à être dévorés !
[CP]



EN/ 10,000 DOMINOS, ALL IN CHOCOLATE!

As every year, Bruno Laffargue gathered together many pastry chefs to offer a cascade of happiness to the children of the schools in Mougins: 10,000 biscuits, which they set up one after the other on the tables from the village centre to the fountain! In two shakes of a lamb's tail, and a little flick of the thumb, the dominos fell, ready to be devoured!

Tous azimuts

Luisa l'italienne au coeur d'or

Raviolis et recettes au citron de Menton avec Luisa Delpiano Inversi, une piémontaise en visite aux étoiles et qui présente à Mougins un livre sur le «fruit d'or». Une partie des recettes ira aux agriculteurs du centre de l'Italie qui ont tout perdu lors des tremblements de terre d'août 2016 et janvier 2017.
[Thierry Bourgeon]



EN/ LUISA, THE ITALIAN LADY WITH A HEART OF GOLD

Ravioli and recipes using lemons from Menton with Luisa Delpiano Inversi, visiting Les Etoiles from Piedmont; she is presenting a book on the 'golden fruit.' Part of the profits will go to the farmers in the centre of Italy who have lost everything in the earthquakes of August 2016 and January 2017.



Karim et ses desserts du sud

Karim Benhamoud a créé Les Caprices d'Orient à Grasse. Ses mignardises de pâtes de fruits secs sont réalisées sans crème, sans œuf et sans gluten. L'excellence de la pâtisserie venue de l'autre côté de la Méditerranée.
[Thierry Bourgeon]

EN/ KARIM AND HIS SOUTHERN DESSERTS

Karim Benhamoud set up Les Caprices d'Orient in Grasse. His mignardises (bite-size pastries) of dried fruit jellies are cream, egg and gluten-free. Pastry excellence from the other side of the Mediterranean.

Olivier le plus brésilien des français



Cela fait 27 ans qu'il vit au pays de la samba. Olivier Cozan lance après les JO l'association Rio je t'aime. Son voyage franco-brésilien se devait de passer par le FIG. Il vous fera déguster l'Açaí, le fruit d'un palmier, l'or noir des brésiliens, que s'arrachent les chefs.
[Thierry Bourgeon]

EN/ OLIVIER, THE MOST BRAZILIAN OF FRENCHMEN

He has lived in the country of the Samba for 27 years now. After the Olympic Games in Rio, Olivier Cozan launched the association 'Rio je t'aime' (I love you, Rio) His Franco-Brazilian journey was duty bound to take in the FIG (International Gastronomy Festival). He will get you to taste the Acai, the fruit of a palm tree, Brazil's black gold, which chefs fight over.

UN AMÉRICAIN À MOUGINS



Les copains d'abord!

Ce n'est pas un radeau qui les a réunis, pourtant les amis et confrères de **Daniel Boulud** ont hissé la grand-voile de l'amitié et du souvenir pour fêter le retour aux sources de celui qui a réalisé son « american dream ». Avec pour point de départ, le Moulin de Mougins de **Roger Vergé** et à l'horizon son souvenir, **Daniel Desavie**, **Serge Chollet**, **Michaël Fulci**, **Alain Carro**, **Gilbert Masse** et **Alain Parodi**, côte à côte et coude à coude autour de leur « copain » Daniel Boulud... (CP)



EN/ LES COPAINS D'ABORD (FRENDS FIRST)

It was not a raft that brought them together, yet **Daniel Boulud's** friends and colleagues have hoisted the mainsail of friendship and memories to celebrate the homecoming of the man who has realised his 'American Dream.' The starting point was **Roger Vergé's** Moulin de Mougins and paying tribute to his memory with **Daniel Desavie**, **Serge Chollet**, **Michaël Fulci**, **Alain Carro** and **Alain Parodi**, side by side and shoulder to shoulder with their 'friend' Daniel Boulud...

Sincèrement vôtre

Bel hommage au plus new yorkais des français, Daniel Boulud à l'espace Bouillon de Culture lors de l'inauguration ce vendredi soir. Aussi vibrant et émouvant qu'était celui de ses équipes aux 4 coins de globe le félicitant de cet honneur, époque oblige, en vidéo et en musique ! Un honneur qu'il a tenu particulièrement à partager avec Denise Vergé, ses amis et confrères, sans omettre de rappeler, la gorge presque serrée, que sa carrière, il la devait à Roger Vergé.... (CP)

EN/ SINCERELY YOURS,

A wonderful tribute to the most New York of Frenchmen, Daniel Boulud at the Bouillon de Culture centre during the official opening on Friday evening. Just as vibrant and moving was that of his teams from the four corners of the world, congratulating him for this tribute, in line with the times, to video and music! An honour which he especially wanted to share with Denise Vergé, his friends and colleagues, without forgetting to point out, with his voice almost breaking, that he owed his career to Roger Vergé.



