

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

KARLA OTTO



Le restaurant Mirazur rouvre ses portes le 6 avril 2022



Après 3 mois de rénovation, le cœur historique du Mirazur fait peau neuve, le restaurant ouvre de nouveau ses portes pour proposer une expérience ultime.

Le Mirazur hérite de deux nouveaux espaces

Dès l'accueil, commence le spectacle avec la possibilité pour les visiteurs d'observer le personnel en action à travers la nouvelle cuisine vitrée. Le second nouvel espace se nomme « La Puerta », il vient s'agréger à la salle du restaurant afin d'offrir une expérience plus intimiste aux visiteurs.

Une expérience d'harmonie totale avec la nature

Ces derniers mois ont été mis à profit pour accentuer la compréhension de la nature et ses cycles. De la cellule de recherches (composée d'un ethnobotaniste, d'une agronome, d'une anthropologue, de chefs cuisiniers) au voyage au travers le Mexique à la rencontrer des

méthodes ancestrales, le Chef Mauro Colagreco a créé durant ces trois mois une émulsion d'inspiration pour offrir à ses convives une expérience harmonieuse.

Une cuisine rythmée par le calendrier astral, au service du vivant



Au Mirazur, l'étape culinaire est influencée par la nature et ce qu'elle a d'unique. Ainsi, le rythme des jardins, suivant le calendrier lunaire, est venu rythmer celui du Mirazur. La lune et les astres, véritables chefs d'orchestre des jardins ; le calendrier lunaire met en avant leurs interactions, les différentes parties des plantes et les éléments de la nature. Les racines sont ainsi liées à la terre, les feuilles avec l'eau, les fleurs à l'air et les fruits avec le feu. L'observation des forces qui agissent dans la nature à travers le travail dans nos jardins nous a permis, pendant ces temps de fermeture, de faire fleurir notre créativité et de nous relier à nos essentiels. Ainsi, les équipes ont développé une cuisine en quatre déclinaisons, résultat de ce flux vital silencieux.

Selon le jour de leur arrivée au restaurant, les clients seront en immersion dans l'une des 4 expériences : Univers Racine, Univers Feuille, Univers Fleur, Univers Fruit.

« *Un bel exercice de connexion avec la terre et, surtout, avec la sagesse de nos ancêtres, qui savaient communiquer avec les plantes, observer les étoiles et honorer les éléments.* », explique le chef Mauro Colagreco.

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.

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 tissés 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.