

15^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

LES ETOILES DE MOUGINS

Since 2006

14 & 15 SEPTEMBRE 2024

DOSSIER DE PRESSE

LE RENDEZ-VOUS DES CHEFS ET DU GRAND PUBLIC DEPUIS 2006
DÉMONSTRATIONS - ATELIERS - CONFÉRENCES - DÉDICACES



   #lesetoiledemougins
LESETOILESDEMOUGINS.COM

 DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

RÉGION SUD  PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR

MOUGINS
CÔTE D'AZUR
FRANCE

 ADVENTYS

 BALICCO

 BB

 HONDA
GRUPE
CAVALLARI
CANNES-NICE-MONACO
PUGETIARGENS

 Couteaux
du Chef.com

 LOSA

 UNOX

**LES ETOILES
DE MOUGINS**
Since 2006





SOMMAIRE



LES ETOILES 15^{ème} EDITION !	P.4
<ul style="list-style-type: none">• Programme résumé• Nouveauté ! DINNER IN THE SKY®	
UN PEU D'HISTOIRE	P.8
RENCONTRE AVEC L'INVITÉ D'HONNEUR GUILLAUME GOMEZ	P.12
FOCUS : L'ADN INTERNATIONAL	P.17
ILS SERONT PRÉSENTS !	P.19
<ul style="list-style-type: none">• Liste des chefs et invites	
LE PROGRAMME + PLAN	P.23
Conférences, démonstrations, cours et dédicaces	
<ul style="list-style-type: none">• Samedi 14 septembre• Dimanche 15 septembre	
À NE PAS MANQUER	P.30
LES CONCOURS	P.33
LES PARTENAIRES	P.36
INFOS PRATIQUES & CONTACTS	P.41

LES ÉTOILES 15^{ème} EDITION !



LE FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE « LES ÉTOILES DE MOUGINS » REVIENT POUR SA QUINZIÈME ÉDITION LES 14 & 15 SEPTEMBRE 2024. UN WEEK-END ENTièrement DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE AVEC PLUS DE 120 CHEFS ET POUR INVITÉ D'HONNEUR GUILLAUME GOMEZ : ANCIEN CHEF DE L'ÉLYSÉE ET AMBASSADEUR DE FRANCE DE LA GASTRONOMIE.

Pour cette édition anniversaire, le festival renoue plus que jamais avec son ADN international en mettant en lumière les liens qu'entretient la France gastronome avec les chefs étrangers et les cuisines du monde.

*Le tout saupoudré
de bonne humeur
et de convivialité !*





EN RÉSUMÉ : LES ÉTOILES DE MOUGINS C'EST...

- ▶ **Un week-end entier**, durant lequel le village se transforme en véritable temple de la gastronomie.
- ▶ Un grand moment de convivialité parrainé par un invité d'honneur de marque : **Guillaume Gomez, ancien chef de l'Élysée et Ambassadeur de France de la Gastronomie.**
- ▶ **Plus de 120 chefs** réunis pour venir à la rencontre du grand public.
- ▶ **30 « shows cooking »** présentés par les plus grands chefs français et étrangers.
- ▶ **50 ateliers et cours de cuisine** pour adultes & enfants.
- ▶ **20 conférences** où seront abordées des thématiques passionnantes autour de la gastronomie.
- ▶ **Deux concours prestigieux** mettant en lumière la nouvelle génération des jeunes chefs et des jeunes pâtisseries.
- ▶ **Un espace restauration et une grande brasserie à ciel ouvert.**
- ▶ **70 exposants de produits artisanaux** autour du thème de la gastronomie.
- ▶ **Un espace dédié aux arts de la table**, présenté par la prestigieuse **Fondation Paul Bocuse.**
- ▶ **Un espace librairie** avec toutes les nouveautés et les incontournables en matière de livres culinaires... **Sans oublier quelques dédicaces surprises !**

NOUVEAUTÉ

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 15^e 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

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...





UN PEU D'HISTOIRE MOUGINS, UN PASSÉ GASTRONOMIQUE



Bijou azuréen niché en pleine nature à seulement une dizaine de minutes de Grasse et de Cannes, le village de Mougins est connu pour les nombreuses célébrités qui ont succombé à son charme (Pablo Picasso y a passé les dernières années de sa vie), sa douceur de vivre, ses ruelles pittoresques, sa culture, et sa gastronomie.

Depuis de longues années, l'histoire de Mougins est en effet étroitement liée à celle de la gastronomie française voire internationale. Depuis 2012, Mougins est d'ailleurs la seule ville de France à être labellisée « Ville et Métier d'Art » au titre de la Gastronomie !

Dès les années 50, un certain **Célestin Véran**, cuisinier dans la marine nationale puis marin pêcheur à Cannes, transforme son bateau en « taxi de la mer », pêche et promène en même temps de riches et oisifs Anglais venus passer les mois d'hiver sur la Côte d'Azur. Ses clients prennent l'habitude de « monter » à Mougins déguster sa fameuse bouillabaisse préparée avec sa pêche toute fraîche et y découvrent la douceur de vivre du village, la fraîcheur des petites places ombragées.

Plus tard, **André Surmain**, ex-Chef charismatique du restaurant Lutèce à New-York, reprend à Mougins Le Feu Follet. Puis en 1969, le Chef **Roger Vergé**, natif de l'Allier, s'installe à Mougins. D'abord au Moulin de Mougins, puis à l'Amandier. Véritable précurseur, il dépoussière et allège la cuisine française. Il invente « La Cuisine du Soleil » qu'il fait connaître dans le monde entier, contribuant au développement de la renommée de la gastronomie française. Fait unique, il est récompensé de cinq étoiles par le célèbre guide Michelin pour ses deux établissements mouginois.

Ainsi, dans les années 1970, Mougins compte sept étoiles Michelin et devient le village le plus étoilé de France !



LES ETOILES DE MOUGINS : UN SUCCÈS DEPUIS 2006 !

Le FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE « Les Etoiles de Mougins » est né en 2006 en hommage à l'emblématique chef Roger Vergé. D'abord annuel, le festival devient biennal dès 2018.

À chaque édition, le village de Mougins se transforme **le temps d'un week-end** en un vaste théâtre culinaire où **les plus grands chefs du monde** se retrouvent pour **partager avec tous les amateurs de gastronomie** et d'art de vivre, leur passion, leurs secrets, leurs astuces et leurs divines recettes autour des produits du terroir. **Jusqu'à 30 000 visiteurs assistent à l'événement.**

Reconnu mondialement, le festival a inspiré et collaboré à plusieurs manifestations gastronomiques partenaires à l'étranger, dont « Les Étoiles de Mougins à Madère » en juin 2012, le « Festival international de la gastronomie de Casablanca » en 2012 et 2013, le festival « Cultura é Gastronomia » à Tirandentes, au Brésil en 2015, et « Le Stelle di Pietrasanta », qui se déroule chaque année en Toscane.

LES TEMPS FORTS DES « ETOILES DE MOUGINS »

2006 ▶ La volonté de Mougins est de rendre hommage à Roger Vergé, l'homme et le chef sans qui Mougins ne serait peut-être jamais devenue ce qu'elle est devenue. On se souvient de grands moments d'émotion : la main de Roger Vergé serrant celle d'Alain Ducasse durant la cérémonie de clôture ; l'arrivée en Rolls Royce de Vergé, Bocuse, Lenôtre, Guérard, Troisgros attendus par les jeunes générations qui vont les escorter par une haie d'honneur jusqu'au podium ...

2007 ▶ Autour de **Christian Willer**, les Etoiles de Mougins veulent mettre en avant la notion de partage, de transmission du savoir entre les générations.

2008 ▶ L'année de L'international. Autour de **Marc Veyrat**, du beau, du bon et du bio. Devant un succès planétaire, les Etoiles de Mougins mettent en place un numerus-clausus de 100 chefs.

2009 ▶ Autour de **Emile Jung**, les Etoiles célèbrent l'amitié franco-italienne.

2010 ▶ L'année de la femme autour d'une marraine d'exception, **Anne-Sophie Pic** et d'invitées de prestige : Carole Bouquet, Annie Feolde, Elena Arzak, Michèle Laroque, Christelle Brua ...).

2011 ▶ L'année de l'art autour de **Éric Frechon**.

2012 ▶ Autour de **Frédéric Anton**, plus de 28 000 personnes assistent à l'événement et à plus de 130 démonstrations autour du thème « Gastronomie et médias ».

2013 ▶ La Méditerranée en scène autour de **Gerald Passedat**.

2014 ▶ Les desserts à l'honneur autour de la cheffe pâtissière **Christelle Brua**.

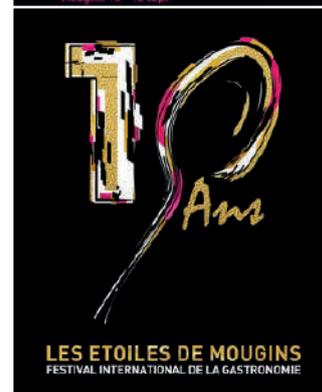
2015 ▶ **Les 10 ans du festival !** Plus de 120 chefs, 9 espaces dédiés, plus de 100 démonstrations et ateliers, des conférences, une allée des saveurs, une large place ouverte aux petits producteurs, 4 concours prestigieux, une journée dédiée aux enfants des écoles et point de mire de l'édition : un Live Bistrot mêlant gastronomie, musique, échange et convivialité. Un anniversaire en apothéose et en feu d'artifice !

2016 ▶ Les 5 sens à l'honneur autour de **Thierry Marx**.

2017 ▶ Un voyage autour des cuisines du monde avec une délégation de Chefs venus des cinq continents réunis autour de **Daniel Boulud**.

2018 ▶ **Philippe Etchebest** et la thématique « Gastronomie, sport & bien-être » attirent 36 000 visiteurs à Mougins.

2022 ▶ Après 4 ans d'absence pour cause de pandémie, le public est toujours au rendez-vous. Plus de 25 000 visiteurs viennent rencontrer le grand **Jacques Maximin** et les «**Meilleurs ouvriers de France**».





« MOUGINS : UNE SITUATION PRIVILÉGIÉE » ÉCRIN IDÉAL POUR SÉJOURNER AU CALME SUR LA CÔTE D'AZUR, MOUGINS JOUIT D'UNE POSITION PRIVILÉGIÉE :

▶ **À 25 min de l'aéroport Nice Côte d'Azur**, premier aéroport international de France après Paris. Relié en été à près de 120 destinations directes, vers plus de 40 pays.

