



## **THIERRY MARX, invité d'honneur des ETOILES DE MOUGINS 2016**

**Le Festival International de la Gastronomie les Etoiles de Mougins, 11ème édition change de date.**

**Organisé jusqu'alors au mois de septembre, le Festival s'ouvre cette année à l'entrée de saison les 10, 11 et 12 juin 2016. Une occasion pour Mougins de développer et de promouvoir à travers la Gastronomie et les Arts de Vivre, les atouts de son territoire et de la Côte d'Azur, présentés au printemps, soit au meilleur moment de l'année.**

## Un invité d'exception

Pour cette nouvelle édition, **Thierry MARX**, chef étoilé du Mandarin Oriental à Paris, a accepté d'être notre invité d'honneur pour le plus grand plaisir de nos 30 000 visiteurs.

Thierry Marx présidera de son talent, de son savoir et de son expérience le concours International « **Les Espoirs de Mougins** » de plus en plus prisé par la jeune génération.

## Les cinq sens, fil rouge de l'Édition 2016 !

Comment apprendre ou réapprendre à consommer avec les cinq sens et faire participer tout le corps ?

Comment goûter, sentir, voir, toucher, écouter et participer au plaisir de la cuisine ? Comment revenir à l'essentiel, au produit, comment le cuisiner, comment le mettre en scène, comment se faire du bien et rester en bonne santé ? C'est ce que proposent de vous faire découvrir les chefs, les professionnels de santé, les journalistes spécialisés et les petits producteurs qui seront présents à cette 11ème édition des Etoiles de Mougins.



le prochain Festival International de la Gastronomie et des Arts de Vivre aura lieu en juin 2016

## Carrefour des rencontres entre chefs, partenaires et grand public

Niché au cœur du village de Mougins, Le Festival s'affirme depuis une décennie comme le grand Rendez-vous des chefs et du Grand Public. Chaque année depuis 2006, règne une ambiance unique qui favorise les rencontres directes entre la centaine de chefs venue des quatre coins de la planète, les partenaires et les passionnés toujours plus nombreux qui chaque année font le déplacement.

# Une valeur ajoutée dans l'offre touristique nationale et internationale

**2 000 m2 de cuisine installés**, plus de 1 000 cours de cuisine dispensés dans les ateliers, plus de 100 démonstrations orchestrées par les plus grands chefs dans les espaces dédiés, plus de 140 recettes dévoilées en direct, des exposants, des conférences, des plateaux radios, des animations, des concours prestigieux et clou du show, le Live Bistrot où se conjugue musique et gastronomie non stop, font de cet événement une véritable valeur ajoutée dans l'offre touristique nationale et internationale.