

## LE GUIDE GAULT & MILLAU DEVOILE SON PALMARES

**Magali Picherie, Cheffe Sommelière du Mirazur, sacrée « Cheffe Sommelière de l'Année 2022 »**



Menton, 30 novembre 2021

***Le Guide Gault & Millau 2022 décerne le titre de « Chef Sommelier de l'Année 2022 » à Magali Picherie. Une consécration pour cette sommelière originaire du Var et toute l'équipe du Mirazur. « Cette distinction vient récompenser le travail de l'ensemble de l'équipe et marque le tournant vers une sommellerie créative, qui se façonne hors des sentiers battus ».***

Depuis novembre dernier, Magali Picherie et Mauro Colagreco collaborent pour offrir une expérience en sommellerie en total symbiose des univers, rattachés aux cycles de la nature, proposés au Mirazur.

La notion de terroir va ainsi au-delà des jardins. Avec l'accord mets & vins, Magali et son équipe transportent les convives à travers les époques et les continents et nous racontent l'histoire de l'apparition et de l'évolution du vin dans le monde. Cette aventure passionnante de plus de 6000 ans fait voyager les hôtes tout au long de leur expérience gastronomique, reflétant les évolutions des époques et leurs influences sur la nature et donc sur les vins.

Pour reconnecter le vin à la terre, l'expérience client est complétée par un service aux amphores. C'est ainsi que l'artiste céramiste, Perrine Louis, a réfléchi et créée, guidée par Magali Picherie, des amphores sur-mesure. **Un projet qui relie l'histoire, la nature et le vin.**

Comprendre la nature, la terre à travers les vins et leurs époques, les équipes du Mirazur proposent un voyage viticole passionnant au-delà des frontières, mettant en avant la vision de nos ancêtres et nous rattachant à la nature si chère au Mirazur.

En parallèle, inspirés des savoir-faire de différentes cultures du monde, des plantes de nos jardins et des méthodes de fermentations naturelles, une palette d'accords non alcooliques a été imaginé. Avec le souhait de retrouver les textures, les couleurs et les complexités des vins, ils viennent sublimer chaque plat des quatre univers, au travers un accord non alcoolique mettant une nouvelle fois en avant la diversité des racines, feuilles, fleurs, et fruits de notre terre. Ainsi on retrouve par exemple une création de poudre de feuilles d'olivier ou une infusion d'argile créée à partir d'argile offert par un vigneron ou encore une infusion de betterave et fruits rouges. Les bienfaits de la nature jusque dans le verre pour une expérience vitale sur-mesure.



Pour découvrir ce voyage autour des vins, le Mirazur reste ouvert tout le mois de décembre (hors période de Noël du 24 au 28 décembre inclus). Une expérience exceptionnelle est également proposée le 31 décembre, pour célébrer ensemble le passage en 2022.

### A propos de Magalie Picherie

Originaire de Marseille, **Magalie Picherie** grandit dans le Var. Diplômée de **l'école de sommellerie de Tain l'Hermitage** en 2007, la jeune passionnée part faire ses armes à Londres au sein des prestigieux hôtels **Claridge's** et **Connaught Hôtel**.

C'est en 2011 que **Magalie Picherie** rencontre celui qui sera son premier mentor, **Pascal Paulze** au restaurant **l'Oasis** à Mandelieu. Deux ans plus tard, en 2013, elle rejoint pour la première fois les équipes du Mirazur. La rencontre avec Mauro Colagreco provoque chez elle « un nouvel éveil ». Elle obtient alors son premier titre de « **Meilleur Sommelier de la région PACA** » décerné par le **Gault&Millau**.



Un an plus tard, c'est au sein du **Quique Dacosta\*\*\***, aux côtés de **Jose Antonio Navarette**, que sa vision de la sommellerie et du travail en milieu étoilé évolue.

Curieuse et avide de nouveaux savoirs, Magali Picherie intègre durant un an **l'Ecole de poterie d'Aubagne** : elle y travaillera la terre, y apprêtera les amphores, acquerra une approche différente du métier de sommelier.

Novembre 2020 marquera enfin son retour à Menton, là où tout a commencé pour elle au **Mirazur**, et où elle décroche en 2021 ce titre tant convoité.

### À propos du Mirazur

Installé à Menton depuis 2006 avec sa famille, le chef Mauro Colagreco a bâti le Mirazur. Bien plus qu'un restaurant, le Mirazur c'est un domaine méditerranéen, un lieu de vie, une manière de penser et de vivre avec pour seul ligne de mire, la nature. En 2019, les récompenses suprêmes des 3 étoiles au Guide Michelin et la première place au classement mondial The World's 50 Best Restaurants, n'ont fait que confirmer sa virtuosité incroyable. Aujourd'hui, toujours en mouvement et avec l'envie folle de continuer d'apprendre et d'avancer, il poursuit ses rêves pour remettre au centre de ses créations les préoccupations de notre Terre.

Plus d'informations sur le restaurant Mirazur dans le dossier de presse en pièce jointe.

[www.mirazur.fr](http://www.mirazur.fr)

**Ouvert tout le mois de décembre, sauf du 24 au 28 décembre.**

**Ouvert le 31 décembre, 1<sup>er</sup> et 2 janvier 2022**