Les Chefs au Sommet d'Auron

du 19 au 25 janvier 2019

8ème Édition

LES ETOILES DE MOUGINS
Depuis 2006

Avec la participation de nombreux chefs de cuisine et de pâtisserie

Ateliers & démonstrations culinaires
Menus gastronomiques

Produits locaux et bio

AURON STATION NICE CÔTE D'AZUR
www.auron.com

Saint-Etienne-de-Tinée AURON
www.saintetiennedetinee.fr

MÉTROPOLE NICE CÔTE D'AZUR

DÉPARTEMENT DES ALPES-MARITIMES

CCI NICE CÔTE D'AZUR

Nice Côte d'Azur

Virginie Basselot
Chef Executif du Negresco, Nice

Mot de la Présidente d'honneur

Je suis ravie et fière d'être la marraine des Chefs au Sommet d'Auron, c'est pour moi un honneur étant nouvelle dans la région. Cet événement permet de partager notre cuisine et de découvrir des producteurs passionnés et engagés, respectueux de leur environnement le tout dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

PROGRAMME

Samedi 19 Janvier

A partir de 16h30 sur la place centrale :

Inauguration

Atelier MOF « Meilleurs Ouvriers de France »

Philippe JOANNES - SBM

Luc GAMEL - Hermitage, Monaco

Jean-Marc DELACOURT - JMD Conseils

Denis FERAULT - Proviseur Lycée Hôtelier Paul Augier

Didier ANIES - Fairmont, Monaco

Thierry DESMOULIENS - Eden Roc

Eric FINON - Maison Lenôtre

Jacques ROLANCY - Le Rolancy's

Stephane MONALTO - Meilleur Ouvrier

Céramiste Potier
Les Gouvernantes du Negresco, Nice

Expériences Sensalutionnelles
avec **Victor DELPIERRE** - Champion du monde Barista/Cocktails

Exposition photos culinaires «Bicolore»
Cook & Shoot by Aline GERARD

MARCHÉ GOURMAND

autour de la Place Centrale
Vente de produits locaux et artisanaux

SAMEDI & DIMANCHE

Tous les jours After Ski Gourmand

Animations Barista/Cocktails sur les terrasses des restaurants de la station avec **Victor DELPIERRE**

Ateliers ou démonstrations culinaires avec **Les Chefs cuisiniers et pâtissiers**

20h : Les Chefs et les Pâtissiers officient dans les restaurants de la station et du village (à partir du dimanche 20).

Réservations auprès des restaurateurs

Menus à 45€/pers.

Amuse-bouche - Entrée - Plat - Dessert

Dimanche 20 Janvier

9h - 10h : Petit-Déjeuner sur les pistes avec les artisans boulangers de la vallée Auron - St Etienne de Tinée - Isola

Animation barista avec **Victor DELPIERRE**

12h : Barbecue géant sur les pistes, animé par l'équipe des **TOQUES BRÛLÉES**

Démonstration de Sculpture sur glace par **Mario AMEGEE** - Triple champion du Monde de sculpture sur glace

Démonstration de Sculpture sur glace par **Jean-luc KENNEALLY** Hotel Le Mas de Pierre, Saint-Paul de Vence

16h30 : Démonstration culinaire avec **Akhara CHAY,** La Vague de Saint Paul, Saint Paul de Vence

17h30 : Démonstration culinaire avec **Julien MATTEO,** Novotel, Sophia Antipolis

18h30 : Conférence sur le Champagne Philipponnat par **Nicolas AYME**

Lundi 21 Janvier

16h30 : Conférence/Démo sur la cuisine niçoise avec **Laurence DUPERTHUY,** Notes de cuisine, Nice

17h : Présentation et dédicaces du livre « Gourmandes » avec **Sandrine COLLONGE** et **Steve MORACCHINI,** La Passagère, Juan les Pins

17h30 : Atelier cuisine avec **Hermance JOPLET** Le Castellaras, Fayence

18h30 : Conférence sur les vins bio et nature avec **Cédric LEGER,** Mercucio

Mardi 22 Janvier

17h : Démonstration de cuisine avec **David GRAZIANI**
La Merenda de la place, Gattières

17h30 : Démonstration de pâtisserie avec **La Maison COTTARD**, Antibes

Mercredi 23 Janvier

16h : Atelier cuisine pour enfants avec **Kalice BRUN,** connaisseuse du terroir et experte en cuisine.
Pancakes de pois chiches version socca sucrée en l'agrémentant d'un confit de courge sucrée aux épices de leur choix.

