

MAURO COLAGRECO

MAURO COLAGRECO AT RAFFLES LONDON AT THE OWO

DÉCROCHE SA PREMIÈRE ÉTOILE



CETTE PREMIÈRE ÉTOILE DANS SON ÉTABLISSEMENT LONDONIEN FAIT PARTIE D'UNE SÉRIE DE CÉLÉBRATIONS EXCEPTIONNELLES POUR LE CHEF COLAGRECO, DONT LES RESTAURANTS CÔTE BY MAURO COLAGRECO À BANGKOK

ET CYCLE BY MAURO COLAGRECO À TOKYO ONT ÉGALEMENT RÉCEMMENT ÉTÉ RÉCOMPENSÉS PAR DES ÉTOILES MICHELIN (2+1).

UNE NOUVELLE PREUVE QUE SA GASTRONOMIE CIRCULAIRE, QUI PUISE SON INSPIRATION DANS LE TERROIR LOCAL, PEUT DÉLIVRER UNE CUISINE CRÉATIVE, TOUT EN RESPECTANT LA NATURE ET CEUX QUI LA TRAVAILLENT.

Menton, 12 Février - Lundi soir, Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO a reçu sa première étoile au Guide Michelin Grande Bretagne et Irlande 2025. Une distinction qui récompense l'engagement de toute une équipe envers l'excellence, la durabilité et une approche novatrice du terroir britannique. Ouvert en septembre 2023, le restaurant est une véritable ode aux ingrédients locaux et de saison, en parfaite harmonie avec la

Gastronomie Circulaire portée par Mauro Colagreco. Le restaurant s'inscrit dans une dynamique plus large, soutenant des idées comme des initiatives qui favorisent la diversité gastronomique et la transition vers un système alimentaire plus déférent à l'égard de l'environnement. En sa qualité de premier chef-ambassadeur UNESCO de bonne volonté pour la biodiversité, le chef du Mirazur* poursuit à Londres son engagement en faveur d'une gastronomie durable, proposant une cuisine d'exception à travers le prisme du respect de la nature.**

Un hommage gastronomique au terroir britannique

La carte du restaurant célèbre **la richesse du patrimoine terrestre et marin britannique**, (re)découvert au cours des recherches préliminaires à l'ouverture de l'établissement. Sélectionnés avec le plus grand soin auprès de producteurs locaux -nécessairement engagés dans des pratiques durables- ces ingrédients hyper-saisonniers d'exception donnent naissance à une expérience culinaire créative et délicate, ou *“sophistiquée et techniquement élaborée offr[ant] des combinaisons de saveurs et de textures intrigantes”* selon les inspecteurs du Guide Michelin, qui place le végétal au centre de l'assiette. En effet, à *Mauro Colagreco at Raffles at The OWO*, les poissons comme les viandes sont au service des véritables vedettes : les quelques 70 variétés de fruits et de légumes mis à l'honneur tout au long de l'année.

"Nous sommes fous de joie d'avoir obtenu notre toute première étoile Michelin pour Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO.

C'est un immense honneur et je suis incroyablement fier de nos équipes.

Je tiens à exprimer toute ma gratitude et mes félicitations à chacun d'entre eux —en particulier à Leonel Aguirre, qui a si longtemps œuvré à Mirazur et qui dirige aujourd'hui notre cuisine avec passion, ainsi qu'à Melissa Fergus, notre formidable directrice du restaurant, dont l'engagement est exceptionnel.

Cette étoile récompense le travail acharné de notre équipe et l'incroyable réseau de producteurs, fournisseurs, clients et amis qui nous soutiennent. Elle témoigne aussi de notre capacité à offrir une expérience culinaire unique, un service irréprochable et une créativité sans limites,

tout en défendant des initiatives essentielles pour un système alimentaire plus durable.

Un immense merci à toutes nos équipes, à Raffles London et Philippe Leboeuf pour leur

soutien continu, et au Guide Michelin pour cette reconnaissance inspirante.” – Mauro Colagreco

Un héritage d'excellence et d'innovation durable

Cette étoile Michelin marque une nouvelle étape dans la carrière remarquable de Mauro Colagreco. Depuis 2019, son restaurant emblématique **Mirazur** (Menton, France) arbore fièrement trois étoiles Michelin et a été couronné **Meilleur Restaurant du Monde** par *The World's 50 Best Restaurants*.

Sa quête d'excellence s'accompagne d'un engagement sans faille pour la durabilité, faisant de *Mirazur* le **premier restaurant certifié plastic-free** et, plus récemment, **le premier établissement trois étoiles à rejoindre la communauté B Corp™**.

Premier chef à être nommé **Ambassadeur de Bonne Volonté auprès de l'UNESCO pour la Biodiversité** (depuis 2022), Mauro Colagreco ne cesse d'étendre sa vision, intégrant une approche responsable dans chacun de ses restaurants à travers le monde. Aujourd'hui, il cultive **cinq hectares de jardins en biodynamie**, a éliminé totalement les plastiques à usage unique dans ses cuisines et applique activement les principes de sa **Gastronomie Circulaire** au sein de son groupe.

Un modèle désormais reconnu par les plus grandes institutions internationales et adopté par un nombre croissant de gastronomes soucieux de l'impact environnemental de leur alimentation.

