



## THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS DEVOILE SON CLASSEMENT 2021

### Le restaurant Mirazur fait son entrée dans la prestigieuse catégorie “Best of the Best”

*Menton, jeudi 7 octobre*



Lors de la cérémonie annuelle du prestigieux classement **The World's 50 Best Restaurants 2021** - qui s'est tenue mardi 5 octobre à Anvers - le restaurant Mirazur, situé à Menton (France), du Chef **Mauro Colagreco**, a officiellement **rejoint les précédents n°1 dans la catégorie « Best of the Best »**.

En juin 2019, l'organisation **The Word's 50 Best Restaurants** inaugurait la catégorie « **Best of the Best** », honorant désormais les restaurants élus n°1 de la liste en tant que « **destinations gastronomiques emblématiques** ». Cette nouvelle règle avait ainsi été annoncée pour créer une nouvelle dynamique dans les résultats : les restaurants étant arrivés en tête du classement depuis la création entrent désormais dans un programme dédié – « **Best of the Best** » – **totalemtent distinct de la liste des World's 50 Best Restaurants, et par conséquent plus éligibles**.

Ainsi, **le restaurant Mirazur devient le premier restaurant français à entrer dans ce club très fermé** aux côtés de El Bulli, The French Laundry, The Fat Duck, Noma (emplacement initial), El Celler de Can Roca, Osteria Francescana et Eleven Madison Park. Leur rôle étant en priorité



de s'investir dans l'avenir du secteur à travers des projets et initiatives mettant la transmission, l'inclusion et l'environnement au cœur de leurs préoccupations.

Pour mémoire, **Mauro Colagreco** et son restaurant **Mirazur** sont entrés pour la première fois dans la liste des 50 meilleurs restaurants en 2009. Depuis, le parcours du Chef l'a mené à la quatrième place en 2017, puis à la troisième en 2018, avant d'obtenir en 2019 la récompense suprême. Première fois depuis la création du classement en 2002 qu'un restaurant français s'installait à la plus haute marche du classement.

Pour Mauro, intégrer aujourd'hui le club très fermé des « Best of the Best » représente une grande fierté : *« Je suis fier d'être un des représentants d'une nouvelle France des cuisines qui vit au rythme de toutes les influences du monde. Cette nouvelle reconnaissance offre par ailleurs une visibilité qui nous permet de porter plus haut nos engagements et de réfléchir ainsi aux enjeux de notre secteur d'aujourd'hui et de demain. En tant que chef, restaurateur, nous nous devons de montrer l'exemple et de montrer que le changement passe par l'alimentation. »*

Cette distinction vient récompenser des années de travail et soutenir l'ambition du Chef, qui ne l'a jamais quitté. C'est avec toujours autant d'ardeur que Mauro Colagreco prend la tête en cette rentrée de deux restaurants au sein de l'hôtel **The Maybourne Riviera** – Le Riviera Restaurant ouvert le 22 septembre dernier et le Restaurant Ceto qui ouvra ses portes le samedi 9 octobre. Avec ce projet d'ampleur, c'est l'occasion encore d'apporter sa vision culinaire et de placer la région au premier plan international. C'est tout un pan du patrimoine qu'il souhaite continuer à faire briller, tout d'abord, en collaborant avec l'un des fleurons de l'hôtellerie mondiale, mais également en participant à la sauvegarde et à la diversité du patrimoine régional.

### **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 bousculer 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.

### **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 Maybourne Riviera**

The Maybourne Riviera est construit sur une péninsule rocheuse qui domine la ville de Roquebrune-Cap-Martin, avec vue sur l'Italie à l'est et Monte-Carlo à l'ouest. Destiné à devenir le nouveau joyau de l'hôtellerie de la Côte d'Azur, avec ses jardins historiques, ses piscines et son spa d'exception, l'hôtel comprendra 69 chambres et suites offrant toutes une vue imprenable sur la mer depuis leur terrasse privée. The Maybourne Riviera sera une destination gastronomique exceptionnelle avec une série de restaurants signés par les chefs de renommée mondiale Mauro Colagreco et Jean-Georges Vongerichten. En apportant le service légendaire et l'esprit d'hospitalité qui ont fait le succès des hôtels londoniens du groupe Maybourne, The Maybourne Riviera est destiné à devenir l'un des grands hôtels du monde.

### **À propos de « Best of The Best »**

Selon The World's 50 Best Restaurants, ceux qui font partie du groupe restreint des restaurants classés n°1 seront désormais honorés à jamais en tant que destinations gastronomiques emblématiques. Les chefs et restaurateurs qui ont mené leur restaurant au sommet de la liste ont exprimé le désir de s'investir dans l'avenir du secteur et de montrer leur reconnaissance au monde de la gastronomie à travers de nouveaux projets et initiatives.

Les restaurants suivants ont été nommés n° 1 par The World's 50 Best Restaurants depuis la création de la liste et ne seront donc plus éligibles au vote dès 2021 :

- *El Bulli (2002, 2006-2009)*
- *The French Laundry (2003-2004)*
- *The Fat Duck (2005)*
- *Noma – emplacement initial (2010-2012, 2014)*
- *El Celler de Can Roca (2013, 2015)*
- *Osteria Francescana (2016, 2018)*
- *Eleven Madison Park (2017)*
- *Mirazur (2019)*