

en commençant par le dessert !

Interview de Christian Cottard

**Chef Pâtissier de la Pâtisserie Cottard & de la Closerie
Président de l'Union des Pâtissiers des Alpes Maritimes**



Le Petit Niçois : Commençons par un petit mot sur l'union des Pâtissiers...

Christian Cottard : L'Union des Pâtissiers débute en 1891 avec 150 pâtissiers, en 2014, nous sommes une quinzaine. Le rapport à la pâtisserie est très différent de nos jours. Le comportement d'achat du consommateur a évolué, de même que sa manière de consommer. Cependant il reste encore quelques gourmets, adeptes de vraies pâtisseries. L'union des Pâtissiers, est un collectif de pâtissiers des Alpes-Maritimes travaillant autour d'un même objectif : transmettre notre passion de la pâtisserie au public.

L.P.N. : Est-ce la première fois que la pâtisserie est mise à l'honneur aux Etoiles de Mougins ?

C.C. : Oui. Nous en sommes contents et honorés car cela faisait longtemps que nous l'attendions. Je pense aussi que c'est la conséquence d'une conscience collective et d'un renouveau pour l'amour de la pâtisserie.

L.P.N. : Comment se traduit votre implication ?

C.C. : Dans l'organisation principalement mais aussi dans l'écoute des demandes des organisateurs. L'union est un collectif plein de dynamisme à légitimité historique... les Etoiles et son thème pâtisserie sont une occasion pour laisser exprimer les talents créatifs de chacun. Une vraie opportunité que nous nous devons de saisir.

L.P.N. : Quelle est la mission de l'Union des Pâtissiers au quotidien ? Et sur des événements aussi particuliers ?

C.C. : Faire prendre conscience au consommateur qu'il existe un vrai artisanat en France, avec des gens qui se lèvent tôt le matin et qui partagent la même passion de l'autre côté du rouleau. On aime les gâteaux, mais surtout on aime les faire. Prendre conscience que c'est un métier qu'il faut respecter ; c'est ce type de message que véhicule réellement l'union.

L.P.N. : Au théâtre des Chefs comment sont choisis les ateliers-démo des Chefs ?

C.C. : C'est une totale liberté des Chefs. L'union a la vocation de mettre en avant la compétence de chacun de ses adhérents ; ce sont des individus forts mis en collectivité. Mais cela ne nous empêche pas de nous consulter entre nous pour un avis, et de nous organiser pour proposer des recettes variées au public.

L.P.N. : Parlez-nous un peu du vendredi 19 et de la tarte géante... Pourquoi vous lancez-vous ce défi ?

C.C. : Parce que l'on n'a plus le droit de mettre des tartes à l'école (rire). Non, tout simplement pour le plaisir d'impliquer de façon rationnelle les plus jeunes à une production collective. La tarte c'est aussi une pâtisserie conviviale, que l'on découpe et partage en famille. Des valeurs que l'on retrouve au sein de l'Union.

L.P.N. : Les Etoiles sont une rencontre des Chefs et du public... est-ce aussi un moyen pédagogique d'éduquer au goût les enfants ?

C.C. : C'est toujours un plaisir de travailler avec les enfants, ils sont curieux et impliqués, donc ce fut logique de solliciter à nouveau la (pas si) petite brigade mouginoise.

L.P.N. : Qu'est-ce que l'union espère de cette saison 2014 ?

C.C. : elle espère avant tout toucher le grand public dans sa sensibilité la plus grande et attiser la curiosité du consommateur via les savoir-faire de ses Chefs.

L.P.N. : Quels sont les projets en préparation après les Etoiles de Mougins ?

C.C. : La rentrée sera chargée... salon du chocolat de Nice et de Monaco, le salon sucre et chocolat, les chefs au sommet à Auron, mais aussi avec des événements de nos partenaires. ■

Interview de Bruno Laffargue

**Chef pâtissier habitué des Etoiles de Mougins
Chef Pâtissier à Mic Mac Macaron - Cagnes-sur-Mer**

Le Petit Niçois : Etiez-vous déjà présent aux Etoiles de Mougins de la saison dernière ?