Atelier ganses avec **l'ASESC,** association de Saint Etienne de Tinée

17h30 : Démonstration de pâtisserie avec **Jean-Michel LLORCA,** Alain LLORCA, La Colle sur Loup

18h30 : Conférence sur la cuisine végétarienne et bio, séance de dédicaces avec **Jean MONTAGARD,** 1er chef à pratiquer la cuisine végétarienne et bio

Jeudi 24 Janvier

16h : Dédicaces du livre « Gourmandes » avec **Pascal PICASSE**

17h30 : Démonstration de pâtisserie avec **Jean-François LEFEVRE**

18h30 : Démonstration culinaire avec **Gabriel DEGENNE**

DIMANCHE 20 JANVIER

Le Régalivou
04 93 02 49 00

Geoffrey POESSON
La Badiane, Ste Maxime

Amuse bouche
Tomme d'Isola en mousse, jeunes pousses,
Finger de coppa comme un croque-monsieur

Entrée
Mousseux de panais, poire fondante, salsifis confits,
Pavé de truite en croûte d'herbes

Plat
Filet de cochon fermier cuit lentement,
condiment clémentine,
Poitrine laquée au jus, petit chou farci

Dessert par Philippe BRITO
Pâtisserie Philippe BRITO, Cannes
Le praliné dans tous ses états

La Table
du Chalet
04 93 23 00 21

Hermance JOPLET
Le Castellaras, Fayence
et **Mélanie SERRE, Chef à Paris**

Amuse bouche
Ragoût de lentilles et truite du Cheiron

Entrée par Mélanie SERRE
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert
et copeaux de Poutargue

Plat
Paleron de bœuf confit, blette de montagne, panisse
de pois chiche de Rocbaron, jus corsé truffé

Dessert par Christophe CANET
Pâtisserie Canet, Nice
Croustillant de marron glacé au lait d'amandes,
écume de crème de pin de nos stations

Le Bataclan
04 93 23 31 20

Julien MATTEO
Novotel, Sophia Antipolis
et **Aurélien NOURRY**
Le Millesime, Nice

Amuse bouche par Julien MATTEO
Le potiron sous le châtaignier

Entrée par Julien MATTEO
La truite saveur de montagne, gravelax de truite au génépi et petits légumes croquants

***

Plat par Aurélien NOURRY
Tartiflette revisitée

Dessert par Aurélien NOURRY
Crémeux chocolat grand cru caramel au beurre salé à la truffe, poudre de macadamia torréfiée et tuile de carambar

Le P'tit Flocon
04 93 05 87 41

Eugénie BEZIAT
La Flibuste, Villeneuve-Loubet

Amuse bouche
Ravioles «d'escargots gourmands», cresson et ortie de la ferme des bourfiers, en chlorophylle et crème légère

Entrée
La truite bio du Cheiron, cuisson en papillote, petit épeautre, lait d'amande à l'essence de pin sylvestre.
Mousseline croustillante parfumée au Genever, croûtons de seigle et pâte de pignon de pin.

Plat
Épaule d'agneau de la ferme de la Barlatte, grillée puis braisée, oignon et citron de Nice, comme un Yassa.
Roulée au torchon et snackée.
Fregola sarda

Dessert par Jean-Luc KENNEALLY
Hotel Le Mas de Pierre, Saint-Paul de Vence
Confit de cassis, mousse au miel de montagne, sablés petit épeautre, glace faisselle de chèvre et pignons grillés.

LUNDI 21 JANVIER

Les Pivotes
04 93 23 02 72

Virginie BASSELOT
Le Negresco, Nice

Amuse bouche
Truite marinée à la betterave et pickles

Entrée
Légumes d'hiver étuvés au beurre,
petit épeautre et graines de courges

Plat
Pot-au-feu en choux fondants,
crème de raifort et céleri

Dessert par Fabrice DIDIER
Le Negresco, Nice
Citron de pays et meringue au thym comme une tarte, glace au yaourt de brebis

Les Vallons
04 93 23 04 13

Karine SCUTERI
Le K, St Paul de Vence

Amuse bouche
Mi-cuit de fois gras aux épices douces roulé de pralin torréfié

Entrée
Velouté de butternut et sa tartine hivernale

Plat
Noix de Saint-Jacques chorizo et butternut dans tous ses états

Dessert par Bruno LAFFARGUE
Mic Mac Macaron, Cagnes sur Mer
Pochette surprise flambée garnis de crémeux Gianduja et caviar de yuzu

Le Slalom
04 93 23 00 13

Thomas MILLO
Auberge de la Madone, Peillon Village

Amuse bouche
Crème brulée de foie gras

Entrée
Noix de Saint-Jacques juste saisies,
légumes oubliés, jus de betterave
dentelle à l'encre de seiche

Plat
Suprême de pintade fermière en habits d'hiver,
purée de pomme de terre ratte aux pépites de truffes,
coings confits et sauce Porto

Dessert par Steve MORACCHINI
La Passagère, Juan les Pins
Nuage de capuccino au caramel de noix
et chocolat lacté

