

# NOYAU

Lancement de NOYAU, la nouvelle marque d'épicerie fine artisanale et éco-responsable signée Mauro Colagreco

À découvrir en exclusivité à La Grande Épicerie de Paris  
dès le 26 avril, avec un moment rare aux côtés du chef le 9 mai.



Menton, 24 avril 2025 – Mauro Colagreco, chef triplement étoilé du restaurant Mirazur à Menton et Ambassadeur de bonne volonté pour la biodiversité auprès de l'UNESCO, dévoile NOYAU, sa marque d'épicerie fine artisanale et éco-responsable. À la croisée de la gastronomie et de l'engagement écologique, cette collection d'essentiels culinaires transforme avec passion les surplus de la terre en produits d'exception. NOYAU est lancée en exclusivité à La Grande Épicerie de Paris à partir du samedi 26 avril 2025, et célébrée par la présence du chef lors d'une animation gourmande exceptionnelle le vendredi 9 mai.

## UNE ÉPICERIE DU VIVANT, NÉE AU CŒUR DE LA TERRE

Née au cœur des jardins en permaculture du Mirazur, NOYAU incarne une philosophie de cuisine respectueuse de la terre et du vivant. La marque transforme les surplus des cultures de Mauro Colagreco et de ses amis producteurs en produits essentiels du garde-manger, alliant excellence gustative et démarche zéro déchet.

Pensée comme une **épicerie du vivant**, NOYAU est une célébration de la biodiversité et du goût. Chaque produit reflète le terroir, les saisons et le savoir-faire artisanal, dans le plus pur respect des principes de la **gastronomie circulaire** du chef metonnais.

La gamme se décline autour de **quatre grandes familles de produits**, tous réalisés dans le respect des cycles naturels, sans additifs ni conservateurs, et en quantités variables :



### **LES CONDIMENTS VINAIGRÉS (100/200 ml)**

Issus du travail de Recherches & Développement du Mirazur sur les fermentations et précieusement thésaurisés dans la “cave à vinaigres” du restaurant, les condiments vinaigrés NOYAU renouent avec l’histoire du terroir et la pratique ancestrale des fermentations naturelles.

*Disponible à La Grande Épicerie de Paris en flacons de 100 ml : **Condiment Sureau, Poire et Fève de Tonka, Prune et Kaki***

### **LES CONFITURES (230 gr)**

La récolte pléthorique d’agrumes dans les jardins de Mauro Colagreco et aux alentours ont inspiré à NOYAU une production de confitures en étroite collaboration avec les producteurs et les artisans confituriers locaux.

Enrichie par le travail de recherche du MIRA ZUR sur l’histoire de cette espèce fascinante faite de mixités et d’hybridations naturelles, cette initiative confiturière met en valeur les richesses gustatives exceptionnelles des différentes variétés que le microclimat de la ville de la Fête du Citron® (Menton) sublime.

Ces confitures d’exception sont cuites au chaudron en petites quantités, allégées en sucre, et - bien sûr n’ont ni colorant ni conservateur.

*Disponible à La Grande Épicerie de Paris en bocaux de 230 g : **Confiture de Mandarine, Orange Amère, Pomélo du Jardin***

### **L’HUILE D’OLIVE VIERGE EXTRA (100/250/500 ml)**

L’huile d’olive vierge extra NOYAU, issue d’olives taggiasca cueillies à la main à Castillon dans l’un des jardins du Mirazur et pressées à froid dans les 24h, offre une cuvée d’exception aux accents méditerranéens.

*Disponible à La Grande Épicerie de Paris en bouteilles de 500 ml.*

## LE MIEL ORGANIQUE FLEURS DE SAISON (220 ml)

Le miel organique fleurs de saison NOYAU est récolté dans les jardins du Mirazur, où des ruches ont été installées pour favoriser la pollinisation dans une démarche de biodiversité. Ce miel délicieusement liquide, sans additifs, offre une saveur florale et végétale, légèrement acidulée, avec une finale astringente et longue en bouche.

