

Édition spéciale **MOF**  
Meilleurs Ouvriers de France



# LES ETOILES DE MOUGINS

14<sup>e</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL  
DE LA GASTRONOMIE  
**17 & 18 SEPTEMBRE**

DOSSIER PRESSE

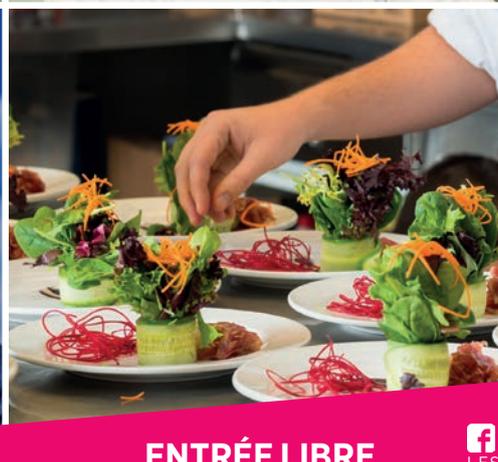
PLUS DE 120 CHEFS & INVITÉS À LA RENCONTRE DU PUBLIC  
DÉMONSTRATIONS - ATELIERS - CONFÉRENCES - DÉDICACES



Invité d'honneur  
Jacques MAXIMIN



Laurent MARIOTTE



MERCOTTE

ENTRÉE LIBRE

   #lesetoilesdemougins  
LESETOILESDEMOUGINS.COM

LES ETOILES  
DE MOUGINS  
Since 2006



**LES ETOILES  
DE MOUGINS**

*Depuis 2006*



# SOMMAIRE



<b>LES ÉTOILES SONT DE RETOUR !</b>	<b>P.4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Invité d'honneur</li><li>• Spécial MOF</li><li>• Label « Année de la gastronomie »</li><li>• Programme résumé</li></ul>	
<b>UN PEU D'HISTOIRE</b>	<b>P.8</b>
<b>RENCONTRE AVEC L'INVITÉ D'HONNEUR JACQUES MAXIMIN</b>	<b>P.12</b>
<b>ILS SERONT PRÉSENTS ! LA LISTE DES CHEFS ET INVITÉS...</b>	<b>P.16</b>
<b>FOCUS INVITÉS</b>	<b>P.18</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mercotte</li><li>• Davy Tissot, Bocuse d'or</li><li>• Julien Leveneur, Champion de France du dessert 2022</li><li>• Le Chef de l'Elysée, Fabrice Desvignes</li><li>• Les MOF</li><li>• Les champions du monde</li></ul>	
<b>LE PROGRAMME + PLAN</b>	<b>P.20</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les ateliers</li><li>• Les démonstrations</li><li>• Les conférences</li><li>• Mais aussi ...</li></ul>	
<b>NE PAS MANQUER</b>	<b>P.24</b>
<b>LES CONCOURS</b>	<b>P.28</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Jeune Chef</li><li>• Jeune pâtissier</li><li>• Que sont-ils devenus ?</li></ul>	
<b>LES PARTENAIRES</b>	<b>P.31</b>

# LES ÉTOILES SONT DE RETOUR !



**ENFIN !  
APRÈS AVOIR MARQUÉ UNE PAUSE,  
COVID OBLIGE, LE GRAND  
FESTIVAL INTERNATIONAL  
DE LA GASTRONOMIE  
« LES ÉTOILES DE MOUGINS » EST  
DE RETOUR LES 17 & 18 SEPTEMBRE  
2022.**

Au menu de cette 14<sup>ème</sup> édition :  
le Chef Jacques Maximin comme invité  
d'honneur; une thématique spéciale  
«Meilleurs ouvriers de France»; plus de  
120 Chefs, MOF et invités ; des dizaines de  
démonstrations culinaires et d'ateliers ; des  
concours ; des dédicaces ; des conférences et  
bien d'autres surprises encore...

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





## UN INVITÉ D'HONNEUR EMBLÉMATIQUE : LE CHEF JACQUES MAXIMIN

Jacques Maximin est une légende pour ses pairs, **un modèle pour les nouvelles générations de Chefs**. Créatif insatiable, perfectionniste, amoureux du produit, après 58 ans de carrière, sa passion reste intacte. Cet enfant du Nord a fait ses armes au sein de plusieurs établissements de prestige dont le Moulin de Mougins de l'illustre Roger Vergé, avant de s'ancrer dans le sud. Ici, les produits, la magie des marchés provençaux l'inspirent, et il se plaît à réinventer les classiques. **Aux commandes du Chantecler du Negresco en 1978, il se révèle. Il remporte le titre de "Meilleur Ouvrier de France" et deux ans seulement après son arrivée, il décroche deux étoiles au Guide Michelin.** Un exploit ! C'est le début d'une formidable carrière toujours auréolée de précieux macarons. Il marque ainsi de son empreinte plusieurs restaurants étoilés : « **Le Théâtre** », à Nice; « **Le Jacques Maximin** » à Vence; et « **Le Bistrot de la Marine** » à Cagnes-sur-Mer. Puis vient le temps de la transmission. Déjà auteur de nombreux ouvrages de référence, le Chef charismatique devient consultant dès 2016 pour différents établissements à travers le monde. Aujourd'hui, il délivre également sa précieuse expérience aux élèves de la prestigieuse école de son ami Alain Ducasse (*Lire notre entretien p.12*).

## UNE ÉDITION DÉDIÉE AUX MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (MOF)



On les surnomme les « MOF ». Ils sont parmi les rares à avoir accédé au titre extrêmement convoité de « **Meilleur Ouvrier de France** ». Un Graal certifiant l'excellence de leur savoir-faire, qu'ils ont décroché à la suite de longues années de préparation puis d'exigeantes épreuves au concours «Un des Meilleurs Ouvriers de France». Plus de 200 métiers sont concernés par cette reconnaissance suprême spécifique à la France, dont plusieurs dans le domaine de la gastronomie : cuisinier, chocolatier, pâtissier-confiseur, boucher, charcutier, fromager... Des "MOF" des métiers de bouche reconnaissables à leur col tricolore, qui seront à l'honneur de cette quatorzième édition des ÉTOILES DE MOUGINS parrainée par Jacques Maximin, lui-même MOF 1979 et vice-président du concours «MOF cuisine» aux côtés d'Alain Ducasse, de Michel Roth et de Christophe Quantin ! Technique, passion, dextérité, amour du produit, les représentants de l'excellence française dévoileront leurs talents et leurs secrets lors de nombreuses rencontres et shows culinaires.

**SAVOIR + [www.meilleursouvriersdefrance.info](http://www.meilleursouvriersdefrance.info)**



Financé par



## UN ÉVÉNEMENT LABELLISÉ « ANNÉE DE LA GASTRONOMIE »

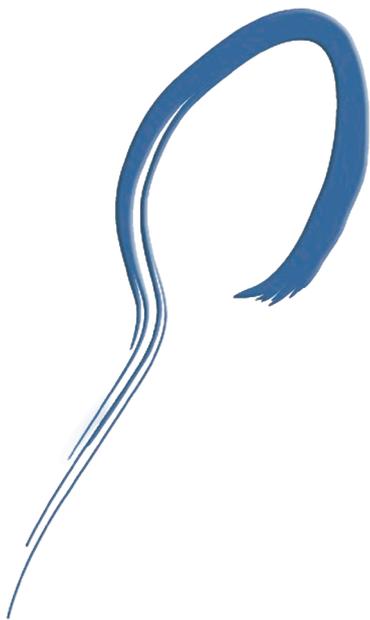
Le festival «LES ÉTOILES DE MOUGINS» a l'honneur d'avoir été labellisé dans le cadre de l'événement «L'année de la gastronomie française» lancé par l'État et la CCI afin de soutenir les initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire français. Le festival a été sélectionné dans le cadre du troisième volet de cette opération par un comité présidé par Guillaume Gomez, ancien Chef des cuisines de l'Élysée et représentant personnel du président de la République auprès des Acteurs et des Réseaux de la Gastronomie et de l'Alimentation. 96 autres projets ont été retenus dans le même temps, dont 76 sont subventionnés, à l'instar de notre festival, dans le cadre du plan FRANCE RELANCE.





## EN RÉSUMÉ : LES ÉTOILES DE MOUGINS 2022 C'EST ...

- ▶ **Un week-end entier, les 17 & 18 septembre**, durant lequel le village se transforme en véritable temple de la gastronomie.
- ▶ Un grand moment de convivialité dédié aux « **Meilleurs Ouvriers de France** » et parrainé par un invité d'honneur de marque : **le Chef Jacques Maximin, l'un des meilleurs Chefs français.**
- ▶ **Plus d'une centaine de Chefs et de Meilleurs ouvriers de France** réunis pour venir à la rencontre du grand public.
- ▶ Deux vastes espaces de démonstrations avec **des « shows cooking » présentés par les plus grands Chefs français et étrangers.**
- ▶ **Une « Arène des délices » dédiée à la pâtisserie.**
- ▶ **Une soixantaine d'ateliers** pour adultes & enfants.
- ▶ **Un espace « conférences »** où seront abordées des thématiques passionnantes telles que « La pâtisserie française, un art unique au monde »; « L'excellence de la gastronomie française dans le monde »; « Les Meilleurs ouvriers de France » ou encore « Les Français, fous de chocolat »...
- ▶ **Deux concours prestigieux** mettant en lumière la nouvelle génération des jeunes Chefs et des jeunes Pâtisseries.
- ▶ **Un espace restauration à ciel ouvert au cœur même du village**, où le public pourra déguster sur place ou à emporter les spécialités des restaurateurs mouginois...
- ▶ **De nombreux exposants de produits artisanaux** autour du thème de la gastronomie.
- ▶ **Un salon du vin**, avec la présence de nombreux domaines viticoles.
- ▶ **Un coin « brasserie »** avec un large panel de bières artisanales à découvrir.
- ▶ **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 !**