MARDI 22 JANVIER

Le Galion
04 93 23 01 56

Ermanno GERIA
One shot traiteur, Pegomas

Amuse bouche
Coupe de céréales et légumes secs d'antan,
émulsion d'huile vierge bio,
écume de Parmigiano acidulé

Entrée
Soupe « Champ Marin » comme
une bouillabaisse

Plat
Filet mignon de veau insert champignons des bois, jus corsé au thym de montagne, légumes glaces au beurre demi-sel et sa cassolette de panais et Chanteclercs gratinées à la cannelle

Dessert par Eric BONNEAU
EB Consulting, Cannes
Surprise fruits chocolat
Grand Cru « Oriado Bio » de Valrhona

Le Farban
06 16 05 19 77

David GRAZIANI
La Merenda de la place, Gattières

Amuse bouche
Croustillant aux escargots d'ici en persillade
et tapenade d'olives noires

Entrée
Tartare de truite, agrumes et miel de montagne
chou chinois et jeunes pousses de salade

Plat
Cochon confit en cuisson lente, jus corsé aux champignons, risotto crémeux à la courge de Nice
et chips de blea

Dessert par Maison Cottard, Antibes
Sublime arôme des sommets

MERCREDI 23 JANVIER

L'Alisier
04 93 23 34 83

Lucie PICHON
La Cigale Vista Beach, Roquebrune Cap Martin

Amuse bouche
Poulpe légèrement fumé et olives confites sur un crémeux de pois chiches, espuma romarin

Entrée
Damier de carottes multicolores, œuf de caille poché en croûte de noix et son onctueux de chèvre frais

Plat
Suprême de pintade farci à l'olive et citrons confits, quinoa aux raisins noirs et légumes oubliés glacés et cappuccino de vin chaud

Dessert par Yohan GOUVERNEUR
Pâtisserie Emotions, Castagniers
Le marron, en mousse financier à la noisette et crémeux yuzu, thé glacé aux agrumes

Le Blainon
04 93 23 35 04

Willy BERTON
Vegan Gorilla, Nice

Amuse bouche
Omelette végétale, fondu de poireaux, crème champignons

Entrée
Lou capoun végétal, déclinaison de choux

Plat
Gnocchi « fait main » de butternut, radis pickles, mousse fromagère

Dessert
Entremet poire, chocolat, noisette

Le White
04 93 23 34 90

Alain LLORCA
Restaurant Alain LLORCA, La Colle sur Loup

Amuse bouche
Velouté de cèleri boulle /mousse à la truffe melanosporum

Entrée
Pâté en croûte de pot au feu de foie gras,
Salade gourmande

Plat
Canard col vert de Sabournac rôti, une poêlée de légumes de saison, sauce poivrade, bigarade à la fleur d'oranger

Dessert par Jean-Michel LLORCA
Restaurant Alain LLORCA, La Colle sur Loup
Chocolat Jivara lacté, crème de coco
et son croustillant jus de passion

JEUDI 24 JANVIER

La Bergerie
04 93 23 06 81

Christophe BILLAU
Auberge Quintessence, Roubion

Amuse bouche
Il était une fois l'oursin des montagnes

Entrée
Truite de Châteauroux les Alpes au genévrier de nos montagnes et aux agrumes, légumes de la ferme biologique Lavancia

Plat
Cochon de lait fermier de la vallée du Champsaur, farci aux légumes de chez Agnès et Renaud Papone, jus de quintessence à l'impératoire

Dessert par Jean-François LEFEVRE
Casino Croissettes, Cannes
Forêt enchantée

La Brasserie
04 93 03 40 48

Gabriel DEGENNE
Le Ciste, Valbonne

Amuse bouche
Quelques petites choses d'ici et d'ailleurs

Entrée
Dans l'idée d'un oeuf, façon chasseur

Plat
Suprême de volaille fermière, betterave de pleine terre

Dessert par Linda PACE
Le Ciste, Valbonne
Autour du chocolat

VENDREDI 25 JANVIER

Le Gratusier
04 93 23 30 08

Déborah GEORGES
Lo Robur, Roure

Amuse bouche
Velouté de pois cassé, sablé d'escargot persillé

Entrée
Saint-Jacques fumées au foin de Roubion,
déclinaison de courge de la ferme Lavancia,
émulsion aux amandes torréfiées, lard croustillant

Plat
Risotto de petit épeautre des ruchers de sallagriffon,
confit de volaille de la ferme du poussinet, topinambours
rôtis, douceur de brebis

Dessert par Pascal PICASSE
Le Park 45*, Cannes
Kéops Chocolat

NOS PARTENAIRES

AURON STATION NICE CÔTE D AZUR

Saint-Etienne-de-Tinée AURON