

Les panettones de Mitron Bakery, Boulangerie artisanale et durable par Mauro Colagreco disponibles dans toute la France pour Noël

Dont 'Le Citron', élu Meilleur Panettone de France dans la catégorie créative

A l'occasion des fêtes de fin d'année, Le Citron, « meilleur panettone créatif de France » de chez **Mitron Bakery, boulangerie artisanale et durable par Mauro Colagreco**, est disponible partout en France. Une recette 100% artisanale et gourmande au citron confit et zeste de citron de Menton, en pré-commande dès maintenant sur l'**e-shop pour livraison le 8 ou 15 décembre**, dans les boutiques **Mitron Bakery** (Menton et Monaco) ou à Paris en exclusivité à la Grande Épicerie de Paris.

Fabriqués selon la méthode traditionnelle et artisanale italienne, les panettones de la boulangerie Mitron Bakery sont réalisés à partir de farine de blé issu de l'agriculture raisonnée, de levain maison et de produits sourcés localement. Daisuke Fukuda, boulanger de Mauro Colagreco, à ses côtés depuis la création du projet Mitron Bakery, propose ainsi 3 recettes :

- Le Citron au citron confit et zeste de citron de Menton
- Le Chocolat
- Le Classique



©Luna Joulia

Le panettone connaît ses heures de gloire dans l'hexagone, poussé par l'engouement pour la cuisine italienne et les bons produits transalpins, le panettone artisanal est parti à la conquête des palais français.

En octobre dernier, 'Le Citron', panettone artisanal au citron de Menton, de la boulangerie Mitron Bakery, était élu meilleur panettone de France, dans la catégorie créative, lors du Championnat de France de Panettone.

Pour l'occasion, Mauro Colagreco créé la surprise et rend disponible les panettones Mitron Bakery partout en France pour les fêtes de fin d'année. Ils seront ainsi disponibles :

- Dès aujourd'hui en boutique à Menton et Monaco
- En pré-commande dès aujourd'hui pour livraison partout en France métropolitaine les 8 et 15 décembre – [Boutique en ligne Mitron Bakery](#)
- Dans le coffret Agrumes du Restaurant Mirazur, disponible sur la boutique en ligne Mirazur jusqu'12 décembre – [Boutique en ligne Mirazur](#)
- Et en exclusivité à **La Grande Épicerie de Paris** sur le mois de décembre



À PROPOS DE MITRON BAKERY

Après avoir lancé ce projet de cœur à Menton en 2020, **Mauro Colagreco** entend faire découvrir sa **nouvelle approche de la boulangerie artisanale et à l'engagement écologique fort.**

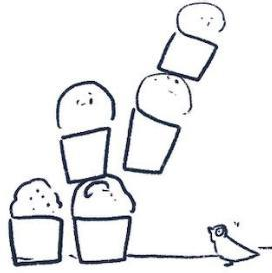
Détenteur d'un message d'avenir et de bienveillance à l'égard des futures générations, Mauro Colagreco souhaite réhabiliter le pain, lui redonner la place qu'il n'aurait jamais dû perdre, celle d'un "indispensable", un aliment vital pour le corps et l'âme, symbole de partage et de respect ; un aliment consommé par tous, dont nous n'aurions jamais dû se départir.

Tantôt social, politique, gastronomique, et même religieux, le pain a toujours été et reste encore aujourd'hui un produit universel. Pour lui redonner ses lettres de noblesse, le chef Mauro Colagreco s'est intéressé à ses origines, à son essence même : la Terre. Entraînant une remise en question de nos modes de production et de consommation, avec la promesse de **proposer un pain respectueux de l'environnement et de ceux qui le façonnent.** Mitron Bakery apporte un **nouveau regard sur le monde du pain et de l'artisanat qu'est la boulangerie**, améliorant l'alimentation d'aujourd'hui pour mieux nourrir les générations futures,

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. 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 à la transition écologique. Chef sans frontière, sans cesse en mouvement, il côtoie l'excellence dans toute sa simplicité.



©Luna Joulia

E-SHOP

Click & Collect ou livraison en France métropolitaine et Monaco Pré-commandes à partir du samedi 20 novembre pour envoi le 8 et 15 décembre 2021 [Boutique en ligne Mitron Bakery](#)

MITRON BAKERY MONACO

Marché de la Condamine, Place d'Armes, 98 000, Monaco
Ouverture du mardi au dimanche (fermeture les lundis)
Horaires soft opening de 7h30 à 13h30
[Boutique en ligne Mitron Bakery Monaco](#)

MITRON BAKERY MENTON

8 rue Piéta, 06 500 Menton
Mercredi 14h – 18h
Du jeudi au samedi 8h30 à 12h30 – 15h à 19h
Dimanche 8h30 à 14h30
Fermeture hebdomadaire les lundis et mardis

MITRON BAKERY MENTON MARCHÉ DES HALLES

Halles municipales, Rue Pelisson, 06 500 Menton
Du mercredi au vendredi de 7h30 à 13h, le samedi et dimanche de 7h à 14h
Fermeture hebdomadaire les lundis et mardis

Instagram @mitronbakery - Facebook @mitronbakery