



MIRAZUR—LES 20 ANS

Mauro Colagreco célébrera les 20 ans de son restaurant Mirazur* avec un menu exceptionnel, dont Ferran Adrià sera le curateur.**

Une rétrospective sensorielle de deux décennies de créativité.



Menton, 16 décembre 2025 – En 2026, Mirazur* célébrera ses 20 ans, et pour cette occasion réjouissante, son chef Mauro Colagreco a imaginé une expérience gastronomique unique en son genre. Niché entre jardins, mer et montagnes, le restaurant mentonnais triplement étoilé a brillamment traversé deux décennies d'émotions, d'expérimentations gourmandes et d'innovations environnementales, toujours guidé par ses 5 hectares de jardins en permaculture et son profond respect pour la nature. Afin de marquer cet anniversaire avec éclat, Mauro Colagreco propose un geste totalement inédit à Ferran Adrià : un commissariat culinaire mettant en lumière l'évolution de son œuvre.**

À l'occasion de l'anniversaire du [Mirazur***](#), Mauro Colagreco propose **une initiative jamais réalisée auparavant, ni au sein de son restaurant** - élu Meilleur Restaurant du Monde - **ni dans aucun autre : inviter un “curateur gastronomique”** afin que la

créativité s'exprime à travers l'organisation et la lecture analytique de ce qui a déjà été créé. Pour orchestrer cette expérience exceptionnelle, à découvrir **tout au long du mois d'avril 2026**, il a fait appel à celui qui a changé pour toujours le cours de la gastronomie mondiale : **le visionnaire Ferran Adrià**.

Figure emblématique de la cuisine contemporaine, Ferran Adrià est le chef légendaire derrière le restaurant [elBulli](#), sacré 5 fois Meilleur Restaurant du Monde. Avec son frère Albert et Juli Soler, Adrià a fait de cet espace le berceau de la cuisine techno-émotionnelle, une approche révolutionnaire qui a transformé à jamais la façon d'appréhender la gastronomie, en combinant technique, créativité et émotion dans chaque plat. Depuis la fermeture de son établissement mythique en 2011, le catalan consacre son temps à la recherche, à l'innovation et à la transmission de ses connaissances ; à travers la [elBullifoundation](#), il stimule l'imagination et la réflexion des jeunes cuisiniers.

Sa participation à cette **expérience** est totalement altruiste, **célébrant l'amitié, la passion et la créativité** qui l'unissent à Mauro Colagreco. Mirazur*** invite ceux qui le souhaitent à collaborer en faisant un don à la [fondation](#), contribuant ainsi à soutenir la nouvelle génération de chefs et participant à un geste de solidarité et d'engagement envers l'avenir de la gastronomie.

C'est pourquoi la famille Mirazur*** a l'honneur de l'accueillir en qualité de directeur créatif de cette célébration inédite et éphémère, qui retrace vingt ans de passion, de créations et de transformations. Ferran Adrià étudie actuellement la cuisine du restaurant avec un regard analytique amusé, à mi-chemin entre art et savoir. Comprendre ce qui a été fait, repérer les étapes majeures, reconnaître l'évolution, identifier les transformations marquantes, questionner l'existant... Autant d'explorations nécessaires à la mise en scène d'une trajectoire de 20 ans en un seul menu !

Son approche mettra en lumière l'évolution des recettes, des techniques et des plats iconiques du **premier restaurant "B Corp" et "Plastic Free"**, en intégrant les ingrédients et influences culturelles comme géographiques qui ont façonné ces vingt années de **générosité gustative**, mais également les marqueurs forts d'un anniversaire. À travers la structuration de ce parcours festif, Colagreco et Adrià présenteront **un récit rétrospectif et délicieusement créatif, reflet d'une lecture originale et**

profondément éclairante de l'univers du Mirazur***. Ils rendront également hommage au riche héritage de la haute cuisine française, des grands maîtres tels qu'Auguste Escoffier et Antonin Carême aux innovations de la nouvelle cuisine, en montrant comment ces legs ont inspiré et enrichi la vision contemporaine.

En invitant cette icône universelle de la gastronomie, Mauro Colagreco offre à son restaurant et à ses convives une commémoration d'anthologie, comme un cadeau chargé de symbolisme, qui dépassera les frontières du culinaire. Une expérience où l'on dégustera le fruit de la réflexion exaltée de deux esprits passionnés, capables de transformer la cuisine en un langage qui dialogue avec le monde.

Bien plus qu'une collection de créations, ce menu célébratoire sera le voyage conscient d'un processus de recherche, de réflexion et de grande inventivité, **au service de la surprise et de la délectation de tous**. Il incarnera aussi un regard lucide et plein d'amour porté sur les **deux décennies d'accomplissements 'circulaires' de l'Ambassadeur UNESCO** et de ses équipes.