▶ À moins de **15 minutes des plages et de Cannes**.

▶ **À 25 minutes du parc Naturel de l'Estérel**, avec ses roches rouges, ses sentiers de randonnée avec vue mer.

▶ **À 10 minutes de Grasse** et de ses parfumeries.

▶ **À 20 minutes d'Antibes**, de ses plages, de son fort Carré.

▶ **À 30 minutes de Nice**.

▶ **À 50 minutes de Monaco & 1h15 de Saint-Tropez**.

▶ À seulement **1h30 des stations de ski**.

GRASSE



ITALIE



MOUGINS



NICE



MONACO



NICE AIRPORT



CANNES



ANTIBES



MER MÉDITERRANÉE

CAP D'ANTIBES



LA RENCONTRE-PORTAIT AVEC NOTRE INVITÉ D'HONNEUR GUILLAUME GOMEZ



Invité d'honneur de la 15^e édition du festival international de la gastronomie « Les Étoiles de Mougins », le Meilleur Ouvrier de France Guillaume Gomez, a été chef des cuisines du Palais de l'Élysée durant plus de vingt ans avant de devenir Ambassadeur de France de la Gastronomie. Il revient avec nous sur son incroyable parcours et ses engagements.

► Guillaume Gomez, à quel moment le goût de la cuisine est-il apparu dans votre vie ?

J'ai toujours voulu faire ce métier. Sur la photo d'une fête d'école en maternelle, on me voit déjà déguisé en cuisinier au milieu des cow-boys et des princesses. Je ne saurais expliquer cette vocation précoce, car j'ai grandi dans une famille de brocanteurs, en région parisienne, où personne n'était particulièrement féru de cuisine !

► Plus grand, vous aviez toujours ce rêve de devenir cuisinier...

Une fois en 3^e, j'avais en effet toujours cette même envie, alors j'ai choisi la voie de l'apprentissage. J'étais bon élève et j'aurais pu passer en seconde générale, mais je voulais commencer le métier. J'étais sûr de mon choix, mais ce n'était pas le cas de tout le monde ! Mon professeur principal de l'époque a convoqué mes parents pour leur dire que c'était une erreur de m'envoyer faire de la cuisine alors qu'avec mes résultats, je pourrais avoir « un vrai métier » ! Vous vous rendez compte des mentalités il y a 30 ans. Pour lui c'était la voie des cas désespérés, j'allais gâcher ma vie. Heureusement, mes parents m'ont toujours suivi et m'ont dit que si c'était vraiment mon souhait, je devais le faire. Mais je devais le faire bien, c'était l'accord passé entre nous.

► Comment se sont passés vos premiers pas en apprentissage ?

Par l'intermédiaire d'un cousin, j'ai intégré les cuisines du restaurant La Traversière dans le XII^e arrondissement de Paris. Sous la direction du chef Johnny Benariac, je suis tombé à bonne école. J'ai eu la chance qu'il m'apprenne le métier, mais surtout, qu'il ne m'en dégoûte pas. À l'époque, on confiait rapidement des responsabilités aux apprentis. On nous montrait, et il fallait refaire. Le rythme était soutenu, les journées étaient longues et nous travaillions six jours sur sept, mais cela me plaisait. J'ai énormément appris, et plus j'apprenais, plus j'avais envie d'élargir mes connaissances. Je m'enivrais de travail, de recettes, de techniques que je découvrais par moi-même. Il y avait même des produits que je ne connaissais pas auparavant ! Il faut dire que j'avais rarement été au restaurant avant de travailler dans le milieu.



©Frédérique Touitou

15^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

LES ÉTOILES
DE MOUGINS

Since 2006



► **Vous avez poursuivi votre parcours au restaurant étoilé Le Divellec à Paris.**

C'est le chef Johnny Benariac qui m'a placé là-bas à la fin de mon apprentissage. Le Divellec était une référence. L'établissement doublement étoilé était considéré comme l'une des meilleures tables de poissons de la capitale. Là-bas, j'ai continué à me former au côté du chef Jacques Le Divellec. L'ambiance était différente dans un restaurant de ce niveau, mais ça se passait très bien. C'est à ce moment que j'ai reçu ma convocation pour aller effectuer mon service national. Quand on était cuisinier dans un restaurant étoilé, ils essayaient de nous laisser dans nos métiers et de nous faire faire notre service dans les cuisines des ministères ou autres états-majors. Jacques Le Divellec qui avait des contacts m'a dit : je peux te placer dans les cuisines de Matignon ou de l'Élysée. J'ai choisi la présidence de la République et c'est comme ça que je suis entré au service de Jacques Chirac en juin 1997.

► **Vous aviez 19 ans en arrivant au palais présidentiel, qu'avez-vous ressenti ?**

Quand vous arrivez là-bas pour la première fois, que ce soit l'architecture, le poids de l'histoire, forcément ça vous impressionne, ça vous fait quelque chose. Surtout pour quelqu'un comme moi que rien ne destinait à être là. J'ai découvert tout un univers assez secret. À l'époque, on ne savait pas ce qui se passait à l'Élysée, il n'y avait pas les réseaux sociaux. J'ai d'abord rencontré le chef Joël Normand que j'avais vu seulement en photo dans le magazine Thuriès. Il m'a expliqué qu'il était rentré sous le Général de Gaulle ! J'étais stupéfait qu'on puisse rester aussi longtemps dans une maison, et je me suis fait une idée un peu vieillotte de ce qui m'attendait. Mais ce n'était pas du tout le cas. Il y avait énormément de créativité, d'émulation. Des jeunes comme moi arrivaient de partout, formés dans les plus grands restaurants étoilés, et le système faisait qu'on pouvait tous montrer ce qu'on savait faire et partager nos expériences. Quand vous travaillez avec un gars qui a bossé chez Ducasse et que vous passez plusieurs mois avec lui, c'est comme si vous aviez fait un stage chez Ducasse, pareil pour Bocuse, Robuchon, et tous les grands chefs de France. J'emmagasinais un savoir colossal ! J'apprenais sans cesse et j'adorais ça, je ne voyais pas le temps passer.

► **Votre destin a pris alors un chemin inattendu !**

En effet ! La première chose que je dis quand j'évoque mon parcours, c'est qu'outre ma soif d'apprendre et ma force de travail, j'ai eu beaucoup de chance. Tout d'abord, que mes parents me fassent confiance. Deuxièmement, de rencontrer les bonnes personnes. Et troisièmement, d'être là au bon moment. La temporalité a toujours été importante dans ma carrière. Quelques années plus tôt, quelques années plus tard, je n'étais pas au Divellec au moment de mon service et je n'entrais pas à l'Élysée. Et puis en 1997, Jacques Chirac a annoncé la suppression du service militaire. Comme il n'y aurait plus d'appelés du contingent, le chef des cuisines de l'Élysée a alors décidé d'étoffer sa brigade. J'étais là, sur place, et j'ai été le premier ex-militaire embauché. Sans cette place, ma carrière n'aurait évidemment pas été la même.



Promotion Paul Bocuse MOF ©RS G.Gomez



Dans les Cuisines de l'Élysée avec B. Vaussion et S. Raimbault ©RS G.Gomez



Avec Albert Corre, Charles Aznavour et Chico Bouchikhi à l'Élysée ©RS G.Gomez



Investi dans diverses associations, ici, avec les cuisiniers de la République française dont il est président d'honneur. ©RS G.Gomez



Guillaume Gomez, Paul Bocuse et Christian Têtedoie © Julien Binz RS G.Gomez



► En 2004, vous êtes devenu le plus jeune lauréat du concours des Meilleurs Ouvriers de France de tous les temps...

Après avoir emmagasiné bon nombre de connaissances durant mes premières années à l'Élysée, j'ai cherché un nouveau challenge et j'ai entendu parler des concours. Le chef Normand m'a encouragé à tenter l'expérience, alors je me suis inscrit au Trophée national du Jeune Chef en Alsace, que j'ai remporté. Cette première expérience m'a plu. J'aime ces épreuves qui vous forcent à réfléchir, à créer, à trouver des solutions, à sortir de votre zone de confort. J'en ai présenté d'autres. Ça motivait la brigade, certains collègues m'aidaient, me suivaient. Lors des concours, je rencontrais des jurés, des grands chefs qui me voyaient évoluer. Au bout d'un moment, ils m'ont dit que c'était du beau boulot et qu'il allait falloir tenter le « Meilleur Ouvrier de France » ! Je n'étais pas certain d'avoir le niveau, mais cela aurait été un manque de respect de ne pas les écouter. Et puis comme ce titre était de toute façon un objectif dans ma carrière, je me suis dit : autant commencer tôt pour me rôder et me donner plus de chance de l'avoir lorsque je le représenterai plus tard. Donc je me suis inscrit, tout en étant sur deux autres concours en parallèle. C'est dire si j'y croyais peu ! En revanche, comme à mon habitude, je me suis investi à fond. Et contre toute attente, ça a fonctionné ! À 25 ans, je devenu « le plus jeune Meilleur Ouvrier de France » cuisine. Avec 23 autres lauréats, nous avons formé la promotion Voltaire, adoubée par d'illustres « parrains », Joël Robuchon et Paul Bocuse.

► Ce titre a marqué un tournant dans votre carrière ?

Tout d'un coup, vous êtes mis en avant. Pour faire un parallèle avec le foot, c'est comme si vous arriviez en équipe de France. Vous vous mettez à côtoyer les plus grands, ceux qui étaient vos modèles. Comme j'étais le plus jeune, Joël Robuchon prenait souvent des nouvelles. Paul Bocuse aussi restait présent. Je passais le voir à chaque fois que j'étais à Lyon. C'est d'ailleurs grâce à Paul Bocuse que j'ai écrit mon premier livre « Cuisine, leçons en pas à pas ». Lorsque les éditions Hachette lui ont demandé de réaliser cet ouvrage, il leur a répondu qu'il souhaitait passer le relais, qu'il en avait assez fait. Il leur a parlé de moi, leur expliquant que j'étais jeune, dans la transmission. De plus, je n'avais pas de restaurant, pas d'étoile Michelin à défendre, je n'allais pas prendre la place d'un autre. Lorsqu'il m'a appelé pour me proposer le projet, j'ai accepté, bien sûr, mais à une condition : que « Monsieur Paul » rédige la préface avec Joël Robuchon. Celle-ci restera à tous deux leur dernier écrit publié...

► Quelques mois plus tard, le chef de l'Élysée Joël Normand a pris sa retraite, cédant sa place à Bernard Vaussion avec qui vous allez travailler de nombreuses années...

