

#JDE

LES ÉTOILES DE MOUGINS



QUEL WEEK-END! P.2

UN COMMIS DE LUXE
CUISINE CANNOISE
SUR LE BOUT DE LA LANGUE

PÊLE-MÊLE P.3

DERNIÈRES RENCONTRES P.4

LA CUISINE NIKKEI
LES GAGNANTS DES 5 CONCOURS
ILS ONT DIT

Une escale merveilleuse!



Supplément publicitaire gratuit, ne pas jeter sur la voie publique

METS MOTS ÉTOILÉS, par Richard Galy, Maire de Mougins

VOILÀ ENCORE UNE ÉDITION EXCEPTIONNELLE PLACÉE SOUS LE SIGNE DES RENCONTRES, DU PARTAGE, ET DE LA PASSION, AUTOUR DE RECETTES AUX ALLURES DE RÉCITAL. REMARQUABLE AUSSI, PARCE QUE CES 167 CHEFS ENTHOUSIASTES SONT AUTANT D'AMBASSADEURS DE LA GASTRONOMIE INTERNATIONALE QUE DE CELLE DÉPLOYÉE DURANT TROIS JOURS À MOUGINS. ILS S'EN FERONT L'ÉCHO AUX QUATRE COINS DU MONDE, POUR NOTRE PLUS GRANDE FIERTÉ, CELLE DE VOIR S'EXPORTER NOS ÉTOILES DANS LE MONDE ENTIER.

EN/ ONCE AGAIN, AN EXCEPTIONAL EVENT FOCUSED ON ENCOUNTERS, SHARING AND PASSION. AND CENTRE STAGE? DISHES THAT HAD THE AIR OF A RECITAL. IT WAS ALSO REMARKABLE FOR THESE 167 ENTHUSIASTIC CHEFS, WHO ARE AS MUCH AMBASSADORS OF INTERNATIONAL GASTRONOMY AS THAT ON DISPLAY DURING THREE DAYS IN MOUGINS. THEY WILL TALK ABOUT US IN ALL FOUR CORNERS OF THE GLOBE, AND TO OUR GREAT PRIDE, WE WILL SEE OUR ÉTOILES EXPORTED THROUGHOUT THE WORLD.

Edito UNE ÉDITION UMAMISSIME !



L'umami, vous connaissez ? Cette énigmatique saveur, pourtant présente dans de nombreux ingrédients serait-elle le dénominateur commun de la cuisine mondiale ? Elle est le fruit de la combinaison de certains aliments dont l'association décuple la gourmandise d'un plat. Loin d'inhiber les 4 goûts fondamentaux, ce « goût délicieux », en japonais, serait le graal gustatif, une sensation de plaisir qui donne envie d'y revenir. Des 4 coins du monde comme aux Etoiles de Mougins, chaque chef a ses ingrédients et sa recette pour rendre un plat plus savoureux et finalement... on en reprendrait bien une tranche ! A l'année prochaine, pour la 13ème édition du Festival des Cuisines du Soleil !
 (Carolyn Paul-Bouchard et Patrick Flet)

EN/ AN UMAMISSABLE YEAR!

Do you know what umami is? Could this enigmatic flavour, nevertheless found in many ingredients, be the common denominator of world cuisine? It occurs when certain foods are combined, and in doing so, enhances the flavour of a dish. Far from inhibiting the 4 basic flavours, this 'delicious taste' in Japanese, could well be the holy grail of taste, a sensation of pleasure that makes you want more. In all 4 corners of the world, as well as at Les Etoiles de Mougins, each chef has their own ingredients and recipe for enhancing the taste of a dish, and in the end... we are happy to take another slice! See you again next year, for the 13th edition of the Festival of Cuisines du Soleil!!

Un commis de luxe

Jacques Chibois n'en croyait pas ses yeux, en pleine démo, il a vu débarquer un assistant de luxe Daniel Boulud. Un beau cadeau alors que Jacques fête aujourd'hui les 20 ans de la Bastide Saint-Antoine et annonce la création d'une école des saveurs à Grasse avec les parfumeurs et les aromaticiens. Le goût c'est l'arôme!
 (Thierry Bourgeon)



EN/ A LUXURY COMMIS CHEF

Jacques Chibois couldn't believe his eyes, right in the middle of his demonstration, a luxury assistant turned up, Daniel Boulud. A wonderful gift for Jacques who is celebrating his 20th year at the Bastide St Antoine today, and has announced the launch of a school of flavours in Grasse, with perfumers and aromaticians. Taste is aroma!

