



## **Mougins 2017 : Daniel Boulud « Je dois ma réussite à Roger Vergé ! »**

**C'est parti ! vendredi 23 juin 2017, la 12ème édition des étoiles de Mougins à Mougins (06) a inauguré le festival en présence de Daniel BOULUD Chef \*\* Restaurant Daniel à NEW YORK - USA, invité d'Honneur .**

Sur scène et en présence de Mme Verger, Richard Galy le maire de Mougins a remis la plaque d'honneur à Daniel Boulud en diffusant une vidéo surprise (voir en fin d'article). Sous le coup de l'émotion, Daniel Boulud a confié : « Je dois ma réussite à Roger Vergé ».



la photo officielle des chefs qui viennent des 5 continents

« **Daniel Boulud** est mondialement connu et nous souhaitons lui rendre hommage », souligne **Richard Galy**, le maire de Mougins, « Il est le parrain d'un festival international avec 165 chefs qui viennent des 5 continents cette année ».

« Je suis venu au premier festival à Mougins il y a 12 ans », se souvient Daniel Boulud, « et cette année c'était une belle occasion de revenir dans cet endroit que Roger Vergé a embelli et rendu célèbre pour sa gastronomie », souligne Daniel Boulud. « Je ne peux pas revenir sur la Côte d'azur sans revenir à Mougins. »

« En venant à Mougins, je veux envoyer un message de fierté à Roger Vergé ».

Ce chef deux étoiles Michelin, à la tête de nombreux établissements dans le monde entier, est né professionnellement à Mougins chez Roger Vergé au célèbre Moulin de Mougins.

» Je travaillais au garde-manger au Moulin de Mougins et je regardais par une petite lucarne. J'y voyais les clients, les personnalités et les belles voitures passer. Après deux ans au Moulin, je voulais retourner à Lyon mais Monsieur Vergé m'a

envoyé au Danemark me donnant le goût du voyage. J'avais 22 ans. Je suis resté un an et demi et j'étais très fier d'y représenter Monsieur Vergé. Je suis ensuite allé chez Michel Guerard.. lui aussi ouvrait des restaurants dans le monde entier avec Régine...Ils m'ont donné l'envie de voyager. »



Daniel Boulud avec Madame Denise Vergé et sa fille Cornelia

En 1980, attiré par les États Unis, il accepte un poste à l'Ambassade à Washington. Puis New York le fascine, « parce que c'est une ville très demandante, multi-ethnique et qui aime la performance ». Il s'y installe à son compte, à 24 ans. « Aujourd'hui, ma fierté, c'est d'apprendre aux jeunes à se responsabiliser. En 7ans, ils passent du statut d'étudiant-apprenti à chef de cuisine ! J'ai d'ailleurs créé une fondation, la « Mentor Bocuse Keller Boulud », permettant de distribuer des bourses aux cuisiniers, de façon à les faire évoluer partout dans le monde ».



Daniel Boulud avec Claire Verneil, Gilbert Masse, Serge Chollet, Daniel Dessavy, Alain Caro et sa fille Clemence Caro et Stephan Perrotte

Sur scène, ils appellent ses amis, ses anciens collègues du Moulin, Alain Caro, Gilbert Masse, Serge Cholley, Daniel Desavie, « son petit frère ».

Venu avec sa chef pâtissière, Gaia Oliveira, élue meilleure chef pâtissière de l'année au USA pour une démonstration culinaire sucré, tandis que lui a préparé une recette autour du pigeon.

**Par Sandrine Kauffer**

## **Vidéo hommage à Daniel Boulud**