R. Duvauchelle, M. Ellis, M. Escoffier et R. Galy

#6 LE FESTIVAL EN IMAGES



Rio Je t'aime, Rio je t'adore !



I love Mougins <3



Domino's party pour les enfants des écoles



Tous raides dingues du Payantou des Toques Blanches



Ça buzze autour du chroniqueur Loïc Bellet de Télématin : Joe Barza, Richard Galy, Daniel Boulud et Charles Azar



C'est dans la boîte !



Bragard de mille sabords !



Caprice à deux



Soutien mérité de Daniel Boulud aux chefs pâtisseries qui ont encadré les enfants lors de la confection des dominos au chocolat



Félicitations aux jeunes mariés Rattana & Damien Guillerminet à qui l'on souhaite un bonheur aussi long que la carrière de Daniel Boulud !



Le goût d'ailleurs

Les vertus des cuisines du monde

Ce tour du monde des cuisines est une aubaine ! On aime la cuisine orientale qui fait la part belle aux protéines végétales, aux céréales et légumes secs. Ce n'est pas **Joe Barza** qui dira le contraire! Même chose pour la cuisine mexicaine qui, en prime, met la tomate au cœur de ses sauces! Pour qui aime le régime crétois, vous apprécierez la cuisine tunisienne de **Wafik BELAID**, généreuse en poissons gras, donc bourrée de bons Oméga 3. Quelques piments plus loin, les cuisines nordiques, tout comme la cuisine japonaise, font partie des cuisines les plus saines et diététiques au monde, avec leur richesse en poissons gras et en antioxydants. Ce sont des cuisines qui favorisent tous les modes de conservation avec le salage, le fumage, le marinage, la fermentation. On peut en dire tout autant des cuisines italienne, espagnole ou portugaise grâce à l'omniprésence des légumes, avec leurs fibres et leurs vitamines. La règle générale, c'est comme dans tout, il faut préférer la variété plutôt que l'opulence. Cela ressemble étrangement à un petit déjeuner (celui des Étoiles bien sûr!), façon brunch, où l'on associe des pains riches en fibres et minéraux, des fruits, des protéines, voire un laitage. À consommer avec modération, afin d'éviter



l'effet bombe calorique!
(Ysabelle Levasseur)

EN/ THE VIRTUES OF WORLD CUISINE

This tour of world cuisines is a godsend! We love the Oriental cuisine which gives pride of place to vegetable proteins, cereals and legumes. And Joe Barza would certainly not contradict us! The same goes for the Mexican cuisine, which, to boot, puts the tomato at the centre of its sauces! For those who like the Cretan diet, you will love Wafik BELAID's generous Tunisian cuisine, with oily fish and so stuffed full of good Omega 3.

A few peppers further on, the Nordic and Japanese cuisines, rich in oily fish and antioxidants, are some of the healthiest, most nutritious cuisines in the world. These cuisines favour many different conservation methods including salting, smoking, marinating and fermentation. This is equally true of the Spain, Italian and Portuguese cuisines thanks to the ever-present vegetables, packed with fibres and vitamins. The general rule, as with everything, is to choose variety over opulence. Bizarrely, this is like a breakfast (at Les Etoiles, of course), a kind of brunch, where we combine bread packed with fibres and minerals, fruits, proteins and even a bit of dairy. Of course, it should be taken in moderation, to avoid a calorie overload!

(Ysabelle Levasseur)

PAIN-PETIFOUR TOUJOURS BIEN PRÉSENT

Tous les grands cuisiniers connaissent Nathalie, Jean Christophe, Dominique, Maeva, parce que ces néo-boulangers fabriquent des pains à leurs goûts. Résultat, la boulangerie aux 170 sortes de pains est omniprésente aux Étoiles, car les chefs lui ont demandé cette année des pains au citron, au romarin, à la piperade, aux poivres frais,... Et pour le **petit déjeuner des Toques Brûlées**, ce matin, dès 10heures, (ouvert au public), Pain-Petifour jouera sur la tendance Healthy, en offrant des pains aux céréales toastées, aux graines de courges, à la farine de maïs et aux cranberries. Ils livrent aussi de plus en plus de chefs à l'étranger.

EN/ PAIN-PETIFOUR EVER PRESENT

All the great chefs know Nathalie, Jean, Christophe, Dominique, Maeva, because these neo-bakers bake bread to their taste. As a result, the bakery with 170 types of bread is omnipresent at Les Etoiles, because this year, the chefs have asked them for bread made with lemon, rosemary, piperade and fresh pepper, to name but a few varieties. And as of 10am this morning, for the 'Toques Brûlées' breakfast, Pain-Petifour will be playing the Healthy card, by offering breads with toasted cereals, pumpkin seeds, maize flour and cranberries. They are also increasingly delivering to chefs abroad.



