



L'an prochain, rendez-vous aux Etoiles de Mougins en juin !

Pour sa 10ème édition, LES ETOILES DE MOUGINS annoncent une participation records !

Un soleil radieux, une ambiance de fête, une marraine d'exception, Denise Vergé, une invitée de prestige, Yanou Collart et un record de fréquentation les 18, 19 et 20 septembre 2015 pour l'anniversaire des 10 ans des Etoiles de Mougins créé en 2006 pour Roger Vergé, le Chef 5 étoiles, à qui Mougins doit une grande partie de sa notoriété.

Save the date, l'an prochain Les Etoiles de Mougins se tiendront les 10 - 11 - 12 JUIN 2016

UN RECORD DE CHIFFRES

Plus de 30 000 visiteurs

142 chefs

16 pays représentés

140 recettes effectuées et distribuées dans les espaces à l'issue des démonstrations.

1000 cours de cuisine dispensés dans les ateliers samedi et dimanche

4600 inscrits aux démonstrations des chefs

480 ateliers gratuits

2500 pliages de serviettes à l'espace Art de la Table parrainé par la Fondations Paul Bocuse

1500 rotations réalisées par les navettes gratuites

26 mains, (c'est le record) pour la démonstration des Toques brûlées au Théâtre des Chefs.

36 heures de musique non stop diffusée par les différents groupes au Live Bistrot.

500 enfants présents aux ateliers et démonstrations des chefs le vendredi.

100 bénévoles

140 forces de l'ordre sur les 3 jours la sécurité et la circulation aux abords de la manifestation.

1440 bouteilles d'eau distribuées pour rafraichir les équipes



UN RECORD DE CHEFS

Vêtus de vestes noires à l'effigie du logo « 10 ans » de l'édition, 142 chefs venus de tous les horizons (50 étoiles) ont assisté et pour la majorité participé aux 130 démonstrations, ateliers, dîners à plusieurs mains et autres scènes culinaires au cœur du village de Mougins transformé pour l'occasion en écrin du goût. **UN**

PUBLIC FOU DE CUISINE

Plus de 30 000 visiteurs cette année se sont déplacés, un record ! 64% sont déjà venus au Festival. 90% des personnes interrogés souhaitent revenir l'année prochaine !!!

UN HOMMAGE A ROGER VERGE

Un vibrant hommage a été rendu à Roger Vergé, le chef emblématique aux 5 étoiles en présence de son épouse Denise, digne et si attachante et de sa fille Cordélia, venue spécialement de Boston pour l'occasion. Un feu d'artifice en apothéose qui a illuminé de ses multiples étoiles le ciel mouginois peu habitué à un tel déferlement de couleurs.

UN TROPHÉE D'EXCEPTION DESCERNE A YANOU COLLART

Yanou Collart, stars des agents de stars, à qui le Maire de Mougins, Richard Galy a remis le Trophée d'Exception des Etoiles de Mougins pour l'ensemble de son action en faveur des Chefs français et européens pour la Gastronomie et l'Art de Vivre.

6 CONCOURS PRESTIGIEUX - 6 GAGNANTS HEUREUX

LE CONCOURS INTERNATIONAL DU JEUNE CHEF

Matthieu GASNIER, du restaurant le Faventia à Terre Blanche remporte le très convoité Concours International du Jeune Chef « Les Espoirs de Mougins » ! avec en prime un chèque de 3000 euros de Eberhardt Frères, un chèque de 1800 euros des Etoiles de Mougins, et un de 400 euros des Ets Miele.

[Lire l'article](#)

2/ LE CONCOURS DU JEUNE SOMMELIER

Camille MERCURY du restaurant l'Oasis à la Napoule remporte le concours



3/ CONCOURS DE COCKTAIL 3 ETOILES

Romuald CANCES, Toulousain , Barman Freelance décroche le 1er prix du concours « Coktail 3 étoiles » présidé par Victor Delpierrre, champion du Monde Barsita Cocktails.

