NE PAS MANQUER

Samedi
10h

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.

© PIERRE-OLIVIER / Capa Pictures / Europe 1

EN DIRECT :

Samedi
11h > 12h30

- **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.

Samedi
14h > 16h

- **CANNES RADIO**

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

Dimanche
11h > 12h30

- **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.

Cultura
La culture avec un grand AAAH!

Samedi Dimanche

L'ESPACE **CULTURA & LES DÉDICACES**

Mercotte, Laurent Mariotte, Jacques Maximin, Joe Barza, Stephane Buron, Sébastien Zozaya, Romain Lebœuf... 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 LEBOEUF	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 17 h

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 pâtissiers 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 Xenopon Kitsas, Chocolaterie "Choco Mon Amour, Nice.", Gilles Croset, Maison Duplanteur.

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 »

Dimanche
à partir de 10 h
Résultats
17 h

- 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.

LE CONCOURS DU
« JEUNE CHEF PÂTISSIER »

Samedi
à partir de 7 h
Résultats
16 h

- Concours présidé par **Guy Krenzer, directeur de la création et Chef exécutif de la Maison Lenôtre**.
- Ouvert à tous les pâtissiers 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 Duplanteur, un livre Lenôtre.

LES ETOILES DE MOUGINS

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'Elysée** 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.