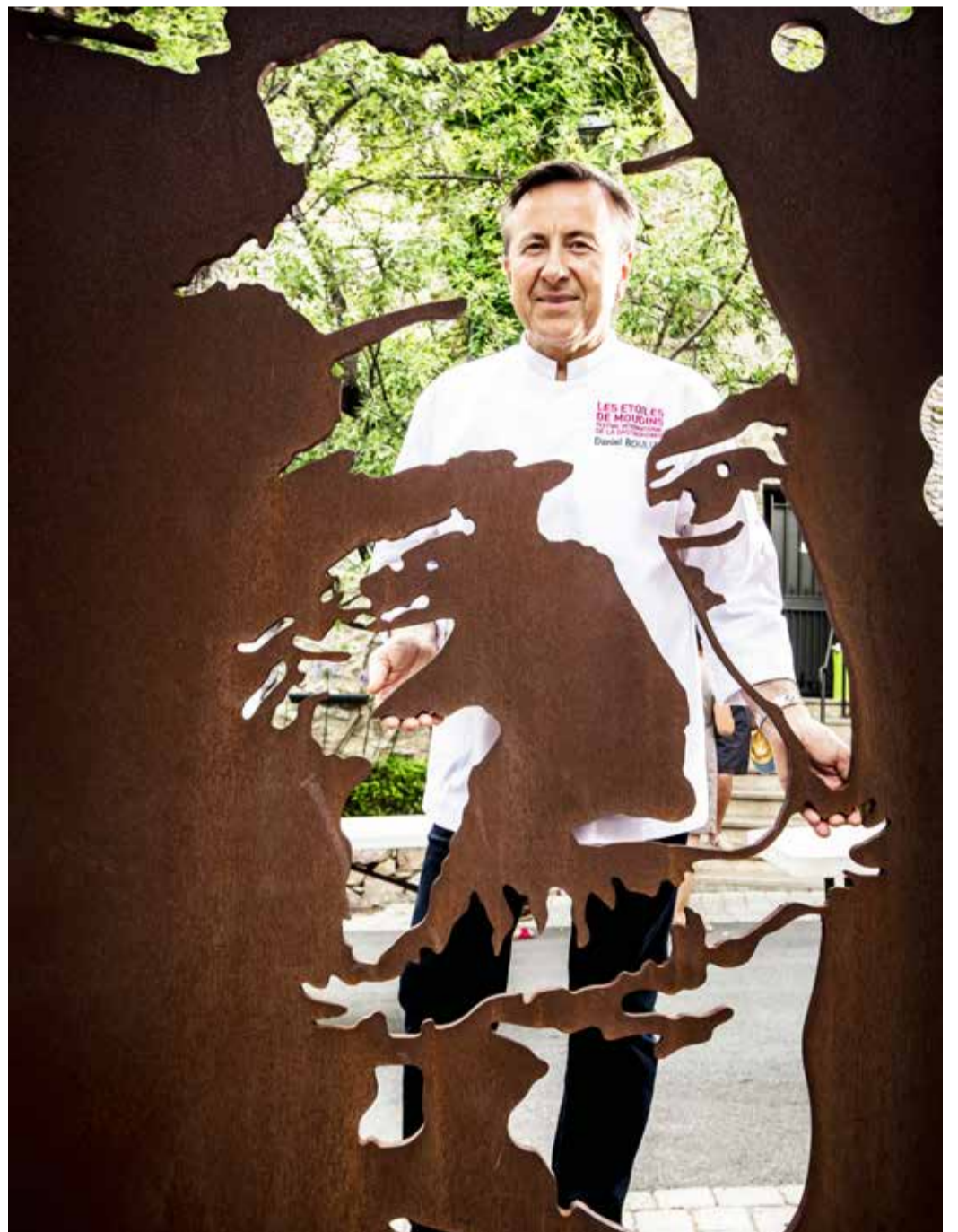
La brève Escoffier

BON PLAN POUR VOYAGEURS ÉPICURIENS : à chaque billet démonstration ou atelier acheté, vous pouvez bénéficier de 50 % de réduction sur le billet d'entrée au musée Escoffier à Villeneuve-Loubet !

Cerise sur le gâteau, on vous offre la pêche melba! 😊
(pensez donc à conserver vos billets).

