

RESTAURATION COMMERCIALE

Marc Veyrat, invité d'honneur du festival international de Mougins

Pour la 3^e édition des **Etoiles de Mougins, festival international de la gastronomie et des arts de vivre qui se déroulera du 20 au 22 septembre dans les Alpes Maritimes**, c'est le chef **Marc Veyrat**, qui sera l'invité d'honneur. Cet événement, organisé par l'Office du tourisme de Mougins et la mairie, a été lancé en 2006. Il est vrai que le village ne totalise pas moins de sept étoiles au Guide Michelin.

Au programme, des concours, des conférences, des démonstrations à quatre mains, des dédicaces et des expositions, tous autour de la gastronomie internationale. **Cent chefs du monde entier** (France, Brésil, Liban, Canada, Belgique, Espagne, Etats-Unis, Canada, Italie...) viendront exprimer en public et en plein air leur créativité. Les sujets abordés en 2008 seront le **champagne, le foie gras, le fromage, le vinaigre de Xérès, Terra Madre en partenariat avec Slow Food ainsi que les tendances gastronomiques en Amérique du Nord**. Lors de cette manifestation culinaire, **Le Delas Côte d'Azur-Gourmet Prestige**, est partenaire officiel de la manifestation. Il s'installera dans l'espace VIP réservé aux chefs, aux médias et où se dérouleront les **démonstrations devant le grand public**. Les chefs utiliseront notamment les **foie gras de la Maison Lafitte, le caviar d'Aquitaine Perlita de l'Esturgeonnière, le jambon espagnol pata negra « Senorio de Montanera », les truffes du domaine d'Argens, les produits pour pâtisserie piémontais d'Agrimontana et les produits de la distillerie Miclo d'Alsace**. « *Nous sommes ravis de participer au festival de Mougins, cet événement correspond à l'idée que l'on défend de la gastronomie* », affirme **Antoine Boucomont**, pdg de Le [Delas](#)