## 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, 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**.

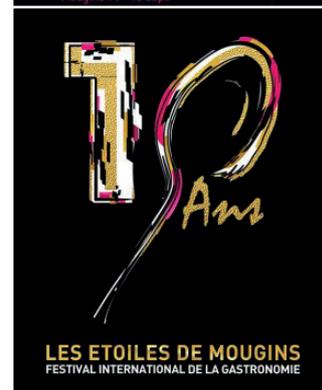
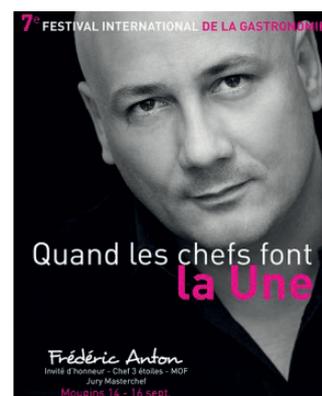
**2015** ▶ **Les 10 ans du festival !** Plus de 120 Chefs, 9 espaces dédiés, plus de 100 démonstrations et ateliers, des conférences, une allée des saveurs, une large place ouverte aux petits producteurs, 4 concours prestigieux, une journée dédiée aux enfants des Ecoles et point de mire de l'édition, un Live Bistrot mêlant gastronomie, musique, échange et convivialité entre les Chefs et le public. 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.

▶ **Restrospective photos des meilleurs moments à découvrir durant tout le festival à l'espace Cultura.**





## « 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.





# RENCONTRE AVEC NOTRE INVITÉ D'HONNEUR : L'EMBLÉMATIQUE CHEF

## Jacques Maximin



**Invité d'honneur de la 14<sup>ème</sup> édition des Étoiles de Mougins, Jacques Maximin brille en cuisine depuis près de 60 ans. Bien qu'originaire du Nord-Pas-De-Calais, ce Chef talentueux et charismatique surnommé par ses pairs le « Napoléon de la cuisine » a essentiellement travaillé sur la Côte d'Azur, y compris à Mougins, au côté de Roger Vergé. À 30 ans seulement, il prenait les rênes du Chantecler au Negresco et décrochait rapidement 2 étoiles Michelin. Rencontre avec celui qui est aujourd'hui un modèle pour nombre de jeunes cuisiniers...**

### **Jacques Maximin, d'où vous vient le goût de la cuisine ?**

*Je suis tombé dans la marmite tout petit comme on dit. Originaire d'une petite ville côtière à côté de Berk-sur-Mer dans le Nord-Pas-de-Calais, j'ai grandi dans un lieu où l'on faisait un peu tout : café, tabac, restaurant, buraliste, station d'essence. On y proposait une restauration familiale et lorsque ma mère était débordée, avec mon frère, nous lui donnions un coup de main. J'aimais bien ça. La cuisine c'était déjà la maison en quelque sorte. Plus tard, au lycée, j'ai eu quelques problèmes de discipline, il a fallu que je me ressaisisse. J'avais déjà ce goût de la cuisine en moi, et je me suis lié d'amitié avec le Chef de la cantine. Durant les vacances, il s'occupait de l'Hôtel de la plage à Merlimont-Plage, où je l'aidais durant mes congés. Puis je me suis lancé à fond dans l'apprentissage en cuisine, ça m'a sauvé et c'est à cette époque que ma trajectoire s'est vraiment décidée.*

### **Vous avez révélé votre talent dès cette époque ?**

*À cet âge-là, on ne parle pas de talent. Il faut d'abord s'accrocher. Ce qu'on regarde, c'est votre aptitude au travail, votre courage, votre sérieux, votre endurance, le geste, la passion. C'est un métier difficile, avec des horaires compliqués. Le talent, il vient plus tard, une fois que vous êtes bien formé, que vous avez un solide bagage et que vous pouvez vous exprimer seul, dans votre propre cuisine. Là on voit ce que vous arrivez à faire. J'ai commencé à me révéler vraiment lorsque j'ai travaillé à « La Bonne Auberge » à Antibes, qui avait 2\* au Guide Michelin. Puis il y a eu le Chantecler au Negresco où je me suis vraiment épanoui...*

### **Que représente la cuisine pour vous ?**

*C'est viscéral, c'est une passion, je ne vis que pour ça. Même après 58 ans de carrière, j'ai toujours le même entrain. Dès que j'arrive dans une cuisine, je tourne, je vire, je regarde les produits, j'imagine ce qu'on pourrait en faire.*

### **Quelle différence faites-vous entre cuisine et gastronomie ?**

*La cuisine au départ, c'est celle qui nourrit la famille. La gastronomie, c'est anoblir cette cuisine familiale en passant par une technique plus élaborée, des idées innovantes, un produit de haute qualité. Cela demande un long travail. La cuisine ce n'est pas simple, ce serait trop facile !*

### **En quelques mots, comment définiriez-vous votre propre cuisine, votre empreinte sur le patrimoine culinaire français ? Peut-on dire que «La courgette à la fleur et aux truffes» est votre «plat signature» ?**

*Vous savez, j'ai écrit au fil de ma carrière plusieurs livres de cuisine avec plus de 500 recettes, il n'y a pas que la courgette ! Mais c'est un plat qu'on retient car je l'ai vraiment créé de toute pièce. J'étais alors au Negresco. J'étais très proche des Auda, fournisseurs à Carros, qui produisaient au départ du basilic puis qui se sont mis à faire de la courgette. Nous avons longuement travaillé ensemble sur le produit, la variété, le calibre de leur futur produit que je voulais travailler. La courgette est très utilisée dans la cuisine niçoise, soit le corps, soit la fleur, en beignets. Moi j'ai innové en gardant la fleur accolée au légume. Puis j'ai voulu sublimer le tout en y ajoutant de la truffe. La recette a remporté un succès retentissant. Bien sûr, le fait de l'avoir proposée à la table d'un palace plutôt que dans une baraque à frites a renforcé son aura. Ce fut pour moi un vrai tremplin.*

## RENCONTRE AVEC NOTRE INVITÉ D'HONNEUR :

L'EMBLÉMATIQUE CHEF

*Jacques Maximin*



### **Vous êtes donc un Ch'ti qui a réinventé la cuisine niçoise ?**

*Tout à fait, j'ai toujours regardé les plats traditionnels de ce terroir et essayé d'en faire autre chose en travaillant les produits différemment. Et je ne suis pas le seul ! La cuisine méditerranéenne a souvent été réinventée par des Chefs qui venaient d'ailleurs. Louis Outhier qui avait obtenu 3\* à L'Oasis de Mandelieu-la-Napoule venait de Belfort, Roger Vergé multi-étoilé ici à Mougins venait de l'Allier, Jo Rostang de La Bonne Auberge à Antibes venait de Grenoble... Les gens d'ici sont comme des enfants gâtés, ils ne réalisent pas forcément la chance qu'ils ont d'avoir tant de beaux et bons produits. Nous, les étrangers, nous sommes arrivés avec un nouveau regard. Je me rappelle de mon éblouissement lorsque j'ai débarqué ici tout jeune, en 1965, et que j'ai découvert le marché du cours Saleya ou celui de la Condamine à Monaco. Je croyais rêver, je n'avais jamais vu ça de ma vie. Une telle profusion de saveurs, de couleurs... Il n'y avait pas ça dans le Nord-Pas-De-Calais. Bien sûr, c'était inspirant. J'ai voulu sublimer toutes ces ressources à ma façon.*

### **On évoque souvent votre insatiable inventivité. Quelles sont vos sources d'inspiration ?**

*Le produit bien sûr. Mais parfois aussi, des rencontres. Lorsque je travaillais au Negresco par exemple, j'ai côtoyé pas mal d'artistes, dont mon ami César, qui m'a inspiré. Comme lui, j'ai voulu faire une compression. J'ai choisi l'agneau, et j'ai eu l'idée de le travailler à la façon d'un tian de légumes. Un plat était né : «Le tian d'agneau». La créativité est une vraie démarche, une envie. Tout au long de ma carrière, je me suis creusé pour essayer de sortir des sentiers battus, c'est ce qui me plaît, ce qui me fait vibrer.*

### **Vous êtes aujourd'hui un maître pour toute une génération de jeunes cuisiniers... Quels étaient vos modèles au début de votre carrière ?**

*À 20 ans, j'avais comme idoles Paul Bocuse, Jacques Troisgros, Jean Delaveyne, Roger Vergé ... À l'époque, il n'y avait pas de réseaux sociaux, alors je suivais ce qu'ils faisaient grâce aux bouquins spécialisés, aux pages « cuisine » des magazines féminins. Je regardais à la télévision la première émission culinaire française «Art et magie de la cuisine» avec le Chef Raymond Oliver qui répondait aux questions de la présentatrice Catherine Langeais. Quinze ans plus tard, je suis rentré dans la grande cour au Negresco, et toutes ces idoles de ma jeunesse sont devenus des amis.*

### **Vous avez justement côtoyé une de vos idoles, Roger Vergé, au Moulin de Mougins... Quel souvenir gardez-vous de cette époque mouginoise ?**