*Plus de détails à retrouver dans le dossier de presse avec des visuels par [ICI](#)*



## NOYAU X LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS : UNE RENCONTRE D'EXCELLENCE

**NOYAU est disponible en exclusivité à La Grande Épicerie de Paris dès ce samedi 26 avril 2025**, dans un espace dédié qui invite à découvrir une nouvelle vision de l'épicerie fine, à la fois savoureuse, locale et responsable. Ce lancement s'inscrit dans le cadre de l'exposition estivale « **Tout Beau et Tout Bronzé** », où La Grande Épicerie se transforme en station balnéaire culinaire, traversant les plus belles destinations du Sud de la France à la Méditerranée.

Pour marquer ce lancement, Mauro Colagreco sera présent en personne à La Grande Épicerie le jeudi 9 mai pour une animation inédite autour de sa madeleine de Proust : la confiture de mandarine. Le chef fera déguster sa confiture de mandarine sur des scones, en souvenir de sa tante "Tia Lilo" (recette à retrouver dans son livre *Le Goût de la Famille*, Editions Hachette Cuisine), dans un espace spécialement aménagé. Un moment gourmand et symbolique à ne pas manquer.

**« C'EST AVEC BEAUCOUP DE JOIE QUE JE VOUS INVITE À DÉCOUVRIR NOS PRODUITS D'ÉPICERIE FINE NOYAU.  
CE PROJET EST NÉ AU CŒUR DE NOS JARDINS EN PERMACULTURE ET EN BIODYNAMIE,  
AVEC L'ENTHOUSIASME DE CÉLÉBRER L'ABONDANCE ET LA DIVERSITÉ DES FRUITS DE LA TERRE.  
CHAQUE PRODUIT EST UN CONCENTRÉ DE CET ÉPANOUISSEMENT QUE NOTRE MÉTIER DE CUISINIER  
NOUS PERMET DE SUBLIMER EN NOURRITURE EXTRÊMEMENT GOÛTEUSE.  
PARTAGER CET AMOUR POUR QU'IL ARRIVE DANS VOS TABLES, C'EST CE QUI ANIME NOYAU ! »**

Mauro Colagreco

### **Informations pratiques:**

Groupe Mauro Colagreco - Villa Saint-Louis – 30, avenue Aristide Briand - 06500 Menton

En vente :

- Dès maintenant au restaurant Mirazur, Menton
- Dès le 26 avril 2025 à La Grande Épicerie de Paris

Tarifs dans le dossier de presse [ICI](#)

- Vendredi 9 mai: Animation avec Mauro Colagreco à La Grande Epicerie

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

Mauro Colagreco est connu pour sa passion de la cuisine et son engagement pour la protection de la planète. Il place les préoccupations environnementales au cœur de son art, défendant l'émergence d'une gastronomie circulaire qui respecte les cycles de la nature.

En 2006, il fonde Mirazur à Menton dans une bâtisse moderniste des années 1930 offrant une vue imprenable sur la Méditerranée. Bien plus que son restaurant trois étoiles phare, Mirazur est un domaine et un écosystème préservé totalement dédié à la nature. En 2019, le restaurant est élu Meilleur Restaurant du Monde (n° 1) par le World's 50 Best Restaurants, et en 2021, il intègre sa prestigieuse catégorie "Best of the Best". Mirazur a également été le premier restaurant à obtenir la certification Plastic Free en 2020 et le label B Corp en 2024.

Nourrie de voyages, de découvertes, de rencontres et d'ambitions, la cuisine de Mauro Colagreco est instinctive, généreuse et profondément respectueuse de l'environnement. Porté au sommet de son art par son audace, sa vision et ses engagements, ce chef éco-conscient, qui ne connaît ni frontières ni limites, dirige aujourd'hui plus de 25 restaurants à travers le monde (Londres, Tokyo, Hong Kong, Singapour, Bangkok, Dubaï, Palm Beach, Buenos Aires...).

