



Etoiles de Mougins; Daniel Boulud a fait l'unanimité

Toutes les cuisines du monde se sont données rendez-vous à Mougins (06) du 23 au 25 juin 2017, pour trois jours dédiés à la Gastronomie sous toutes ses cultures. 167 chefs enthousiastes venus des cinq continents prêts à démontrer l'excellence culinaire sans frontière, autour de 120 démonstrations et ateliers dans ce grand rendez-vous annuel des Chefs et du grand public. Daniel BOULUD Invité d'honneur et commandant

de bord de cette 12ème édition, a démontré son vif attachement à la Cuisine du Soleil, enseignée par son Maître Roger Vergé dans les cuisines du Moulin de Mougins en 1978. D'origine lyonnaise, arrivé tout droit de New York et chef-proprétaire de multiples restaurants primés dans le monde, Daniel BOULUD, heureux visiblement de retrouver sa jeunesse mouginoise a fait l'unanimité et ravi ses amis rencontrés jadis devant les fourneaux du Moulin de Mougins : Alain CARRO, Daniel DESAVIE, Gilbert MASSE et Serge CHOLLET qui lui ont réservé de belles surprises.

LE TRIPORTEUR EN ACTION

Daniel Desavie, Serge Chollet, Alain Carro et Gilbert Masse - anciens commis au Moulin de Mougins - attendaient leur ami Daniel Boulud pour fêter son retour aux sources et... surprise, l'ont croisé au détour d'une rue en plein tournage du Triporteur de Loic Ballet dans l'émission Télématin diffusée sur France 2 .

Un reportage au goût de thym, de basilic et de lavande qui n'est pas passé inaperçu !



L'INAUGURATION EN HOMMAGE A DANIEL BOULUD et son cortège d'émotions lorsque ses équipes installées dans ses restaurants aux 4 coins de la planète le congratulent en vidéo et en musique. Un moment exceptionnel qu'il a souhaité partager avec Denise Vergé et ses amis présents en rappelant que cette carrière là il la devait à Roger Vergé.



MICHAEL ELLIS et LE GUIDE MICHELIN EN CONFERENCE

Chaque nouvelle parution fait trembler les chefs qui rêvent d'y apparaître et de décrocher la fameuse étoile. □ Le Directeur International □ des Guides Michelin, Michael Ellis a fait escale aux Etoiles de Mougins et s'est prêté aux jeux des questions réponses lors d'une conférence sur « Le Guide Michelin, hier, aujourd'hui et demain ».

REGIS MARCON PARRAIN DU PREMIER CONCOURS DES ARTS DE LA TABLE

Régis Marcon Chef*** a fait l'honneur de parrainer les Concours Les Arts de la Table, aidé dans sa tâche par Michel LANG, Directeur de Restaurant, Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris***, Monte-Carlo.

Organisés en partenariat avec la Fondation Paul Bocuse, deux concours ont été mis en place : Le Concours « Jeunes en formation » et le Concours « Professionnels ».



UNE DELEGATION ITALIENNE EN FORCE

Paolo MARCHI, journaliste gastronomique à la tête d'Identità Golose (Association de Chefs étoilés Italiens) a marqué de sa présence le Festival, entouré d'une partie de son équipe et d'une forte délégation de chefs venus des quatre coins de l'Italie : Gianluca FUSTO, Maître Pâtissier et Maître chocolatier, créatif, inventif et toujours en mouvement ! Christian et Manuel COSTARDI, chefs étoilés à Vercelli, dont les risotto font le tour du monde ; Marco SACCO, 2**, Il Piccolo Lago et son foodtruck, Antonello COLONNA, le chef étoilé romain qui cuisine pour les grands de ce monde et Eccellenze Campane, avec deux Maitres Pizzaiolo, Guglielmo VUOLO et Christian di RINALDI.



LES RÉSULTATS DES CONCOURS

Le Festival Les Etoiles de Mougins, c'est aussi une large place faite à la compétition. Du concours international du Jeune Chef « Les Espoirs de Mougins » de plus en plus prisé, au concours du jeune sommelier, en passant par le concours du jeune pâtissier, le concours barman ou encore le concours des Arts de la Table où on a pu apercevoir Régis Marcon (Restaurant Régis & Jacques Marcon 3*** Saint-Bonnet-le-Froid) , venu spécialement pour parrainer la première édition. Les candidats se sont affrontés avec grand professionnalisme.

[VOIR LES RÉSULTATS DES CONCOURS](#)