*Après avoir travaillé sur la Côte d'Azur en 1965, je suis remonté dans le Nord. Au début des années 1970, je travaillais pour le palace l'Hermitage à la Baule, mais je souhaitais revenir dans le Sud. Mon Chef m'a alors proposé de m'aider à rentrer chez Vergé qui faisait ses débuts au Moulin de Mougins. Je n'ai pas réfléchi longtemps. Je suis arrivé en 1972, l'année de sa seconde étoile. Nous étions 25 cuisiniers avec un Chef de cuisine qui donnait les instructions de Roger Vergé. Lui était très occupé en tant que patron et Chef, il voyageait beaucoup avec Paul Bocuse et Gaston Lenôte, nous ne le voyions pas tout le temps. Très vite cependant, j'ai constaté qu'il réalisait une cuisine très personnelle, cela m'a conforté dans le sentiment qu'il fallait pratiquer une cuisine d'auteur, avec une identité propre. C'est l'enseignement fort que j'ai gardé de cette expérience.*

### **Aujourd'hui vous revenez à Mougins en tant qu'invité d'honneur du festival «Les Étoiles de Mougins». Que ressentez-vous ? Comment définiriez-vous ce festival ?**

*Je suis très heureux d'être l'invité de ce fabuleux festival placé sous le signe des rencontres, dans un lieu qui a une riche histoire culinaire. C'est presque un pèlerinage pour nous les Chefs de venir dans ce merveilleux village qui a compté dans l'histoire de la gastronomie française, notamment grâce à Roger Vergé. Le festival n'a rien à voir avec les grands salons professionnels et commerciaux. C'est un lieu de convivialité, d'échanges, d'hommage à ceux qui ont fait avancer l'histoire de la cuisine... Je suis d'autant plus honoré d'être l'invité de cette 14ème édition qu'elle est dédiée à une thématique qui m'est chère : les Meilleurs Ouvriers de France.*

**En 1979, vous-même avez remporté le concours de Meilleur Ouvrier de France - Cuisinier... Quel souvenir gardez-vous de ce concours ? Quel rôle a joué cette distinction dans votre carrière ?**

*J'ai toujours eu en ligne de mire ce concours, synonyme d'excellence. C'est pour moi l'équivalent d'un titre de champion du monde en Formule 1 ! C'est la plus haute distinction professionnelle qui puisse y avoir dans le métier de cuisinier. Lorsque j'ai travaillé chez Roger Vergé, celui-ci venait de l'obtenir, alors j'ai eu le temps de discuter avec lui, de bien analyser le savoir-faire, les compétences qui étaient nécessaires. En 1976, je me suis présenté, la même année que Joël Robuchon. Lui est passé, pas moi. Mais je n'avais pas dit mon dernier mot. En 1979, alors que j'étais au Negresco, j'ai de nouveau tenté ma chance. Je me sentais plus confiant, plus serein, j'avais plus de liberté dans ma cuisine, et j'ai décroché le précieux titre. Celui-ci renforce peut-être un peu la considération que vos pairs ont pour votre travail, cela vous conforte dans votre position, mais je ne l'ai pas fait pour ça. C'était un défi personnel pour voir jusqu'où j'étais capable d'aller, mais pas question de me reposer sur mes lauriers par la suite !*

**Aujourd'hui, vous comptez parmi les pilotes du concours des MOF ? Quel niveau d'exigence traduit-il ?**

*Le concours a bien évolué depuis mon époque. Aujourd'hui, il faut déjà répondre à 60 questions pointues sur le métier de cuisinier et des thèmes liés. Il y a une évaluation d'anglais et deux grandes épreuves de demi-finale et finale. C'est très exigeant. Mais aussi plus créatif, avec des thématiques libres où l'on veut voir le candidat s'exprimer pleinement et nous donner sa vision contemporaine de la cuisine classique.*

**Vous avez obtenu deux étoiles Michelin, deux ans seulement après votre arrivée au Negresco en 1978, un exploit ! Racontez-nous...**

*Quand le patron d'un palace tel que le Negresco vous confie les rênes des cuisines à 30 ans, vous avez un sacré challenge à relever. Alors quand commencent à tomber une étoile, puis deux, forcément vous vous dites : OK, mission accomplie, je suis sur la bonne voie. C'est une très grande joie, une fierté pour les équipes. Et vous remerciez ceux qui vous ont fait confiance, qui vous ont donné les moyens d'aller au bout vos ambitions car c'est une des clés de la réussite. Lors de la première étoile, je me souviens d'une réunion dans un salon, où tout le personnel applaudit et où la patronne Mme Augier prononce un discours de circonstance. Lors de l'obtention du second macaron, ce fut encore plus grandiose. Mais là, ce n'est plus la même chose. On entre vraiment dans la cour des grands, il faut garder les pieds sur terre. On commence à ressentir de l'angoisse, va-t-on réussir à garder ces deux étoiles ? Car c'est bien cela le plus difficile, les garder...Et puis la troisième est désormais dans le viseur, les patrons commencent à y croire, vous aussi, mais peut-on y arriver ? Tout cela est à la fois fabuleux, déstabilisant et motivant.*

**Lors de cette 14<sup>ème</sup> édition des Étoiles de Mougins, vous présiderez également le jury de l'emblématique «Concours Roger Vergé - Jeune Chef», qu'attendez-vous des candidats ?**

*Alors là, nous leur donnons simplement un thème et nous les laissons complètement libres, nous voulons voir ce que la nouvelle génération a vraiment dans les tripes. Nous allons juger l'intelligence de la recette, dans sa conception, son imagination, sa technique et bien sûr, le goût.*

**Depuis quelques années, vous êtes dans une démarche de transmission, à travers vos livres, le consulting, ou encore l'école d'excellence de votre ami Alain Ducasse où vous partagez votre savoir-faire...Vous venez même de remporter le prix de la «Transmission» décerné par le magazine Le Chef. C'est un rôle dans lequel vous vous épanouissez ?**

*En réalité, ce n'est pas nouveau pour moi. J'ai passé mon temps à donner, à transmettre et partager toutes ces recettes griffonnées sur des coins de papier dans des livres ou autres. Ce métier m'a tout donné, alors si je peux rendre et partager en retour durant les années qui me restent à vivre je le fais volontiers et avec beaucoup de passion, c'est dans mon ADN.*

**Pour conclure, quel est votre regard sur la nouvelle génération de Chefs ? Et l'engouement des Français pour la gastronomie, la profusion de livres et d'émissions de cuisine ?**

*C'est très bien de voir cet intérêt pour la cuisine, mais le risque avec ces émissions, c'est de faire croire à la jeune génération qu'en deux ou trois ans, ça y est, c'est fait, on est arrivé. C'est totalement faux. La réussite nécessite beaucoup de travail, et rien d'autre. Celui qui veut brûler les étapes, il va droit dans le mur. C'est un métier où l'on ne cesse jamais d'apprendre. Moi-même, aujourd'hui encore je me nourris de nouvelles choses. On n'est jamais arrivé en réalité. Les Chefs qui émergeront à l'avenir seront ceux qui auront la force et la patience d'apprendre. Puis de poser leur empreinte. Rien d'autre.*



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

## A

### Gilles AJUELOS

Chef, Loulou Bleu Bistrot Gourmand, Valbonne

### Didier ANIES

MOF 2000 & Chef au Château de la Tour\*\*\*\*, Le Cannet

### Basile ARNAUD

Chef consultant, Le Cannet

## B

### Emanuele BALESTRA

Barman, Majestic Barrière\*\*\*\*, Cannes

### Jean-François BARBERIS

Chef pâtissier, Majestic Barrière\*\*\*\* & Gray d'Albion\*\*\*\*, Cannes

### Joe BARZA

Chef consultant international, Liban

### Bessem BEN ABDALLAH

Chef, Bessem restaurant, Mandelieu-la-Napoule

### Jean-François BERARD

Chef 1\*, René' Sens, Hostellerie Bérard & spa\*\*\*, La-Cadière-d'Azur, Var

### Jean-Marc BESSIRE

Chef 1\*, Le Cigalon, Genève

### Gabriel BISCAY

MOF 1982, Chef consultant

### Jean-Paul BOSTOEN

MOF 2011, Chef, L'Auberge de l'III 2\*, Illhaeusern - Alsace

### Eric BOUCHENOIRE

MOF 2000, Chef exécutif, L'Atelier Joël Robuchon Étoile, Paris

### Benjamin BOURGOIN

Chef, Hôtel Cantemerle\*\*\*, Vence

### Christophe BOUTES

Chef boulanger, La Mouginoise des Pains, Mougins, Gault&Millau

### Julien BOUTONNET

MOF pâtissier-confiseur 2015, Chef exécutif à l'Ecole Hôtelière de Lausanne

### Eric BRIFFARD

MOF 1994, Chef exécutif et directeur des arts culinaires de l'institut Le Cordon Bleu, Paris

