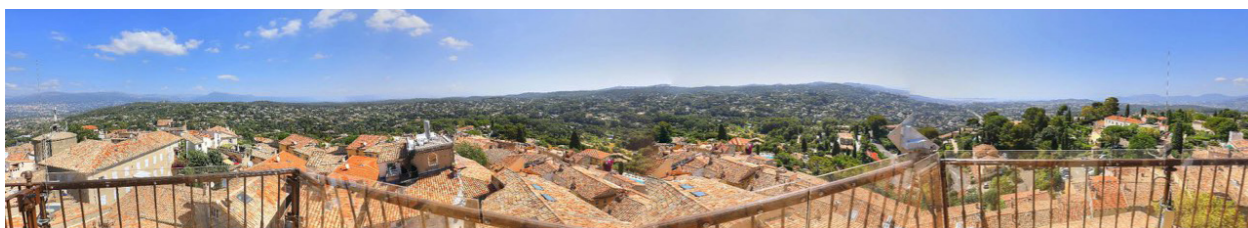




[ГУРМЭ: ТОЧКА ПРИТЯЖЕНИЯ]

МУЖЕН УПОЛНОМОЧЕН ПРИГЛАСИТЬ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ LES ÉTOILES DE MOUGINS ОФИЦИАЛЬНО ОБЪЯВИЛ ДАТЫ ПРОВЕДЕНИЯ СВОЕЙ ОЧЕРЕДНОЙ СЕССИИ — 14–15 СЕНТЯБРЯ 2024 ГОДА. В ПАМЯТЬ О ВЕЛИКОМ ЖИТЕЛЕ МУЖЕНА ПОВАРЕ РОЖЕ ВЕРЖЕ МЭРИЯ ЭТОГО ОЧАРОВАТЕЛЬНОГО ГОРОДКА ОРГАНИЗУЕТ РАЗ В ДВА ГОДА МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ. НА ОДИН УИК-ЭНД БЫВШАЯ СРЕДНЕВЕКОВАЯ ДЕРЕВУШКА ПРЕВРАЩАЕТСЯ В НАСТОЯЩИЙ ТЕАТР ВКУСОВ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ. НА СПЕЦИАЛЬНОМ УЖИНЕ В ТАРТУ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ФЕСТИВАЛЯ ПО МЕЖДУНАРОДНОМУ СОТРУДНИЧЕСТВУ ЭЛИЗАБЕТ АЗУЛЕ ПРИГЛАСИЛА ПРОФЕССИОНАЛОВ ОТРАСЛИ И ГУРМАНОВ-ЛЮБИТЕЛЕЙ В МУЖЕН В 2024 ГОДУ И... ВПЕРВЫЕ ОБЪЯВИЛА ПОЧЕТНОГО ПРЕЗИДЕНТА ФЕСТИВАЛЯ.



Панорама Мужена.

Зачем ехать

УНИКАЛЬНАЯ ПРИРОДА

Укрытая в зелени деревушка Мужен находится в 20 км от Ниццы, в 10 км от Канн с его песчаными пляжами и роскошными бутиками, а также в 10 км от мировой столицы парфюмерии Граса с его розовыми и жасминовыми полями; Грас внесен в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО. С высоты 300 м над уровнем моря открывается невероятный вид на Средиземное море и альпийские вершины.

ИСКУССТВО И ГАСТРОНОМИЯ

Особый свет и атмосфера старины, обволакивающие эту средневековую деревушку, всегда привлекали художников со всего мира. Самый известный из них — Пабло Пикассо — влюбился в это место еще в начале своей карьеры, а позже выбрал Мужен своим домом, чтобы провести здесь последние двенадцать лет жизни с супругой Жаклин.

Французская гастрономия также стала частью международного репутации города. В 1980-е годы Мужен был самым «звездным» городом во Франции, имея в общей сложности семь звезд Мишлен. Международный гастрономический фестиваль

«Звезды Мужена» был придуман в 2006 году как посвящение великому повару Роже Верже, современнику знаменитого Поля Бокюза. Роже Верже считается родоначальником современной французской провансальской кухни и основоположником принципов «кухни солнца». Именно он прославил Мужен в гастрономической сфере.

