

MAURO COLAGRECO



MAURO COLAGRECO CÉLÈBRE SES FRUITS DE PRÉDILECTION – LES AGRUMES – À L'OCCASION DE LA FÊTE DU CITRON® DE MENTON.

Menton, le 15 février 2024. Mauro Colagreco, chef mentonnais multi primé, très impliqué dans le rayonnement de sa ville et la défense de son terroir, lance avec quelques jours d'avance les festivités autour des agrumes afin de soutenir et de promouvoir la Fête du Citron®.

Inspiré et approvisionné par ses **vergers en biodynamie**, remplis de **citronniers** de toutes sortes (deux variétés de citrons de Menton, cédrats, yuzus, bergamotes, combavas, citrons verts, main de bouddha, citrons caviar, etc), **d'orangers** (douces, amères et sanguines), **de chinottos**, **de kumquat**, **de pomelos**, **de clémentiniers** et autres **mandariniers** qui lui assurent une production plus qu'abondante en agrumes **100% bio** pendant la saison, **l'ambassadeur UNESCO de bonne volonté en faveur de la biodiversité a concocté une multitude d'offres** pour correspondre aux envies et à la curiosité de tous !

UN MENU “CARNAVAL DES AGRUMES” AU MIRAZUR***



Mauro Colagreco, chef triplement étoilé du Mirazur

Restaurant triplement étoilé au Guide Michelin, élu "*Meilleur restaurant du Monde*" par le World's 50 Best Restaurants en 2019 et, depuis, classé parmi les “Best of the Best”, Le Mirazur*** promeut une agriculture biologique biodynamique dont l'objectif est de favoriser la vitalité des végétaux en renforçant le lien entre la plante, le sol et son environnement.

En plus de son menu “univers” en 9 services qui suit les cycles de la lune, du **jeudi 15 février au dimanche 17 mars**, **Mauro Colagreco propose un menu “tout agrume” exceptionnel en 6 services qui met en lumière toutes les variétés disponibles dans ses jardins**, et auprès des petits producteurs avec qui il continue de travailler.

Dans ce **menu “surprise” qui évoluera sans cesse** afin de permettre aux aficionados de revenir en découvrant toujours de **nouveaux plats**, il sera possible de déguster des plats iconiques qui ont fait le succès de la maison, et/ou des créations originales, **tels que** :

- Un pigeon totalement désossé mais généreusement farci à la paysanne de viande, de pistaches et de cédrat, que le chef aura enroulé dans du lard de Colonnata avant de le cuire à l'étouffée, au four, dans un cédrat qu'il aura coupé en deux, évidé et recousu pour les besoins de la cause...

- Si la pêche est bonne, de jolis filets de rouget cuits à la plancha et accompagnés d'une purée de kumquat onctueuse, d'une purée de foies de rouget, de kumquat confits, d'olives noires Taggiasca, et d'une incroyable sauce chimichurri aux agrumes finement ciselés.
- Un citron de Menton aux coquillages de Méditerranée qui associe la douceur des Saint-Jacques à l'iode de l'oursin et à la pointe d'acidité du citron, avec son granité citron.
- Un pré-dessert à la mandarine et à l'oursin qui superpose une panna cotta crémeuse au lait d'amande, de la marmelade de mandarine, des oursins confits, de la glace à l'oursin, un délicat jus de carotte et un voile croustillant à la mandarine, à l'oursin et aux fanes de carotte.
- Un dessert à base de yaourt maison aux ferments naturels, avec du jus d'orange réduit très intense, des segments d'oranges fraîches, un espuma aérien au lait d'amande et à la fleur d'oranger, de la meringue croustillante, un cristal de vent à l'orange, et une tuile toujours à l'orange.
- etc.

DES PANETTONES PRIMÉS ET DES SPÉCIALITÉS AUX AGRUMES CHEZ MITRON BAKERY !



Boulangerie artisanale et durable située au coeur de Menton depuis 2020, Mitron Bakery propose un pain vivant aux blés anciens et au levain naturel, respectueux de l'environnement, de ceux qui le façonnent et des corps qui le consomment.

Pour la Fête du Citron®, Mitron Bakery s'installe dans les Jardins Biovès et réédite son fameux panettone au citron de Menton. Élu "**Meilleur Panettone créatif de France**", lors du championnat de France de panettone en 2021, ce délicieux gâteau alvéolé met à l'honneur le citron mentonnais aux 5 variétés, en jouant avec ses différentes textures.