Bernard était là depuis 30 ans, il était numéro 2. Moi, après avoir décroché le col tricolore, j'étais numéro 3. En toute logique il est passé numéro 1 et je suis devenu son adjoint. Nous avons donc pris à deux les commandes des cuisines avec une répartition du travail qui nous allait bien. Moi j'avais 25 ans, je n'avais pas forcément envie d'aller vers un côté administratif. Lui au contraire, à 50 ans passés, il voulait s'éloigner des cuisines et s'occuper un peu plus de la partie gestion. On a formé un binôme formidable pendant près de dix ans. Bernard est une personne fantastique, tant sur le plan professionnel qu'humain. Si ça n'avait pas été lui, je serais probablement parti. Il m'a connu gamin, il a suivi toutes les étapes de ma vie. Outre la cuisine, j'ai appris à ses côtés à être chef, à diriger une cuisine. Lorsqu'il est parti en 2013 et que je lui ai succédé, j'étais déjà dans les faits au cœur du sujet.



► Chef à l'Élysée, en quoi cela consiste-t-il concrètement ?

Le maître mot, c'est qu'on ne s'ennuie pas. Il n'y a pas de journée type à l'Élysée. On gère une brigade d'environ une trentaine de personnes et on s'occupe de tout ce qui concerne le président de la République, officiel comme privé, du petit-déjeuner au dîner. Il y a des repas durant lesquels il est seul, d'autres où il y a 300 ou 1000 convives. Cela peut être des dîners d'État, des réceptions comme les remises de décorations, les cocktails, les buffets... Mais aussi, les mariages, les baptêmes ou autres. On s'occupe également des personnes qui travaillent pour le cabinet présidentiel. Sans oublier les déplacements avec les repas dans l'avion voire sur place si besoin. Cela peut être par exemple le Noël des troupes ou encore des tournées à l'étranger comme sous Jacques Chirac qui se déplaçait à chaque fois dans 3 ou 4 pays de suite. Pendant 25 ans, j'ai préparé entre 90 et 95 000 couverts par an, en tout genre !

► Quelle relation entretient le chef des cuisines avec les chefs d'État ?

Le chef de cuisine est l'un des plus proches collaborateurs du président de la République. Celui-ci fait appel à vous au moins deux fois par jour. Vous lui proposez des menus, ou bien à la première dame lorsqu'il y en a. Vous pouvez échanger avant ou après le repas et êtes à sa disposition lorsqu'il veut vous voir. Et puis vous êtes également présent dans des moments privés. Moi j'ai suivi des présidents à Brégançon, à La lanterne, en Corrèze, au Touquet. Vous êtes là à Noël, au Premier de l'an. Vous vivez une vie au plus près du chef d'État, donc des liens se tissent forcément...

► Vous êtes resté 25 ans à l'Élysée, si vous deviez retenir quelques temps forts, lesquels citeriez-vous ?

C'est difficile de répondre, il y en a énormément. À titre personnel, la remise de la médaille de « Meilleur Ouvrier de France » par le président Jacques Chirac en personne reste très important. Et puis j'évoquerais également les rencontres avec les chefs d'État. Notamment, celle avec la reine d'Angleterre, parce qu'elle n'est pas un chef d'État comme les autres et que j'ai eu la chance à cette occasion d'être reçu à Buckingham Palace. Ce sont des moments de vie uniques, et qui font que le poste de chef de l'Élysée ne ressemble à aucun autre. J'ai adoré assumer cette fonction durant 25 ans. J'y ai apporté ma pâte, en mettant par exemple en avant les producteurs, et les produits français, ce qui se faisait moins avant parce que c'était moins d'actualité. En prenant également en compte l'impact environnemental, sociétal ou bien de santé de l'alimentation. Bien qu'ancré dans l'Histoire, l'Élysée n'est pas coupé de son temps.

► En 2021, vous avez quitté l'Élysée pour devenir « Ambassadeur de France de la Gastronomie »...

Un matin, je suis allé voir le Président Macron pour lui annoncer que j'allais partir. Après 25 ans à travailler avec passion sept jours sur sept, avec très peu de repos, j'étais arrivé au bout d'une histoire personnelle, je ressentais le désir de faire autre chose. J'avais reçu des propositions dans le privé, pour du conseil. Le Président m'a alors proposé cette nouvelle mission d'ambassadeur et je me suis dit qu'à travers ce rôle, je pourrais continuer à faire ce que j'aime, c'est-à-dire servir la France, la gastronomie, les producteurs, les distributeurs, les artisans, mais autrement. J'ai accepté volontiers !

Remise Légion d'Honneur par Jacques Chirac - 2004 © RS G.Gomez



Chef auprès de Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy, François Hollande (rd), Emmanuel Macron © RS G.Gomez



Avec le Président Macron et les meilleurs apprentis de France 2024 © RS G.Gomez



Représentant personnel du Président Macron © RS G.Gomez



► En quoi consiste exactement cette nouvelle mission ?

Elle est très large et variée. C'est une mission inédite, dont nous avons défini le sens et les contours ensemble avec le Président. Elle se construit au fur et à mesure autour de deux volets majeurs. D'un côté, je suis ambassadeur de France. C'est un rôle d'ambassadeur thématique, je dépends du Quai d'Orsay où j'ai mon bureau ainsi que mes équipes et je m'occupe du rayonnement de la gastronomie française dans le monde. Cela peut-être à travers des événements, des associations, tout ce qui peut faire que la gastronomie française et ses différents acteurs, au sens large, rayonnent. Le second volet, c'est celui de représentant personnel du président de la République. Dans ce cadre, je suis en contact direct avec tous les acteurs du monde de la gastronomie, des producteurs aux artisans en passant par les industriels de la mécanisation des déchets. Je récolte les problématiques et solutions proposées par les acteurs du terrain pour ensuite les faire remonter directement au président, comme un canal de communication privilégié.

► De quelle manière la gastronomie française est-elle perçue dans le monde ? Est-ce toujours une référence ?

Absolument. La question de savoir quelle est la meilleure gastronomie mondiale n'est un sujet que pour les Français. Pour tous les autres pays, même les grandes gastronomies comme l'Italie, la Chine, le Japon ou le Maroc, il n'y a pas d'hésitation, la gastronomie française est la première au monde. Je ne connais pas un chef japonais qui ne se soit pas formé en France ou au côté d'un chef passé par la France. Il existe à l'étranger une véritable reconnaissance voire une attente concernant l'expertise française. C'est d'ailleurs pour cela que le Président a souhaité créer le poste que j'occupe. La gastronomie et l'alimentation sont des sujets importants, qui parlent de nous, de notre culture, de notre économie. Ils font partie de cette diplomatie douce, « soft power » en bon français, qui permet d'aller convaincre nos partenaires partout dans le monde grâce à un savoir-faire unique et reconnu.

► Vous êtes invité d'honneur des « Étoiles de Mougins », que cela représente-t-il pour vous ? Comment définiriez-vous ce festival ?

J'en suis tout d'abord très reconnaissant et honoré. Ce sera une première participation pour moi, et j'ai toujours grand plaisir de participer à ce type de manifestation, parce que cela me permet, une fois de plus, d'aller à la rencontre de celles et ceux qui font la gastronomie, mais aussi du public. Et puis les Etoiles de Mougins, ce n'est pas n'importe quel festival ! Il est reconnu à travers le monde, je rencontre de nombreux chefs à l'international, notamment au bord de Méditerranée, qui le connaissent ou y ont participé. On voit que tout y est fait pour fédérer et créer une bonne ambiance. C'est une belle mise en avant de la gastronomie.

► Lors du festival, vous dédicacerez également vos différents ouvrages. Cette notion de partage et de transmission par l'écrit est importante pour vous ?

Oui bien sûr, j'aime transmettre aux nouvelles générations de cuisiniers ainsi qu'aux amoureux de la gastronomie française. Il y a également une dimension caritative, car l'intégralité des bénéfices des ventes de mes livres revient à des associations, notamment en faveur de mon engagement au côté de la Fondation « École de Félix » qui scolarise à Madagascar des enfants issus de milieux plus que défavorisés, où, parfois, le mot « école » n'existait même pas. Pour qu'en 3e certains de ces élèves puissent prendre la voie de la gastronomie, nous avons créé des Instituts d'Excellence Culinaire. Quand on a eu la chance de réussir un minimum ou tout simplement de pouvoir manger à notre faim, je trouve que cela a du sens d'aider d'autres personnes qui n'ont pas cette chance-là. Et puis cela correspond aux valeurs de la République et de la France que je sers depuis plus de 25 ans.



FOCUS INVITÉS



L'ADN INTERNATIONAL

Pour cette édition anniversaire, le festival renoue plus que jamais avec son ADN international en mettant en lumière les liens qu'entretient la France gastronome avec les chefs et cuisines du monde. Plus de 18 nationalités seront réunies autour des fourneaux avec de prestigieuses délégations :

LES PAYS BALTES, avec notamment le chef des cuisines du palais présidentiel d'Estonie à Tallinn Taigo Lepik et divers représentants des « Bocuse d'or » de ces pays.

L'ESPAGNE, avec la cheffe Camila Ferraro qui possède son restaurant Sobretablas à Séville. Elle est la première femme de l'histoire à avoir reçu le prix du « Meilleur nouveau chef » au congrès international Reale Seguros Madrid Fusión 2020. Mais aussi le chef étoilé Xune Andrade qui a créé un établissement singulier au cœur du bassin minier et des montagnes centrales des Asturies. Dans un espace cuisine ouvert, aux airs de maison, avec 5 tables servies pour un total de 12 à 14 personnes par jour, il met en valeur non seulement la culture de son environnement, mais aussi les produits et le mode de vie des personnes qui y vivent.

LE PORTUGAL, avec l'emblématique chef Benoît Sinthon qui continue de faire briller ses deux étoiles sur l'île de Madère. Mais aussi pour la première fois à Mougins Pedro Bastos, qui a reçu sa première étoile Michelin seulement 8 mois après son arrivée au restaurant Cura du Four Seasons Hotel Ritz à Lisbonne. Bien connu du public portugais, il est également juré de l'émission Masterchef dans son pays.

L'ASIE, avec deux grands chefs venus de Chine ainsi que des représentants de la cuisine japonaise, dont le vice-champion du monde et champion de France de sushis Wagner Spadacio qui travaille à Monaco.