С момента создания в 2006 году Les Étoiles de Mougins выделяется своей уникальной концепцией на фоне других гастрономических фестивалей во Франции.

15-й по счету фестиваль пройдет 14 и 15 сентября 2024 года. На этот раз организаторы хотят подчеркнуть связь между изысканной Францией и кухнями мира. Почетным гостем фестиваля станет Гийом Гомез, в недавнем прошлом шеф-повар Елисейского дворца, который был назначен Эммануэлем Макроном «Послом французской гастрономии в мире».

В возрасте всего двадцати пяти лет этот харизматичный и виртуозный шеф-повар был удостоен самого престижного во Франции звания Meilleur Ouvrier de France, то есть лучший мастер в своем деле, которого можно легко узнать по французскому триколору на воротнике кителя. Сейчас он путешествует по миру и участвует в гастрономических мероприятиях с целью популяризации богатства и разнообразия французских терруаров и кулинарного мастерства.

Чего ждать

ПРОГРАММА ДЛЯ ГУРМАНОВ

Около ста пятидесяти именитых французских и зарубежных шеф-поваров приглашены на фестиваль, чтобы принять участие в дегустациях, мастер-классах, конференциях, а также автограф-сессиях. Повара с радостью пообщаются с публикой, дадут кулинарные советы и рекомендации, сделают дружеские селфи.

В программе фестиваля два долгожданных всемирно известных конкурса, которые привлекут внимание как любителей, так и профессионалов: конкурс молодых поваров и конкурс кондитеров. Оба пройдут под пристальным вниманием жюри звездных шефов.

Каждый раз Les Étoiles de Mougins собирает многочисленную аудиторию профессионалов сферы HoReCa, а также гурманов-любителей для общения в непринужденной обстановке в стиле французского art de vivre.

15^e FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE

LES ÉTOILES DE MOUGINS

Since 2006



14 & 15 SEPTEMBRE 2024

INVITÉ D'HONNEUR
GUILLAUME GOMEZ

Ambassadeur de France de la Gastronomie



Блюда лауреатов
Конкурса молодого шеф-повара 2022 г.
© Live&shoot, Aline Gérard



Почетный президент в 2024 году — Гийом Гомез, Посол французской гастрономии в мире, а в недавнем прошлом шеф-повар Елисейского дворца, который руководил кухней президентов Пятой республики — Жака Ширака, Николая Саркози, Франсуа Олланда и Эмманюэля Макрона.

ЗВЕЗДЫ МУЖЕНА В СТРАНАХ БАЛТИИ

▶ В 2021 году первые выездные мероприятия фестиваля прошли в Риге: состоялись мастер-класс для учеников школы Ехирегу и «ужин в четыре руки» (Фредерик Жоно (Франция) + Иван Шмигарев (Varents)), о чем наш журнал писал подробно и с удовольствием.



▶ Отдельная программа касалась напитков: мастер-класс по миксологии совместно с Latvian Bartender Federation (бартендер-амбассадор фестиваля Виктор Дельпьер (Victor Delpierre), организованный совместно с Latvian Bartender Federation).



▶ В июле 2022-го «ужин в четыре руки» прошел уже в Вильнюсе. В нем участвовали шеф Фредерик Жоно и Рокас Василяускас, а уже осенью на фестивале в Мужене Рокас впервые сделал кулинарное шоу новой балтийской кухни.

[4]

▶ Наконец, в декабре 2023-го шеф-повар Фредерик Жоно представил рождественское меню в Тарту.

Уже ставший традиционным «ужин в четыре руки» — от шеф-повара Фредерика Жоно (амбассадор фестиваля, Франция) и шеф-повара ресторана Holm (Тарту, Эстония) — прошел с абсолютным успехом.

На снимке -- ???, президент Vocuse d'Or Литва Дариус Катинас, Фредерик Жоно и Светлана Рышкова, президент Vocuse d'Or Латвия.