### Philippe BRITO

Chef pâtissier-chocolatier, boutique Philippe Brito, Cannes

### Delphine BRUZZISI

Cheffe indépendante à DelphEl Cook, Alpes-Maritimes

### Xavier BURELLE

Chef, Da Laura, Mougins

### Stéphane BURON

MOF 2004, Chef 2\*, le Chabichou Hôtel & Spa 5\*, Courchevel

## C

### Christian CAMPRINI

MOF 2004 chocolatier-confiseur, Chocolaterie Camprini, Valbonne & Cannes

## Franck CERUTTI

Chef, retraité, plus de 20 ans à l'Hôtel de Paris\*\*\*\*, SBM, Monaco

### Akhara CHAY

Chef exécutif, Hôtel La Vague de Saint Paul \*\*\*\*, Saint-Paul-de-Vence

### Christophe CHIAVOLA

Chef étoilé exécutif, Groupe SRP, l'Isle-sur-la-Sorgue

### Serge CHOLLET

Chef retraité, ancien du Moulin de Mougins

### Pierrick CIZERON

Chef exécutif, Le Majestic Barrière\*\*\*\* et Le Gray d'Albion\*\*\*\*, Cannes

### Christophe CUSSAC

Chef étoilé des restaurants du Métropole Monte-Carlo\*\*\*\*

## D

### Francesco D'AGOSTINO

Chef, La Martinica, Pietrasanta, Toscane, Italie

### Gianni D'AMATO

Chef, Miranda di Tellaro, Ligurie, Italie

**Nicolas DECHERCHI** Chef, Le Repère, Mandelieu-la-Napoule

### Jacques DECORET

MOF 1996, Chef, Maison Decoret 1\*, Vichy

**Victor DELPIERRE** Champion du monde cocktails /barista,

La Cuisine des Boissons, Paris

### Gabriel DEGENNE

Chef exécutif, Mouratoglou Hotel & Resort\*\*\*\*, Biot

### Vincent DELHOMME

Chef pâtissier, Cap Estel\*\*\*\*, Eze

### Michel DE MATTEIS

MOF 1991, Maître d'enseignement à l'Ecole Hôtelière de Lausanne

### Thierry DEMOLLIENS

MOF maître d'hôtel 2007, directeur de la restauration,

Hôtel du Cap-Eden-Roc\*\*\*\*, Antibes

### Nicolas DENIS

Chef pâtissier, fondateur Institut Gastronomie Riviera, Seillans, Var

### Daniel DESAVIE

Chef, restaurant Daniel Desavie, Valbonne

### Fabrice DESVIGNES

MOF 2015, Bocuse d'Or 2007, Chef du Palais de l'Élysée, Paris

**Gilles DOMERECO** Chef,

restaurant Bel Acqua, Sospel

### Mario D'ORIO

Chef, retraité, ex 3.14, Cannes

### Mathieu DORLAC

Chef, restaurant Fouquet's, Majestic Barrière\*\*\*\*, Cannes

### Laurence DUPERTHUY

Cheffe, cours de cuisine à Notes de Cuisine, La Colle-sur-Loup

### Michaël DURIEUX

Chef pâtissier, La Closerie, Antibes

## F

### Laurent FAVRE-MOT

Pâtissier et chef, La ferme de Saint-Daniel, Dinan, Bretagne

### David et Noëlle FAURE

Chefs à domicile, ex-étoilé, SensÔriel, Cagnes-sur-Mer

### Denis FERAULT

MOF Maître d'hôtel et des Arts de la table, proviseur du Lycée Hôtelier Paul Augier, Nice

### Alessandro FERRARINI

Chef 1\*, Franco Mare, Pietrasanta, Toscane, Italie

### Denis FETISSON

Chef, La Place de Mougins, Mougins

### Eric FINON

MOF 2011, chef gastronomie de Lenôtre Côte d'Azur

### Yannick FRANQUES

MOF 2004, chef exécutif, La Tour d'Argent 1\*, Paris

### Gianluca FUSTO

Chef pâtissier, Fusto Consulting Milano, Italie

## G

### Laurent GAMBART

Chef, restaurant l'Ermitage, Puy-en-Velay, Auvergne

### Luc GAMEL

MOF 2000, Chef, ex- SBM, Monaco

### Joël GAUREL

Chef retraité étoilé, 18 ans à l'Hôtel Hermitage, Monaco

### Jean-Marie GAUTIER

MOF 1991, Chef étoilé, retraité, ex-Hôtel du Palais, Biarritz

### Alan GEAAM

Chef 1\*, Alan Geaam Restaurant, Paris

### Philippe GOBET

MOF 1993, Chef & auteur, EHL, ex-Robuchon, Lenôtre, Masterchef

## H

### Jocelyn HERLAND

Chef exécutif aux côtés de Jean Imbert, Plaza Athénée\*\*\*\*, Paris

### Julien HERMIDA

Chef, dirige Le Mess, Perpignan

## I

### Jean-Claude ILLIS

Jean-Claude ILLIS, MOF 2000 boulanger, retraité, Alsace

## J

### Frédéric JAUNAUT

MOF 2011 fruitier-primeur, Chef, consultant, designer fruits & légumes, Paris

### Patrick JEFFROY

Chef 2 \*\*, retraité, Bretagne

### Philippe JOANNES

MOF 2000, directeur des événements culinaires du groupe Monte-Carlo Société



Meilleur ouvrier de France (M.O.F.)

des Bains de Mer, Monaco

**Philippe JOURDIN** ■ ■

MOF 1993, consultant, ex-chef exécutif Terre Blanche Resort\*\*\*\*, ex-Moulin de Mougins de Roger Vergé, Cannes

**K**

**Yassine KHALAL**

Chef, Kasbah Tamadot, Marrakech

**Guy KRENZER** ■ ■

MOF 1988 charcutier-traiteur et MOF 1996 cuisinier, Chef, directeur de la création et chef exécutif de la Maison Lenôtre.

**Président du jury du concours « Jeune Pâtisser » 2022 des Étoiles de Mougins.**

**L**

**BRUNO LAFFARGUE**

Chef pâtissier, spécialiste du macaron, dirige MIC MAC Pâtisserie, Carros

**Patrick LAINE** Chef, restaurant Le Grill\*, Hôtel de Paris\*\*\*\*, Monaco

**Romain LEBOEUF** ■ ■

MOF 2015 boucher, Boucherie Leboeuf, Paris 15<sup>ème</sup>

**Julien LEVENEUR**

Chef pâtissier, Champion de France du dessert 2022, L'Iloha Seaview Hotel, La Réunion.

**Bernard LEPRINCE** ■ ■

MOF 1996, Chef, Transmetteur culinaire à « Le Prince & compagnie »

**Dominique LE STANC**

Chef, La Merenda, ex- Chantecler 2\*, Nice

**Marcel LESOILLE**

Chef écailler, Champion du monde d'ouverture d'huîtres, Antibes, FRANCE

**Alain LLORCA**

Chef 1\*, Restaurant & Hôtel Alain LLORCA, La Colle-sur-Loup, Saint-Paul-de-Vence

**Cyrille LORHO** ■ ■

MOF 2007 fromager-affineur, Maison Lorho, Strasbourg

**Christelle LORHO** ■ ■

MOF 2019 fromager-affineur, Maison Lorho, Strasbourg

**M**

**Régis MAHE**

Chef, retraité, ancien second de Maximin de 1979 à 83 au Chantecler, Vannes

**Xavier MALANDRAN** Chef, restaurant Lougolin, Grasse (ex Masterchef)

**Stéphane MANGIN**

Chef pâtissier, restaurant Georges Blanc 3\*\*\*, (au Guide Michelin depuis 150 ans), Vonnas, Auvergne-Rhône-Alpes

**Theo MANSI**

Maitre restaurateur, retraité, plus de 30 ans à l'Auberge de Theo, Nice

**Redouane MANSOURI**

Chef exécutif, Es Saadi Resort, Marrakech, Maroc

**Olivier MARRO**

Chef pâtissier, L'Emblème, Mouratoglou Resort, Biot

**Yves MATTAGNE**

Chef 2\*\*, La Villa Lorraine, Bruxelles, Belgique

**Andrea MATTEI**

Chef 1\*, restaurant Bistrot, Forte dei Marmi, Italie

**Julien MATTEO**

Chef, Nice

**Jacques MAXIMIN**

**INVITÉ D'HONNEUR**

**Nasserdine MENDI** ■ ■

MOF 1994, Pâtissier-Confiseur, Maître chocolatier, formateur

**Julian MERCIER**

Chef exécutif formation /production, École Ducasse, Meudon

**MERCOTTE**

Blogueuse culinaire, animatrice TV « Le Meilleur Pâtissier » M6, critique gastronomique et auteure, France

**Bernard MEYER**

Chef retraité, ex- ministère du Tourisme et de la Culture, Alsace

**Philippe MILLE** ■ ■

MOF 2011, Bocuse d'Europe 2008, Bocuse de Bronze 2009, Chef 2\*\* Domaine Les Crayères, Reims

**Steve MORACCHINI**

Chef pâtissier, Hôtel Belles Rives\*\*\*\*, Juan-les-Pins, Cap d'Antibes

**Laela MOUHAMOU**

Cheffe, la Brasserie de la Méditerranée, Mougins

**Emmanuel MUET**

Chef, formateur Lycée Auguste Escoffier, (ancien du Moulin de Mougins et de l'Amandier)

**N**

**Arnaud NICOLAS** ■ ■

MOF 2004 charcutier, 1 charcuterie, 1 restaurant/boutique « Charcuteries cuisinées », Paris

**Benoît NICOLAS** ■ ■

MOF 2015, chef formateur École Ferrandi, Paris

**Aurélien NOURRY**

Chef, le Millésime, bistronomie, Nice

**O**

**Bruno OGER**

Chef 2\*, La Villa Archange 2\*, Le Cannet

**P**

**David PALANQUE** ■ ■

MOF 2019 barman, chef barman Harry's Bar, Cannes

**Pascal PAULZE** ■ ■

MOF, maître sommelier, Oasis, Mandelieu-la-Napoule

**Pascal PICASSE**

Chef pâtissier, La Bastide Saint-Antoine, Grasse

**Geoffrey POESSON**

Chef, La Badiane, Sainte-Maxime

**Laurent POULET**

Chef, consultant, France

**Franck PUCETTI**

Chef, fondateur de Chef Riviera Traiteur, Cannes & Monaco

**Q**

**Christophe QUANTIN** ■ ■

MOF 1994, chef, audit-conseil-formation, membre du comité organisateur du concours de MOF cuisine.