NIKOLAOU Dina 🇧🇪



RUZ Emmanuel 🇧🇷



ERIKSSON Fredrik 🇸🇪



CORLOU Didier 🇫🇷

EDITION 2024

International



ARNICANS Arturs 🇱🇻



RISKOVA Svetlana 🇱🇻



KATINAS Darius 🇱🇮



LEPIK Taigo 🇪🇪

EDITION 2024

Les Pays baltes



SUN Xiaochun 🇨🇳



WANG Haidong 🇨🇳



SPADACIO Wagner 🇯🇵



DAHAN Shahar 🇮🇱

EDITION 2024

Chine & Japon



FERRARO Camila 🇪🇸



ANDRADE Xune 🇪🇸



SINTHON Benoît 🇵🇹



BASTOS Pedro Pena 🇵🇹

EDITION 2024

Espagne et Portugal



BARZA Joe 🇸🇪



AKIKI Youssef 🇸🇪



AZAR Charles 🇸🇪



KAMAKIAN Aline 🇸🇪

EDITION 2024

Le Liban



FABIGNON Béatrice



BABEU James



ZOUBERT Zamzam

EDITION 2024

L'Outre-mer



DI GREGORIO Manuel 🇮🇹



BELMONDO Luana & Alessandro



RHACHI Issam 🇲🇦



KHALAL Yassine 🇲🇦



ALAGNA Antonino Danilo 🇮🇹



CIARDO Enrica 🇮🇹



MANSOURI Redouane 🇲🇦

EDITION 2024

L'Italie

LE LIBAN, avec l'emblématique chef Joe Barza, les talentueux Charles Azar et Youssef Akiki, mais aussi Aline Kamakian qui se dévoue à la promotion de la cuisine Arménienne.

L'OUTRE-MER avec une délégation emmenée par Béatrice Fabignon, ardente défenseuse des cuisines créoles.

Sans oublier nos voisins d'**ITALIE**. Pour la première fois, le festival a le plaisir d'accueillir les représentants de Parmiggiano Reggiano, deux chefs venus des Pouilles et de Pietrasanta en Toscane mais aussi Luna Belmondo et son fils chef Alessandro Belmondo, formidables représentants de la gastronomie italienne, venus dédicacer leur ouvrage « La Nostra Italia ».

Mais aussi **LE MAROC** avec trois chefs de prestige, **LA SUÈDE** avec pour la première fois et le brillant et influent chef Fredrik Eriksson, ou encore **LA GRÈCE**, avec la cheffe, autrice et présentatrice TV Dina Nikolaou, véritable ambassadrice de la cuisine hellénique et fondatrice du restaurant Evi Evan. Et enfin **LE BRÉSIL**, avec le chef Emmanuel Ruz, autrefois implanté à Plascassier (Lou Fassum) et fondateur aujourd'hui du festival Gastronomico Pontal en terres brésiliennes.

Le Maroc

EDITION 2024

ILS SERONT PRÉSENTS ! LA LISTE DES CHEFS ET INVITÉS...

Retrouvez leurs biographies sur notre site internet lesetoiledemougins.com, rubrique "Les chefs".



ANTOINE Romain



CIZERON Pierrick



CHIAVOLA Christophe ✿



FEZZA Francesco

EDITION 2024

Chefs de palaces



FABRIS Alexandre ✿



CHAY Akhara



RAINGEARD Patrick ✿



GRAVELLE Florian



DORLAC Mathieu



SZAMBURSKI Geoffroy



TIECHE Yorick ✿



SCHMITT Justin ✿

EDITION 2024

Chefs de palaces

EDITION 2024

Chefs de palaces



FAURE David et Noëlle



POULET Laurent



ARNAUD Basile



TERRILLON Yves



MILICI Julie



DUPERTHUY Laurence



CHOLLET Serge



DESAVIE Daniel

EDITION 2024

Le Sud !

EDITION 2024

Le Sud !



MATTEO Julien



MANSI Matteo



DIAZ Julien 🌸



WINTERSTEIN Guillaume



BRUZZISI Delphine



BERARD Jean-François



HERMIDA Julien



OGER Bruno 🌸🌸

EDITION 2024

Le sud

EDITION 2024

Le Sud !



DAVOUZE Nicolas



DECHERCHI Nicolas



LICATA Thibaut



MAXIMIN Jacques



JOCAILLE Michel



CARROZZA Dimitri



KAMIYA Takayuki



CARROZZA Dimitri

EDITION 2024

Le sud !

EDITION 2024

Le sud !



JAUNAUT Frederic



BURON Stéphane 🌸🌸



SUBRIN Thomas



ROLANCY Jacques



LEPRINCE Bernard



CAMPRIINI Christian



LOHRO Christelle et Cyrille



PUTELAT Franck

EDITION 2024

Les MOF

EDITION 2024

Les MOF



JOANNÈS Philippe



FINON Eric



FETISSON Denis



MALANDRAN Xavier



KRENZER Guy



ROUCHETEAU Julien

Mougins !

EDITION 2024



ZUNINO Sébastien

EDITION 2024

Les MOF



RICHARD Sébastien



MERCIER Victor



CHICHERI Stéphane



MERCOTTE

Les chefs engagés !



CHARRIER Thierry



GARCIA Christian



VERNEIL Claire



WICKAERT Marion

Les chefs d'institutions

EDITION 2024

pâtisserie



RIOU Vincent



BEDU Cécile



RABATEAU Kevin



REAL David



DOLBEAU Nicolas



SIMONOT Maxime



DELHOMME Vincent



MORACCHINI Steve

EDITION 2024

pâtisserie

EDITION 2024

pâtisserie



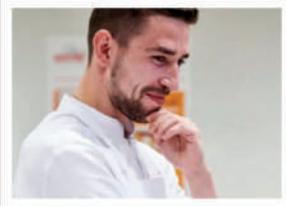
MAUGARD Nicolas



LAFFARGUE Bruno



COUVREUR Yann



LEGRAS Alexandre



DUGOURD Julien



SIMONCINI Lucas



FIARD Gaëtan



BERNARD Charles

EDITION 2024

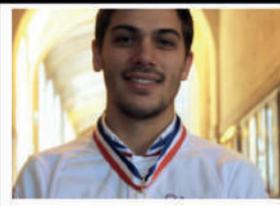
pâtisserie

EDITION 2024

pâtisserie



BOUTES Christophe



SUBRIN Thomas



BALESTRA Emanuele



DELPIERRE Victor

Les rois de la boulange & du cocktail



LE PROGRAMME



SAMEDI 14 SEPTEMBRE

LES CONFÉRENCES

(Durée 1h / gratuit)

► **10H30 - 11H15 / LA GASTRONOMIE QUI SOIGNE**

Michel JOCAILLE, traiteur Fleurs de Courgettes, Nice
Dr. Gilbert ZEANANDIN, gastro-entérologue, Nice,
avec notre partenaire en huiles d'olive **AFFIDOL**

► **11H45 - 12H45 / ACCORD FROMAGE ET VIN, UNE SIGNATURE FRANÇAISE**

Christelle & Cyrille LORHO, MOF fromagers, **Andrea Molo Grosso** maître fromager Maison TOSI avec notre partenaire en vins **TORPEZ**

► **13H15 - 14H15 / LE RAYONNEMENT DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DANS LE MONDE**

Guillaume GOMEZ, ancien chef de l'Elysée et ambassadeur de France de la gastronomie
Thierry CHARRIER, chef du Quai D'Orsay
Benoît SINTHON, chef 2* à Madère
Didier CORLOU, chef, Hanoï
Taigo LEPIK, chef du Bureau du Président de la République, Estonie
Christian GARCIA, chef du Palais princier, Monaco
En collaboration avec notre partenaire **ADVENTYS**

► **14H45 - 15H45 / LA GASTRONOMIE AU FEMININ**

Dina NIKOLAOU, cheffe grecque, restaurants Evi Evane, animatrice TV
Luana BELMONDO, animatrice et autrice culinaire

Laurence DUPERTHUY, cheffe, Notes de cuisine, La Colle-sur-Loup

Julie MILICI, cheffe privée et consultante, Nice
Svetlana RISKOVA, cheffe exécutive, présidente Bocuse d'or Lettonie.

Béatrice FABIGNON, cheffe spécialisée outremer
Zam-Zam ZOUBERT, cheffe pâtissière mahoraise
Claire VERNEIL, Cheffe pâtissière consultante, By Claire Verneil, Nice

Camila FERRARO, cheffe exécutive du restaurant Sobretablas, Espagne

Noëlle Faure, cheffe SensÔriel

Avec notre partenaire champagne **BESSERAT DE BELLEFON**

► **16H15 - 17H15 / ART, GASTRONOMIE & CULTURE, UN LANGAGE UNIVERSEL**

Darius KATINAS, consultant, président du Bocuse d'or Lituanie

Taigo LEPIK, chef du Bureau du Président de la République, Estonie

Arturs ARNICANS, chef exécutif au Pullman Riga Old Town Hotel, Lettonie

Fredrik ERIKSSON, chef du restaurant du Musée national, Stockholm

En collaboration avec la **Fondation Maeght Saint-Paul-de-Vence** et **Les Agitateurs 1* Nice**

LES DÉMONSTRATIONS

« ESPACE ROGER VERGÉ »

(Durée 1h / 7€)

► **10H00 - 11H00 / LE PORTUGAL**

Benoît SINTHON, chef 2*, Il Gallo d'Oro, Funchal, Madère
Pedro FREITAS, chef de partie, Il Gallo d'Oro**, Funchal, Madère
Pedro PENA BASTOS, chef 1*, Cura, Ritz, Lisbonne, Portugal

► **11H30 - 12H30 / LE BRÉSIL**

Emmanuel RUZ, chef consultant, Pontal de Maceio, Brésil

► **13H00 - 14H00 / L'ESPAGNE**

Xune ANDRADE, chef 1*, Monte, San Feliz, Asturies, Espagne
Camila FERRARO, chef, Sobretablas, Séville, Espagne

► **14H30 - 15H30 / LE MAROC**

Redouane MANSOURI, chef privé et consultant, juré Bocuse d'or Afrique

Issam RHACHI, chef exécutif Park Hyatt Marrakech, coach Bocuse d'or Afrique

Yassine KHALAL, chef exécutif, hôtel 5* Kasbah Tamadot, Virgin Hotels, Marrakech

► **16H00 - 17H00 / LA FRANCE**

Avec la promotion « Voltaire » des Meilleurs Ouvriers de France

Stéphane BURON, chef 2*, MOF, Le Chabichou, Courchevel

Guillaume GOMEZ, ancien chef de l'Elysée, MOF, Ambassadeur de France de la Gastronomie

« ESPACE GUILLAUME GOMEZ »