Cuisine Cannoise



La pélamide, ce poisson de la baie de Cannes, s'est dégustée en gravlax à l'Atelier Des Sens ce dimanche. Avec déclinaison de courgettes, du pays et from Forville ! Un plat que l'on doit au plus Cannois des gourmands ou inversement, Guillaume Arragon, un chef pour qui le festival des saveurs maraîchères n'a plus aucun secret.

EN/ CANNES CUISINE

The bonito, a fish found in the Bay of Cannes, was tasted in the Atelier Des Sens on Sunday as gravlax. Accompanied with courgettes from the region and from Forville! A dish that we owe to the most 'Cannois' of gourmets, aka Guillaume Apollinaire, a chef for whom the festival of market gardening flavours holds no secrets.



Pépinières Jacky Rubino

Jacky Rubino présente depuis 2 ans son « Jardin des Arômes » au sein du Festival International de la Gastronomie de Mougins. Fournisseur officiel de la végétation de la commune, il est très important pour lui, mouginois de naissance, d'être présent à cette manifestation. Vous avez manqué l'événement cette année ? Retrouvez les pépinières Jacky Rubino à Mandelieu !
 (Emmanuelle Doré et Candice Pardini)

EN/ THE JACKY RUBINO NURSERY

2 years ago, the Jacky Rubino nursery presented its 'Garden of Aromas' at the International Festival of Gastronomy in Mougins. According to his employee, Christophe Chevallier, as the official horticultural supplier to the town, Jacky Rubio, who was born in Mougins, makes it a point of honour to be represented at Les Etoiles de Mougins. Did you miss the event this year? You can find the Jacky Rubino nursery in Mandelieu!

Recommandation

D'UN NOUVEL HABITANT DE MARQUE À MOUGINS :



Après un week-end tout en ventre, on se met en jambes pour retrouver la ligne. Hans Peter Franklin, Fitlane. 😊

EN/ RECOMMENDATIONS OF A DISTINGUISHED NEW INHABITANT OF MOUGINS:

After a weekend focussed on our stomachs, we are getting onto our feet to find our form. Hans Peter Franklin, Fitlane.

Sur le bout de la langue!

EN/ ON THE TIP OF THE TONGUE!

Pour ne pas perdre son latin dans cette tour de Babel des saveurs, les ingrédients, ce sont les chefs qui en parlent le mieux :

- Carciofi** : artichaut en italien
- Dipoavatra** : du poivre en malgache
- Guit** : un canard en occitan
- Eleo lado** : l'huile d'olive en grec
- Mouratabet** : pâtisserie en arabe
- Caracoles** : escargot en espagnol
- Pimenta** : poivron en portugais
- Kukuruz** : maïs en Croate
- Sferneria** : carotte en tunisien
- Abaxi** : ananas en brésilien

Alors, do you speak gastronomie?

To avoid getting baffled in this Tower of Babel of flavours, follow the chefs, who speak the best ingredients:

- Carciofi**: Artichoke in Italian
- Dipoavatra**: Pepper in Malagasy
- Guit**: a duck in Occitan
- Eleo lado**: Olive oil in Greek
- Mouratabet**: Pastry in Arabic
- Caracoles**: Snails in Spanish
- Pimenta**: Bell pepper in Portuguese
- Kukuruz**: Maize in Croatian
- Sferneria**: Carrot in Tunisian
- Abaxi**: Pineapple in Brazilian

So, do you speak gastronomy?



Château La Martinette: ... À REDÉCOUVRIR.

Après plusieurs changements de propriétaires, il semblerait que le château La Martinette situé à Lorgues produise désormais des pépites. J'ai été surprise par l'élégance, la minéralité et la puissance du blanc, la cuvée « Caviar » 2014. Avec ses notes de fleurs blanches et sa finale d'agrumes, l'élevage en barrique est très discret, il enrobe le vin, apporte de la structure. J'ai apprécié avec cette chaleur le rosé cuvée «Château La Martinette» pour sa vivacité, sa richesse aromatique, son fruité au nez avec des épices et des notes citronnées en bouche. C'est franc et bon. Il offre en finale un côté salin typique des terroirs calcaires durs, très original! Ces deux cuvées se marieront idéalement avec les poissons nobles de méditerranée. J'oserai le rosé sur les cuisines asiatiques et les curry. Une escapade dans le Haut Var s'impose. (04 94 73 84 93)
(Isabelle FORET - femivin.com)

EN/ CHÂTEAU LA MARTINETTE, A VINEYARD WORTH REDISCOVERING.

