



## “MANGEONS SANS MANGER LA PLANÈTE”

**MIRAZUR, LE RESTAURANT DE MAURO COLAGRECO DEVIENT  
LE PREMIER RESTAURANT 3 ÉTOILES AU MONDE  
À RECEVOIR LE LABEL B CORP™.**



**Menton, le 6 septembre 2024. Après plus d'un an et demi de processus et de nombreuses années de travail dédié, le Mirazur intègre la communauté B Corp en obtenant la labellisation éponyme, devenant ainsi le premier restaurant 3 étoiles Michelin au monde à recevoir ce label exigeant aux standards rigoureux de performance sociale et environnementale.**

Après avoir hissé son établissement au rang de **Meilleur Restaurant du Monde** (2019), obtenu la **toute première certification Zéro-Plastique** (2020), reçu une **étoile verte Michelin** (2020) et été le **premier chef nommé ambassadeur de bonne volonté en faveur de la biodiversité par l'UNESCO** (2022), Mauro Colagrecò continue d'**ouvrir la voie au profit d'une cuisine toujours plus durable et engagée.**

Avec cette labellisation B Corp™, le **chef de file de la gastronomie circulaire** marque à nouveau l'histoire de la cuisine mondiale en prouvant qu'il n'est plus seulement question de passion ou de succès mais bel et bien **d'impact social et environnemental positif.**

## B CORP : UN MOUVEMENT MONDIAL AUX STANDARDS RIGoureux

Le label américain B Corp™, abréviation de « Benefit for all CORPorations » est décerné aux entreprises qui adhèrent à **des principes forts de responsabilité sociale et environnementale**, et qui **s'engagent à soutenir un modèle économique plus solidaire, juste, et respectueux de l'environnement**.

En obtenant cette labellisation, le célèbre restaurant mentonnais rejoint une communauté internationale riche de plus de 8 900 entreprises de tous bords (dont plus de 450 françaises) déterminées à **contribuer à la transition écologique et sociale dans les systèmes économiques actuels**.

Pour obtenir le label B Corp™, chacune de ces entreprises a manifesté ses actions concrètes en matière de : **performances sociales et environnementales** ; de **responsabilité vis-à-vis de son écosystème** (actionnaires, employés, clients et partenaires) ; et de **transparence** dans les pratiques et performances (publication d'audits d'impact détaillés...).

Le processus de labellisation - rarement obtenu à la première tentative - comprend 3 étapes :

1. Evaluation à travers le B Impact Assessment (+/-250 questions) :

- **Gouvernance** : éthique, transparence, mission et engagement
- **Collaborateurs** : rémunération, bien-être, développement professionnel, engagement et satisfaction
- **Communauté** : diversité, équité et inclusion, Impact économique local, implication communautaire
- **Environnement** : gestion environnementale (réduction des déchets, utilisation efficace des ressources...), impact, durabilité du service
- **Clients** : valeur sociale ou environnementale mise à disposition, satisfaction
- **Modèle d'entreprise** : innovation sociale et environnementale, évolution de l'impact

2. Examen par un analyste de B Lab et entretien individuel

3. Exigences juridiques et modification des statuts pour y intégrer un engagement au bénéfice public général.

Le mouvement B Corp s'inscrit dans une démarche d'**amélioration continue avec une réévaluation** tous les trois ans, selon des **critères en constante évolution** garantissant une exigence toujours accrue. Soutenu par l'ONG B Lab, il réunit également un réseau mondial d'associations régionales, telles que B Lab Europe ou Sistema B en Amérique du Sud, ainsi que des antennes locales comme B Lab France, pour renforcer et développer la communauté à divers échelons.

***“NOUS NOUS ENGAGEONS À SOUTENIR LES ÉCONOMIES LOCALES, À PROMOUVOIR UNE CULTURE ÉDUCATIVE METTANT EN AVANT L'IMPORTANCE DU RESPECT ET DE LA PROTECTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT. NOUS SOMMES DÉVOUÉS À AMÉLIORER LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DE NOTRE COMMUNAUTÉ, EN ADOPTANT DES PRATIQUES DURABLES ET EN PRENANT AU SÉRIEUX NOTRE RESPONSABILITÉ DE PROTÉGER. NOUS TRAVAILLONS À LA CONSERVATION DE LA DIVERSITÉ BIOLOGIQUE NOUS NOUS ATTACHONS À PROMOUVOIR UNE GASTRONOMIE CIRCULAIRE QUI TIENT COMPTE DE LA VIE SUR LA TERRE ET LES OCÉANS. NOUS DÉFENDONS L'ARTISANAT, L'ÉDUCATION, LA BIODIVERSITÉ ET LA PLANÈTE, À TRAVERS UNE GASTRONOMIE RESPONSABLE QUI VISE À RECONSTRUIRE NOTRE SOCIÉTÉ, EN PROTÉGEANT LES INTÉRÊTS DES GÉNÉRATIONS PRÉSENTES ET FUTURES.”***

Mauro Colagreco

Par l'[obtention de ce label](#), Mauro Colagreco et toutes les équipes du Mirazur\*\*\* démontrent qu'avec une gastronomie plus circulaire, et un engagement de chacun, il est possible de d'améliorer grandement le modèle actuel de l'alimentation.



