



## LES DÉMONSTRATIONS

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

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

### 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 & <b>Maison Duplanteur</b> , Chocolats
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*, Les 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, 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> Kasbah Tamadout, 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, Jean Imbert au Plaza Athénée*, Paris		<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 GEAM</b> Chef*, Restaurant Alan Geam, Paris	<b>Maxime SIMONOT</b> , Chef pâtissier, La Bastide des Ange**, 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
16h15 17h15	<b>LA BRIGADE DE LA PLACE DE MOUGINS</b> avec <b>Denis FÉTISSON</b> , Chef, Mougins	<b>MOF'S CHARCUTIER-TRAITEUR</b> <b>Christian SEGUI</b> , École Hôtelière de Lausanne, 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 ATELIERS

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

SAMEDI

	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER PÂTISSIER	ATELIER PÂTISSIER		ATELIER ENFANTS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	
10h00 11h30	 Chef, « h2h*MO/« Monte-Carlo	<b>Frédéric RAMOS</b> Chef, Azzurra Kitchen, Novotel, Monte-Carlo	Philippe MILLE Chef** MOF <b>ANNULÉ</b> Chy, es, Reims	<b>Rédouane MANSOURI</b> Chef, El Saadi Resort, Marrakech, Maroc	<b>Emmanuel MUET</b> Chef, Lycée Hôtelier Auguste Escoffier, Cagnes sur Mer	<b>David PALANQUE</b> MOF Barman, Harry's Bar, Cannes	<b>Geoffroy SZAMBURSKI</b> , Chef, & <b>Lucas Simoncini</b> , Chef pâtissier, Hôtel Royal Riviera, Saint- Jean-Cap-Ferrat		<b>Bruno LAFFARGUE</b> , Chef pâtissier, Micmac Macarons, Nice	10h00 11h00	<b>Xavier MALANDRAN</b> Chef, Lougolin, Plascassier	
12h00 13h30	<b>Joe BARZA</b> , remplacé par <b>Nader AL BACHA</b> Chef, Diwan Al Bacha, Antibes	<b>Pierrick CIZERON</b> Chef, Le Majestic Barrière et Gray d'Albion, Cannes	<b>Yoric TIÈCHE</b> Chef*, Grand Hôtel Cap-Ferrat, Saint- Jean-Cap Ferrat			<b>Yves TERRILLON</b> Chef, La Cuisine des Fleurs, Antibes	<b>Emanuele BALESTRA</b> Barman, Majestic Barrière, Cannes	<b>Jean-François BARBERIS</b> Chef pâtissier, Le Majestic Barrière et Gray d'Albion, Cannes		11h30 12h30	<b>Frédéric JAUNAUT</b> Chef, MOF Primeur, Créa'Saveurs, Paris	
14h00 15h30	<b>Emmanuel RUZ</b> Chef, Pontal de Maceio, Brésil		<b>Patrick LAINE</b> Chef, Le Grill*, Hôtel de Paris, Monaco	<b>Bernard LEPRINCE</b> Chef, MOF, Les Frères Blanc, Paris		<b>Laurent FAVRE-MOT</b> Chef/Chef Pâtissier, La Ferme de Saint- Daniel, Dinan	<b>Serge CHOLLET</b> Ancien Chef, Moulin de Mougins	<b>Manon SANTINI</b> , Chef Pâtissière du Groupe Bagatelle	<b>Nicolas DENIS</b> Chef pâtissier, Institut Gastronomie Riviera, Seillans	13h00 14h00	<b>Alan GEAAM</b> Chef*, Restaurant Alan Geaam, Paris	
16h00 17h30	<b>Julien MATTEO</b> , Chef, Saint-Paul de Vence et Nice	<b>Marcel LESOILLE</b> , Champion & Recordman du monde des Ecaillers, Bordeaux	<b>Jean-Marc BESSIRE</b> Chef*, Le Cigalon, Genève, Suisse	<b>Laurence DUPERTHUY</b> , Chef, Notes de Cuisine, La Colle sur Loup						14h30 15h30	<b>Laurent POULET</b> , Chef consultant	

