



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

DIMANCHE

	ESPACE ROGER VERGÉ (60 pax) GRATUIT	ESPACE JACQUES MAXIMIN (60 pax)	ARÈNE DES DÉLICES (50 pax)
10h30 11h30	Daniel DESAVIE Chef, Restaurant Daniel Desavie, Valbonne, Serge CHOLLET , Chef, Mougins & Emmanuel MUET , Chef, Lycée Auguste Escoffier	Rédouane MANSOURI Chef, El Saadi Resort, Marrakech & Issam RHACHI , Chef, Le Douar, Marrakech & Rachid MAFTOUH , Chef Consultant, Casablanca	Claire VERNEIL , Cheffe pâtissière consultante, Nice avec Arsène JIROYAN , acteur « d'Ici tout commence »
12h00 13h00	Jocelyn HERLAND Chef, Jean Imbert au Plaza Athénée*, Paris		Jean-François BARBERIS Chef pâtissier, Le Majestic Barrière et Gray d'Albion, Cannes
13h30 14h30	Gabriel BISCAY Chef, MOF, Paris	Alan GEAM Chef*, Restaurant Alan Geam, Paris	Maxime SIMONOT , Chef pâtissier, La Bastide des Anges**, Le Cannet
15h00 16h00	Stéphane BURON Chef**, MOF, Le Chabichou, Courchevel	Francesco D'AGOSTINO Chef, La Martinatica, Pietrasanta, Italie & Andrea MATTEI , Chef*, Bistrot, Forte dei Marmi, Italie	MERCOTTE La cuisine de Mercotte, Paris & Bruno LAFFARGUE Chef pâtissier, Micmac Macarons, Carros
16h15 17h15	LA BRIGADE DE LA PLACE DE MOUGINS avec Denis FÉTISSON , Chef, Mougins	MOF'S CHARCUTIER-TRAITEUR Christian SEGUI , École Hôtelière de Lausanne, Suisse, Arnaud NICOLAS Charcuteries Arnaud Nicolas, Paris & Sébastien ZOZAYA Boutiques Sébastien Zozaya, Biarritz et Bayonne	Pascal PICASSE Chef pâtissier, La Bastide Saint-Antoine, Grasse
17h30 18h30	SHOW ANTI-GASPILLAGE PAR LES TOQUES BRÛLÉES		Nasserdine MENDI 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

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	Jean-Marc BESSIRE Chef*, Le Cigalon, Genève, Suisse	Frédéric RAMOS Chef, Azzurra Kitchen, Novotel, Monte-Carlo	Philippe MILLE Chef**, MOF, Domaine les Crayères, Reims	Rédouane MANSOURI Chef, El Saadi Resort, Marrakech, Maroc	Emmanuel MUET Chef, Lycée Hôtelier Auguste Escoffier, Cagnes sur Mer	David PALANQUE MOF Barman, Harry's Bar, Cannes	Geoffroy SZAMBURSKI , Chef, & Lucas Simoncini , Chef pâtissier, Hôtel Royal Riviera, Saint- Jean-Cap-Ferrat		Bruno LAFFARGUE , Chef pâtissier, Micmac Macarons, Nice	10h00 11h00	Xavier MALANDRAN Chef, Lougolin, Plascassier	
12h00 13h30	Joe BARZA , Chef, Joe Barza Consultancy, Beyrouth, Liban	Pierrick CIZERON Chef, Le Majestic Barrière et Gray d'Albion, Cannes	Yoric TIÈCHE Chef*, Grand Hôtel Cap-Ferrat, Saint- Jean-Cap Ferrat			Yves TERRILLON Chef, La Cuisine des Fleurs, Antibes	Emanuele BALESTRA Barman, Majestic Barrière, Cannes	Jean-François BARBERIS Chef pâtissier, Le Majestic Barrière et Gray d'Albion, Cannes		11h30 12h30	Frédéric JAUNAUT Chef, MOF Primeur, Créa'Saveurs, Paris	
14h00 15h30	Emmanuel RUZ Chef, Pontal de Maceio, Brésil		Patrick LAINE Chef, Le Grill*, Hôtel de Paris, Monaco	Bernard LEPRINCE Chef, MOF, Les Frères Blanc, Paris		Laurent FAVRE-MOT Chef/Chef Pâtissier, La Ferme de Saint- Daniel, Dinan	Serge CHOLLET Ancien Chef, Moulin de Mougins		Nicolas DENIS Chef pâtissier, Institut Gastronomie Riviera, Seillans	13h00 14h00	Alan GEAAM Chef*, Restaurant Alan Geaam, Paris	
16h00 17h30	Julien MATTEO , Chef, Saint-Paul de Vence et Nice	Marcel LESOILLE , Champion & Recordman du monde des Ecaillers, Bordeaux		Laurence DUPERTHUY , Chef, Notes de Cuisine, La Colle sur Loup								

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