La non moins célèbre **tarte au citron**, à acheter individuellement ou à commander par plaque entière tant elle est délicieuse, et les beaux lingots aux agrumes viendront parfaire l'**offre pléthorique** du stand et des trois boutiques.

DES PANIERS GARNIS AUX SANCTUAIRES DU MIRAZUR



Depuis 2006 et son installation à Menton, Mauro Colagreco cultive son jardin potager. Agrandi au fil des ans, celui-ci, renommé "Les Sanctuaires du Mirazur" pour remémorer le calme et la sacralité des lieux, s'étend désormais sur plus de 5 hectares morcelés. Cultivées en permaculture et biodynamie, ces parcelles 100% BIO qui approvisionnent environ 80% de l'offre végétale du Mirazur sont fertilisées naturellement par le compost issu du tri sélectif du restaurant.

Grâce à une production généreuse, Les Sanctuaires du Mirazur proposent aux particuliers, sur demande, des **paniers garnis de tailles variables** où **légumes de saison** côtoient **fruits du moment** (entre 15 et 25€). Lors de la Fête du Citron® on y retrouvera notamment des pomelos et/ou des mandarines du jardin.

Ces paniers peuvent **être complétés par des produits épiciers** issus des productions de toute première qualité des Sanctuaires du Mirazur (également vendus à l'unité), comme :

- Kombucha maison, dont les recettes "feuille d'olivier & citron", "feuille d'olivier & mandarine", ou "thé vert & agrumes" font honneur à la période
- Confiture de mandarine
- Huile d'olive
- Miel
- Oeufs du poulailler

Pendant la fête du Citron®, Les Sanctuaires du Mirazur ouvrent leurs portes au grand public et organisent des visites guidées, sur réservation, les lundi et mardi à 10h et 11h du matin.

UN MENU “AGRUMES” À LA PECORANEGRA MENTON & DES SUGGESTIONS À CASA FUEGO



LA PECORANEGRA




CASA FUEGO
RESTAURANT

Dans sa pizzeria éclectique, locale et engagée de Menton comme au sein de son grill argentin au feu de bois, Mauro Colagreco propose - dans l'excellence mais aussi la simplicité qui le caractérisent - ses spécialités populaires de la gastronomie italienne et sa cuisine familiale sud-américaine.

Deux adresses décontractées qui démocratisent le “mieux-manger” à travers un approvisionnement d'exception, bio, local et toujours de saison. Autour de cette envie de bien faire, les citrons de Menton seront également mis à l'honneur ; l'opportunité de découvrir des recettes savoureuses, à partager, qui ne manquent pas de créativité !

La Pecoranegra Menton propose son menu composé d'un spritz au limoncello en apéritif, suivi d'une salade d'oranges et herbes des Sanctuaires du Mirazur, d'une pizza au choix, avant de terminer par une incroyable panna cotta aux agrumes (orange, mandarine et citron).

Nos pizzas très citronnées :

- Mozzarella, fenouil & citron
- Tomate et tomates cerises bio, anchois, olives & citron confit
- Mozzarella, Comté 18 mois, chèvre frais & zestes de citron de Menton)

Quant à Casa Fuego, il sera aisé de trouver un beau poisson de Méditerranée cuit à la braise, servi avec une émulsion fraîche au citron et à l'aneth, ou un cremoso au yuzu accompagné d'un croquant au miel.

LE DERNIER RECUEIL DE RECETTES MIRAZUR DANS LEQUEL LES AGRUMES PRENNENT TOUTE LEUR AMPLEUR



Sorti en décembre 2023, *Mirazur - Sous le signe de la lune* présente aux lecteurs la gastronomie circulaire de Mauro Colagreco, inspirée du travail dans ses jardins avec le calendrier lunaire biodynamique. À travers quatre chapitres consacrés aux Racines, Feuilles, Fleurs et Fruits, les recettes du menu “Univers” s’égrainent pour célébrer la biodiversité sous toutes ses formes.

Les superbes photographies de Matteo Carassale complètent ce voyage poétique et mettent en lumière la plongée dans ce lieu unique, magique, ultra-crétif et véritablement respectueux de la terre qu’est le Mirazur**.

