

Programmation Samedi 19 Septembre



Espace Démonstrations gratuites

ESPACE ROGER VERGÉ (Gratuit - 180 places)

10h15-11h15	Frédéric JAUNAUT - MOF - Créasaveurs - Levallois Perret
11h45-12h45	Christophe MARTIN* - La Bastide des Moustiers* - Moustiers Sainte Marie Benoit WITZ* - Hostellerie de l'Abbaye de la Celle* - La Celle
13h15-14h15	Ecole Hôtelière de Cannes & Sébastien BRODA* - Le Park 45* - Cannes
14h45-15h45	Programmation en cours
16h15-17h15	FIG and Olive - Association de chefs américains - Etats-Unis
17h45-18h45	Programmation en cours

Espaces Démonstrations avec dégustation

ESPACE LA CAMBUSE (7€ - 80 places)

10h00-11h00	Vincent LUCAS* - Etincelles* - La Gentilhommière - Sainte Sabine
11h30-12h30	Stéphanie LE QUELLEC* - Restaurant la Scène* - Hôtel Prince de Galle - Paris
13h00-14h00	Michel ROCHEDY** - MOF Le Chabichou** - Courchevel Stéphane BURON** - Le Chabichou** - Courchevel
14h30-15h30	Edward CRISTAUDO - Domaine de Saint Clair - Saint Clair
16h00-17h00	Patrick RAINGEARD* - La Table de Patrick Raingeard* - Hôtel Cap Estel - Eze
17h30-18h30	Arnaud TABAREC* - Sea Sens* - Cannes

ESPACE THÉÂTRE DES CHEFS (7€ - 80 places)

10h15-11h45	Equipe de la Place de Mougins - Mougins
12h15-13h45	Fig and Olive - Association de chefs américains - Etats-Unis
14h15-15h45	Leonardo PAIXAO* - Restaurant Glouton* - Belo Horizonte - Brésil Rodolfo MAYER* - Angatu* - Tiradentes - Brésil Fred TRINDADE* - Trindade* - Belo Horizonte - Brésil Ivo FARIA** - Vecchio Sogno** - Belo Horizonte - Brésil
16h15-17h45	Equipe de l'Amandier - Mougins

ESPACE ACCORD PARFAIT (12€ - 50 places)

10h00-11h00	Benoit SINTHON* - The Cliff Bay Hotel* - Funchal - Portugal
11h30-12h30	Sébastien CHAMBRU - MOF - L'O des Vignes - Fuissé Serge GOULOUMÈS - Le Samanna - Saint Martin
13h00-14h00	Marcel RAVIN* - Blue Bay*, Monte Carlo Bay - Monaco
14h30-15h30	Akhara CHAY - Joseph - Monaco
16h00-17h00	Philippe MILLE** - Les Crayères** - Reims Ronan KERVAREC** - La Chèvre d'Or** - Eze
17h30-18h30	Rachid MAFTOUH - Kenzi Tower Hotel - Casablanca - Maroc

Espace Ateliers

ATELIER DES DOUCEURS - UNION DES PÂTISSIERS (20€ - 12 places)

10h15-11h15	Franck VALOT - Marchand de Douceurs - Vallauris
11h45-12h45	Philippe BRITO - Pâtisserie Philippe Brito - Cannes
13h15-14h15	François FIERS - M Chocolat Duret - Fiers
14h45-15h45	Christian COTTARD - Pâtisserie Cottard - Antibes
16h15-17h15	François DUCROUX - Le Vanillier - Nice
17h45-18h45	Bruno LAFFARGUE - Mic-Mac Macaron - Cagnes sur Mer

ATELIER VALRHONA (20€ - 12 places)

10h00-11h00	Nicolas BRIE - Pâtisserie Xavier Brignon - Besançon
11h30-12h30	Baptiste VIAL - Champion de France du Dessert 2015 Junior
13h00-14h00	Julien BOUTONNET - Ecole de Pâtisserie Olivier Bajard - Perpignan
14h30-15h30	Pascal PICASSE - Le Park 45* - Cannes
16h00-17h00	Laure PLATIAU - Chef pâtissier consultante
17h30-18h30	Programmation en cours

ATELIER GOURMET (20€ - 12 places)

10h00-11h00	Eric FINON - MOF - Lenôtre - Mougins
11h30-12h30	Julien ALLANO* - Le Claire de la Plume* - Grignan
13h00-14h00	Chun WONG - Dame Nature - Saint Laurent du Var
14h30-15h30	Erik VAN LOO** - Parkheuvell** - Rotterdam - Pays Bas
16h00-17h00	Sébastien BRODA* - Le Park 45* - Cannes
17h30-18h30	Francis CARDAILLAC - Chef consultant international

ATELIER TOQUÉ (20€ - 12 places)