Avec cette nouvelle distinction, les établissements estampillés Mauro Colagreco totalisent désormais **7 étoiles Michelin**, réparties comme suit à travers le monde:

- **Mirazur (Menton, France)** – 3 étoiles au Guide Michelin
- **Côte by Mauro Colagreco (Bangkok, Thaïlande)** – 2 étoiles au Guide Michelin
- **Cycle by Mauro Colagreco (Tokyo, Japon)** – 1 étoile au Guide Michelin
- **Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO (Londres, Royaume-Uni)** – 1 étoile au Guide Michelin

Le parcours jusqu'au sommet de ce chef sans frontière est fondé sur une passion qui ne s'est jamais démentie. Grâce à une vie de voyages, de découvertes, d'ambition, d'engagement et de concentration, il est devenu un maestro culinaire multi étoilé qui vise l'excellence tout en défendant chaque ingrédient dans sa forme la plus simple.

**« EN CHOISSANT CE QUE NOUS MANGEONS ET CUISINONS,
NOUS CHOISSONS LE MONDE DANS LEQUEL NOUS SOUHAITONS VIVRE »**

Mauro Colagreco

Informations et dossier de presse:

Mauro Colagreco [ICI](#)

Mauro Colagreco at Raffles at The OWO [ICI](#)

*Mirazur*** [ICI](#)*

Gastronomie Circulaire [ICI](#)

INFORMATIONS PRATIQUES

Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO - www.raffles.com/london

Raffles London at The OWO, Whitehall, London SW1A 2EU

Mardi au Samedi // Déjeuner de 12h à 13h30 ; Dîner 18h-22h (50 couverts)

Réservation par ici [here](#)

[@maurocolagreco](#) | [@maurocolagrecolondon](#) | [@raffleslondon.theowo](#)

CONTACTS PRESSE

Groupe Mauro Colagreco - Villa Saint-Louis – 30, avenue Aristide Briand - 06500 Menton

Agathe Concas - Attachée de presse - presse@mirazur.fr

Marie-Aude Laurent – Directrice communication et marketing
- dir.comm@maurocolagreco.com

À propos de Mauro Colagreco

Mauro Colagreco est connu pour sa passion de la cuisine et son engagement pour la protection de la planète. Il place les préoccupations environnementales au cœur de son art, défendant l'émergence d'une gastronomie circulaire qui respecte les cycles de la nature.

En 2006, il fonde Mirazur à Menton dans une bâtisse moderniste des années 1930 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 frontières ni limites, dirige aujourd'hui plus de 25 restaurants à travers le monde (Londres, Tokyo, Hong Kong, Bangkok, Dubaï, 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](#)

À propos de Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO

Le restaurant emblématique du chef Mauro Colagreco au Raffles London est une ode au terroir britannique. Mettant l'accent sur les produits locaux et les ingrédients de saison, le menu est une lettre d'amour aux jardins britanniques. A travers plus de 70 variétés de fruits et de légumes trouvés sur les îles, Mauro Colagreco met à l'honneur les paysans, producteurs

et pêcheurs qui travaillent de manière durable pour produire des saveurs exceptionnelles. Le restaurant de Mauro Colagreco propose une approche unique de la gastronomie durable, l'expérience culinaire retraçant l'histoire et les chemins du jardin anglais et de ses produits. L'attention portée à la planète est au centre de ses créations, où le lien entre l'agriculture et la cuisine est présenté à table pour mettre en valeur l'excellence du terroir britannique.

À propos du Mirazur

Niché au pied des Alpes, à deux pas de la frontière italienne et surplombant la mer, la bâtisse années 1930 en rotonde qui abrite le restaurant Mirazur offre un décor idyllique. Bien plus qu'un restaurant triplement étoilé, élu en 2019 meilleur restaurant du monde, Mirazur est un écosystème préservé, une philosophie de vie en harmonie avec la nature. Inspiré par celle-ci et son amour pour la région, Mauro Colagreco développe une cuisine circulaire et évolutive, rythmée par les cycles biodynamiques de ses 5 hectares de jardins en permaculture.

Mirazur est le laboratoire à ciel ouvert où Mauro Colagreco expérimente et réalise des avancées révolutionnaires en matière d'environnement. Le restaurant a reçu une étoile verte Michelin en 2020 et a été le premier au monde à être certifié sans plastique la même année. Il est également le tout premier restaurant 3 étoiles à recevoir le label B Corp en 2024.

[@restaurantmirazur](#)

À propos de la gastronomie circulaire

La gastronomie circulaire est un mouvement culinaire porté par Mauro Colagreco dès 2006. Respectueuse par essence, nécessaire et visionnaire, elle a pour vocation de renouer profondément avec la nature, et de réconcilier la cuisine en général avec un véritable engagement sociétal. Dans sa fervente volonté 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 développe différents axes sur lesquels le monde de l'alimentation peut s'engager afin de changer le paradigme de l'alimentation mondiale, quelque soit le niveau gastronomique. Résumé brièvement, ce manifeste appelle à : toujours faire les choix en faveur de la nature ; consommer ultra frais, local, de saison, issu de la cueillette biologique voire biodynamique ; prendre soin des sols pour les rendre de plus en plus vivants ; cuisiner en préservant les biodiversités végétale et animale ; valoriser les produits dans leur entièreté ; trier, recycler et envisager systématiquement un retour à la terre ; éradiquer totalement le plastique à usage unique ; soutenir sa communauté ; respecter, éduquer et former son prochain ; et travailler à compenser son empreinte carbone, pour une gastronomie respectueuse de la vie.

Adresse, Groupe Mauro Colagreco, 30 avenue Aristide Briand, Menton, 06500, France

Pour toutes demandes, merci de nous contacter à : presse@mirazur.fr

Si vous ne souhaitez plus faire partie de notre liste de distribution [unsubscribe](#)