(Durée 1h / 7€)

▶ 10H00 - 11H00 / LA SUÈDE

Fredrik ERIKSSON, Chef, Långbro Vårdshus & Restaurant Nationalmuseum, Stockholm, Suède

▶ 11H30 - 12H30

Justin SCHMITT, chef 1*, Château Eza, Èze

▶ 13H00 - 14H00

Franck PUTELAT, chef 2*, MOF, La Table de Franck Putelat, Hôtel Le Parc, Carcassonne

▶ 14H30 - 15H30

Wagner SPADACIO, chef exécutif, vice-champion du Monde et champion de France de sushis, The Niwaki, Monaco

Shahar DAHAN, chef corporate, The Niwaki, Monaco

▶ 16H00 - 17H00

Sébastien ZUNINO, chef, L'Amandier de Mougins, Mougins

« ARÈNE DES DÉLICES »

(Durée 1h / 7€)

▶ 10H00 - 11H00

Charles AZAR, chef pâtissier, Flocons, Beyrouth, Liban

▶ 11H30 - 12H30

Gaëtan FIARD, chef pâtissier, champion du monde des arts sucrés, Intercontinental Bordeaux

▶ 13H00 - 14H00

Alexandre FABRIS, La Palmeraie 1*, Le Château de Valmer, La Croix-Valmer

▶ 14H30 - 15H30

Les macarons

Bruno LAFFARGUE, chef pâtissier, Mic Mac Pâtisserie, Carros

▶ 16H00 - 17H00

Les lauréats du « CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT » 2024

Alexandre LEGRAS, chef pâtissier, Epicure***, Hôtel Le Bristol 5*, Paris (catégorie « Professionnels »)

Marion WICKAERT, étudiante, lycée Vauban, Auxerre (catégorie « Juniors »)

LES COURS DE CUISINE AVEC DÉGUSTATION

Pour la première fois, le festival propose de véritables cours de cuisine d'1h (25€/pers) ou 2h (50€/pers), suivis d'une dégustation en compagnie du chef. Et toujours, des ateliers pour les enfants à 10€ !

ESPACE N°1

▶ 9H30 - 11H30

James BABEU, chef traiteur, Le Jam's Kréol, Guadeloupe

Béatrice FABIGNON, cheffe consultante gastronomie Outre-Mer, Paris

▶ 12H00 - 14H00

Patrick JEFFROY, ancien chef 2* de l'Hôtel de Carantec

▶ 14H30 - 16H30

Victor MERCIER, chef 1*, restaurant F.I.E.F. / Fait Ici En France, Paris

▶ 17H00 - 18H00

« Le Gorgonzola Tosi, une histoire de goût » par **Christelle et Cyrille LORHO**, MOF fromagers, Maison Lorho, Strasbourg et **Andrea Molo Grosso** maître fromager Maison TOSI.

ESPACE N°2

▶ 9H30 - 11H30

Yoric TIÈCHE, chef 1*, Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat

▶ 12H00 - 14H00

David et Noëlle FAURE, chefs, SenÔriel, Cagnes-sur-Mer

▶ 14H30 - 16H30

Julien HERMIDA, chef, Cercle, Corneilla-Del-Vercol

▶ 17H00 - 18H00

L'APÉRITIF DINATOIRE par **Bernard LEPRINCE**, MOF, transmetteur culinaire à Leprince & Cie

ESPACE N°3

► 9H30 - 11H30

Guillaume WINTERSTEIN, chef, L'Agapé à Cagnes-sur-Mer

► 14H30 - 16H30

Julien DIAZ, chef 1*, Saisons, Marseille

► 12H00 - 14H00

Christophe CHIAVOLA, chef 1*, Le Prieuré Baumanière, Villeneuve-lès-Avignon

► 17H00 - 18H00

L'APÉRITIF DINATOIRE par **Michel JOCAILLE**, chef, Fleurs de Courgettes, Nice

ESPACE N°4 (Pâtisserie)

► 9H30 - 11H30

Kevin RABATEAUD, chef pâtissier, Le Jules Verne**, Paris et lauréat du concours « Jeune pâtissier » des Etoiles de Mougins 2022

► 14H30 - 16H30

Maxime SIMONOT, chef pâtissier, Giry Traiteur, Cannes

► 12H00 - 14H00

Nicolas DOLBEAU, Chef pâtissier, Nicolas Dolbeau

► 17H00 - 18H00

Nicolas MAUGARD, Chef Pâtissier, Fouquet's, Majestic Barrière, Cannes

ESPACE N°5 (Réservé aux partenaires)

► 9H30 - 11H30

DIMITRI CARROZZA, chef Londres

► 14H30 - 16H30

Francesco FEZZA, Chef, Mareluna, Château de Théoule

► 12H00 - 14H00

Florian GRAVELLE, Chef, Le Gabriel***, Paris

► 17H00 - 18H00

Julien MATTEO, Chef consultant, Nice

ATELIERS ENFANTS

► 10H30 - 12H00

Xavier MALANDRAN, chef, Laflora, Mougins

► *14H30 - 15H30

Laurent POULET, chef, POM, Mougins

► 12H30 - 14H00

Claire VERNEIL, Cheffe pâtissière consultante, By Claire Verneil, Nice

► *16H00 - 17H00

Laurent POULET, chef, POM, Mougins

*Atelier accessible aux enfants souffrant de TND

10H30 - 11H30

Joe BARZA



LES DÉDICACES

17H00 - 18H00

Julien DUGOURD



11H40 - 12H40

MERCOTTE



13H40 - 14H40

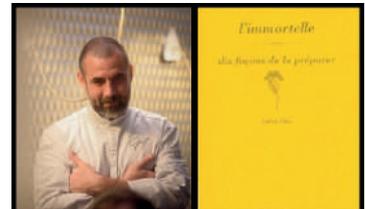
& 16H00 - 17H00

LUANA & ALESSANDRO BELMONDO



17H00 - 18H00

Julien DIAZ 1*



DIMANCHE 15 SEPTEMBRE

LES CONFÉRENCES

(Durée 1h / gratuit)

► **11H00 - 12H00 / DE L'HUILE D'OLIVE DANS NOS COCKTAILS**

Victor DELPIERRE, champion du monde de cocktails
Franck PUTELAT, MOF, chef 2*, Hôtel Le Parc 5*, Carcassonne
Stéphane BURON, MOF 2*, Le Chabichou Megève
*Avec notre partenaire huiles d'olive **Affidol***

► **12H30 - 13H30 / LE COUTEAU, ROI DES USTENSILES**

David & Noëlle FAURE, chefs, SensÔriel
*Avec notre partenaire **Couteaux du Chef**, Julien Dalmasso*

► **14H00 - 15H00 / GASTRONOMIE ET TOURISME, UN DUO GAGNANT**

Evalda SISKASKIENE, présidente de l'Association d'hôteliers et de restaurateurs (Lituanie)
Béatrice FABIGNON (Outre-mer)
Catherine ZHOU (Chine)

► **15H30 - 16H30 / LA CUISINE ET LE HANDICAP, LA DIFFÉRENCE EST UNE FORCE**

Sébastien RICHARD, chef solidaire et engagé, Le République et l'association La Petite Lili, Marseille, pour construire l'alimentation de demain, de la ferme à l'assiette

Fleur FRISON-ROCHE, adjointe en charge du handicap, Mairie de Mougins

Katia BERGALEMI, association T'cap21, soutien aux enfants trisomiques

François DEVERTU, association Kiwanis, aide aux enfants malades

Agnès COSSOLINI, association Ikigai, inclusion & socialisation des enfants autistes

Jennifer et Jules, le restaurant le Jules à Mougins

► **17H00 - 18H00 / LA GASTRONOMIE, UN LUXE FRANÇAIS**

*Avec notre partenaire champagne **BESSERAT DE BELLEFON**, **Chocolaterie MAISON DUPLANTEUR**, **FRANCE GROUP** (Pays baltes), **Catherine ZHOU** (Chine), **Céline RISSO**, Directrice Générale, Hôtel & SPA du Castellet 5* (France)*

Speaker :

Céline RISSO, Directrice des Hôtels du Castellet 5* R&C et 3*
Et les chefs :

Fanny REY 1*, **Stéphane BURON 2***, **Franck PUTELAT 2***,
Yassine KHALAL Virgin Hotel Maroc, **Issam RACHI**, Park Hyatt Marrakech

LES DÉMONSTRATIONS

« ESPACE ROGER VERGÉ »

(Durée 1h / 7€)

► **10H00 - 11H00 / LA CHINE**

Xiaochun SUN / Haidong WANG

► **11H30 - 12H30 / LE VIETNAM**

Didier CORLOU, chef passionné d'épices, Madame Hien, Cannes & Hanoï, Vietnam

► **13H00 - 14H00 / LE LIBAN**

Joe BARZA, chef consultant, Beyrouth
Youssef AKIKI, chef, Brût by Youssef Akiki, Beyrouth

► **14H30 - 15H30 / L'ITALIE**

Manuel DI GREGORIO, Chef, Trattoria Il Peposò, Pietrasanta, Italie

Antonino Danilo ALAGNA, Chef, Parmigiano Reggiano, Reggio Emilia, Italie

Enrica CIARDO, Cheffe, Antica Pietra Filosofale, Presicce-Acquarica, Italie

► **16H00 - 17H00 / L'OUTRE-MER**

Béatrice FABIGNON, cheffe consultante Gastronomie Outre-Mer, Paris

Zam-Zam ZOUBERT, cheffe pâtissière, Saveur Za'Mayotte, Paris

James BABEU, chef traiteur, Le Jam's Kréol, Guadeloupe

« ESPACE GUILLAUME GOMEZ »

(Durée 1h / 7€)

▶ 10H00 - 11H00

Steve MORACCHINI, chef pâtissier exécutif, Hôtel Belles Rives, Juan-les-Pins
MERCOTTE, « Le Meilleur pâtissier » M6

▶ 11H30 - 12H30 / LES MACARONS

Bruno LAFFARGUE, chef pâtissier, Mic Mac Pâtisserie, Carros
MERCOTTE, « Le Meilleur pâtissier » M6

▶ 13H00 - 14H00

Patrick RAINGEARD, chef 1*, La Table de Patrick Raingeard, Hôtel Cap-Estel, Èze

▶ 14H30 - 15H30

Yann COUVREUR, chef pâtissier, Yann Couvreur Pâtisseries, Paris & Monde

▶ 16H00 - 17H00

LA BRIGADE DE LA PLACE DE MOUGINS
Denis FÉTISSON, chef, La Place de Mougins, Mougins
« Golden egg à la truffe de Monsieur X »

« ARÈNE DES DÉLICES »

(Durée 1h / Gratuit)

▶ 10H00 - 11H00

La démo du Moulin

Daniel DESAVIE, chef, Daniel Desavie, Valbonne
Serge CHOLLET, ancien chef du Moulin de Mougins, au côté de Roger Vergé

▶ 11H30 - 12H30

Frédéric JAUNAUT, MOF Primeur, chef, Ecole du Fruit & Légume, Paris

▶ 13H00 - 14H00

Vincent DELHOMME, chef pâtissier, La Table de Patrick Raingeard 1*, Hôtel Cap-Estel, Èze

▶ 14H30 - 15H30

Geoffrey POESSON, chef, La Badiane, Sainte-Maxime

▶ 16H00 - 17H00

Akhara CHAY, chef, La Vague de Saint Paul, Saint-Paul de Vence

LES COURS DE CUISINE AVEC DÉGUSTATION

Pour la première fois, le festival propose de véritables cours de cuisine d'1h (25€/pers) ou 2h (50€/pers), suivis d'une dégustation en compagnie du chef. Et toujours, des ateliers pour les enfants à 10€ !