**R**

**Patrick RAINGEARD**

Chef 1\*, Le Cap Estel Hôtel\*\*\*\*, Eze

**Frédéric RAMOS**

Chef, Novotel Monte-Carlo\*\*\*, Monaco

**Jacques ROLANCY** ■ ■

MOF 1996, chef, La Table du Moulin, Lorgues

**Manuel Rondan Jesus RODRIGUEZ**

Chef péruvien, spécialiste cuisson de la viande, Bohème, Mougins

**Michel ROTH** ■ ■

MOF et Bocuse d'Or 1991, chef exécutif 1\* du Bayview, Hôtel Président Wilson, Genève

**Julien ROUCHETEAU** ■ ■

MOF 2019, chef 1\*, La Réserve de Beaulieu\*\*\*\*, Beaulieu-sur-Mer

**Paul ROUSSEL**

Chef, restaurant Basile, Mougins

**Emmanuel RUZ**

Chef consultant, Pontal de Maceió, Brésil

**S**

**Manon SANTINI**

Cheffe pâtissière groupe Bagatelle

**Christian SEGUI** ■ ■

MOF charcutier 2011, chef exécutif, École Hôtelière de Lausanne

**Rocco SEMINARA**

Chef exécutif groupe Bagatelle

**Lucas SIMONCINI**

Chef pâtissier, Royal Riviera Hôtel\*\*\*\*, Saint-Jean-Cap-Ferrat

**Maxime SIMONOT**

Chef pâtissier, La Bastide des Anges (Bruno Oger), Le Cannet

**Benoît SINTHON**

Chef 2\*\*, The Cliff Bay\*\*\*\*, Madère

**Joachim SPLICHAL**

Chef, ex-Patina\* Los Angeles & USA, « Best California Chef 1991 », propriétaire du domaine de Cala à Brignoles.

**Thomas SUBRIN** ■ ■

MOF 2018, Boulanger à la Société des Bains de Mer à Monaco

**Geoffroy SZAMBURSKI** Chef, Royal Riviera Hôtel\*\*\*\*, Saint-Jean-Cap-Ferrat

**T**

**Yves TERRILLON**

Chef, événements culinaires fleuris, La Cuisine des Fleurs, Antibes

**Yorick TIECHE**

Chef 1\*, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Saint-Jean-Cap-Ferrat

**Davy TISSOT** ■ ■

MOF 2004, Bocuse d'Or 2021, chef & formateur étoilé du restaurant Saisons 1\*, Institut Paul Bocuse, Écully

**V**

**Rokas VASILIAUSKAS**

Chef, restaurant 14 Horses, Vilnius, Lituanie

**Claire VERNEIL**

Cheffe pâtissière, consultante et traiteur « By Claire Verneil », Nice

**Jean-Paul VEZIANO**

Boulangier, Boulangerie Veziano, Antibes

**Z**

**Sébastien ZOZAYA** ■ ■

MOF 2019 charcutier-traiteur, 2 boutiques à Biarritz et Bayonne

# FOCUS INVITÉS



## Mercotte

La célèbre blogueuse et jurée de l'émission « Le meilleur pâtissier » sur M6 sera présente durant tout le festival, à la fois comme membre du jury du concours « Jeune Pâtissier » et auteure, puisqu'elle viendra également dédicacer son dernier ouvrage : « La Savoie gourmande de Mercotte » paru chez Flammarion. Une balade gourmande dans la « Savoie » qu'elle affectionne, autour des lacs et en montagne, à la rencontre de Chefs emblématiques, pâtissiers, artisans, producteurs, vigneron, et figures locales, le tout ponctué d'anecdotes et de recettes.

## Davy Tissot, Bocuse d'or 2021 !

En 2021, le Chef Davy Tissot a décroché la récompense suprême, le Bocuse d'Or, l'un des plus prestigieux concours mondiaux de gastronomie, créé par le grand Chef étoilé Paul Bocuse en 1987 à Lyon. Le concept : réunir 24 Chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur génération, et leur faire réaliser des plats en 5h35 face à un public et un jury composé des plus illustres cuisiniers de la planète. Plus qu'une simple compétition culinaire, le Bocuse d'Or est un événement ultra médiatisé où de nombreux Chefs de talent se sont fait un nom. Davy Tissot, remporte l'édition 2021 après une carrière déjà couronnée de succès. D'octobre 2004 à novembre 2015, Davy Tissot a été le Chef des Terrasses de Lyon, le restaurant étoilé de La Villa Florentine. Depuis l'été 2016, il est le Chef du restaurant gastronomique « Saisons », de l'Institut Paul Bocuse à Écully. Meilleur Ouvrier de France en cuisine-gastronomie en 2004, le natif de Lyon a été formé auprès des plus grands : Paul Bocuse, Régis Marcon, Jacques Maximin, Roger Jaloux etc.

## Julien Leveneur, Champion de France du dessert 2022

Le jeune chef pâtissier de 34 ans, originaire de La Réunion a décroché le titre de « Champion de France du dessert » en avril dernier alors qu'il participait à cette compétition pour la quatrième fois. Une grande fierté pour ce fou de pâtisserie, pour son île, et pour l'établissement l'Iloha Seaview Hotel où il dirige toute la partie « sucrée ». Il sera à son tour juré du concours « Jeune Pâtissier » du festival.



© LOUBRETON / M6



## Fabrice Desvignes, Chef de l'Élysée

Succédant à Guillaume Gomez, Fabrice Desvignes, né le 29 novembre 1973 à Saint-Quentin (Aisne), est depuis 2021 le Chef des cuisines du Palais de l'Élysée. Une place prestigieuse qu'il obtient après un parcours riche en récompenses. Il a remporté en 2007 le Bocuse d'Or du concours mondial de la cuisine et en 2006 le Championnat de France de la Cuisine Artistique. Il a également décroché en 2015 le titre de « Meilleur Ouvrier de France ». Il a officié au restaurant Georges Blanc, trois étoiles au Guide Michelin, à Vonnas (Ain) mais c'est dans les cuisines de la présidence du Sénat, où il est entré en pâtisserie en 1999, qu'il a effectué l'essentiel de sa carrière

## Les MOF !

Ils seront une quarantaine de « Meilleurs Ouvriers de France » à l'honneur durant le festival. Des MOF des métiers de bouche, aussi bien chefs que pâtisseries-chocolatiers, charcutiers, bouchers, fromagers, sommelier ou directeurs de salle... A retrouver lors des ateliers, démonstrations ou conférences. Sans oublier les dédicaces, notamment du MOF charcutier Sébastien Zozaya et du MOF Boucher Romain Lebeouf qui signeront leurs ouvrages dans la collection « Leçons en pas à pas ».

## Les champions du monde

• **FRANÇOIS PIPALA** : Meilleur directeur de salle des Grandes Tables du Monde 2016

Entré au restaurant gastronomique de Paul Bocuse en 1986 en tant que premier Maître d'hôtel, il a quitté l'établissement par la très grande porte à l'aube de 2021 comme directeur de salle après 35 ans d'une formidable carrière. Il a notamment décroché le titre de « Meilleur Ouvrier de France » Maître d'hôtel en 1993 ainsi que le titre de « Meilleur directeur de salle des Grandes Tables du Monde 2016 ». Proche de Paul Bocuse après avoir travaillé si longtemps auprès de lui, il aura servi des milliers de clients dont les présidents américains Ronald Reagan et Bill Clinton, ou Mick Jagger.

• **VICTOR DELPIERRE** : Champion du Monde 2013 de Barista – Cocktails (Coffee In Good Spirits)

Du fait de sa triple formation de maître d'hôtel, de barman et de barista, Victor Delpierre dépasse les frontières du goût et du service. Inventeur et spécialiste de « La Cuisine des Boissons ® », il aime provoquer l'inattendu. « Si les Chefs cuisinent les aliments, je m'amuse à cuisiner les liquides pour renouveler les sensations avec des concepts et des mélanges toujours plus créatifs et audacieux » affirme-t-il... Champion du Monde 2013 de Barista – Cocktails (Coffee In Good Spirits), Victor Delpierre parcourt le monde, orchestrant de véritables shows lors de dîners, soirées, cocktails pour un plaisir des yeux et des papilles.



# LE PROGRAMME



## LES ATELIERS

Une soixantaine d'ateliers d'1h ou 1h30 pour adultes et enfants sont prévus sur les deux jours avec des Chefs talentueux venus de France mais aussi d'Italie, de Suisse, de Belgique ou du Maroc. Planning complet et réservations sur notre site internet : [www.lesetoiledemougins.com](http://www.lesetoiledemougins.com)

Tarif : 15 €

## LES DÉMONSTRATIONS

Les plus grands Chefs font le show et dévoilent leur talent en direct.