## LE TRIOMPHE DE LA [GASTRONOMIE CIRCULAIRE](#)

La gastronomie circulaire est le **mouvement culinaire soutenu par Mauro Colagreco** depuis 2006, moment de l'ouverture de MIRAZUR\*\*\*. Un **ensemble de convictions** que le chef mentonnais porte en lui depuis son plus jeune âge, alors qu'il apprend déjà à travailler la terre et à respecter chacun des produits qui en sont issus auprès de son grand-père.

Respectueuse par essence, nécessaire et visionnaire, elle a pour vocation de **renouer profondément avec la nature, et de réconcilier la parfaite maîtrise des techniques de cuisine avec un véritable engagement sociétal**. La recherche & développement y occupe d'ailleurs une place prépondérante.

Dans sa **volonté fervente de préserver la planète, ses ressources et sa biodiversité**, afin d'assurer un avenir aux enfants de la terre, Mauro Colagreco inscrit les principes de sa gastronomie circulaire dans un manifeste et propose **un ensemble d'actions concrètes, non exhaustives**, qui peuvent être mis en place dès aujourd'hui par **le monde de l'alimentation**.

En regroupant les **différents axes sur lesquels il s'est lui-même engagé au travers de ses différents établissements**, celui qui est décrit comme un "jardinier en veste de chef" propose de faire évoluer profondément et dès à présent notre rapport à la cuisine, pour **totalemment changer le paradigme actuel**, et ce **quelque soit le niveau gastronomique**.

En effet, **le bien-manger n'est aujourd'hui plus l'apanage des restaurant dits de fine-dining** (MIRAZUR\*\*\*) et peut tout à fait s'appliquer à des concepts plus populaires comme le démontrent ses enseignes de boulangeries (MITRON BAKERY), de pizzerias (LA PECORANEGRA) ou encore de hamburgers (CARNE).

Résumé brièvement, ce manifeste appelle à :

1. **toujours faire les choix en faveur de la nature ;**
2. **consommer ultra frais, local, de saison**, idéalement issu de la cueillette biologique voire biodynamique ;
3. **prendre soin des sols** pour les rendre de plus en plus vivants ;
4. **cuisiner en préservant les biodiversités** végétale et animale ;
5. **valoriser les produits dans leur entièreté ;**
6. **trier, recycler et envisager systématiquement un retour à la terre ;**
7. **éradiquer totalement le plastique** à usage unique ;
8. **soutenir sa communauté ;**
9. **respecter, éduquer et former ;**
10. **et travailler à compenser son empreinte carbone.**

> Le dossier de presse de la Gastronomie Circulaire est disponible [ICI](#)

## **“EN CHOISSANT CE QUE NOUS MANGEONS, NOUS CHOISSONS LE MONDE DANS LEQUEL NOUS SOUHAITONS VIVRE”**

### **INFORMATIONS PRATIQUES**

#### **MIRAZUR :**

30, avenue Aristide Briand, Menton

Réervations : +33 (0)4 92 41 86 86 - reservation@mirazur.fr

[Mirazur.fr](http://Mirazur.fr)

Menu en 9 services à 450€ hors boisson, avec option de deux accords mets & vins dédié à 140 ou 190 €, ou d'un accord non alcoolisé sur-mesure à 80€.

#### **A propos de Mauro Colagreco**

Nourri de voyages, de découvertes, de rencontres et d'ambitions, Mauro Colagreco porte une cuisine instinctive, généreuse et respectueuse de l'environnement.

Mené au sommet de son art par son audace, sa vision et son engagement, ce chef responsable, hors norme et sans frontière, dirige aujourd'hui plus de 30 établissements à travers le monde (Londres, Tokyo, Hong-Kong, Singapour, Dubaï, Palm Beach, Buenos Aires...) dont évidemment le Mirazur\*\*\*, son vaisseau amiral mentonnais élu meilleur restaurant du monde en 2019 par The World's 50 Best Restaurants.

Soucieux de voir émerger une gastronomie circulaire, respectueuse des cycles de la nature, Mauro Colagreco s'emploie chaque jour à contribuer, au mieux et à son échelle, à la transition environnementale. Sensibilisant sans relâche les pouvoirs publics, les acteurs de la gastronomie et tout un chacun aux enjeux de notre humanité, il devient, en 2022, le premier chef nommé par l'UNESCO Ambassadeur de bonne volonté en faveur de la biodiversité.

[@maurocolagreco](https://www.instagram.com/maurocolagreco)

#### **A propos du Mirazur**

Au pied des montagnes, à deux pas de la frontière italienne et surplombant l'immensité de la Méditerranée, l'imposante vigie en rotonde des années 1930 qui abrite le restaurant Mirazur offre un décor idyllique.

Bien plus qu'un restaurant avec sa table de chef, triplement étoilé et élu meilleur restaurant du monde, le Mirazur est un écosystème préservé, une philosophie de vie toute en harmonie avec la nature. Inspiré par celle-ci et son amour pour la région, Mauro Colagreco y développe une cuisine circulaire évolutive, rythmée par les cycles biodynamiques de ses 5 hectares de jardins en permaculture.