ESPACE N°1

▶ 9H30 - 11H30

Redouane MANSOURI, chef privé et consultant, juré Bocuse d'or Afrique

▶ 12H00 - 14H00 (COURS RÉSERVÉ)

Pierrick CIZERON, Chef, Le Mondrian, Cannes

▶ 14H30 - 16H30

DINA NIKOLAOU, Cheffe, Evi Evane Bistrot, Evi Evane Mézes et Evi Evane Traiteur, Paris

▶ 17H00 - 18H00

APÉRITIF DINATOIRE par Mathieu DORLAC, chef, Fouquet's, Majestic Barrière, Cannes

ESPACE N°2

▶ 9H30 - 11H30

Jean-Marc BESSIRE 1* et **Robin BESSIRE**, Chef, Le Cigalon 1*, Thonex-Genève, Suisse

▶ 12H00 - 14H00 (COURS RÉSERVÉ)

Jean-François BERARD, chef, La Bastide des saveurs, La Cadière-d'Azur

▶ 14H30 - 16H30

Matteo MANSI, Anciennement Chef Auberge de Theo à Nice

▶ 17H00 - 18H00

LE COCKTAIL par Emmanuele BALESTRA barman, Majestic Barrière, Cannes, Majestic Barrière, Cannes

ESPACE N°3

- ▶ **9H30 - 11H30**
Julie MILICI, cheffe traiteur à domicile, Monaco
- ▶ **12H00 - 14H00 (COURS RÉSERVÉ)**
Julien ROUCHETEAU, chef 1* & MOF, La Réserve de Beaulieu, Beaulieu-sur-Mer

ESPACE N°4 (Pâtisserie)

- ▶ **9H30 - 11H30**
Zam-Zam ZOUBERT, cheffe pâtissière, Saveur Za'Mayotte, Paris
Béatrice FABIGNON, cheffe consultante gastronomie Outre-mer, Paris
- ▶ **12H00 - 14H00**
Charles BERNARD, chef pâtissier exécutif, Le Negresco, Nice

ESPACE N°5 (Réservé aux partenaires)

- ▶ **9H30 - 11H30**
Yves TÉRRILLON, Chef, La cuisine des Fleurs, Biot
- ▶ **12H00 - 14H00**
Geoffroy SZAMBURSKI, chef & **Lucas SIMONCINI**, chef pâtissier, La Table du Royal, Saint-Jean-Cap-Ferrat

ATELIERS ENFANTS

- ▶ **10H30 - 12H00**
Delphine BRUZZISI, traiteur et cheffe à domicile, Grasse
- ▶ **12H30 - 14H00**
L'OUVERTURE D'HUÎTRE avec Marcel LESOILLE, chef écailler, Champion du monde d'ouverture d'huîtres, Ambès
- ▶ **14H30 - 16H30**
Laurence DUPERTHUY, cheffe, Notes de Cuisine, La Colle-sur-Loup
- ▶ **17H00 - 18H00**
LES HUÎTRES EN APÉRITIF par Marcel LESOILLE, chef écailler, champion du monde d'ouverture d'huîtres, Ambès
- ▶ **14H30 - 16H30**
Christian CAMPRINI, MOF & chef pâtissier, Camprini Chocolaterie, Cannes & Valbonne
- ▶ **17H00 - 18H00**
« LE PAIN, LES FARINES »
Thomas SUBRIN, MOF & Champion de France de Boulangerie 2007, Société des Bains de Mer, Monaco
- ▶ **14H30 - 16H30**
Takayuki KAMIYA, Chef, La Tables de Kamiya, Cagnes-sur-Mer
- ▶ **17H00 - 18H00**
« APÉRITIF DINATOIRE »
Basile ARNAUD, Le Café, Hôtel Suquet, Cannes

LES DÉDICACES

10H30 - 11H30
Dina NIKOLAOU



13H40 - 14H40
MERCOTTE



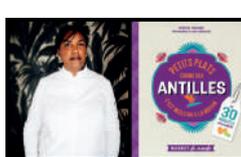
16H30 - 17H30
Yann COUVREUR



11H40 - 12H40
& **15H00 - 16H00**
Luana BELMONDO



15H00 - 16H00
Beatrice FABIGNON



16H30 - 17H30
Guillaume GOMEZ





15^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE
**LES ÉTOILES
DE MOUGINS**
Since 2005

📍 #lesetoilesdemougins
LESETOILESDEMOUGINS.COM

MOUGINS
CÔTE AZUR

- | | | |
|--|--|---|
| <p>1 ESPACE PRESSE / INFLUENCEURS
ACCUEIL DES CHEFS
PÔLE CHAUFFEURS</p> <p>2 EXPOSANTS
ALLÉE DES SAVEURS</p> <p>3 BILLETTERIE/BOUTIQUE
DU FESTIVAL</p> <p>4 ÉCONOMAT</p> <p>5 ESPACE CHEFS / PARTENAIRES</p> <p>6 EXPOSANTS
ALLÉE DU CONCOURS</p> <p>7 ESPACE CONCOURS</p> <p>8 ARTS DE LA TABLE
FONDATION PAUL BOCUSE</p> | <p>9 BAR DU FESTIVAL</p> <p>10 EXPOSANTS
AUTOUR DU MONDE</p> <p>11 ATELIERS/COURS
DE CUISINE</p> <p>12 DÉMONSTRATIONS & CONFÉRENCES
ESPACE ROGER VERGE
GUILLAUME GOMEZ
CONFÉRENCES</p> <p>13 ESPACE RADIO</p> <p>14 PHOTOCALL</p> <p>15 LIBRAIRIE DU FESTIVAL &
DÉDICACES - LAVOIR</p> <p>16 RESTAURANTS À CIEL OUVERT</p> | <p>17 EXPOSITION
«LE FESTIVAL EN IMAGES»
SALLE DES MARIAGES</p> <p>18 P'TITES ÉTOILES
(ESPACE ENFANTS)</p> <p>19 L'ARÈNE DES DÉLICES
(ESPACE DÉMOS GRATUIT)</p> <p>20 EXPOSANTS
RUE COMMANDEUR</p> <p>21 RESTAURATION BÉNÉVOLES
SALLE COURTELINE</p> <p>22 DINNER IN THE SKY</p> <p>23 FOOD TRUCKS</p> <p>24 PETIT MARCHÉ DES JEUNES
AGRICULTEURS</p> |
|--|--|---|



LES AUTRES RDV À NE PAS MANQUER

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

10 H > LE POINT PRESSE (1)

Rendez-vous le samedi 14 à 10h au restaurant Da Laura, pour un point presse en présence du maire de Mougins Richard Galy et de l'invité d'honneur Guillaume Gomez à qui vous pourrez poser toutes vos questions !

14H-16 H > DIRECT CANNES RADIO

Durant 2h, Philippe Muller prend l'antenne sur Cannes Radio, en direct du festival, à côté de l'espace Conférences. Il recevra plusieurs chefs invités et partenaires.

14H-15 H > SORTIE DES PLATS DU CONCOURS (7)

Découvrez les prouesses et les lauréats des finalistes du concours « Jeune pâtissier ».

16H > RÉSULTATS DU CONCOURS (7)

Découvrez les lauréats des finalistes du concours « Jeune pâtissier ».

18 H > PHOTO DES CHEFS (12)

Plus de 120 chefs et invités réunis pour une photo unique !

18H30 > L'HOMMAGE À GUILLAUME GOMEZ (12)

Un hommage riche en surprises et en témoignages à notre invité d'honneur Guillaume Gomez... Clôture avec un show cocktail du champion du monde en la matière, Victor Delpierre.





dimanche



14H-16 H : **DIRECT CANNES RADIO**

Durant 2h, Philippe Muller prend l'antenne sur Cannes Radio, en direct du festival, à côté de l'espace « Conférences ».

Dimanche
17h30

18H30 LE GRAND **SHOW DE CLÔTURE** **DES « TOQUES BRÛLÉES »** (12)

Pour clôturer le festival, place au traditionnel show endiablé réalisé par les Chefs de l'association « Les Toques Brûlées » qui viendront cuisiner les produits non utilisés durant le festival ! Au programme : ambiance, musique et préparations culinaires avec de la bonne humeur et du zéro gâchis !



*À voir
aussi :*

LA LIBRAIRIE DU FESTIVAL EN PARTENARIAT AVEC CULTURA (15)

Un large choix d'ouvrages liés à la gastronomie rédigés par nos invités mais pas seulement ! Ne manquez pas également les séances de dédicaces, pour repartir avec un ouvrage signé.

L'ESPACE « ARTS DE LA TABLE » AVEC LA FONDATION BOCUSE (8)

Comme lors des éditions précédentes, les Etoiles de Mougins accueillent la fondation Paul Bocuse créée en 2004 pour promouvoir, sauvegarder et transmettre le patrimoine culinaire.

Durant tout le festival, ses représentants animeront un espace dédié aux arts de la table. Au programme notamment : atelier de fabrication de pickles de légumes en bocaux, animation pliage de serviettes, leçon de dressage d'une table gastronomique...

LE BAR DU FESTIVAL : UN PANACHÉ DE BIÈRES LOCALES (9)

Nichée au cœur du festival et animée par « Riviera Beer - Les brasseurs de l'Estérel », la brasserie du festival proposera samedi et dimanches des bières locales brassées non loin de Mougins, à Saint-Raphaël. Blonde, blanche, ambrée, cherry, Ipa... Il y en aura pour tous les goûts.