After several changes of owners, it seems that the Château La Martinette in Lorgues has now struck gold. I was surprised by the elegance, mineralogy and power of the white, the 2014 cuvée 'Caviar' with its notes of white flowers and its citrus finish, the barrel-ageing is very discreet, it coats the wine, adding structure. With this heat, I enjoyed with the rosé, cuvée Château La Martinette, for its liveliness, aromatic richness and fruity nose with spices and citrus notes on the palate, it is honest and good. The finish has a salty side, typical of hard limestone soils, very original. These two cuvées will pair perfectly with the great fish of the Mediterranean, I would try the rosé with Asian cuisines and curries. An excursion to the Haut Var is clearly on the cards! (04 94 73 84 93)

Christophe Ferré: LA QUINTESSENCE DU GOÛT



Le cours de cuisine se termine sur l'Atelier des sens, mais le chef a encore le verbe à la tomate, applaudissant la peau bombée de cette Bourgoin aux flancs charnus et orangés. Cette quête des saveurs, il la cultive dans son restaurant l'Antidote et depuis février dans son nouveau bistrot Côté Jardin à Cannes. Le menu se passe de littérature complexée, l'essentiel est donné : poêlée de gnocchis et escargots à la crème d'ail, bar sauvage poêlé, beignets de fleurs de courgettes, pissaladière et le pain cuit sur place. Dans la vie comme en cuisine, ce maître restaurateur s'enthousiasme au fil des saisons devant chacune des nouvelles palettes provençales, dortotées par son petit producteur local.
(Milena Granier)

EN/ CHRISTOPHE FERRET : THE QUINTESSENCE OF TASTE

The cooking classes may have finished at the Atelier Des Sens, but the chef still has a word for the tomato, applauding the round skin of this Bourgoin with fleshy, orange sides. In the search for flavour, he grows it in his restaurant the Antidote and since February in his new bistrot, Côté Jardin in Cannes. The menu has no time for convoluted literature, it gets straight to the point: Fried gnocchi and snails with garlic cream, fried wild sea bass, deep fried courgette flowers, pissaladière and home-baked bread. In life, as in cooking, over the seasons, this master restaurateur gets excited every time new Provençal palettes are pampered by his small local market gardener.



Aux côtés des chefs, une vingtaine de commis, ... ceux de la Faculté des Métiers de Cannes

Victor Brandi: LE BRÉSILIEN AUTODIDACTE

Victor Brandi, le chef de Brasilià, place du pin à Nice, est une adresse désormais connue. En effet, depuis quelques années la « boîte à café » du chef a décollé. D'une fougue intrinsèque, sa cuisine est une incroyable parenthèse pure origine : galettes de tapioca sans gluten, pâes de queijo, ceviche de Dorade, purée de manioc, un menu qui porte des valeurs fortes, éthiques qui font du bruit.
(Milena Granier)

EN/ VICTOR BRANDI: THE SELF-TAUGHT BRAZILIAN CHEF

Victor Brandi, the chef at Brasilià, place du pin in Nice, is now a well-known restaurant. Indeed, over several years, the chef's 'coffee box' has taken off. Driven by his innate passion, his cuisine is an amazing and entirely original interlude: Gluten-free tapioca pancakes, pâes de queijo, sea bream ceviche, manioc purée, a menu steeped in strong ethical values that is making waves.



En cuisine comme en amitié, rien de vaut les rencontres !



Franck Cicognola : mains et merveilles !



La cuisine Nikkei S'INVITE AUX ETOILES

Alliance inattendue d'influences japonaises et péruviennes, la cuisine Nikkei a le vent en poupe dans le paysage gastronomique mondial. « Adios » la fusion food, trop mainstream, surfons dans le sillon du célèbre Nobu Matsuhisa, celui qui a démocratisé cette tendance. Lucas Felzine, du restaurant l'UMA à Paris, en est un digne représentant et l'a prouvé avec sa recette, dont le point d'orgue est l'umami : un ceviche de thon mariné au moût de sake, d'un leche de tigre à la framboise et aji amarillo.



EN/ NIKKEI CUISINE HAS ARRIVED AT LES ETOILES

A surprising alliance of Japanese and Peruvian influences, Nikkei cuisine is all the rage in the world's gastronomic landscape. "Adiós" to fusion food, way too mainstream, instead, let's surf in the wake of the famous Nobu Matsuhisa, who has democratized this trend. Lucas Felzine, from the restaurant UMA in Paris, is a worthy representative and has proven this with his recipe, whose crowning achievement is umami: a ceviche of tuna marinated in sake must, leche de tigre with raspberry and aji amarillo.