Tout au long du mois d'avril, Mirazur invite à partager cette parenthèse singulière et remarquable - un rendez-vous avec l'inattendu et l'imaginaire, où l'histoire du lieu continue de s'écrire dans le présent, à travers des saveurs inédites, des plats réinventés et des accords aussi surprenants qu'inoubliables.***

INFORMATIONS PRATIQUES

Réservations : [ICI](#)

Menu anniversaire sous le commissariat de Ferran Adrià disponible au restaurant Mirazur*** du 1er avril au 3 mai 2026 - 530€ par personne

- Accord Mets et Vins 1 : une sélection de grands vins provenant de petits domaines comme de grands noms dont les millésimes retracent les grands moments de l'histoire du Mirazur*** - 350€
- Accord Mets et Vins 2 : un ensemble millésimé 2006, année de l'ouverture du restaurant - 750€

- Accord Mets et Vins 3 : une sélection de vins d'exception, un ensemble de grands crus et d'anciens millésimes - 950€

*Le menu sera exécuté chaque jour par les équipes du Mirazur***. Ferran Adrià n'assurera pas de présence quotidienne au restaurant, se réservant à des apparitions ponctuelles.*

-

A propos de Mauro Colagreco

Mauro Colagreco est connu pour sa passion de la cuisine et son engagement envers la protection de la planète. Il place les préoccupations environnementales au cœur de son art, défendant l'émergence d'une gastronomie circulaire savoureuse qui respecte les cycles de la nature. En 2006, il fonde Mirazur à Menton dans une bâtisse moderniste offrant une vue imprenable sur la Méditerranée. Bien plus que son restaurant trois étoiles phare, Mirazur est un domaine et un écosystème préservé totalement dédié à la nature. En 2019, le restaurant est élu Meilleur Restaurant du Monde (n° 1) par le World's 50 Best Restaurants, et en 2021, il intègre sa prestigieuse catégorie "Best of the Best". Mirazur a également été le premier restaurant à obtenir la certification Plastic Free en 2020 et le label B Corp en 2024.

Nourrie de voyages, de découvertes, de rencontres et d'ambitions, la cuisine de Mauro Colagreco est instinctive, généreuse et profondément respectueuse de l'environnement. Porté au sommet de son art par son audace, sa vision et ses engagements, ce chef éco-conscient, qui ne connaît ni frontière ni limite, dirige aujourd'hui une trentaine de restaurants à travers le monde (Londres, Tokyo, Hong Kong, Bangkok, Palm Beach, Buenos Aires...). Mauro Colagreco œuvre chaque jour à contribuer, à sa mesure et selon ses moyens, à la transition écologique. Déterminé à sensibiliser les pouvoirs publics, les professionnels de la gastronomie comme tout un chacun aux enjeux environnementaux, il est depuis 2022 le premier chef cuisinier nommé par l'UNESCO Ambassadeur de bonne volonté pour la biodiversité. [@maurocolagreco](https://www.maurocolagreco.com)

A propos du Mirazur

Au pied des montagnes, à deux pas de la frontière italienne et surplombant l'immensité de la Méditerranée, l'imposante vigie en rotonde qui abrite le restaurant Mirazur offre un décor idyllique. Bien plus qu'un restaurant avec sa table de chef triplement étoilé et élu

meilleur restaurant du monde, le Mirazur est un écosystème préservé, une philosophie de vie toute en harmonie avec la nature. Inspiré par celle-ci et son amour pour la région, Mauro Colagreco y développe une succulente cuisine circulaire et évolutive, rythmée par les cycles biodynamiques de ses 5 hectares de jardins en permaculture. @restaurantmirazur

A propos de la gastronomie circulaire

La gastronomie circulaire est un mouvement culinaire porté 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, de la cueillette biologique voire biodynamique sur sols vivants ; cuisiner en préservant les biodiversités végétale et animale ; valoriser les produits dans leur entièreté et 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.

A propos de Ferran Adrià

Ferran Adrià (L'Hospitalet de Llobregat, 1962) est une figure clé de la transformation de la gastronomie contemporaine. Sa trajectoire est marquée par son travail à la tête d'elBullirestaurante où, aux côtés de Juli Soler et d'Albert Adrià, il a développé un style culinaire qui a changé le paradigme de la restauration gastronomique et donné naissance au mouvement techno-émotionnel. elBulli a été nommé à cinq reprises Meilleur Restaurant du Monde par The World's 50 Best Restaurants et a reçu les plus hautes distinctions des principaux guides gastronomiques. En 2011, elBullirestaurante est devenu [elBullifoundation](#), une fondation créée pour préserver son héritage, partager des connaissances en gestion et innovation, et produire des contenus de référence pour l'éducation gastronomique. Depuis [elBullifoundation](#), Adrià impulse des projets tels que la Bullipedia — une encyclopédie dédiée à la restauration gastronomique occidentale —, le musée elBulli1846 et le projet universitaire MACC. Au cours de sa carrière, il a collaboré avec de grandes entreprises de l'industrie alimentaire, reçu de nombreux prix internationaux — dont l'Ordre du Soleil Levant, décerné par l'empereur du Japon —,

publié plus de 60 ouvrages et développé des projets éducatifs avec des institutions telles que Harvard et le MIT. [@elbullifoundation](#) [ferranadria](#)