

DINNER IN THE SKY®, L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE LA PLUS VERTIGINEUSE AU MONDE DÉBARQUE AUX ÉTOILES DE MOUGINS

► Prêts à décoller pour une expérience gustative de haut vol, perchés à plus de 50 mètres de hauteur ? Rendez-vous du 13 au 22 septembre 2024 à Mougins qui accueillera pour la première fois la célèbre table suspendue dans les airs de Dinner in the sky®.

Après Paris, Rome, Beyrouth, Tokyo, Dubaï, Rio ou encore Las Vegas, c'est à Mougins que Dinner in the sky® a décidé de faire une halte à l'occasion de la 15e édition du festival international de la Gastronomie « **Les Etoiles de Mougins** » (14 & 15 septembre), ainsi que la semaine suivant l'événement.

Au programme : des déjeuners, des pauses gourmandes, ou des diners privés autour d'une table suspendue dans les airs au-dessus du village, offrant une vue époustouflante à 360 ° sur Mougins, la baie de Cannes et l'arrière-pays. Au centre de la table volante pouvant accueillir une vingtaine de convives, un petit espace cuisine où de grands chefs prépareront et serviront en direct des mets d'exception !

Des expériences gastronomiques hors du commun, tant par le cadre dans lequel elles se déroulent que par la relation de proximité instaurée avec le chef qui cuisine directement sous les yeux des convives.



AU PROGRAMME :

► **Durant sa halte mouginoise du 13 au 22 septembre, Dinner in the sky® proposera :**

- * **2 déjeuners** par jour (295€ / personne)
- * **2 pauses gourmande** par jour (150€ / personne)
- * **2 diners** par jour (295€ / personne)

Au total, 770 personnes pourront déguster les meilleurs mets, la tête dans les étoiles de Mougins !

PROGRAMME DÉTAILLÉ ET RÉSERVATIONS SUR

www.dinnerinthesky.fr

LES CHEFS QUI S'ENVOLERONT AVEC LES CONVIVES :

Davy Tissot, MOF & Bocuse d'or 2021

Stéphane Buron, chef MOF 2** du Chabichou à Courchevel

Benoît Sinthon, chef 2** du restaurant Il Gallo d'Oro à Madère

Justin Schmitt, chef 1* au Château Eza

Jean-Marc Bessire, chef 1* du Cigalon à Genève

Julien Roucheteau, chef 1* de La Réserve de Beaulieu

Steve Morrachini, chef pâtissier à La passagère 1*, hôtel Belles Rives, Angtibes

Eric Finon, MOF pâtissier, Lenôtre

Philippe Joannes, MOF

Frédéric Jaulnault, MOF Primeur

Christian Camprini, MOF chocolatier

Jacques Rolancy, MOF, La Table du Moulin

Denis Fétisson, chef de La place de Mougins

Geoffroy Szamburski chef & **Lucas Simoncini** chef pâtissier du Royal Riviera de Saint-Jean Cap Ferrat

Pierrick Cizeron, chef du Mondrian à Cannes

Sébastien Zunino, chef de l'Amandier de Mougins

Romain Antoine chef du Mas Candille à Mougins

Mathieu Dorlac, chef du Majestic Barrière à Cannes

Yoric Tièche du Four Seasons Grand Hôtel Cap Ferrat

Bruno Laffargue, chef pâtissier

Emmanuel Ruz chef à Pontal de Maceio Fortim, Brésil et **Xavier Malendran** chef La Flora Mougins ;

Akhara Chay chef de La Vague de Saint-Paul

Nicolas Decherchi, chef à Le Repère Mandelieu-la-Napoule

Basile Arnaud, chef à hôtel Le Suquet, Cannes

Shahar Dahan & Wagner Spadacio & chef et champion du monde de sushis à The Niwaki, Monaco

Laurent Poulet, chef à Mougins

David et Noël Faure, chefs de Sensôriel

Julie Milici, cheffe à Monaco

Yves Terrillon de « La cuisine des fleurs » à Antibes,

Morgan Ricci, Rhums Famille Ricci à Mougins,

Victor Delpierre, champion du monde de cocktails et **Christophe Boutès** artisan boulanger Gault & Millau ...

DINNER IN THE SKY®, UNE BELLE HISTOIRE BELGE

C'est une histoire surréaliste comme la Belgique les aime tant... Il y a 15 ans, The Fungroup, société spécialisée dans les attractions liées aux grues et Hakuna Matata, agence de communication spécialisée en gastronomie, s'associent et réalisent un rêve d'enfant: une table volante baptisée « Dinner in the Sky », autour de laquelle ont pris place pour l'occasion 22 Jeunes Restaurateurs d'Europe coiffés de leur toque blanche.

Quinze ans plus tard, Dinner in the Sky® sillonne chaque année les cieux de plus de 60 pays... L'Europe bien sûr, mais aussi l'Australie, l'Inde, Dubaï, l'Afrique du Sud, le Brésil, les États-Unis, le Canada, le Japon, la Colombie, le Mexique.

Des dîners incroyables ont été réalisés - par exemple celui organisé dans le ciel de Monaco pour le Prince Albert avec Joël Robuchon aux commandes, le chef le plus étoilé de France - mais aussi plus de 1.000 événements, chacun unique en leur genre, de Paris à Las Vegas en passant par Sydney, Le Cap, Londres ou encore Sao Paulo.



Les plus belles étoiles de la gastronomie ont pris place derrière les fourneaux : de Pierre Gagnaire à Marc Veyrat, d'Yves Mattagne à Sergio Herman, de Dani Garcia à Paco Roncero, d'Alain Passard à Yannick Alleno,...

Les lieux les plus magiques ont été survolés : le Strip de Vegas, les jardins de l'Hôtel King David, la Marina de Dubaï, les collines de la Villa Borghese, le circuit de Spa Francorchamps, les Rives du Saint-Laurent, la plage de Copacabana, la baie de Cape Town...

Les plus grands media se sont intéressés au concept : ABC, NBC, TF1, le Herald Tribune, le Monde, le Frankfurter Allgemein, People Magazine, Elle, Forbes... De célèbres personnalités qui s'y sont attablées : le Prince de Suède, la présentatrice Japonaise Hiromi Iwasaki, le maire de Las Vegas Oscar B. Goodman...