DIMANCHE

	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER CLASSIQUE	ATELIER PÂTISSIER		ATELIER ENFANTS
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	
10h00 11h30	<b>Akhara CHAY</b> Chef, La Vague de Saint Paul, Saint- Paul-de-Vence	<b>Franck PUCETTI</b> Chef Consultant, Cannes	<b>Xavier BURELLE</b> , Chef consultant, Mougins	<b>Mathieu DORLAC</b> Chef, Le Fouquet's, Hôtel Majestic Barrière, Cannes	<b>Manuel RONDAN JESUS RODRIGUEZ</b> Chef, Bohème, Mougins	<b>Gilles DOMEREGO</b> Chef, Bel Aqua, Sospel		<b>Régis MAHÉ</b> Ancien Chef*, Vannes	<b>Pascal PICASSE</b> Chef pâtissier, La Bastide Saint- Antoine, Grasse	10h00 11h00	<b>Laela MOUHAMOU</b> Chef, La Méditerranée, Mougins	
12h00 13h30	<b>Laurence DUPERTHUY</b> Chef, Notes de Cuisine, La Colle-sur-Loup		<b>Christophe CHIAVOLA</b> Chef*, Groupe SRP Restauration, L'Isle-sur-la-Sorgue	<b>Delphine BRUZZISI</b> Chef traiteur, Delph El Cook, Grasse	<b>Laurent GAMBART</b> Chef, Restaurant l'Ermitage, Espaly-Saint-Marcel	<b>Patrick JEFFROY</b> Ancien Chef**, Carantec		<b>Giuseppe SPADAVECCHIA</b> atelier « Orechiette » « Lo Smeraldo » Canosa di Puglia (Pouilles) - Italie	<b>Julien LEVENEUR</b> Chef pâtissier, Champion de France de dessert 2022, La Reunion	11h30 12h30	<b>Olivier MARRO</b> Chef pâtissier, Mouratoglou Resort, Biot	
14h00 15h30			<b>Geoffrey POËSSON</b> Chef, La Badiane, Sainte-Maxime	<b>David &amp; Noëlle FAURE</b> , Chefs, SensÔriel by Noëlle & David Faure, Cagnes-sur-Mer	<b>Marcel LESOILLE</b> , Champion & Recordman du monde des Ecaillers, Bordeaux	<b>Julien HERMIDA</b> Chef, Le Mess, Perpignan	<b>Joachim SPLICHAL</b> Chef, Restaurants Patina, Los Angeles, États-Unis	<b>Aurélien NOURRY</b> Chef, Le Millésime, Nice		13h00 14h00	<b>Gabriel DEGENNE</b> Chef, Mouratoglou Resort, Biot	
16h00 17h30	<b>Benjamin BRAU- NOGUE</b> , Chef exécutif, Corniche by Palmeraie, Casablanca, Maroc	<b>Issam RHACHI</b> remplacé par <b>Yassine KHALA</b> , Chef Kasbah Tamadout, Marrakech, Maroc	<b>Rocco SEMINARA</b> , Chef Corporate du Groupe Bagatelle	<b>Gianni D'AMATO</b> Chef, Restaurant Gianni d'Amato, Tellarò, Italie	<b>Benoît SINTHON</b> Chef**, The Cliff Bay Hôtel, Funchal, Madère	<b>Emmanuel RUZ</b> Chef, Pontal De Maceio, Brésil	<b>Pascal PAULZE</b> MOF Sommelier, L'Oasis, Mandelieu la Napoule, «Balade œnologique»	<b>Yves MATTAGNE</b> Chef**, La Villa Lorraine, Bruxelles, Belgique	<b>Philippe BRITO</b> Chef pâtissier, Pâtisserie Chocolaterie Philippe Brito, Cannes	14h30 15h30	<b>Jean-Claude ILLIS</b> MOF Boulanger, Wihr-au-Val	