EN/ ESCOFFIER NEWS FLASH

A tip for Epicurean travellers: with every demonstration or workshop ticket bought, you will get 50% off the entrance ticket to the Escoffier Museum in Villeneuve-Loubet! As the icing on the cake, the Peach Melba is offered! (So remember to keep your tickets).



Passé - Présent : De Roger Vergé à Daniel Boulud

Vegan Gorilla : une autre façon de penser le végétalien

Pour tous ceux qui veulent satisfaire leur curiosité, c'est une « première » aux Étoiles ! Rencontrer Willy et Camille, du restaurant niçois « Vegan Gorilla », c'est découvrir toutes les saveurs du végétal, c'est-à-dire : bio, local, sans gluten, sans produits d'origine animale (ni viande, ni poisson, ni lait, ni œuf, ni miel,...), une cuisine qui s'accorde à tous les régimes alimentaires. Durant 3 ans, ils sont passés maîtres dans les saveurs d'ici et d'ailleurs, de l'Italie à l'Asie, des effluves marines aux goûts du terroir. Ils veulent aujourd'hui faire partager leur passion autour de l'une de leur spécialité : des mezze rigatoni, carottes fumées et chiavar, ou encore des tartines vegan...

Dans une semaine, Willy deviendra le 1er Maître Restaurateur Vegan en France ! Demandez-lui aussi, pourquoi il utilise du charbon Binchotan, appelé aussi charbon de Kishu, un petit bâtonnet de charbon actif utilisé depuis 4 siècles au Japon permettant de purifier l'eau ? (démonstration aujourd'hui samedi 10h30 et 15h).

EN/ *Vegan Gorilla, another way to think about vegans.*

For all those who want to satisfy their curiosity, this is a 'first' at Les Etoiles! Meeting Willy and Camille, from the Nice restaurant 'Vegan Gorilla' is to discover the flavours of plants, in other words: Organic, local, gluten-free, no animal products (no meat, fish, milk, eggs, and no honey), a cuisine that fits with any type of diet. Over the past 3 years, they have mastered flavours from distant lands, from Italy to Asia, from ocean fragrances to tastes of the land. Today, they want to share their passion for their specialties: mezze rigatoni, smoked carrots and chiavar, and then of course there are the vegan spreads.

In a week, Willy will become the top Master Vegan Restaurateur in France! Don't forget to ask him why he uses Binchotan charcoal, also called Kishu charcoal, a small stick of active charcoal used in Japan to purify the water for 4 centuries. (demonstration today, Saturday at 10.30 am and 3pm.)



Tranches de vie de festival



Rallye des chefs



Qué calor !



Dab dance gourmande !

Philippe Gombert AUX ÉTOILES DE MOUGINS 2017



« Je suis ravi de participer aux Étoiles de Mougins, parce que l'invité d'honneur est **Daniel Boulud**. En effet, Daniel Boulud incarne la merveilleuse aventure internationale des Relais & Châteaux. Après avoir été formé chez des Chefs Relais & Châteaux, **Georges Blanc, Michel Guérard** et bien sûr **Roger Vergé**, Daniel est

arrivé à New-York au début des années 80. Aux Etats-Unis, il est devenu l'un des chefs les plus emblématiques et il règne sur un empire du goût où le soleil ne se couche jamais. Il est fidèle à ses racines lyonnaises : dans sa cuisine à New-York, j'ai été frappé de n'entendre parler que français. Relais & Châteaux est le plus grand réseau de chefs étoilés au monde. Aussi, c'est un bonheur de pouvoir célébrer la gastronomie mondiale en un lieu où Roger Vergé avec son célèbre moulin a tant œuvré pour son rayonnement. »

Philippe Gombert - Président International de Relais & Châteaux

(Propos recueillis par Thierry Bourgeon)

EN/ *Philippe Gombert at Etoiles de Mougins 2017*

"I am delighted to participate in the Etoiles de Mougins Festival, because the guest of honour is Daniel Boulud. Indeed, Daniel Boulud epitomises the wonderful international adventure of Relais & Châteaux. After training with Relais & Châteaux Chefs, Georges Blanc, Michel Guérard and of course Roger Vergé, Daniel arrived in New York at the start of the Eighties. In the United States, he has become one of the most iconic chefs and he rules over a taste empire on which the sun never sets. He is faithful to his Lyon roots: in his New York kitchen, I was stunned to hear only French spoken. Relais & Châteaux is biggest network of Michelin-starred chefs in the world. So, it is a really pleasure to be able to celebrate world gastronomy in a place where Roger Vergé with his famous mill worked so hard to develop it."

Philippe Gombert - International President of Relais & Châteaux

(Interviewed by Thierry Bourgeon)



Les enfants des établissements EEAP

Suivez-nous!
ENG/ Follow-us !

