

anniversaire en apothéose ! Pas de thème pour cette dixième édition, mais un plateau de grand prestige composé entre autres des invités d'honneur des années précédentes. Christian Willer, Frédéric Anton, Christelle Brua, Eric Fréchon, Gérald Passédat et bien d'autres qui ont d'ores et déjà répondu présents. Une grande fête de la gastronomie où un « Live Bistro » géant avec concert offrira un nouveau lieu d'échanges, de partage et de découvertes où se mêleront les chefs, les chefs pâtisseries, les producteurs et le grand public. A suivre...

Les Etoiles de Mougins - 18, 19, 20 Septembre 2015 - Mougins Village

et décoré du titre "Personnalité de l'Année 2014". Eric Ciotti, Président du Conseil général a remis le Trophée au jeune chef à l'avenir plus que prometteur, au Palais Nikaïa lors des vœux du Conseil général.

UN NOUVEAU CHEF "CÔTÉ MOUGINS" AVEC STÉFANO BRUNO



Des savants et subtils mélanges de saveurs italiennes et de gastronomie française à la carte de ce jeune Chef originaire des Pouilles qui vient de prendre la tête des cuisines du restaurant *Côté Mougins* après avoir travaillé aux côtés du grand chef étoilé Christian Sinicropi à la *Palme d'Or* de l'Hôtel Martinez à Cannes.

**Côté Mougins - 2308 avenue du Maréchal Juin -
Tel : 04 93 45 25 96**



QUOI DE NEUF EN CUISINE ?

MATTHIEU LESTRADE INVESTIT LE CLOS SAINT BASILE

Matthieu Lestrade, le nouveau Chef des Cuisines du Clos Saint Basile qui a repris l'établissement de Benoît Dargère depuis le mois d'octobre, propose une cuisine savoureuse et inventive à partir de produits de saison, en provenance des meilleurs producteurs. **Elien, son épouse et sommelière**, sélectionne pour le plaisir de la dégustation, **vins confidentiels et très belles étiquettes**. Pour permettre aux amateurs de déguster de grands crus - à partir de 3,50 euros - une vinothèque vient de prendre place à l'entrée du restaurant. Pouilly fumé, Margaux... soit plus de 18 références accompagnées de tapas sont proposées pour débiter une soirée ou en apéritif avant de passer à table. Leur expérience, malgré leurs jeunes âges, est le fruit de plusieurs années passées dans de très grandes maisons, notamment : « *Troisgros* » à Roanne, « *Les Pêcheurs* » au Cap d'Antibes, « *Le Grand Hôtel* » à Cannes, « *Le George V* » à Paris, « *Fours Seasons - Terre-Blanche* » à Fayence, et enfin « *Le Prince De Galles* » à Paris, ainsi que d'une participation à l'émission « *Top Chef* » saison 2011. Pour un déjeuner gourmand, *le Clos Saint Basile* propose deux formules ; l'une à 19 euros (entrée-plat ou plat et dessert) et l'autre à 24 euros (entrée - plat - dessert).

Le Clos Saint Basile - 351 Av. Saint-Basile, 06250 Mougins - 04 92 92 93 03 - www.clossaintbasile.fr