MILAN
PARIS
LONDON
MUNICH
NEW YORK
LOS ANGELES
HONG KONG
BEIJING
SHANGHAI
TOKYO
SEOUL
DUBAI
RIYADH

KARLA OTTO

INSPIRES PAR LA MER ET LA LUNE, LES CHEFS ÁNGEL LEON ET MAURO COLAGRECO ONT CELEBRE LA JOURNEE DES OCEANS AVEC UNE RENCONTRE UNIQUE ENTRE LEURS CUISINES LORS D'UN DINER 4 MAINS AU MIRAZUR

Deux des chefs les plus renommés du monde, Ángel León d'Aponiente* et Mauro Colagreco, tous deux réunis au Mirazur*** pour un dîner inédit, durant lequel leurs philosophies culinaires se sont mêlées autour du menu : *Mare Luna*.**

Par leurs créations, ils ont proposé aux invités de voyager au cœur de la biodiversité marine, au rythme des vagues, emportés par les courants marins et les influences de la lune.

Les équipes d'Aponiente et du Mirazur ont également pris part à un nettoyage des plages à la frontière entre la France et l'Italie. Cette action visait à sensibiliser le plus de personnes possibles pour lutter contre la pollution des océans et montrer que la pollution n'a pas de frontières.

Menton, le 10 juin 222. Pour célébrer la journée Mondiale des Océans le 8 juin 2022, deux des chefs les plus renommés au monde : Ángel León d'Aponiente*** et Mauro Colagreco,

se sont réunis au Mirazur*** autour d'un dîner inédit, durant lequel leurs philosophies culinaires se sont mêlées autour du menu : *Mare Luna*.

Inspirés par l'influence de la mer et de la lune, les deux éléments qui définissent la philosophie d'Aponiente et Mirazur, les deux chefs ont co-créé un menu soulignant le lien vital entre la cuisine et la nature à travers l'utilisation de produits locaux de la Méditerranée, pour attirer l'attention sur sa beauté. Ángel León et Mauro Colagreco ont toujours partagé un engagement commun en faveur de l'environnement et du développement durable. De la cuisine à l'expérience de sommellerie sur mesure pour cette soirée spéciale, tout a été pensé et lié à un objectif commun de mettre en valeur la richesse de la mer.

« *C'était fascinant d'apporter notre philosophie et la gastronomie d'Aponiente dans la cuisine de Mauro Colagreco, que je considère déjà comme mon ami. Ce fut une très belle journée où les gens ont appris le grand nombre d'ingrédients nouveaux que l'on peut trouver dans la mer. A travers mes créations, j'ai voulu offrir à nos invités spéciaux la possibilité d'ouvrir leur esprit à de nouvelles saveurs et à une mer qui renferme tellement de sources de protéines que nous ne mangeons pas encore. Nous voulions raconter notre histoire et parler de l'un des ingrédients que nous utilisons le plus au sein d'Aponiente, qu'est le plancton marin. Nous le considérons comme un fondamental parce que grâce à lui, nous respirons. Et si vous me demandez à quoi ressemble la mer, je vous dirais que la mer a le goût du plancton »,* dit Ángel León.

Certaines des créations spéciales d'Angel León étaient le calmar mariné à la fleur de sureau et à l'adobo, le bacon marin à la ventrèche de poisson, le flan aux œufs marin à base d'œufs de mulet, la soupe froide d'huîtres au plancton et aux nouilles agar-agar, la brochette d'escargots de mer et sa crème de tripes, la porchetta au thon et une tatin d'algues kombu. Alors que certaines des créations de Mauro Colagreco de l'univers Racines, étaient des pommes de terre et du ragout à l'ail recouvrant des huîtres grillées de Camargue, ou un tartare calmars crus avec des pickles et un bouillon d'oignon.

