



Les Stelle di Pietrasanta: avanti amici!

Top départ pour les Stelle di Pietrasanta et leur partenaire les Etoiles de Mougins! C'est par un temps de rêve que le marché aux producteurs et l'espace de démonstration se sont installés dans l'écrin de la place de la cathédrale. Accueillie par Alberto Giovannetti, le Maire de Pietrasanta, la délégation de Mougins a rapidement pris ses marques, les chefs se sont installés en cuisine et dès l'après-midi, Vincent Lucas et Christian Cottard ont régalié le public avec leurs spécialités

cuisinées en direct... Retour sur une belle journée et un festival dont le Sénateur Massimo Mallegni parle avec passion au micro des Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco...

Une installation réussie

Les chefs de la Brigade des Etoiles ont pris leurs quartiers dans la cuisine de production mise à leur disposition par l'organisation des Stelle di Pietrasanta. Equipement, ingrédients, commandes, tout est vérifié pour réaliser une belle mise en place pour chaque démonstration, cocktail ou dîner à venir.

Le coup d'envoi

Vers 17 heures, le vendredi 6 septembre, le coup d'envoi des Stelle di Pietrasanta est donné en présence du sénateur **Massimo Mallegni**, du Maire de Pietrasanta **Alberto Giovannetti** et de **Fleur Frison-Roche**, adjointe au Maire de Mougins, représentant **Richard Galy**.

La place de la cathédrale est le centre névralgique du festival, avec les stands réservés aux producteurs locaux et l'espace entièrement équipé dédié aux démonstrations.

La pâtisserie de Christian Cottard à Antibes est une institution. Creuset de la transmission pour ce champion de France du dessert qui a formé des dizaines de jeunes pâtisseries dont certains ont acquis une belle notoriété, c'est aussi un restaurant prisé d'une clientèle qui apprécie une cuisine simple, à base de produits frais...

Maison Cottard

8 Boulevard Dugommier

06600 Antibes

Tél: 04 93 34 09 92

[Pâtisserie Cottard](#)

Le cocktail d'inauguration

Deux cents convives se sont pressés vendredi soir dans le cloître jouxtant la cathédrale pour déguster les spécialités concoctées par les Chefs de la brigade des Etoiles.

Variations sur une omelette aux blettes pour **Laurence Duperthuy**, jambon de Parme en trompe l'œil sur base de burrata et pesto pour **Noëlle et David Faure**, foie gras juste poêlé et ses légumes, figues et filet de hareng pour **Vincent Lucas**, choux à l'émulsion de citron pour **Steve Moracchini**, cornet de « glace chaude », biscuits mousse chocolat praline pour **Christian Cottard**.