

Milan
Paris
London
Munich
Dubai
New York
Los Angeles
Hong Kong
Beijing
Shanghai
Tokyo
Seoul

KARLA OTTO

DINER 4 MAINS INEDIT :
ÁNGEL LEÓN ET MAURO COLAGRECO CUISINENT ENSEMBLE LE 8 JUIN
2022 AU MIRAZUR POUR CÉLÉBRER LA JOURNÉE DES OCÉANS



- Pour célébrer la journée mondiale des Océans, les chefs Ángel León et Mauro Colagreco fusionneront leurs cuisines pour un dîner 4 mains exceptionnel.
- Le 8 juin, Le Mirazur *** accueillera le chef de Aponiente *** à Menton pour un événement unique, intitulé *Mare Luna*.
- Une ode à la mer, aux océans, à la vie. Une invitation à voyager au cœur de la biodiversité marine, au rythme des vagues, des courants et des influences
de la Lune.

Pour célébrer la journée Mondiale des océans le 8 juin 2022, deux des chefs les plus renommés au monde Ángel León de Aponiente *** et Mauro Colagreco seront réunis au restaurant Mirazur *** pour un dîner unique, au cours duquel **leurs deux cuisines fusionneront autour d'un menu exclusif : *Mare Luna***.

Inspirés par la mer et la lune, les deux éléments qui définissent l'ADN de Aponiente et du Mirazur, les deux chefs ont pensé et co-créé un menu unique. Ce dernier mettra en avant le lien essentiel et vital entre la cuisine et la nature, au travers de produits locaux et méditerranéens pour une mise en lumière des richesses du territoire.

Pour la Journée des Océans, les deux chefs engagés célébreront la biodiversité marine par leur gastronomie au travers d'une expérience complète. **Des plats, aux accords mets et vins créés sur-mesure pour l'occasion, toutes les étapes et les détails du dîner ont été pensés pour mettre en valeur les trésors de la mer.**

Pour Ángel León "C'est un honneur de cuisiner avec Mauro. Je suis impatient à l'idée de mieux connaître l'identité et l'environnement de cet endroit unique qu'est le Mirazur. Au-delà, de célébrer la Journée des Océans dans ce lieu où la lune est au centre des activités. Ce jour si spécial restera gravé dans ma mémoire. Je rêve de cuisiner dans cette cuisine que j'ai aperçue et dont j'ai tant entendu parler. Ce sera aussi un rêve pour les équipes de Aponiente, qui vont pouvoir cuisiner et combiner la lune et la mer en un menu unique. »

Pour Mauro Colagreco "Cela représente beaucoup pour moi de cuisiner avec mon ami Ángel pour la Journée des Océans. Nous partageons la même passion pour notre métier, nous avons le même enthousiasme pour l'exploration des richesses de la nature, et nous saisissons chacun l'opportunité de les découvrir, les mettre en avant dans nos restaurants.

Angel Leon est l'un des grands esprits de la gastronomie, et je me réjouis d'avance de la rencontre entre son travail à Aponiente, autour de la mer, avec la cuisine inspirée par la lune du Mirazur. A l'image de la lune et de la mer, chacune de nos cuisines va puiser dans les ressources de l'autre, s'influencer pour mettre en avant les richesses de notre écosystème dans son ensemble. »

Pour tirer profit au mieux de cette journée et rassembler toutes leurs forces pour préserver les océans, Ángel León et Mauro Colagreco mèneront une opération de nettoyage de plage dans la matinée. Organisée en collaboration avec l'association Stand Up for the Planet, cette initiative a pour but de sensibiliser le plus grand nombre à la lutte contre la pollution des océans. S'en suivra une collaboration spéciale avec l'artiste Anthony Alberti (Mr One Teas) qui travaille sur une œuvre d'art, créée à partir du plastique ramassé sur les plages de Menton par les équipes du Mirazur. Cette œuvre d'art sera exposée au Mirazur pendant l'événement.

