

Mougins 2017 Noelle et David Faure : la clôture avec Les Toques brûlées



Chaque année, telle une tradition le dernier cooking-show est orchestré par les Toques brûlées, une association portée par Noelle et David Faure, (Sensoriel à Nice) et qui réunit de nombreux chefs qui partagent leur état d'esprit et leur philosophie. Parce qu'au delà d'une « performance culinaire », il a de belles et réelles valeurs promues à l'instar de la solidarité et

l'amitié entre chefs pour partager des instants culinaires, mais aussi - et essentiellement- lutter contre le gaspillage alimentaire.

Dimanche 25 juin 2017, le dernier acte du festival des Etoiles de Mougins a commencé par une tournée des stands pour récupérer les « restes » et les cuisiner sur scène dans l'esprit d'une battle amicale, musicale, sur le thème d'un « panier mystère ». Ambiance déjantée toujours assurée.



De G à D : Philippe Dura, Stephan Perrotte, David et Noelle Faure ©Aline Gerard Cook and Shoot

» Il y a trente ans, on parlait déjà de la «bande à Paul» en évoquant le collectif des Amis de Paul Bocuse qui, tout en s'amusant, représentait le prestige culinaire de la France dans le monde entier. Aujourd'hui, sur la Côte d'Azur, et majoritairement sur Nice, les Toques Brûlées poursuivent sur la même voie avec le même credo : qualité, créativité, convivialité.

Créé en 2007 l'association des « Toques Brûlées » réunit des Chefs aux origines variées, sont les dignes représentants de la diversité culinaire locale.



Dernier show culinaire des Etoiles de Mougins avec les Toques Brûlées
Pour la première sur les Etoiles de Mougins 2017, les Toques Brulées ont aussi organisé un buffet petit-déjeuner géant et gratuit pour le public le samedi matin 24 juin 2017 avec des huitres, tartines, chocolat, clafoutis aux fruits de saison et une toute une déclinaison autour des flocons d'avoine des truffes, des pissaladières

Par Sandrine Kauffer

www.lesstoquesbrulees.org/

Entretien Noelle et David Faure -Sandrine Kauffer