

commune des Alpes-Maritimes, petit joyau de la Côte de Cannes apprécié pour ses quelques plages de sable blanc aussi appelée « le Madère de la France », où les nombreuses grandes villas bénéficient d'une vue panoramique sur le relief. **MON CINQUIÈME**, surnommée « ville-jardin », ressemble à un colimaçon, est partie prenante de la technopôle, bassin économique de cinq communes toutes situées à quelques milles nautiques des Îles de Lérins, qui permet à s'indifféremment dans l'une ou dans l'autre de ces cinq communes. Vous avez trouvé ?

DU CÔTÉ DE MOUGINS

MATTHIEU LESTRADE INVESTIT LE CLOS SAINT BASILE



Après une décennie passée à la tête des cuisines du Clos Saint Basile, Benoît Dargère est parti vers d'autres horizons. **Matthieu Lestrade**, le nouveau Chef des Cuisines du Clos Saint Basile qui a repris l'établissement depuis le mois d'Octobre, propose une cuisine savoureuse et inventive à partir des produits de saison, en provenance des meilleurs producteurs. Pour les accompagner, Elien, son épouse et sommelière, sélectionne pour le plaisir de la dégustation, des vins confidentiels et de très belles étiquettes. Leur expérience, malgré leur jeune âge, 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 qu'une participation à l'émission « Top Chef » saison 2011. Pour un déjeuner gourmand, le Clos Saint Basile propose 2 formules : l'une à 19 euros (entrée-plat ou plat et dessert) et l'autre à 24 euros (entrée-plat- dessert). Une vinothèque permet de déguster au verre, une très belle sélection de vins, renouvelée régulièrement, dans la recherche du meilleur rapport qualité-prix.

(Le Clos Saint Basile - 351 Avenue Saint-Basile, 06250 Mougins, Tél. 04 92 92 93 03 - <http://www.clossaintbasile.fr>)

IMPERIAL MOUGINS, NOUVEAU LIEU DE PRESTIGE

Pour les réceptions, mariages, cocktails, lancements de produits, réunions, spectacles, diners thématiques, comités d'entreprise et location de salles, Impérial Mougins s'impose comme un site événementiel à part entière. Anciennement dénommé Le Saint Petersbourg, la structure, nouvellement gérée par l'Hôtel Impérial Garoupe***** au Cap d'Antibes, bénéficie de l'expérience et du savoir-faire de la chaîne des Relais et Châteaux. Situé à Mougins, à proximité de l'autoroute et à 30 minutes de l'aéroport de Nice Côte d'Azur, l'Impérial Mougins est disponible toute l'année... un atout supplémentaire pour la commune.

(Impérial Mougins - 45 avenue Saint Basile, 06250 Mougins - contact@imperial-mougins.com
Tél : +33(0)4 92 28 56 96)



« **LES ÉTOILES DE MOUGINS**, un festival très futé ! »
Guide du Chef amateur, en page 227.



TOUS A TABLE ! à l'Eco'Parc
Mougins accueille jusqu'au 8 Mars une expo interactive*, sur le thème de l'alimentation, ouverte aux jeunes mais aussi aux adultes.



D'où viennent les aliments ? Comment les produire ? Quel plaisir gustatif ? Quels sont les enjeux de la planète ? Sur la vie des autres espèces... Comment éviter la faim ? Où en est-on de la faim ? Autant de questions auxquelles les visiteurs peuvent répondre en participant à des ateliers et expérimentations.

* conçues et réalisées par « la Cité de l'industrie, un lieu université », le « Pavillon des Sciences » et l'Association des Sciences de la Terre.

(Eco'Parc Mougins 772 ch. de la Vallée, 06250 Mougins
Tél. 04 93 46 00 03 www.ecoparc-mougins.com
Tarifs : Adulte : 6€ ; Enfants : 3€ ; Familiales, demandeurs d'emploi, +

CHRISTOPHE BOUTES, FAVEUR
Maître-boulangier, gérant de La Boulangerie de Mougins, partenaire officiel des Étoiles de France, à la pâte pour présenter « 10 ans de galettes des rois. C'est plus de 100 ans de tradition ».



LA 18^{ÈME} KERMESSE AUX POISSONS DÉBARQUE À THÉOULE-SUR-MER

DU 1ER AU 28 FÉVRIER 2015

Bien au-delà des clichés touristiques qui cantonnent la petite cité balnéaire tout au bout des Alpes-Maritimes, Théoule a l'art de nous mettre l'eau (de mer) à la bouche, dès le début de l'année!

plats, fromage et dessert à un prix particulièrement attractif, vin et café inclus, (entre 50 et 69€, selon la catégorie de l'établissement), de quoi ravir toutes les bourses. Inauguration publique