

Les Étoiles de Mougins **BOUILLON DE CULTURES**

événement

CHEFS. 100 chefs de 18 nationalités différentes sont attendus le week-end prochain à Mougins. Les démonstrations culinaires, toutes tendances confondues, vont se succéder à un rythme endiablé dans les 5 espaces scénarisés et disséminés dans le village : stade des pianos, espace Roger Vergé, espace Christian Willer, espace cooking out et théâtre du goût.

Difficile de vous présenter les quelque 80 prestations prévues (le mieux est de vous y rendre), mais pour témoigner de l'étendue et la diversité des orientations culinaires, citons 2 pistes. Le dimanche 21 septembre, en début d'après-midi, les admirateurs de cuisine moléculaire se réjouiront de la présence de David Faure et de l'équipe d'Aphrodite, qui, en compagnie d'autres chefs niçois de l'association Les Toques Brûlées, Luc Salsedo, Marc Laville et Gilles Ballestra, réaliseront une démonstration-dégustation de nitro dragon de pomme verte au curry, poudre de yaourt lyophilisé, huile d'olive citron, d'œuf au plat virtuel (mangue et noix de coco) et de sorbet minute à l'azote liquide.

Toujours le dimanche, retour au classicisme avec la prestation d'Arnaud Poëtte, le chef des stars et du mythique Hôtel du Cap - Eden Roc au cap d'Antibes, dont l'humeur joviale rejailit sur sa cuisine construite autour des fondamentaux et du respect absolu du produit.

SOIREE. Le dimanche 21 septembre à 20h30 au restaurant Le Park, le cocktail dînatoire réservée aux professionnels, aux chefs invités, aux journalistes et aux VIP, promet ! Il se transformera en happenings culinaires, animés par les pâtisseries de l'Apréca, les cuisiniers des Toques Brûlées, Laurent Godano, le chef du Park et son équipe et les partenaires du festival (40€ par personne. Réservations auprès de l'office de tourisme de Mougins (0)4 93 75 87 67).

Le lundi à 20h30 au Moulin de Mougins, le festival s'achèvera en apothéose avec le dîner de gala de clôture et la remise des prix des différents concours (sur invitation).

PRODUITS. Durant les trois jours du festival, les produits seront aussi de la fête. Les vins AOC Côtes de Provence du Château de Leoubé, élégants et expressifs, vont caresser tous nos sens. Au cœur de l'espace VIP, les chefs pourront venir se détendre et goûter aux produits des fournisseurs réunis sous la bannière Le Delas Lafitte et ses foies gras, l'Esturgeonnière et son caviar d'Aquitaine Perlita, Senorio de Montanera et son jambon espagnol pata negra, le Domaine d'Argens et ses truffes, Agrimontana et ses pâtes de noisettes, pistaches, amandes et châtaignes, la distillerie alsacienne Miclo avec sa vodka G.

Rue des saveurs, l'équipe de la Cambuse proposera en dégustation ses produits d'exception, comme le vinaigre de Cesare Giaccone (Barolo, Cesare, Barbera, Arneis et Moscato), les huiles d'olive extra vierge de 7 régions d'Italie, sans oublier toutes ses spécialités gastronomiques italiennes, différents fromages, dont la fameuse burrata, les produits de la maison Giannarelli, producteur à Colonnata du fameux lard, du guanciale (joue de porc), de la pancetta et de la crème de lard. Les animations, présentation du riz millésimé carnaroli bio d'Acquerello, en présence de Piero Rondolino, le producteur (samedi 20 et dimanche 21), animation et dégustation des pâtes De Cecco (samedi 20, dimanche 21 et lundi 22), dégustation du culatello di Zibello DOP de Podere Cadassa, en présence du producteur M. Bergonzi, dégustation des vins du domaine piémontais Gianni Gagliardo en présence du producteur (lundi 22), seront présentées par Francis Scordel, chef du Mas d'Artigny à Saint Paul de Vence et Frédéric Buzet.

• **Les Étoiles de Mougins. Du 20 au 22 septembre au village**
<http://www.lesetoiledemougins.com>



David Faure



Arnaud Poëtte



Piero Rondolino, producteur du riz carnaroli bio Acquerello