Ensemble, par leur engagement commun pour l'environnement et le développement durable

Aponiente et le Mirazur sont tous les deux situés au sein de lieux inspirants pour la création de leur menu respectif. La connexion profonde à la nature, est l'une des choses que ces deux restaurants ont en commun, ce qui explique leur volonté ardente de protéger ce qui les entoure.

La **Haute Gastronomie durable est un point d'honneur à Aponiente et au Mirazur**, et chacun de ces restaurants est, à cet égard, un point de référence internationale. Ángel León et Mauro Colagreco, travaillent tous deux sans relâche à trouver cet équilibre parfait entre la cuisine et la protection de l'environnement, se plaçant tous les deux en porte-parole de la nature. Leur engagement s'exprime en premier lieu par la sélection des meilleurs produits de la mer et de la terre, et s'intègre dans la vie quotidienne de leur restaurant.

La pêche durable et un regard différent sur certaines espèces, qui ont été historiquement mises de côté, font les particularités des créations culinaires du Chef de la Mer. Qui plus est, León a obtenu une étoile verte du Guide Michelin, pour tous ses efforts à faire revivre la région de son restaurant, et insuffler un second souffle à la Bahía de Cádiz. Son engagement pour le futur de notre planète l'a également conduit à l'organisation de « Despuesques », un rassemblement de chefs du monde, un groupe de discussion autour de la durabilité.

Quant au Mirazur, il s'agit du premier restaurant au monde certifié 100% sans plastique. En parallèle, le Mirazur a travaillé sans relâche pour renouveler ses méthodes dans ses jardins avoisinants, qui cultivent aujourd'hui des centaines d'espèces de fleurs, d'herbes aromatiques, de légumes et plus encore, pour garantir la fraîcheur et la meilleure qualité des produits. C'est par le travail des équipes de Recherche et Développement, qui ont réhabilité des semis de légumes anciens en voie d'extinction, et la culture de produits provenant d'autres continents (principalement Amérique Latine) et d'autres latitudes, que le restaurant s'efforce d'effacer la notion de frontières.

A propos du Mirazur:

En 2006, Mauro Colagreco enracine le Mirazur à Menton, dans un atypique bâtiment moderne des années 1930, avec une vue à couper le souffle sur la Mer Méditerranée. Bien plus qu'un restaurant, le Mirazur est un représentant de la Méditerranée, un mode de vie, une façon de penser et de vivre au cœur de la nature. En 2019, le Mirazur a obtenu 3 étoiles au Guide Michelin et a été élu meilleur restaurant du monde, arrivant 1^{er} au World's 50 Best Restaurant's List. En 2020, Mauro Colagreco est le premier à obtenir la certification Plastic Free » pour le Mirazur. Aujourd'hui, en mouvement constant et avec le désir d'apprendre et d'aller toujours plus loin, Mauro Colagreco poursuit ses rêves de mettre les enjeux de la Terre au cœur de ses créations.

www.mirazur.fr

Instagram @restaurantmirazur

A propos d'Aponiente:

Aponiente est situé dans un ancien moulin à marée du XIXe siècle, au cœur du parc naturel de Bahía de Cádiz, à El Puerto de Santa María. La zone est peuplée d'une vie marine sujette à des changements constants, compte tenu des conditions météorologiques locales et du rythme des marées. Dirigé par le chef Ángel León, Aponiente est à l'avant-garde des efforts de revitalisation de la zone où il se trouve, prenant des mesures pour créer un écosystème pour les générations futures. Le restaurant a reçu trois étoiles du Guide Michelin et une étoile verte Michelin pour la durabilité. Dans ce domaine, Aponiente utilise la gastronomie pour défendre avec passion l'environnement. La pêche durable et une vision évoluée de certaines espèces, historiquement rejetées, sont les caractéristiques des créations culinaires du chef de la mer, au même titre que l'innovation, la créativité et l'intégrité. L'engagement d'Ángel León envers la nature l'a conduit à découvrir, utiliser et réinventer les aliments de la mer.

www.aponiente.com

Instagram @aponiente_angel_leon