**AU PROGRAMME : 15 DÉMONSTRATIONS PAR JOUR, 30 POUR LES 2 JOURS...**

Tarif : 5 €

## SAMEDI

	ESPACE ROGER VERGÉ (60 pax) GRATUIT	ESPACE JACQUES MAXIMIN (60 pax)	ARÈNE DES DÉLICES (50 pax)
10h30 11h30	<b>Jean-Paul BOSTOEN</b> Chef**, MOF, L'Auberge de l'III, Illhaeusern	<b>Laurent FAVRE-MOT</b> Chef/Chef Pâtissier, La Ferme de Saint-Daniel, Dinan & <b>Joe BARZA</b> , Chef, Joe Barza Consultancy, Beyrouth, Liban	<b>Christophe &amp; Florian BOUTES</b> La Mouginoise des Pains, <b>Morgan RICCI</b> , Rhum RICCI & chocolats <b>Maison Duplanteur</b>
12h00 13h00	<b>Yannick FRANQUES</b> Chef*, MOF, La Tour d'Argent, Paris	<b>Romain LEBOEUF</b> Boucher, MOF, Boucherie Leboeuf, Paris	<b>Steve MORACCHINI</b> Chef pâtissier, La Passagère*, Hôtel Belles Rives, Antibes
13h30 14h30	<b>Alessandro FERRARINI</b> Chef*, Franco Mare & <b>Daniel FANTINATO</b> , Propriétaire Franco Mare, Pietrasanta, Italie	<b>Patrick RAINGEARD</b> Chef*, Le Cap Estel, Eze	<b>Stéphane MANGIN</b> Chef pâtissier, Georges Blanc***, Vonnas
15h00 16h00	<b>Michel ROTH</b> Chef 1*, MOF, Bayview, Genève, Suisse	<b>LA BRIGADE DE L'AMANDIER</b> avec <b>Sébastien ZUNINO</b> Chef, Mougins	<b>Gianluca FUSTO</b> Chef pâtissier, Fusto Milano, Milan, Italie
17h30 18h30	<b>PHOTO OFFICIELLE DES CHEFS &amp; HOMMAGE À JACQUES MAXIMIN</b>		



## DIMANCHE

	ESPACE ROGER VERGÉ (60 pax) GRATUIT	ESPACE JACQUES MAXIMIN (60 pax)	ARÈNE DES DÉLICES (50 pax)
10h30 11h30	<b>Daniel DESAVIE</b> Chef, Restaurant Daniel Desavie, Valbonne, <b>Serge CHOLLET</b> , Chef, Mougins & <b>Emmanuel MUET</b> , Chef, Lycée Auguste Escoffier	<b>Rédouane MANSOURI</b> Chef, El Saadi Resort, Marrakech & <b>Yassine Khalal</b> , Chef au Kasbah Tamadot, Marrakech	<b>Claire VERNEIL</b> , Cheffe pâtissière consultante, Nice avec <b>Arsène JIROYAN</b> , acteur « d'Ici tout commence »
12h00 13h00	<b>Jocelyn HERLAND</b> Chef exécutif aux côtés de Jean Imbert, Plaza Athénée****, Paris	<b>Jean-François BERARD</b> Chef*, René'Sens par Jean-François Bérard, La Cadière d'Azur	<b>Jean-François BARBERIS</b> Chef pâtissier, Le Majestic Barrière et Gray d'Albion, Cannes
13h30 14h30	<b>Gabriel BISCAY</b> Chef, MOF, Paris	<b>Alan GEAAM</b> Chef*, Restaurant Alan Geaam, Paris	<b>Maxime SIMONOT</b> , Chef pâtissier, La Bastide des Anges**, Le Cannet
15h00 16h00	<b>Stéphane BURON</b> Chef**, MOF, Le Chabichou, Courchevel	<b>Francesco D'AGOSTINO</b> Chef, La Martinatica, Pietrasanta, Italie & <b>Andrea MATTEI</b> , Chef*, Bistrot, Forte dei Marmi, Italie	<b>MERCOTTE</b> La cuisine de Mercotte, Paris & <b>Bruno LAFFARGUE</b> Chef pâtissier, Micmac Macarons, Carros
16h30 17h30	<b>LA BRIGADE DE LA PLACE DE MOUGINS</b> avec <b>Denis FÉTISSON</b> , Chef, Mougins	<b>LES MOFS CHARCUTIER-TRAITEUR</b> <b>Christian SEGUI</b> , EHL, Suisse, <b>Arnaud NICOLAS</b> Charcuteries Arnaud Nicolas, Paris & <b>Sébastien ZOZAYA</b> Boutiques Sébastien Zozaya, Biarritz et Bayonne	<b>Pascal PICASSE</b> Chef pâtissier, La Bastide Saint-Antoine, Grasse
17h30 18h30	<b>SHOW ANTI-GASPILLAGE PAR LES TOQUES BRÛLÉES</b>		<b>Nasserdine MENDI</b> Chef pâtissier, MOF, Andros

## LES CONFÉRENCES

Des thèmes et des intervenants passionnants à découvrir sur notre espace « Conférences » durant tout le week-end. Gratuit, 40 personnes maximum par conférence.

### SAMEDI

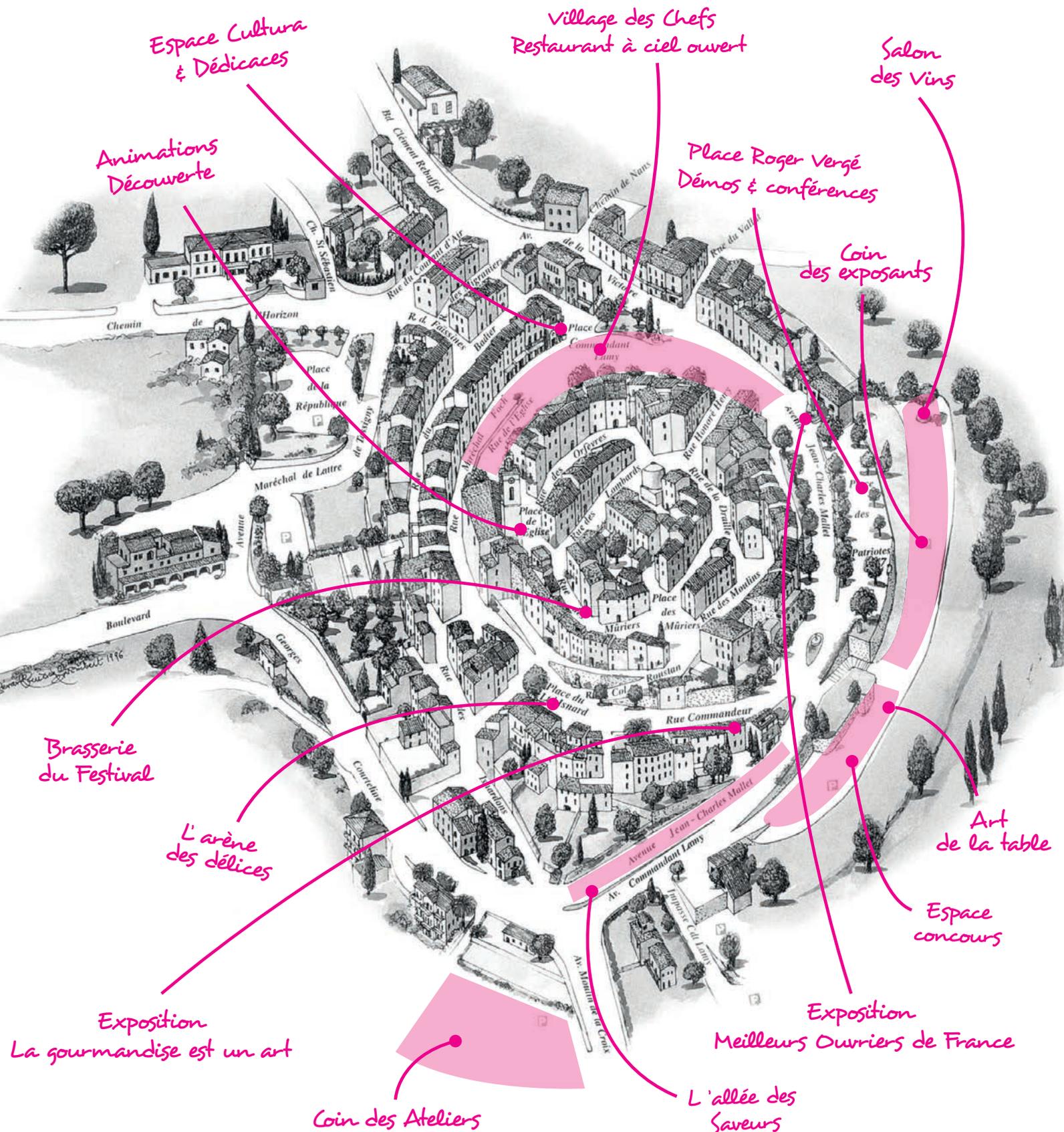
	DEMO CONFERENCE INTERACTIVE
11h45 12h45	<b>« LA PATISSERIE FRANCAISE, UN ART UNIQUE AU MONDE »</b> Julien BOUTONNET MOF, Jean-François BARBERIS, Stéphane MANGIN, Gianluca FUSTO, Philippe GOBET MOF
13h00 14h00	<b>« LES FRANCAIS , FOUS DE CHOCOLAT » :</b> Fabrice SIMON Chocolaterie Maison Duplanteur, Grasse ; Christian CAMPRINI, MOF Chocolatier Confiseur, Chef pâtissier, Chocolaterie Camprini, Valbonne & Cannes et Gianluca FUSTO, Chef pâtissier Fusto Milano
14h15 15h15	<b>« L'EXCELLENCE DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE DANS LE MONDE »</b> Davy TISSOT, MOF Bocuse d'Or 2021, Christophe BACQUIE MOF 3***, Yannick FRANQUES, 1* La Tour d'Argent, Fabrice DESVIGNES, MOF Chef de l'Elysée et Julien HERMIDA, Le Mess ET invités...
15h30 16h30	<b>« VIN ET FROMAGES, LE PARFAIT ACCORD FRANÇAIS »</b> Christelle et Cyrille LORHO, MOF Fromagers avec Pascal PAULZE, MOF Sommelier
18h00	<b>HOMMAGE À JACQUES MAXIMIN</b> Suivi de la présentation du cocktail « Maximin » créé par Victor Delpierre Show en musique et dégustation pour tous les participants.

