

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

KARLA OTTO

LE MIRAZUR ROUVRE SES PORTES, ENCORE PLUS PROCHE DE LA NATURE

Après 3 mois de fermeture pour rénovation, le Chef Mauro Colagreco rouvre les portes de son microcosme méditerranéen, le Mirazur.

Depuis 2019, le Mirazur ne cesse de faire évoluer ses espaces pour offrir une expérience à la hauteur de son ambition : **reconnecter l'humain aux cycles de la nature**. Aujourd'hui, le Mirazur rouvre ses portes souhaitant **offrir un nouvel élan positif et mettant la nature au centre de ses préoccupations**.

Pensé comme un microcosme méditerranéen, le Mirazur est bien plus qu'un restaurant. Des jardins évoluant au rythme de la nature, à la cuisine qui se dévoile à la vue des clients dès leur arrivée, en passant par la salle de restaurant épurée et totalement tournée vers la Méditerranée, ainsi qu'aux deux espaces confidentiels au cœur du processus créatif, le Mirazur est un lieu de vie, une manière de penser et de vivre. Ces différents espaces composent un parcours sensoriel pour réapprendre ensemble à écouter la nature, et la vivre pleinement.

La cuisine centrale - dernier changement en date - **sans mur et sans limite se dévoile à la vue des clients et plonge les convives dès leur arrivée dans l'immersion Mirazur**. Complètement repensée par Mauro et Julia Colagreco puis designée par l'architecte Marcelo Joulia, celle-ci laisse place à un



ballet composé des mouvements d'une brigade millimétrée et de ceux de la nature, sur laquelle les grandes baies vitrées offrent une vue imprenable. Cette nouvelle cuisine combine les équipements à la pointe du secteur et la beauté des détails du design, d'une finesse insoupçonnée, qui touche l'essence de l'acte de cuisiner : le désir d'accueillir, de partager et de faire plaisir aux autres avec une générosité sans limites.

Discrète au fond de la cuisine, **La Mesa, table immersive au cœur de la nouvelle cuisine du Mirazur**, offre une vue à 180° sur la cuisine et la Méditerranée et complète le spectacle telle une pièce de théâtre.

À travers cette rénovation, le Chef Mauro Colagreco, toujours en mouvement, répond à son envie de partager l'ensemble du processus créatif à ses convives mais également d'apporter une expérience de travail uniquement pour les équipes. Cette nouvelle étape vient compléter la création de La Puerta effectuée il y a quelques mois.

Véritable atelier de création, La Puerta est un espace totalement tourné vers l'inspiration et la création. Ce lieu intimiste au cœur du Mirazur, propose **une expression multi sensorielle entre l'art** - de grands noms se sont attachés à chacun des détails - **la cuisine** - la part belle est donnée à la cuisine de recherche et développement, laboratoire culinaire du Mirazur - **et la nature**, comme un moment suspendu.

La salle du restaurant, totalement repensée en 2019, invite les convives à continuer l'immersion dans une atmosphère épurée et méditerranéenne. Les formes organiques de ses murs proposent une continuité naturelle avec la vue époustouflante sur la Méditerranée et la baie de Menton. Suspendu entre mer, montagne et jardins, cet espace nous rapproche de la richesse du territoire de la Côte d'Azur.

Ainsi les espaces proposés aux clients sont tissés par un fil rouge à découvrir en différentes expériences uniques qui font l'éloge des sens et du rapprochement de l'Homme à la nature.



La curiosité pousse le Chef Colagreco à toujours s'enrichir et faire évoluer ses équipes au travers de rencontres et de voyages. Ces derniers mois ont ainsi été mis à profit pour accentuer la compréhension de la nature et de ses cycles en créant un programme Mirazur Beyond Borders. De la cellule de recherche composée d'un ethnobotaniste, d'une agronome, d'une anthropologue, de jardiniers et de chefs cuisiniers, au voyage à travers le Mexique pour rencontrer des cultures et méthodes ancestrales, en passant par un voyage initiatique en Argentine pour l'équipe de sommellerie, Mauro a activé durant ces trois mois une émulsion d'inspiration. Mirazur Beyond Borders, c'est l'ambition de montrer que les frontières n'existent pas, d'inciter à l'échange et à la transmission entre cultures et générations diverses, en ouvrant les portes à de nouveaux horizons. Ces voyages et ces rencontres viennent ainsi démultiplier les connaissances et la créativité pour enrichir notre vision du monde et transformer notre quotidien.

Julia et Mauro montrent ainsi au travers de leur simplicité et l'immersion qu'ils offrent aux convives dans le Mirazur 2022, toute la beauté et la complexité de la Nature.

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 seule 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. En 2020, Mauro Colagreco est le premier à obtenir la « Plastic Free » certification pour le restaurant Mirazur. 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.

www.mirazur.fr

Instagram @restaurantmirazur

À propos de Mauro Colagreco

Depuis sa terre natale l'Argentine, jusqu'à ses terroirs de la Côte d'Azur, le chemin fut passionné. Mais surtout ce fut un chemin parsemé de voyages, de découvertes, d'ambitions, et de travail acharné qui l'ont mené au sommet de son art. Son audace et sa vision reflètent sa cuisine qui transcende les saisons et sa région. Toujours méditerranéenne, elle est instinctive et généreuse. Convaincu des bienfaits des circuits-courts et fort des liens qu'il a tissé avec la nature qui l'entoure, le chef Mauro Colagreco est engagé pour la sauvegarde de la planète. Chef responsable et hors norme, il a su casser les codes et se bat sans relâche pour participer au mieux aux évolutions climatiques. Chef sans frontière, sans cesse en mouvement, il côtoie l'excellence dans toute sa simplicité.

Instagram @maurocolagreco