LES P'TITES ÉTOILES (18)

Au cœur du village, dans et autour du Four à pain, découvrez l'espace dédié aux enfants avec des cours de cuisine, des animations et ateliers ludiques autour de la gastronomie.

LE VILLAGE DES CHEFS : POUR DÉGUSTER LES SPÉCIALITÉS #MADEINMOUGINS (16)

Les restaurateurs du village de Mougins sont eux aussi au cœur du festival. Samedi et dimanche, ils proposeront un espace de restauration à ciel ouvert où le public pourra déguster sur place ou à emporter les spécialités qu'ils auront préparées spécialement pour l'événement !

L'ESPACE FOOD TRUCKS (23)

Plusieurs restaurants ambulants aux spécialités diverses pour vous restaurer. Juste à côté (24) découvrez le tout nouveau **PETIT MARCHÉ DES JEUNES AGRICULTEURS**.

EXPOSITION : LE FESTIVAL EN IMAGES

Retour sur les précédentes éditions à travers une trentaine de portraits signés Mireille de Villers. (17)



LES CONCOURS



Depuis l'origine du festival, les concours ont permis de découvrir de nombreux talents aujourd'hui accomplis. Cette année encore la jeune génération sera à l'honneur avec deux nouvelles éditions. Quatre candidats ont été sélectionnés sur dossier dans chaque catégorie et s'affronteront lors de la finale en direct du festival.

Samedi

À partir de 10h

Sortie des plats : 14h – 15h

Résultats & remise des prix à 16h

CONCOURS

«JEUNE PÂTISSIER»

Concours présidé par **Christelle Brua**, « Meilleure pâtissière de restaurant du Monde » (2018), « Chef Pâtissier de l'année » (2008, 2009, 2014), ancienne cheffe pâtissière de l'Elysée au côté de Guillaume Gomez. Fondatrice de la chocolaterie Madame Cacao.

Jurés : Steve MORACCHINI ; Julien DUGOURD ; MERCOTTE ; Charles AZAR ; Kévin RABATEAUD ; Charles BERNARD ; Vincent RIOU (Maison Bacon)

Ouvert à tous les pâtissiers professionnels âgés de 35 ans maximum.

Quatre candidats finalistes sélectionnés sur dossier vont s'affronter en réalisant en 3 heures un dessert autour du thème autour du **thème «LA PROVENCE»**.

Premier prix : 2000 €, un stage de deux jours dans les cuisines du Quai D'Orsay, un four Unox, et différents lots offerts par les partenaires Champagnes Besserat de Bellefon, vins Torpez, Rhum Ricci, Couteaux du chef, Maison Duplanteur, Robot Coupe, Andros.



CONCOURS

«ROGER VERGÉ - JEUNE CHEF»

Concours présidé par **Guillaume Gomez** et **Thierry Charrier**, chef des cuisines du Ministère des Affaires étrangères au Quai d'Orsay depuis plus de 30 ans.

Jurés : Guy KRENZER , Stéphane CHICHERI, Philippe JOANNES ; Nicolas DAVOUZE ; Éric FINON ; Jean-Marc BESSIRE ; Fanny REY ; Bruno OGER

Ouvert à tous les cuisiniers professionnels âgés de 35 ans maximum.

Quatre candidats finalistes sélectionnés sur dossier vont s'affronter en réalisant

en 3 heures un plat autour du **thème** : « **Couloubiac de lotte, sauce paloise, avec deux garnitures : courgettes fleurs farcies au maigre, la pomme travaillée en deux textures (pomme fruit ou pomme de terre)** ».

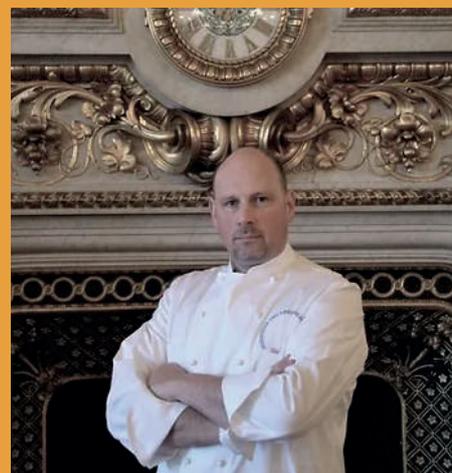
Premier prix : 2000 €, un stage de deux jours dans les cuisines du Quai D'Orsay, un four Unox, et différents lots offerts par les partenaires Champagnes Besserat de Bellefon, vins Torpez, Rhum Ricci, Couteaux du chef, Maison Duplanteur, Robot Coupe.

Dimanche

À partir de 10h

Sortie des plats : 14h – 15h

Résultats & remise des prix à 16h





CONCOURS DES ÉTOILES : DE VRAIS TREMPLINS POUR LES LAURÉATS

Les concours des Étoiles ont servi de tremplin à de nombreux candidats et lauréats. Ils connaissent aujourd'hui de belles carrières et sont parmi les figures qui comptent au sein de la gastronomie française. Retour sur quelques-uns de ces beaux parcours...



Yannis Sgard ▶ Lauréat du concours en 2017 alors qu'il travaillait auprès de Michel Roth au restaurant Lassere, il a par la suite intégré l'équipe du chef Christian Lesquer au restaurant 3 * le Cinq, de l'hôtel George V, Paris. **Il est aujourd'hui chef exécutif à Eugène Eugène Dubaï.**

Bertrand Noeureuil ▶ Lauréat du concours en 2013, il a été chef adjoint à Cheval Blanc St-Tropez puis Cheval Blanc Courchevel. Puis chef du restaurant **3* Plénitude de l'hôtel Cheval Blanc** à Paris, où il réalise les créations du chef Arnaud Donckele, élu cuisinier de l'année 2020 par le guide Gault & Millau. En 2024 il prend les rênes du Gabriel à Bordeaux.



David Barat ▶ Après être passé par de nombreux établissements gastronomiques, le chef pâtissier lauréat en 2014, et célébré la même année « **Chef pâtissier de l'année** » pour la région Aquitaine par le guide Gault & Millau est depuis 2016 à la tête de sa propre pâtisserie éponyme, en Haute-Garonne.

Matthieu Gasnier ▶ Lauréat du concours en 2015, il fut sous-chef du restaurant **2* l'Oasis Rimbault à Mandelieu-la-Napoule**, puis chef au restaurant gastronomique du **Château Eza** avant de prendre les commandes des cuisines du restaurant de l'hôtel **La Maison Palmier à Abidjan.**



Marc Lahoreau ▶ Lauréat en 2012, il est passé par les cuisines du **resort 5* Terre Blanche** puis il a travaillé plus de 6 ans à l'**hôtel 5* Royal Mansour Marrackech** comme assistant chef exécutif. Il est aujourd'hui chef exécutif adjoint à l'institut Paul Bocuse / Lyfe.

Francis Ogé ▶ Lauréat en 2011, il poursuit depuis 15 ans une belle carrière au sein des prestigieuses cuisines du **Palais de l'Élysée** où il est chef de partie jusqu'en 2024.



Fanny Rey ▶ Lauréate en 2008, elle a été **finaliste de la saison 2 de « Top Chef »** en 2011 et élue « **femme Chef de l'année** » en 2017 par le Guide Michelin ! Elle tient aujourd'hui l'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence avec son époux Jonathan Wahid, chef pâtissier et champion de France des desserts en 2005. Ils ont décroché une étoile Michelin en 2017.

« Mougins, c'est une première reconnaissance. Pour moi, c'est le démarrage de tout car c'est un métier difficile, et avec ce prix, je me suis dit que j'avais fait le bon choix. » Fanny Rey

Sans oublier la cheffe **Stéphanie Le Quellec** finaliste du concours en 2010. Elle fut l'année suivante la grande gagnante de la **saison 2 de l'émission « Top Chef »** puis elle fut une des rares femmes à obtenir **deux étoiles Michelin** à la tête du restaurant de l'hôtel Prince de Galles à Paris. Deux macarons qu'elle a également obtenus pour son propre restaurant La Scène, à deux pas de l'Élysée.



LES PARTENAIRES



LES PARTENAIRES PREMIUM



UNOX naît en 1990 et s'introduit sur le marché des fours professionnels avec un produit qui permet de cuire du pain et des croissants sans avoir besoin de les décongeler au préalable. Grâce sa nouvelle technologie AIR.Maxi™ l'entreprise s'affirme très vite en tant que leader. Dans les années 2000, elle est présente sur la plupart des marchés internationaux. Les gammes de fours combinés ChefLux™ et BakerLux™ voient le jour. UNOX adopte la Lean Manufacturing, une production à valeur ajoutée avec une gestion sans gaspillage. La qualité des produits augmente considérablement tandis que les coûts de production et les délais de livraison sont réduits. Dans les années 2010, les nouvelles gammes ChefTop™ et BakerTop™ représentent l'excellence des professionnels. L'entreprise accroît sa présence mondiale et inaugure un nouveau siège avant-gardiste, bijoux de technologie. Aujourd'hui, les fours ChefTOP et BAKERTOP MIND.Maps™ sont les outils de cuisson les plus performants et évolués des cuisines professionnelles, capables de garantir des résultats de cuisson de très haut niveau, quel que soit le produit. L'expansion de l'entreprise à l'international continue tout comme celle des sites de production. UNOX est présente dans 42 pays et son produit est distribué dans plus de 160 pays.



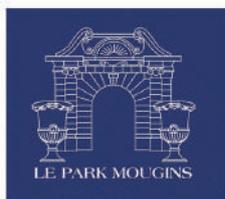
BALICCO est une entreprise familiale, un grossiste alimentaire aux services complets, acteur majeur dans le sud de la France. Son histoire a débuté il y a 45 ans, avec Yoackim Balicco cultivateur devenu primeur. Après 13 années de travail, il se lance dans une politique de croissance externe et passe du statut de primeur indépendant à celui d'important opérateur régional de la distribution de produits frais en gros et demi-gros. A la suite des fruits et légumes, il propose des viandes, des poissons, des produits frais transformés tels que des jus et des produits de l'épicerie. Ses offres vont des produits 1ère gamme de qualité, aux produits premiums. De nos jours, c'est Laurent Balicco, fils de Yoackim, qui est à la tête de l'entreprise familiale. La mise en valeur des producteurs locaux est toujours la ligne directrice majeure (fraîcheur des produits, développement de l'économie locale, circuits courts.) Balicco SA de continue à grandir et à s'imposer en tant qu'acteur de l'économie de la PACA tout en mettant un point d'honneur sur les enjeux de notre époque, qu'ils soient sociaux ou environnementaux.