### DIMANCHE

	DEMO CONFERENCE INTERACTIVE
11h00 12h00	<b>« LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE » : UN TITRE UNIQUE AU MONDE !</b> Avec Jacques MAXIMIN, Philippe JOANNES, Guy KRENZER, Frederic JAUNAUULT, Jacques ROLANCY, Didier ANIES, Christophe QUANTIN, Fabrice DESVIGNES, Jean-Claude ILTIS et invités...
12h15 13h15	<b>« L'IMPORTANCE DE LA TRANSMISSION DU SAVOIR »</b> Eric BRIFFARD, MOF, Le Cordon Bleu, Paris + Benoit NICOLAS, MOF ecole Ferrandi et Julien MERCIER, école Ducasse.
13h30 14h30	<b>« MIXOLOGIE ET GASTRONOMIE, UN BINOME DETONNANT ! »</b> Victor Delpierre, avec Stéphane Buron, David et Noëlle Faure.
14h45 15h45	<b>« LA GASTRONOMIE, VECTEUR DE PROMOTION TOURISTIQUE INTERNATIONALE »</b> Rokas VASILIAUSKAS (Vilnius, Lituanie), Emmanuel RUZ (Brésil), Benoit SINTON ** (Madère), et autres Chefs étrangers
16h00 17h00	<b>« LA BOULANGERIE, L'IMAGE DE LA FRANCE »</b> Jean-Claude ILTIS, MOF BOULANGER + Christophe BOUTES et son fils, Gault et Millau, Mougins et Jean-Paul VEZIANO, Antibes.

*\* Programme sous réserve d'ajustements de dernière minute*

# LE PLAN DU FESTIVAL





*Samedi*  
10h

# NE PAS MANQUER

## L'INAUGURATION / CONFÉRENCE

Rendez-vous le samedi 17 à 10h pour l'inauguration officielle du festival en présence du maire de Mougins Richard Galy et de l'invité d'honneur Jacques Maximin ! L'occasion de découvrir un des nouveaux établissements mouginois, le restaurant « Bohème », à l'entrée du village, qui accueillera l'événement.



*Samedi*  
11h > 12h30

## EN DIRECT :

- **L'ÉMISSION**  
« LA TABLE DES BONS VIVANTS »  
DE LAURENT MARIOTTE SUR  
EUROPE 1

À l'occasion du festival, Laurent Mariotte délocalisera son traditionnel rendez-vous du samedi matin sur Europe 1 et s'installera en direct de l'événement entouré de ses chroniqueurs bons vivants pour une émission autour de la cuisine du quotidien et du bien manger ! Avec au micro bien sûr, notre invité d'honneur : le grand Jacques Maximin ainsi que Franck Dubosc ! Et bien d'autres surprises...  
Rendez-vous le samedi 17 à partir de 11h, place des Patriotes.



*Dimanche*  
11h > 12h30

- **CANNES RADIO**



Durant 2h, Philippe Muller prend l'antenne sur Cannes Radio, en direct du festival. Terrasse de l'Amandier

- **FRANCE BLEU AZUR**

Thierry Mesnage plonge au cœur de l'événement et tend le micro de France Bleu Azur aux acteurs et visiteurs du festival. Rendez-vous place des Patriotes, le dimanche 18 à partir de 11h.

*Samedi*  
14h > 16h

## L'ESPACE CULTURA & LES DÉDICACES

Mercotte, Laurent Mariotte, Jacques Maximin, Joe Barza, Stephane Buron, Sébastien Zozaya, Romain Leboeuf... Les Chefs et invités viendront rencontrer le public et dédicacer leurs livres devant l'espace librairie Cultura où les visiteurs pourront retrouver une large gamme d'ouvrages culinaires !



PLANNING DES DÉDICACES

**SAMEDI**

CHEF	LIVRE	HORAIRE
ERIC BRIFFARD	Eric Briffard, Le 5 : Hôtel Georges V, Paris	10h / 11h
DENIS FETISSON	Le produit à l'honneur	11h / 11h45
MERCOTTE	La Savoie gourmande de Mercotte	12h / 13h
CHRISTIAN SEGUI	Le Grand Livre du Snacking / Le Grand Livre de la Charcuterie	13h30 / 14h30
JACQUES MAXIMIN	Jacques Maximin cuisine les légumes : 60 légumes, 420 recettes	14h30 / 15h15
SEBASTIEN ZOZAYA	Charcuterie : Leçons en pas à pas	15h15 / 16h
JULIEN BOUTONNET	La pâtisserie à l'EHL : 60 recettes sucrées et salées	16h30 / 17h30

**DIMANCHE**

CHEF	LIVRE	HORAIRE
MICHEL ROTH	Président Wilson	10h / 11h
LAURENT MARIOTTE	Divers	11h / 12h
STEPHANE BURON	Le Chabichou, Courchevel	12h / 13h
JOE BARZA	Le Goût du Liban	13h / 14h
ROMAIN LEOEUF	Boucherie : Leçons en pas à pas	14h / 15h
VICTOR DELPIERRE	Tea Tail Party	15h / 16h
MERCOTTE	La Savoie gourmande de Mercotte	16h / 17h

*Samedi  
à partir de 17h*

## LA PHOTO DES CHEFS & L'HOMMAGE À JACQUES MAXIMIN



Plus de 120 Chefs et Meilleurs Ouvriers de France réunis pour une photo unique suivie d'un hommage riche en surprises et témoignages au Chef Jacques Maximin ! Rendez-vous le samedi 17 à partir de 17h...

Clôture avec un show cocktail du champion du monde Victor Delpierre. Terrasse Amandier.



*Samedi  
Dimanche*

## « MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE » L'EXPOSITION

Durant tout le festival, rendez-vous au Lavoir pour découvrir la grande diversité des Meilleurs Ouvriers de France, notamment grâce à une cinquantaine de portraits de «MOF» présentant leur travail.

## LE VILLAGE DES CHEFS : POUR DÉGUSTER LES SPÉCIALITÉS #MADEINMOUGINS

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 « ARTS DE LA TABLE » AVEC LA FONDATION BOCUSE

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...

## LA « BRASSERIE DU FESTIVAL » : UN PANACHÉ DE BIÈRES LOCALES

Nichée dans l'ancien four à pain du village 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.

## EXPOSITION « L'ART EST UNE GOURMANDISE » AU MACM

Dans le cadre du festival, le Musée d'Art Classique de Mougins expose des œuvres en chocolat réalisées par des chefs pâtisseries et chocolatiers d'établissements prestigieux des Alpes-Maritimes : Julien Ochando, Chef Pâtissier exécutif de la Palme d'Or à Cannes ; Pascal Picasse, Chef Pâtissier, La Bastide Saint-Antoine - Jacques Chibois, Grasse ; Jean-François Barberis, Chef Pâtissier, Majestic Barrière\*\*\*\* & Gray d'Albion\*\*\*\*, Cannes ; Marc Payeur, Chef pâtissier, Boutique Carabacel, Nice ; Stéphane Saluzzo, Maître Pâtissier Chocolatier, Boutique Stéphane Saluzzo, Grasse & Mougins ; Sara et Xenophon Kitsas, Chocolaterie "Choco Mon Amour, Nice.", Gilles Croset, Maison Duplantier.

**De 10h à 20h. Tarif préférentiel : 5€ pour tous (les moins de 10 ans sont gratuits)**





*Samedi  
Dimanche*

## INSOLITE : LA DÉGUSTATION D'INSECTES & DE FLEURS AROMATIQUES

Parce que gastronomie rime aussi avec fantaisie, les visiteurs pourront s'essayer à des expériences gustatives insolites. Avec Micronutris (Toulouse), toute première ferme d'insectes comestibles en France, ils testeront des apéritifs et des barres protéinées à base de ténébrions et de grillons ! Avec Eve Vernice, floricultrice (Menton) qui fournit de grands Chefs étoilés comme Jean-Luc Lefrançois du château St-Martin de Vence, Virginie Basselot du Negresco à Nice, ou Arnaud Faye de la chèvre d'Or à Eze, place à la découverte des fleurs comestibles !



*Dimanche  
17h30*

## LE GRAND SHOW DE CLÔTURE DES « TOQUES BRÛLÉES »

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 partir de 17h30 le dimanche 18 septembre.



# LES CONCOURS



## LE CONCOURS « ROGER VERGÉ – JEUNE CHEF »

- Présidé par le Chef **Jacques Maximin**, MOF 1979, et coordonné par le Chef Christophe Quantin, MOF 1994, ce concours est ouvert à tous les cuisiniers professionnels âgés de **35 ans maximum**.
- Quatre candidats ont été sélectionnés sur dossier (anonyme) pour participer à la finale en public **dimanche 18 septembre 2022**.  
À partir de 10 h à l'espace « Concours ». Proclamation des résultats à 17h.
- Ils devront y réaliser en 5 heures ▶ **Un plat** : 8 savarins individuels de légumes verts, garnis chacun d'un bouquet de légumes, accompagnés de 8 artichauts farcis « façon barigoule », jus, sauce ou coulis de légume(s) libre... ▶ Et **un dessert** : tourte de blettes accompagnée d'un sabayon au marc de Provence (pour 8 personnes).
- **Premier prix : 3000 €**, 3 jours d'immersion dans les cuisines du Palais de l'Élysée, un coffret Relais & Châteaux, un équipement Couteaux du Chef, un magnum de Champagne Besserat de Bellefon.

*Dimanche*  
*à partir de 10 h*  
*Résultats*  
*17 h*

## LE CONCOURS DU « JEUNE CHEF PÂTISSIER »

- Concours présidé par **Guy Krenzer, directeur de la création et Chef exécutif de la Maison Lenôtre**.
- Ouvert à tous les pâtisseries professionnels âgés de **35 ans maximum**.
- Au regard de la très grande qualité des dossiers reçus, huit candidats ont été sélectionnés sur dossier (anonyme) pour participer à la finale en public samedi 17 septembre 2022. Deux sessions de quatre candidats, à partir de 7h du matin, à l'espace « Concours ». Proclamation des résultats à 16h.
- Ils devront y réaliser en 3 heures ▶ **un dessert autour du thème « Baba aux herbes fraîches »**.
- **Premier prix : 2000 €**, 3 jours d'immersion à l'École Lenôtre, un coffret Relais & Châteaux, un équipement Couteaux du Chef, une visite & atelier Chocolats Maison Duplantier, un livre Lenôtre.

