

4^{ème} Festival International de la Gastronomie à Mougins

Pour la 4^{ème} édition des Etoiles de Mougins qui constituent un véritable festival international de la gastronomie et des arts de vivre, on peut dire que le public a massivement répondu présent et a sûrement apprécié les innovations de cette édition 2009.

Un lieu unique

Première innovation d'importance pour ces deux journées on a cette fois renoncé au cadre pourtant pittoresque de Mougins village au profit d'un lieu lui aussi exceptionnel : le restaurant Le Park dans le quartier Saint Basile avec ses 18.000 m² de bâtiments, de jardins et de forêts. Mais comme on se doutait bien que le stationnement dans les environs allait forcément être la source de tracas, on avait pensé à organiser de fréquentes navettes gratuites d'autocars pour que chacun puisse arriver et repartir même en s'étant garé sur de lointains parkings.

Une profusion de chefs

On avait cette année souhaité que cet événement constitue une grande rencontre franco-italienne grâce à la présence de plus de 70 chefs et de Théo Mansi, le vice-président de la Fédération Italienne des chefs (FIC - 52 avenue Cap de Croix 06100 Nice - Tel : 04 93 81 26 19 - www.ficfrance.blogspot.com) et chef manager du Team de FIC délégation France.

Dans les espaces Roger Vergé,

Marc Veyrat et Christian Willer, équipés de fourneaux grâce à la société mouginoise Friazur et aménagés en véritables amphithéâtres sous chapiteaux, de 10h à 19h, ce sont ainsi 44 démonstrations qui ont été effectuées par des chefs mouginois : Serge Gouloumès du Mas Candille, Christophe Dié de l'Hôtel de Mougins, Michael Morel du Park, Benoit Dargère du Clos Saint Basile, David Favrot des Trois étages, Jérôme Abraham de Côté Mougins, Sébastien Chambru du Moulin de Mougins, Francis Cardaillac du 175 ; des chefs des environs : Théo Mansi de l'Auberge de Théo de Nice (Président FIC Italie), Michael Fulci des Terrailleurs de Biot, Patrick Mesiano du Métropole de Monte Carlo, Nicolas Sale des Pêcheurs d'Antibes, Sébastien Gianini du Méridien de Nice, Mario d'Orio du 3.14 de Cannes, Keisuke Matsushima de Nice, Jacques Chibois de la Bastide Saint Antoine de Grasse, Didier Aniès du Grand Hôtel de Saint Jean Cap Ferrat, Eric Maio des Fontaines d'Aragon à Montauroux, Mauro Colagreco du [Mirazur](#)

de Menton, Patrick Raingeard de la Mandarine de Monte Carlo, Arnault Baldereschi du Bigaradier de Bar sur Loup ; des chefs d'autres régions de France : Emile Jung et Gérard Burg du Crocodile de Strasbourg, Michel Roth du restaurant l'Espadon du Ritz de Paris, Lionnel Lévy d'Une Table au sud de Marseille, Patrick Henriroux de la Pyramide de Vienne, Laurence Salomon de Natures et Saveurs d'Annecy, Fabien Lefebvre de l'Octopus de Béziers, Jean François Bérard de la Cadière d'Azur ; et des chefs italiens : Fulvio Siccardi du Conti Roero de Monticello d'Alba, Pier Bussetti du Locando Megrano de Turin, Giovanni Grasso de la Credenza de San Maurizio Canavese, Mariangela Susigan du Gardenia de Caluso, Marta Grassi du Tantris de Novara, Marco Lanteri du Il Baluardo de Mondovi, Davide Santoni du i Doria de Lérici, Stefano Gallo de la Barriqué de Turin, Massimo Viglietti du Palma d'Alassio, Claudio Tiranini du Spurcacciu de Savona, Giuseppe Richebuono de la Fornace di Barbablu de Noli,



Serge Gouloumès et Michel Roth

Sergio Vineis du Il Patio de Pollone. Et comme la réalisation de chaque recette durait entre 45 minutes et une heure et se terminait toujours

pas une dégustation du plat réalisé en direct, on peut dire que de nombreux visiteurs ont bien occupé leurs journées et fait la connaissance d'une multitude de plats nouveaux.

D'autres réalisations en direct

Au bord du bassin, les visiteurs furent également nombreux devant le grand stand du Syndicat des maîtres boulangers et pâtisseries des Alpes Maritimes dont le Président Claude Batel était tout naturellement présent. Différentes sortes de pains et de viennoiseries furent cuites sur place et vendues au public. Mais on avait aussi pensé à organiser chaque jour 3 séances d'initiation à la fabrication et à la cuisson du pain. Enfants et adultes ont ainsi pu assister à de pareils cours donnés par Bernard Burban (Meilleur Ouvrier de France) qui était venu spécialement d'Angoulins sur Mer, près de la Rochelle. Tous ceux qui avaient réalisé un pain ont ensuite pu repartir avec, après qu'il ait été cuit dans le four. Personne ne risquait d'emporter le pain du voisin car on avait pris soin d'inscrire le prénom de chaque apprenti boulanger sur le moule et la souriante Natasha se chargeait elle-même de la distribution. Juste à côté, on pouvait voir à l'oeuvre Gérard Burg qui préparait la véritable recette alsacienne de la célèbre et délicieuse flammekueche réalisée avec une fine pâte bio, mais que certains visiteurs avaient l'air de considérer après l'avoir goûté comme une simple variante alsacienne de la pizza.