« *Ce dîner et cette collaboration ont été pleins d'énergie. C'était vraiment important pour moi, pour nous, de se mobiliser pour la Journée des Océan, à travers des actions positives et poétiques. En tant que chefs, nous avons le rôle de prendre des mesures et de transmettre aux gens nos connaissances sur les produits et leurs impacts. Les océans sont le cœur de la planète, une mine d'or. Ce dîner, cette journée, était une ode aux* océans », explique Mauro Colagreco.

« *Les pieds dans la Méditerranée et le regard délecté aux mille tonalités bleues, nous sommes heureux de partager avec vous cette soirée conçue pour honorer la mer. »* pouvait-on lire sur le menu spécial crée pour cette expérience extraordinaire à quatre mains.

« *Nous espérons sincèrement que ce moment festif autour de la table a été l'occasion de créer un espace de réflexion et d'amour pour notre Terre Mère* », ont déclaré les deux chefs.

<u>Une connexion profonde avec la nature</u>

Animées par leurs deux chefs, les équipes d'Aponiente et du Mirazur ont répondu présentes à l'appel lancé par l'association Stand Up for the Planet et sont allées nettoyer les plages voisines, à la frontière entre la France et l'Italie. Cette action visait à sensibiliser le plus grand nombre de personnes possible à la lutte contre la pollution des océans. Les voisins et les passants se sont joints spontanément. En seulement une heure, une véritable montagne

de déchets a été collectée. Cela nous rappelle la beauté des écosystèmes et de la biodiversité marine mais aussi que cette ressource inestimable est menacée et la nécessité absolue de les préserver. Aponiente et Mirazur sont situés dans des environnements qui inspirent la création de leurs menus respectifs. Un lien profond avec la nature est une chose que les deux restaurants ont en commun, ce qui explique pourquoi ils se consacrent à la protection de leur environnement.

La Haute Cuisine durable est une marque de fabrique chez Aponiente et Mirazur, et chaque restaurant est un point de référence international à cet égard. La pêche durable et l'évolution de certaines espèces, historiquement rejetées, sont les caractéristiques déterminantes des créations culinaires du Chef de la Mer. De plus, Ángel León a reçu l'étoile verte Michelin pour avoir ouvert la voie aux efforts visant à faire revivre la zone où se trouve son restaurant, insufflant une nouvelle vie à la Bahía de Cadix. Son engagement pour l'avenir de notre planète l'a également amené à organiser « Despuesques », un rassemblement mondial de chefs et un forum de débat sur la durabilité.

Quant au Mirazur, c'est le premier restaurant au monde à être certifié 100% sans plastique. En addition, il a travaillé sans relâche pour rénover son cadre de vie à travers les jardins environnants, qui cultivent maintenant des centaines de types de fleurs, d'herbes aromatiques, de légumes, de légumes verts et plus encore, assurant ainsi les produits les plus frais et de la plus haute qualité. Il convient de souligner le travail de la recherche et développement consacré à la récupération des semences de légumes indigènes en danger d'extinction et à la culture d'espèces de légumes d'autres continents (principalement d'Amérique du Sud) et latitudes, dans le but d'effacer les frontières.

À propos d'Aponiente :
Aponiente est situé dans un ancien moulin à marée du 19ème siècle au cœur du parc naturel de Bahía de Cádiz à El Puerto de Santa María. La région est peuplée par une vie marine qui est sujette à des changements constants, compte tenu des conditions météorologiques locales et du rythme des marées. Dirigé par le chef Ángel León, Aponiente ouvre la voie aux efforts visant à revitaliser la région où il se trouve et prend également des mesures pour créer un écosystème pour les générations futures. Le restaurant a reçu trois étoiles au 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 sa vision évoluée sur certaines espèces qui ont toujours été rejetées, sont les caractéristiques déterminantes des créations culinaires du Chef de la Mer, ainsi que l'innovation, la créativité et l'intégrité. L'engagement d'Ángel León envers la nature l'a mené à découvrir, utiliser et réinventer les aliments de la mer.
www.aponiente.com
Instagram @aponiente_angel_leon

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 1er 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