10h15-11h15	Mathieu LESTRADE - Le Clos Saint Basile - Mougins
11h45-12h45	Vincent CATALA - La Réserve Ramatuelle* - Ramatuelle
13h15-14h15	Gabriel DEGENNE - Château de la Bégude - Opio
14h45-15h45	Magalie & Steven TRUCCO - La Toque d'Or - Cannes
16h15-17h15	Jean-Baptiste GUILLAUME - Le Tube - Cannes
17h45-18h45	Stéphan PERROTTE - Meilleur Confiturier de France - Champion du Monde 2015

ATELIER CUISINE DU SOLEIL (20€ - 12 places)

10h15-11h15	Sébastien SANJOU* - Le Relais des Moines* - Les Arcs sur Argens
11h45-12h45	Bertrand SCHMITT - Restaurant Old Course Golf Cannes Mandelieu
13h15-14h15	Christophe FERRE - L'Antidote - Cannes
14h45-15h45	Stéphane FURLAN - L'Essenciel - Hôtel Splendid - Nice
16h15-17h15	Christian MORISSET* - Le Figuier Saint Esprit* - Antibes
17h45-18h45	Florent HOUGET - Aux Trois Etages - Mougins

ATELIER CUISINE D'AILLEURS (20€ - 12 places)

10h00-11h00	Richard VAN OOSTENBRUGGE** - Bord'O** - Amsterdam - Pays Bas
11h30-12h30	Nina TARASOVA - Chef pâtissier consultant
13h00-14h00	Davide SANTONI - I Doria - Doria Park Hotel - Lerici - Italie
14h30-15h30	Mohamed FEDAL - Dar Moha - Marrakech - Maroc
16h00-17h00	Asterios KOUSTOUDIS - Restaurant Hotel Grande Bretagne - Athènes - Grèce
17h30-18h30	Valeriy SOZANOVSKIY - The Cake - Kiev - Russie

ATELIER DES P'TITES ÉTOILES (7€ - 10 places)

10h00-11h00	Grégory SORDILLON - L'Amandier - Mougins
11h30-12h30	Programmation en cours
13h00-14h00	Serge CHOLLET - Ecole de Cuisine du Moulin de Mougins - Mougins
14h30-15h30	Eugénie GUILLERMIN - Chef consultante - Lyon
16h00-17h00	Programmation en cours
17h30-18h30	Stéphane FURLAN - L'Essenciel - Hôtel Splendid - Nice

ATELIER ART DE LA TABLE - FONDATION PAUL BOCUSE (Gratuit)

10h00-18h00	Programme en continu - Intervention de professionnels du Service et de «MOF Maître d'Hôtel, du service et des arts de la table», autour du Métier de Salle et du Service.
-------------	--

Programmation Dimanche 20 Septembre



Espace Démonstrations gratuites

ESPACE ROGER VERGÉ (Gratuit - 180 places)

10h00-11h00	Laurent FAVRE-MOT - Pâtisserie Laurent Favre-Mot - Paris
11h30-12h30	Jean-François BERARD* - Hostellerie Bérard* - La Cadière d'Azur
13h30-14h30	Programmation en cours
15h00-16h00	Jean-Luc RABANEL** - L'Atelier de Jean-Luc Rabanel** - Arles
16h30-17h30	Association des Barmen de France

Espaces Démonstrations avec dégustation

ESPACE LA CAMBUSE (7€ - 80 places)

10h15-11h15	Dimitri DUFAUX - Le Coin Perdu - Saint Martin de Londres Xavier BURELLE - Hôtel de Mougins - Mougins Philippe JOANNES - MOF - Fairmont - Monaco Claire VERNEIL - Consultante - Paris
11h45-12h45	Christelle BRUA - Le Pré Catelan*** - Paris
13h45-14h45	Massimo VIGLIETTI - Enoteca Al Parlamento - Rome - Italie
15h15-16h15	Olivier BARBARIN - Château d'Audrieu - Audrieu
16h45-17h45	

ESPACE THÉÂTRE DES CHEFS (7€ - 80 places)

10h00-11h30	Vincent LUCAS & Pascal BARDET - Cuisine du Sud Ouest
12h00-13h30	Fig and Olive - Association de chefs américains - Etats-Unis
14h00-15h30	Pascal PICASSE - Le Park 45* - Cannes Guillaume SINDEN - Le Mas de Pierre - Saint Paul de Vence Yohan GOUVERNEUR - Premier Castering - Villeneuve Loubet
16h00-17h30	Les Toques Brûlées - Association de chefs azuréens

ESPACE ACCORD PARFAIT (12€ - 50 places)