Bruno Laffargue : Oui, c'est la 4^e fois que je participe aux Etoiles de Mougins. L'an dernier, vendredi, jour d'ouverture, nous avons monté une pyramide de macarons de sept mètres de haut avec les écoliers de Mougins.

L.P.N. : Quel sera le moment fort du festival ?

B.L. : Encore une fois, je pense que si les Etoiles sont un week-end plein de surprises et d'animations, le vendredi après-midi sera un moment fort. Les écoliers reviennent pour nous prêter main forte... au programme : une tarte aux fruits de plus de 120 m de long. Fin du dressage prévu autour de 14h !

L.P.N. : Quelles surprises gourmandes préparez-vous pour le public ?

B.L. : Sur mon stand, il y aura plus de 40 parfums de macarons à la vente et côté recette, je participe à plusieurs ateliers le samedi et le dimanche. Je prépare en l'occurrence une animation sur un macaron à l'huile d'olive vanillée ainsi qu'une tartelette sablé breton à la crème de violette, figue et framboise. Je vous invite à venir aussi directement sur le stand de l'union.

L.P.N. : Que représente les Etoiles de Mougins en terme d'événement culinaire sur la Côte d'Azur ?

B.L. : La fraternité entre les gens du métier. C'est vraiment un festival de partage et de communion avec le public. C'est une reconnaissance pour notre métier que la pâtisserie soit mise à l'honneur dans cette saison 2014. On finit l'année comme on finit



un repas... sur un excellent dessert !

L.P.N. : Quel Chef avez-vous hâte de rencontrer sur le festival ?

B.L. : Beaucoup de Chefs... pas forcément les plus médiatisés.

L.P.N. : Les Etoiles de Mougins c'est aussi l'occasion de... ?

B.L. : ... de rencontrer la génération qui nous a inspiré et celles que nous inspirerons peut-être.

L.P.N. : Votre phrase fétiche de Pâtissier ?

B.L. : Dans la vie comme dans la pâtisserie ce sont les détails qui font toute la différence. ■

Le mot de François Fier

**Chef pâtissier et 1^{er} fois aux Etoiles - Chocolatier
Pâtissier à la Pâtisserie M CHOCOLAT Duret-Fiers - Vence**



L.P.N. : Quelles sont les recettes que vous préférez faire dans votre atelier ?

F.F. : J'avoue avoir un point faible pour les recettes chocolatées type macarons, biscuits, mousses en pâtisserie et en numéro un l'incontournable bonbon de chocolat ganache ou praline bien sur.

L.P.N. : Que proposez-vous durant le festival ?

F.F. : Je propose un atelier ludique autour des « cakes pops » : ces sucettes très tendances à base de cake enrobées de chocolat. Elles seront pour l'occasion réalisées à la framboise ...

L.P.N. : Être un pâtissier en 2014, c'est ... ?

F.F. : Tout d'abord être ouvert et créatif et sans cesse à la recherche de la pâtisserie de demain, qui, selon moi, se doit d'être à la fois belle et gourmande.

L.P.N. : Votre phrase fétiche de Chef pâtissier ?

F.F. : Le goût se passe de mots, alors je dirais juste « Bonne dégustation »... ■

L.P.N. : Les Etoiles de Mougins, un événement pour qui ?

F.F. : Tout simplement pour tous ceux qui aiment la gastronomie, amateurs ou professionnels, petits ou grands gourmands.

L.P.N. : Pourquoi avez-vous décidé de participer aux Etoiles de Mougins cette année ?

F.F. : Pour cette édition spéciale pâtisserie, je voulais vraiment être là pour représenter notre métier et partager notre passion.