Créée il y a plus de 20 ans, la société **ADVENTYS**, basée en Bourgogne, est le 1er concepteur et fabricant français d'équipements de cuisson/maintien au chaud par induction pour les professionnels du secteur de l'hôtellerie, restauration et cafétéria. Son + : une fabrication 100% française dans ses propres ateliers ! La technologie induction est développée en différentes gammes et configurations : traditionnelle, plancha, wok déclinés en solutions posable, encastrable, module ou sur-mesure. L'innovation est une des forces de l'entreprise. Le bureau d'étude interne permet de concevoir chaque année de nouveaux produits, parfois brevetés. Depuis 2020 Adventys propose également une gamme de produits de cuisson à induction destinés aux particuliers : barbecue, plaques posables ou encastrables pour la cuisine, ou encore plancha et wok.



Locacuisines est le n°1 Français de la location de modules et matériels de cuisine professionnels. Expert dans la location de courtes et longues durées, les cuisines s'adaptent dans tous les secteurs d'activité : scolaire, santé, armée, entreprise, événementiel... En complément de l'activité modulaire, **LOCACUISINES** propose à la location ses matériels de cuisine professionnels. L'entreprise intervient dans la France entière, en Belgique et en Suisse. Elle propose proposer des cuisines à faible impact sur l'environnement.



Au cœur de Mougins et d'une nature apprivoisée, **LE PARK MOUGINS**, lieu d'accueil événementiel de prestige, s'étend sur 18 000m² au caractère unique. Vous apprécierez la confidentialité et la modularité du domaine. Ses nombreux espaces de réception en font une adresse incontournable de la Côte d'Azur pour vos événements privés ou professionnels à 10 minutes de la Croisette à Cannes et 20 minutes de Nice et de l'aéroport.



Créée autour du vignoble tropézien, la marque **TORPEZ À SAINT-TROPEZ** rend hommage à San TORPEZ de Pise, qui a donné son nom à Saint-Tropez. Authentique et unique dans son écrin naturel éblouissant, le terroir dont sont issus les vins Torpez représente tout ce que Saint-Tropez a de magique à offrir. Le rendement du raisin limité (30/35 hl/ha) confère aux vins une concentration optimale révélant une minéralité et des notes iodées qui font leur signature. La roche métamorphique du Cap Tropézien est révélée par les cépages grenache, cinsault, syrah, mourvèdre, rolle, et le TIBOUREN. Château La Moutte et ULTIMUM sont l'expression véritable du terroir de Torpez et de l'expertise œnologique. Les vins TORPEZ sont commercialisés dans le circuit de la restauration et des cavistes. La toute nouvelle cuvée « BRAVADE » est disponible et distribuée dans toute l'Europe, en Amérique du Nord, USA et Canada, les îles des Caraïbes, en Asie, en Australie. www.torpez.com



Née en 1843 au bord de l'eau sur les terres d'Aÿ, la **MAISON BESSERAT DE BELLEFON** est désormais installée à Epernay. Elle laisse depuis près de deux siècles son empreinte sur les tables et hauts lieux parisiens et perpétue une tradition de grande qualité en élaborant des vins réservés au secteur exclusif de la gastronomie, de l'hôtellerie, des cavistes et des épicerie fines. En 1930, Victor Besserat relève un défi et conçoit un Champagne suffisamment léger pour accompagner tout un repas. Il élabore la célèbre « Cuvée des Moines » selon un processus unique et singulier au sein de l'appellation. La même année, la Samaritaine choisit Besserat de Bellefon comme champagne exclusif. En 1978, Air France choisit Besserat de Bellefon sur tous ses vols dont le Concorde. Depuis 2019, la maison est le fournisseur exclusif des Voiles de Saint-Tropez. Les Champagnes Besserat de Bellefon patiemment élaborés puisent leur générosité dans une sélection de raisins issus de plus de 50 crus dont la majorité provient des Premiers et Grands Crus.



Au tout début, **COUTEAUXDUCHEF.COM** c'est 2 copains, William et Florent, qui créent une société dans un garage. Vous avez déjà entendu ça quelque part ? Et oui, eux aussi sont passés par le fameux garage ! Aujourd'hui la société est leader des couteaux de cuisine sur Internet avec plus de 15 000 références de 350 marques. De grandes maisons de couteaux de cuisine français mais aussi tous les couteaux japonais haut de gamme !



ATMOSPHÈRE SUD, agence événementielle présente depuis plus de 20 ans sur la Côte d'Azur, propose un service d'organisation et de coordination d'événements de A à Z. De la conception à la réalisation, tout est possible : soirée corporate, mariage ou soirée privée à la campagne, à la mer, à la montagne, dans un mas, un hôtel... Ecoute, rigueur, originalité, création sont les maîtres mots de l'équipe. En 2021, Atmosphère Sud a lancé « Atmosphère Drive, l'événementiel à emporter », un service permettant au client de venir chercher lui-même le mobilier ou la décoration louée pour une soirée, un week-end ou une semaine.



LE GROUPE CAVALLARI, c'est la force d'une large gamme de voitures neuves de plus de 14 grandes marques automobiles ; c'est également l'un des plus larges stocks de voitures d'occasion. Au total, 27 concessions se répartissent sur la Côte dans les Alpes Maritimes entre Cannes Mougins et Monaco, sans oublier Nice Est, Nice Ouest, Puget-sur-Argens, Menton. Achat de voiture neuve, d'occasion, auto moto, location, atelier... une qualité de services à la hauteur des exigences d'un grand groupe de concessionnaires !



Depuis 1961, **ROBOT-COUCPE** conçoit, développe et fabrique, en France, des équipements de préparation culinaire. En quelques décennies, la marque a développé son expertise dans les cuisines du monde entier. Elle déploie aujourd'hui son savoir-faire dans plus de 130 pays. Certains de ses modèles sont devenus des best-sellers incontournables, faisant de Robot-Coupe un leader incontesté. Les équipes Robot-Coupe maîtrisent les cuisines locales, qu'il s'agisse de techniques culinaires ou de plats traditionnels locaux. Ainsi, elles assistent les distributeurs et les professionnels de la restauration au plus près de leurs besoins spécifiques.

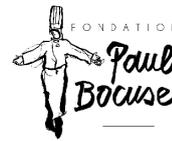
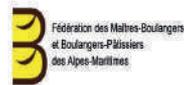


ANDROS CHEF est né de la passion du fruit d'Andros pour fournir la plus large gamme d'ingrédients fruitiers 100% naturels et sans aucun arôme ajouté. Andros chef investit à long terme à la source même du fruit, au champ, et dans les techniques de transformation les plus respectueuses. La société accompagne au quotidien ses partenaires exploitants, et cultive son lien avec l'origine agricole du fruit, laissant une part à l'humain et aux intuitions.

LES PARTENAIRES



Les Balcons de Mougins
myCINWEST



#lesetoiledemougins
LESETOILESDMOUGINS.COM

DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

MOUGINS CÔTE D'AZUR FRANCE

INFOS PRATIQUES

OÙ ?

AU VILLAGE DE MOUGINS

Autoroute A8 – Sortie n°42
Mouging

QUAND ?

14 / 15 SEPTEMBRE 2024

De 10h00 à 18h30
en continu

COMBIEN ?

ENTRÉE LIBRE

Démonstrations et Ateliers
à partir de 7€

COMMENT ?

NAVETTES GRATUITES

Stationnement gratuit dans
les parkings périphériques
du village

VENIR AU FESTIVAL

EN VOITURE

1. Se rendre à Mouging (Autoroute A8 – Sortie n°42)
2. Suivre les panneaux directionnels des parkings des Étoiles de Mouging
3. Stationner sur l'un des parkings mentionnés plus bas
4. Prendre une de nos navettes gratuites
5. Bienvenue au Festival !

EN BUS

(Pas d'accès direct au village.)

- **Palm Bus**
Ligne 27 / Ligne B
Tél. : 0825 825 599 – www.palmbus.fr
- **Lignes Azur**
Ligne 200 / Ligne 210 / Ligne 600
Ligne 630 / Ligne 650
Tél. : 08 1006 1006 – www.lignesdazur.com

NAVETTES GRATUITES POUR ACCÉDER AU FESTIVAL

Durant tout le weekend du festival, **des navettes** vous permettent d'accéder au village **gratuitement** car il est **strictement interdit** d'y accéder en voiture **sans autorisation**.

CIRCUIT DES NAVETTES

Les navettes sont en continu le samedi et le dimanche
de 8h30 à 23h30

- **Circuit orange (Cabrières > Village)**
Qui vend Bon > Notre-Dame-de-Vie > Complexe Roger Duhalde « les Oiseaux » > Écoles des Cabrières > Vaumarre > Halte Napoléon > Village
- **Circuit pomme (Tournamy > Village)**
Tournamy > Cœur de Mouging > Val > Courteline > Village > Qui vend Bon > Vieille Fontaine

PARKINGS GRATUITS POUR LES NAVETTES

- **Parking Complexe Roger Duhalde** – 1735 Av. Notre Dame de Vie
- **Parking du Dojo**
- **Parking des Cabrières** – 1517 Av. du Maréchal Juin
- **Parking des Peyroues**
- **Parking Tournamy** – 700 Av. de Tournamy
- **Parking Cœur de Mouging** – 418 Av. de Tournamy
- **Parking des Juyettes**
- **Parking Agard**

PLAN CIRCUITS DES NAVETTES



BILLETTERIE :

festival.lesetoilesdemouging.com

15^e FESTIVAL INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE

LES ETOILES DE MOUGINS

Since 2006



14 & 15 SEPTEMBRE 2024

INVITÉ D'HONNEUR

GUILLAUME GOMEZ

Ambassadeur de France de la Gastronomie



 #lesetoilesdemougins
LESETOILESDEMOUGINS.COM

MOUGINS
CÔTE D'AZUR
FRANCE

CONTACTS



INFOS & DEMANDES D'ACCRÉDITATIONS :

<https://festival.lesetoilesdemougins.com/presse/>
presselesetoiles@villedemougins.com

COMMUNICATION / PRESSE

FLORENCE BUADES - 06 63 59 27 58
LUDIVINE MAGGIORE - 06 13 02 36 80

**LES ETOILES
DE MOUGINS**
Since 2006

 #lesetoilesdemougins
LESETOILESDEMOUGINS.COM