10h15-11h15	Serve VROMEN - Royal Mougins - Mougins
11h45-12h45	Vincent CATALA - La Réserve Ramatuelle* - Ramatuelle
13h45-14h45	Nicolas CONRAUX* - Restaurant la Butte* - Plouider
15h15-16h15	David CHAUVAC* - Le Candille* - Mougins Elena CHEKALOVA - Chef & Journaliste culinaire - Russie
16h45-17h45	Gaëtan GENTIL - Restaurant Prairial - Lyon Hubert VERGOIN - Restaurant Substrat - Lyon

Espace Ateliers

ATELIER DES DOUCEURS - UNION DES PÂTISSIERS (20€ - 12 places)

10h15-11h15	Franck VALOT - Marchand de Douceurs, Vallauris
11h45-12h45	Stéphane SALUZZO - Boulangerie, Pâtisserie Stéphane Saluzzo, Mouans-Sartoux Bruno LAFFARGUE - Mic-Mac Macaron, Cagnes sur Mer
13h45-14h45	Christian COTTARD - Pâtisserie Cottard, Antibes
15h15-16h15	Pascal ROLFO - Boulangerie, Pâtisserie Rolfo, Nice Bruno LAFFARGUE - Mic-Mac Macaron, Cagnes sur Mer
16h45-17h45	Serge SERAIN - Pâtisserie Serge Serain, Nice

ATELIER VALRHONA (20€ - 12 places)

10h00-11h00	Steve MORACCHINI - La Passagère - Hôtel Belles Rives - Antibes
11h30-12h30	Olivier ROTH - Le Candille* - Mougins
13h30-14h30	Christophe RENOU - MOF - Ecole du Grand Chocolat - Valrhona - Tain l'Hermitage
15h00-16h00	Jean-François BARBERIS - Hyatt Regency - Palais de la Méditerranée - Nice
16h30-17h30	Nicolas DENIS - Institut Gastronomie Riviera - Seillans

ATELIER GOURMET (20€ - 12 places)

10h00-11h00	Yoric TIECHE - La Passagère - Hôtel Belles Rives - Antibes
11h30-12h30	Jean Marc BESSIRE* - Le Cigalon* - Thônex - Suisse
13h30-14h30	Rédouane MANSOURI - Albert 1 ^{er} - Antibes
15h00-16h00	Christophe DUFAU* - Les Bacchanales* - Vence
16h30-17h30	Pascal BARDET* - Le Gindreau* - Saint Médard

ATELIER TOQUÉ (20€ - 12 places)

10h15-11h15	Hayder Ouled RAIS - La Lune de Mougins - Mougins
11h45-12h45	Programmation en cours
13h45-14h45	Geoffrey POESSON* - La Badiane* - Saint Maxime
15h15-16h15	Benjamin COLLOMBAT* - Côte Rue* - Draguignan
16h45-17h45	Stéphane LEGER* - Archange* - Saint Raphael

ATELIER CUISINE DU SOLEIL (20€ - 12 places)

10h15-11h15	Eric MAIO - Chef à domicile "Une Etoile dans votre cuisine"
11h45-12h45	Programmation en cours
13h45-14h45	Emmanuel RUZ - Lou Fassum - Grasse
15h15-16h15	Thomas MILLO - L'Auberge de la Madonne - Peillon
16h45-17h45	Emmanuel LEHRER - Le Mas de Pierre - Saint Paul de Vence

ATELIER CUISINE D'AILLEURS (20€ - 12 places)

10h00-11h00	Maria Romera OBSEQUIO - Sofitel Philippine Plaza Manilla - Manille - Philippines
11h30-12h30	Joe BARZA - Joe Barza Culinary Consultancy - Beyrouth - Liban
13h30-14h30	Kevin GUO - Waldorf Astoria Beijing - Pékin - Chine Menex CHEUNG - Waldorf Astoria Zijin Restaurant - Pékin - Chine
15h00-16h00	Sergei BATUKOV - Strana Kotoroy Net - Moscou - Russie
16h30-17h30	Mohammad ISLAM - Atelier M Restaurant - Dubaï - Emirats Arabes Unis

ATELIER DES P'TITES ÉTOILES (7€ - 10 places)

10h00-11h00	Gérard TAURIN - Sculpteur sur glace, Champion du Monde, MOF - Horizon Formation
11h30-12h30	Pascal GIRY - La Place de Mougins - Mougins
13h30-14h30	Laure PLATIAU
15h00-16h00	Eugénie GUILLERMIN - Chef consultant
16h30-17h30	Jean-François BARBERIS - Hyatt Regency - Le Palais de la Méditerranée - Nice

ATELIER ART DE LA TABLE - FONDATION PAUL BOCUSE (Gratuit)

10h00-18h00	Programme en continu - Intervention de professionnels du Service et de «MOF Maître d'Hôtel, du service et des arts de la table», autour du Métier de Salle et du Service.
-------------	--