Quelques conférences

Les plus passionnants et les plus instructifs propos étaient tenus à l'espace conférences avec « Leçons de bulles » par les champagnes Laurent Perrier, « Eaux minérales, vins et mets » par la maison San Pellegrino (qui durant ces deux jours a généreusement dis-



De G à D : Anthony Torkington, Alain Petitprez, Richard Gally, Eric Joinville et Isabelle Serra



De G à D : Bernard Burban, Elina et Natasha

tribué de nombreuses bouteilles d'eau) et « *Le Porto* » par la société Taylor's.

Pique-nique pour VIP

Les heureux VIP avaient aussi droit à leur pique-nique préparé par Serge Gouloumes le chef étoilé du Mas Candille de

on avait envie de goûter à tous les jus de fruits et sirops de la marque Gilbert qu'ils soient au cactus, à la noisette, au melon, à la vanille, au fruit de la passion, à la cerise, à la banane ou à la noix de coco. Ils méritaient bien d'être présents dans ce festival international de la gastronomie !

Mais dans d'autres stands, on pouvait aussi se laisser tenter par l'achat de bonnes bouteilles de vin, de fruits confits, de livres sur la cuisine française et italienne, de moules à gâteaux, de chocolats à l'huile d'olive, de charcuteries, d'apéritif à la truffe ou de fromages exceptionnels comme le Beaufort d'été ou le Beaufort d'hiver.

Un Maire en visite

C'est guidé par Alain Petitprez (Président de l'Office de Tourisme), Anthony Torkington (vice président de

l'Office de Tourisme et Directeur Général du Mas Candille) et Eric Joinville (responsable du Park de Mougins), que Richard Galy (Maire de Mougins) et Isabelle Serra (épouse de Claude Serra, le sous-préfet de Grasse) ont visité la manifestation dès le 1er jour. Ils ont tout naturellement pu apprécier quelques spécialités dans les différents stands avant de rejoindre le pique-nique VIP.

Une belle mobilisation

Un tel événement fut une fois de plus marqué par une très forte mobilisation des bénévoles membres de différentes associations mouginoises. On a aussi pu noter la très utile présence de jeunes étudiantes de la Faculté des Métiers de Cannes la Bocca qui préparent un BTS Tourisme. Sur une idée de Jean-Marie Heulluy (conseiller coordinateur de la Semaine du Goût), elles furent cette année 11 à accueillir les visiteurs et à gérer les navettes gourmandes vers de plus en plus de restaurants prêts à jouer le jeu lors d'un tel week-end en proposant un spécial Bacchus pour les amateurs de vin.



Les chefs alsaciens Emile Jung et Gérard Burg

Mougins et Emmanuel Lehrer du Mas de Pierre de Saint Paul de Vence qui proposaient un grand assortiment de hors d'oeuvre, de plats chauds et de délicieuses pâtisseries. Et des glaces étaient ensuite offertes par Patrick Don de Jean-Marie Glacier de Cannes qui perpétue les recettes de Jean-Marie Heulluy de l'Alaska.

Au hasard des stands

Divers autres stands de présentation et de dégustation de produits accueillait l'ensemble des visiteurs ou uniquement les VIP. Dans le stand Métro,

Thierry Ollive

Les étoiles de Mougins ont trouvé leur écrin

Cette 4^{ème} édition aura tout eu d'une grande ! On applaudit ! On attend avec impatience la suivante qu'on assure déjà être tout aussi mémorable, grâce à la qualité des prestations offertes.

Le Park, avec ses 18000 m² d'espaces aménagés et de verdure, transformés en un vaste salon, mi show room, mi jardin d'Eden aux multiples bassins et fontaines accueillant ateliers culinaires, démonstrations de chefs, fabrications de pains et viennoiseries, stands

gourmands, espaces de restauration, bars, aire de « pique-nique », salle de conférences, le tout dynamisé durant deux jours par 80 chefs liguriens, piémontais, azuréens, alsaciens, parisiens et suisses,... voilà une toute nouvelle carte d'identité que la manifesta-

tion mouginoise a offert au public et qui a largement été plébiscitée.

Dans cet écrin de charme et de saveurs, cette 4^{ème} édition aura ainsi été placée sous le signe de la convivialité. Au détour des allées, personne ne pouvait man-

quer personne. Tout le monde pouvait revoir tout le monde : chefs, fournisseurs, artisans des métiers de bouche, vignerons, sommeliers et gourmets venus pour se rencontrer et échanger.

Patrick FLET