INFORMATIONS PRATIQUES

Fête du Citron® de Menton : du samedi 17 février au dimanche 3 mars 2024

MIRAZUR :

- 30, avenue Aristide Briand, Menton - +33 (0)4 92 41 86 86 - reservation@mirazur.fr - [mirazur.fr](https://www.mirazur.fr)

Menu en 6 services à 350€ hors boisson, avec option d'un accord mets & vins dédié à 150€ ou d'un accord non alcoolisé sur-mesure à 80€. Réservations et prépaiement ICI

MITRON BAKERY

- 8 rue Piéta, Menton (Mardi - samedi : 8h-19h, dimanche : 8h-15h)
- Halles municipales, Rue Pélisson, Menton (Mardi - vendredi : 7h30-13h, samedi et dimanche : 7h-14h)
- Marché de la Condamine, Place d'Armes, Monaco (Mardi - dimanche : 7h30-13h45) [Boutique en ligne](#)

Les panettonnes se conservent 45 jours et sont disponibles sur le stand Bioves, en boutiques, sur l'[e-shop](#) (livraison France et Europe), ainsi que dans les établissements du chef à Menton, jusqu'à la fin de la Fête du Citron®. Tarifs : 500 g à 34€ ou 750 g à 44€

LES SANCTUAIRES DU MIRAZUR

- 85, boulevard de Garavan, Menton - jardins@maurocolagreco.com

Visite guidée les 19, 20, 26 et 27 février, à 10h et 11h, sur réservation uniquement et dans la limite de 12 places par visite.

Tarifs (paiement par chèque ou espèce uniquement) :

- Visite guidée 5€/personne
- Kombucha "Krudā" (25cl - 5.50€)
- Confiture de mandarine (pot de 230g - 7,5€)
- Huile d'olive (bouteille de 200 ml - 20€)
- Miel (pot de 220g - 8€)
- Oeufs du poulailler (0.50€/unité)

LA PECORANEGRA MENTON

- Quai Gordon Bennet, 06500 Menton - 04 93 96 30 38 - menton@pecoranegra.fr - pecoranegra.fr

Menu apéritif, entrée, pizza au choix, dessert : 29€

CASA FUEGO

- 80, boulevard de Garavan, Menton - 04 93 17 13 15 - info@casafuego.fr - Réservations en ligne [ICI](#)

SERVICE PRESSE :

Groupe Mauro Colagreco - Villa Saint-Louis – 30, avenue Aristide Briand - 06500 Menton
Marie-Aude Laurent – Dir. communication et marketing - dir.comm@maurocolagreco.com
Dossier de presse et photos [ICI](#)

À propos de Mauro Colagreco

Nourri de voyages, de découvertes, de rencontres et d'ambitions, Mauro Colagreco porte une cuisine instinctive, généreuse et respectueuse de l'environnement. Mené au sommet de son art par son audace, sa vision et son engagement, ce chef éco-responsable, hors norme et sans frontière, dirige aujourd'hui plus de 25 établissements à travers le monde (Londres, Tokyo, Hong-Kong, Singapour, Dubaï, Palm Beach, Buenos Aires...) dont évidemment le Mirazur***, son vaisseau amiral mentonnais élu meilleur restaurant du monde en 2019 par The World's 50 Best Restaurants.

Soucieux de voir émerger une gastronomie circulaire, respectueuse des cycles de la nature, Mauro Colagreco s'emploie chaque jour à contribuer, au mieux et à son échelle, à la transition environnementale. Sensibilisant sans relâche les pouvoirs publics, les acteurs de la gastronomie et tout un chacun aux enjeux de notre humanité, il devient, en 2022, le premier chef nommé par l'UNESCO Ambassadeur de bonne volonté en faveur de la biodiversité.

Instagram @maurocolagreco

À propos de la gastronomie circulaire

La gastronomie circulaire est un mouvement culinaire initié par Mauro Colagreco dès 2006 à Menton. Respectueuse par essence, visionnaire et surtout identitaire, elle a pour vocation de renouer profondément avec la nature et de concilier la parfaite maîtrise des techniques de la grande cuisine avec un véritable engagement sociétal, dans lesquelles la recherche occupe une place prépondérante.

Dans sa volonté irréductible de préserver la planète, ses ressources et sa biodiversité afin d'assurer un avenir aux enfants de la terre, Mauro Colagreco a inscrit les principes de sa gastronomie circulaire dans un manifeste, qui, résumé très brièvement demande de : consommer ultra frais, local, de saison, issu de la cueillette biologique voire biodynamique sur sols vivants ; cuisiner en préservant les biodiversités végétale et animale ; valoriser les produits dans leur entièreté ; envisager systématiquement un retour à la terre ; éradiquer totalement le plastique à usage unique ; imaginer techniques et outils de cuisson révolutionnaires permettant cette gastronomie respectueuse de la vie...