Mauro Colagreco œuvre chaque jour à contribuer, à sa mesure et selon ses moyens, à la transition écologique. Déterminé à sensibiliser les pouvoirs publics, les professionnels de la gastronomie comme tout un chacun aux enjeux environnementaux, il est depuis 2022 le premier chef cuisinier nommé par l'UNESCO Ambassadeur de bonne volonté pour la biodiversité.

[@maurocolagreco](#)

### **À propos de Noyau**

Créée par le chef triplement étoilé Mauro Colagreco, NOYAU est une marque d'épicerie fine artisanale et éco-responsable constituée d'essentiels merveilleux. A travers une multitude de condiments vinaigrés, de confitures, d'huiles, de miels et d'autres boccas, elle s'adresse à tous ceux qui veulent donner à leur cuisine du quotidien une touche d'exception, sans compromis sur l'éthique ou la qualité. Épicerie qui soutient les producteurs locaux, valorise les ingrédients de saison, et milite pour un système alimentaire plus durable, NOYAU est une passerelle entre le goût et la biodiversité, entre le plaisir, l'excellence et la responsabilité environnementale.

En effet, sa démarche suit les principes de la gastronomie circulaire défendue par Mauro Colagreco : limiter le gaspillage, transformer les produits dans leur entièreté, consommer local et de saison, bannir les plastiques à usage unique, et repenser notre rapport au vivant à travers l'assiette.

Ainsi, en choisissant les produits NOYAU, au-delà d'enrichir formidablement nos assiettes, nous participons à un projet plus vaste, celui de réinventer notre lien à la nature, et de construire par nos choix alimentaires le monde dans lequel nous voulons vivre.

[@noyau\\_epicerie\\_fine](#)

### **À propos du Mirazur**

Niché au pied des Alpes, à deux pas de la frontière italienne et surplombant la mer, la bâtisse années 1930 en rotonde qui abrite le restaurant Mirazur offre un décor idyllique. Bien plus qu'un restaurant triplement étoilé, élu en 2019 meilleur restaurant du monde, Mirazur est un écosystème préservé, une philosophie de vie en harmonie avec la nature. Inspiré par celle-ci et son amour pour la région, Mauro Colagreco développe une cuisine circulaire et évolutive, rythmée par les cycles biodynamiques de ses 5 hectares de jardins en permaculture.

Mirazur est le laboratoire à ciel ouvert où Mauro Colagreco expérimente et réalise des avancées révolutionnaires en matière d'environnement. Le restaurant a reçu une étoile verte Michelin en 2020 et a été le premier au monde à être certifié sans plastique la même année. Il est également le tout premier restaurant 3 étoiles à recevoir le label B Corp™ en 2024.

[@restaurantmirazur](#)

### **À propos de la gastronomie circulaire**

La gastronomie circulaire est un mouvement culinaire porté par Mauro Colagreco dès 2006. Respectueuse par essence, nécessaire et visionnaire, elle a pour vocation de renouer profondément avec la nature, et de réconcilier la cuisine en général avec un véritable engagement sociétal. Dans sa fervente volonté de préserver la planète, ses ressources et sa biodiversité afin d'assurer un avenir aux enfants de la terre, Mauro Colagreco a inscrit les principes de sa gastronomie circulaire dans un manifeste qui développe différents axes sur lesquels le monde de l'alimentation peut s'engager afin de changer le paradigme de l'alimentation mondiale, quelque soit le niveau gastronomique.

Résumé brièvement, ce manifeste appelle à : toujours faire les choix en faveur de la nature ; consommer ultra frais, local, de saison, issu de la cueillette biologique voire biodynamique ; prendre soin des sols pour les rendre de plus en plus vivants ; cuisiner en préservant les biodiversités végétale et animale ; valoriser les produits dans leur entièreté ; trier, recycler et envisager systématiquement un retour à la terre ; éradiquer totalement le plastique à usage unique ; soutenir sa communauté ; respecter, éduquer et former son prochain ; et travailler à compenser son empreinte carbone, pour une gastronomie respectueuse de la vie.