La brève Escoffier

CONNAISSEZ-VOUS LE BOCUSE D'OR ? Il est à la cuisine ce que le Prix Goncourt est à la littérature ! A Villeneuve Loubet, l'unique Musée de l'Art Culinaire en France, maison natale d'Auguste Escoffier, célèbre le concours du Bocuse d'Or, à l'occasion de son 30ème anniversaire. Tous les jours, jusqu'au 31 octobre, vous pouvez venir vivre cette prestigieuse compétition culinaire où des chefs de talent du monde entier s'affrontent lors d'un marathon culinaire de 5h35, histoire de se faire un nom ! (Tél : 04 93 20 80 51)

EN/ THE ESCOFFIER NEWS FLASH

Have you heard of the Bocuse d'Or? It is to cooking what the Prix Goncourt is to literature! In Villeneuve Loubet, in the house where Auguste Escoffier's was born, the only Museum of Culinary Arts in France, celebrates the Bocuse d'Or competition for its 30th anniversary. Every day until 31 October, you will be able to go and experience this prestigious culinary competition, where the most talented chefs in the world compete in a culinary marathon of 5 hours, 35 minutes, just to make their name! (Tel: 04 93 20 80 51)

Malongo :

C'est au cœur des hommes que résonne les valeurs de Malongo. Plus qu'un café, savourez une expérience intense, plongez dans une aventure militante, éthique et profondément humaine.

EN/ MALONGO:

The values of Malongo resonate in our hearts. Much more than a coffee, we savour an intense experience, immersed in an ethical and profoundly human adventure of activism.

AGENDA

22-23-24 septembre 2017 :
« Au cœur du produit »,
thème de la 7ème Fête de la Gastronomie, partout en France.

26-27-28 novembre 2017 :
Chefs World Summit
parrainé par Régis Marcon au Grimaldi Forum à Monaco.

Du 4 au 7 février 2018 :
Salon professionnel Agecotel
au Palais des Expositions de Nice.



AND THE WINNER IS :



Concours international du jeune chef
« Les Espoirs de Mougins »

YANNIS SGARD
Lasserre, Paris

Concours du jeune chef pâtissier

PIERRE JEAN QUINONERO
Château de Ferrières, Ferrières en Brie

Concours « les arts de la table »

JENNIFER COUREAU
Hôtel du Cap Eden Roc, Cap d'Antibes.

Concours du jeune sommelier

GEOFFREY PETITCOLIN
L'Oasis, Mandelieu

Concours barman

NICOLAS MARGEOT
Carry Nation, Marseille

Ils ont dit...

ELENA JOLY [auteur du livre, « Un dîner de Fête avec Pierre Richard »]

A propos du Guide Michelin : « Il n'existe pas de guide équivalent conférant des étoiles aux chirurgiens, aux avocats ou aux ingénieurs ».

DANIEL BOULUD [invité d'honneur] : « On ne fait pas des restaurants que pour les guides. On les fait pour nos clients »

RÉVÉLATION DE DENISE VERGÉ : « Savez-vous ce qui bouleverse souvent les grands chefs? C'est la chaleur des fourneaux. Je n'y étais, moi même, pas insensible. Souvent au Moulin de Mougins, tard le soir, le service terminé, j'allais dans la cuisine touchant de la main les pianos encore tièdes. C'était comme une caresse sur la peau. »

JACQUES CHIBOIS : « Le dynamisme, dans notre métier, c'est se remettre en permanence en question »

GEOFFREY POËSSON (Restaurant la Badiane à Sainte-Maxime) : « Aujourd'hui, on veut manger bien, sain avec des choses très simples, et avec même la possibilité de perdre du poids »

EN/ GOURMET QUIPS...

ELENA JOLY [author of the book, 'a dinner party with Pierre Richard']
Discussing the Guide Michelin: "There is no equivalent guide awarding stars to surgeons, lawyers or engineers."

DANIEL BOULUD, [Guest of Honour] "We don't open restaurants just for the guides. We open them for our customers."

REVELATION FROM DENISE VERGÉ: "Do you know what the great chefs often find moving? It's the heat from the ovens. Even I was not unmoved. Often, at the Moulin de Mougins, late in the evening, after the end of service, I would go into the kitchen and touch the still warm range ovens. It was like a caress on the skin."

JACQUES CHIBOIS: "In our business, dynamism is about constantly questioning yourself."

GEOFFREY POËSSON [La Badiane restaurant in Sainte-Maxime]: "Today, we want to eat well, with simply, healthy food, and still be able to lose weight"

Un public globe-croqueurs

