



**MACM**

**ENVOLEE ARTISTIQUE**

L'on ne peut se rendre à Mougins sans la profonde envie de se rapprocher des œuvres de Pablo Picasso. Le musée d'Art classique de la ville en compte plusieurs, qui fournissent une parfaite résonance aux superbes antiquités égyptiennes, grecques et romaines exposées sur quatre étages. D'autres artistes de renom y sont à découvrir : Matisse, Dufy, Chagall..., des contemporains aussi, Hirst, Gormley... Tous s'intègrent dans cette juxtaposition de l'ancien et du moderne qui fait le concept original du MACM. Un musée d'une modernité exceptionnelle avec en contraste sa façade datant du Moyen Âge.

Musée d'Art classique,  
5, rue des Mûriers (vieux village),  
à Mougins (06). [www.mouginsmusee.com](http://www.mouginsmusee.com)



**MOUGINS LE PARADIS DES PALAIS**

À quinze minutes de Cannes et huit kilomètres de Grasse, Mougins, capitale de la gastronomie et destination golfique de prestige, déploie ses ruelles méditerranéennes en coquille d'escargot (une forme prédestinée...). Son histoire est tissée par les chefs prestigieux qui ont officié dans les cuisines du célèbre Moulin de Mougins aux côtés de Roger Vergé. Au détour d'une ruelle, le visiteur découvre des lieux d'exception.

De grands artistes se sont laissé charmer par la beauté des paysages et certains, comme Picasso ou Picabia, ont choisi de s'y installer. À savoir : Picasso est à l'honneur avec l'exposition « Les chemins du Sud », jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre.

Rens. sur [www.mougins.fr/tourisme](http://www.mougins.fr/tourisme)



**HÔTEL DE MOUGINS VOYAGE GUSTATIF**

Village historiquement le plus étoilé de France, Mougins compte une trentaine de restaurants et écoles de cuisine. L'hôtel de Mougins y fait bonne figure, grâce à Grégory Mirer, un jeune chef au parcours impeccable, qui propose une approche contemporaine de la cuisine, avec de surprenants mélanges de parfums et de textures. Entre la bastide intimiste, le jardin verdoyant et la table de cet ancien de chez Joël Robuchon et Mauro Colagreco, toute escale promet de délicieux moments !

Hôtel de Mougins\*\*\*\*, 205, av. du Golf, à Mougins (06).  
Tél. 04 92 92 17 07. [www.hotel-de-mougins.com](http://www.hotel-de-mougins.com)

Actualités commerciales



Des fruits gorgés de soleil et du sucre de canne pour une confiture d'exception cuite au chaudron

**VERGERS des Alpilles**

- Mirabelle de Lorraine
- Figue Rouge de Provence
- Abricot de Provence à la vanille
- Mûre Framboise Cranberry
- Clémentine Corse

En vente en supermarché et à notre boutique d'usine  
5135 route d'Avignon - 13540 Puyricard - Tél.: 04 42 96 64 88 - [www.confitdeprovence.com](http://www.confitdeprovence.com)

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)