*Samedi*  
*à partir de 7 h*  
*Résultats*  
*16 h*



## QUE SONT DEVENUS 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**.

**Bertrand Noeureuil** ▶ Lauréat du concours en 2013, il a été Chef adjoint à Cheval Blanc St-Tropez puis Cheval Blanc Courchevel. Aujourd'hui il est 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.



**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 Raimbault à Mandelieu-la-Napoule**, puis Chef au restaurant gastronomique du **Château Eza** avant de prendre il y a quelques mois 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.

**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 depuis 2020 Chef de partie.



**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.

# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Qui ne connaît pas les cafés **LAVAZZA** ? Voilà une histoire familiale à succès qui se transmet de père en fils depuis 4 générations. Luigi Lavazza ouvre le premier magasin Lavazza à Turin en 1895. Sa trouvaille ? Créer des assemblages à partir de cafés d'origines différentes. Le magasin prospère, s'agrandit. Après-guerre, le magasin Lavazza devient une véritable petite entreprise avec une flotte de véhicules et un réseau de vente. L'entreprise familiale survit à la guerre et aux années d'embargo sur le café. Elle décide de se concentrer sur la vente de café de marque sous emballage, et non plus en vrac. En 1950, des boîtes pressurisées sous vide sont utilisées pour la première fois pour préserver l'arôme du café. Les années qui suivent, la croissance se poursuit. Lavazza mise sur l'innovation, la qualité, la communication. Elle se développe en France, à l'étranger, et lance en 1989 le système Espresso Point Lavazza, une machine à espresso qui utilise des dosettes uniques de café pré-emballées. En 1992, elle s'associe avec un Chef pour l'assemblage Gualtiero Marchesi. La première étape de plusieurs collaborations avec les grands Chefs. En 2004 La Fondation Giuseppe e Pericle Lavazza est créée, avec pour mission d'améliorer les conditions de vie dans les pays producteurs de café. L'entreprise s'engage sur la voie du développement durable et de l'écoresponsabilité. En 2015, pour ses 120 ans, l'espresso italien embarque à bord de la station spatiale internationale ! Aujourd'hui c'est Giuseppe, l'arrière-petit-fils de Luigi, qui pilote l'entreprise devenu une multinationale de 3 000 personnes.



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 Tropicain 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](http://www.torpez.com)



MAISON

**BESSERAT DE BELLEFON**

1843

## LES PARTENAIRES **PREMIUM**

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.



Déployées sur une dizaine d'hectares le long de la Siagne à Mandelieu, les **PÉPINIÈRES JACKY RUBINO** sont une référence. Elles ont été créées voilà plus de 50 ans par le passionné Jacky Rubino, sur un terrain autrefois vierge mais fertile. Elles proposent aujourd'hui une très large variété de végétaux dont des spécimens rares ! [www.jackyrubino.com](http://www.jackyrubino.com)



Installée à Vallauris, chemin de Saint-Bernard, sur plus de 1000 m<sup>2</sup> de showroom et 1500 m<sup>2</sup> de stock, la société **SODIMATS** est le premier discounter de la région PACA en matière de matériels professionnels pour la restauration et les métiers alimentaires. Elle est également spécialiste de la location pour l'événementiel. Créée en 2002, la société compte aujourd'hui 17 salariés.



**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.



RENTAL POWER

Spécialisée dans la location de systèmes d'énergie clefs en main, **CAP RENTAL POWER** a su s'imposer dans le paysage événementiel en rendant possible les projets les plus fous. Placée sous le signe d'un engagement total pour son métier, l'équipe Cap Générateur s'est construite depuis 2007 en s'appuyant sur deux idées fondatrices : la maîtrise du produit technique dans son environnement ainsi qu'une notion accrue du service client. Attentif aux évolutions du marché, le groupe CAP entretient la dynamique de son développement afin de fournir, aujourd'hui comme demain, une gamme de solutions qui répond aux besoins du terrain avec par exemple une nouvelle gamme « Energie green » depuis 2020.



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.



**STELLANTIS &YOU FRANCE** est une garantie de professionnalisme, de qualité et de passion pour le monde de l'automobile. Les concessions se trouvent à Boulogne-Billancourt, Lille, Lyon et Cannes (Le Cannet, avenue du Campon, bretelle descendante.) Elles proposent un large éventail de véhicules neufs et d'occasion à des prix raisonnables. Le personnel est attentionné, compétent et à l'écoute des clients. Une section Promotions est constamment mise à jour avec de nombreuses options pour tous les budgets. Le service à la clientèle continue après l'achat.

# LES PARTENAIRES



**BRAGARD**



**ÉCOLE DUCASSE**  
MASTER MORE THAN COLOUR

**EMILE GARCIN**  
PROPRIÉTÉS



**LA MOUGINOISE DES PAINS**



**SALMOÏKA**



## OÙ ?

AU VILLAGE DE MOUGINS  
Autoroute A8 – Sortie n°42  
Mougins

## QUAND ?

17 / 18 SEPTEMBRE 2022  
De 10h00 à 18h30  
en continu

## COMBIEN ?

ENTRÉE LIBRE  
Démonstrations et Ateliers  
à partir de 5€

## COMMENT ?

NAVETTES GRATUITES  
Stationnement gratuit dans les  
parkings périphériques du village

## VENIR AU FESTIVAL

### EN VOITURE

1. Se rendre à Mougins (Autoroute A8 – Sortie n°42)
2. Suivre les panneaux directionnels des parkings des Étoiles de Mougins
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](http://www.palmbus.fr)
- **Lignes Azur**  
Ligne 200 / Ligne 210 / Ligne 600  
Ligne 630 / Ligne 650  
Tél. : 08 1006 1006 – [www.lignesdazur.com](http://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

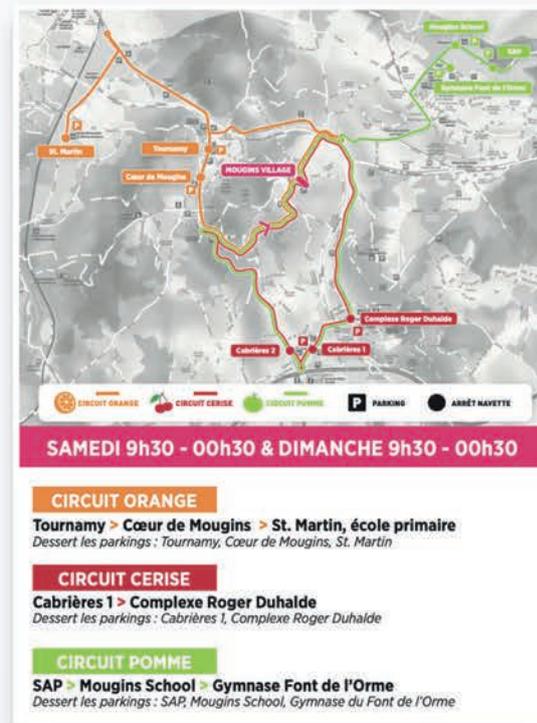
Les navettes sont en continu le samedi et le dimanche de 9h30 à 00h30.

- **Circuit orange**  
Tournamy > Cœur de Mougins > St. Martin, école primaire  
Dessert les parkings : Tournamy, Cœur de Mougins, St. Martin
- **Circuit cerise**  
Cabrières 1 > Complexe Roger Duhalde  
Dessert les parkings : Cabrières 1, Complexe Roger Duhalde
- **Circuit pomme**  
SAP > Mougins School > Gymnase Font de l'Orme  
Dessert les parkings : SAP, Mougins School, Gymnase du Font de l'Orme

### PARKINGS GRATUITS POUR LES NAVETTES

- Parking des Cabrières - 1517 Av. du Maréchal Juin
- Parking Complexe Roger Duhalde – 1735 Av. Notre Dame de Vie
- Parking Cœur de Mougins – 418 Av. de Tournamy
- Parking Tournamy – 700 Av. de Tournamy
- Parking Saint-Martin – 841 Chem. de la Plaine
- Parking gymnase Font de l'Orme – 50 All. Pierre de Coubertin
- Parking SAP – 805 Avenue du Dr Donat – Font de l'Orme
- Parking Mougins School – 615 Av. Maurice Donat

### PLAN CIRCUITS DES NAVETTES



## BILLETTERIE – TARIFS

L'entrée du Festival est libre.

### 3 ESPACES DE DÉMONSTRATION / DÉGUSTATION

- Espace Roger Vergé (Durée 1h / 60 places / gratuit)
- Espace Jacques Maximin (Durée 1h / 60 places / 5€)
- Espace Arène des Délices (Durée 1h / 60 places / 5€)

### 1 ESPACE CONFÉRENCES & DÉMOS INTERACTIVES

- Espace conférence (Durée 1h / 40 places / gratuit)

### 10 ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS OU SALÉS

- 8 Ateliers classiques (Durée 1h30 / 12 places / 15€)
- 1 Atelier pâtisserie (Durée 1h30 / 12 places / 15€)
- 1 Atelier enfant (Durée 1h30 / 12 places / 15€)

BILLETTERIE :

[festival.lesetoiledemougins.com](http://festival.lesetoiledemougins.com)

## INFOS & DEMANDES D'ACCRÉDITATIONS :

<https://festival.lesetoiledemougins.com/presse/>  
[presse.lesetoiles@villedemougins.com](mailto:presse.lesetoiles@villedemougins.com)

## COMMUNICATION / PRESSE

FLORENCE BUADES - 06 63 59 27 58

## PRESSE LOCALE

LUDIVINE MAGGIORE - 06 13 02 36 80