4/ LE CONCOURS DE SCULPTURES EN CHOCOLAT

Cédric RIVIERE, Hôtel du Cap Eden Roc à Antibes remporte le concours de sculpture en chocolat présidé par Christophe RENO MOF Chef Pâtissier.



5/ LE CONCOURS DES NOUVELLES GOURMANDES

Janny PLESSIS-LUMEAU, rédactrice en Chef de Sophia Métropole Mag remporte le concours.

6/ UN RALLYE DES CHEFS, 2EME EDITION

...a conduit les candidats* au cours d'épreuves les plus insolites, de la Verrerie de Biot au Marché Forville à Cannes. Jean-Marc BESSIRE le Cigalon Genève et son complice d'un jour Stéphane SALUZZO Pâtisserie Saluzzo Mouans Sartoux, remportent le Rallye



UN FESTIVAL DE PLUS EN PLUS INTERNATIONAL

Outre les chefs français venus de toutes les régions de France, 30 chefs étrangers représentant 16 pays ont fait le déplacement pour un échange culturel de haut niveau : la délégation brésilienne conduite par Ivo Faria, chef 2 étoiles du Vecchio Sagno de Belo Horizonte, la délégation américaine du collectif Fig and Olive menée par Wilfrid Hocquet, Chef exécutif, et aussi la Chine, les Emirats Arabes, la Grèce, l'Italie, le Liban, le Maroc, les Pays Bas, les Philippines, le Portugal, la République Tchèque, la Russie, la Suisse et l'Ukraine... **UNE PARTICIPATION EXCEPTIONNELLE DE LA PRESSE ETRANGERE**

La délégation américaine du concept FIG and OLIVE était accompagnée de 6 journalistes représentant les plus gros supports des USA : Le New York Time, Wall Street journal, Delta Sky Magazine, Life ans Thyme Magazine, Elle Magazine et Vogue Turquie. Belle représentation des médias « Russe » avec Russky Mewsweek, Mir Novostei et Konsomolskala Pnevda, mais aussi des supports « Italien » avec Gusto Chanel TV et « Allemand » représentés par le online-reisejournal.de.



UN GATEAU D'ANNIVERSAIRE GEANT

...concocté par les 500 enfants des écoles de Mougins, orchestré par l'Union des Pâtisseries, Chocolatiers et Glaciers des Alpes-Maritimes (Christian Cottard, Bruno Laffargue, Philippe Brito, Emmanuel Giraud, Pascla Rolfo, Franck Valot, François Ducroux, François Fiers, Serge Serein, Stéphane Saluzzo et Jean Marc Regel) qui se donne sans compter chaque année pour les Etoiles de Mougins. **9**

CONCERTS, UN LIVE BISTROT ET SES FOOD TRUCKS !

C'est LE nouvel espace du Festival : Les restaurants, bars éphémères et concerts non stop ont enflammé le Festival et apporté un zeste de folie dans ce vaste théâtre du goût.



UNE SUPERBE RENCONTRE ENTRE GENERATIONS

Un moment inoubliable à Vaste Horizon avec la rencontre autour de Denise Vergé, des différentes générations de disciples de Roger Vergé : Jacques CHIBOIS*, La Bastide Saint Antoine* - Daniel DESAVIE, Restaurant Daniel Desavie - Serge CHOLLET, Ecole de cuisine du Moulin de Mougins - Denis FETISSON, La Place de Mougins - Philippe JOURDIN, Le Faventia, Domaine de Terre Blanche - Christian MORISSET* Le Figuier St Esprit* - Geoffrey POESSON*, La Badiane* - Bertrand SCHMITT, Old Course Golf Cannes Mandelieu - Michael FULCI Les Terrailleurs* - Serge GOULOUMES - Belmond - La Samanna, Saint-Martin. HOCQUET Wilfrid, Executive Chef FIG & Olive - GUSSIN David, Chef, FIG & Olive Melrose Place.

www.lesetoiledemougins.com