



M

Mirazur

Communiqué de presse

**Une collaboration exceptionnelle
entre Glenn Viel
et Mauro Colagreco
- Mercredi 19 Mars 2025 -**

***Un dîner à quatre mains qui réunit deux
des plus grands noms de la gastronomie mondiale.
Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière***,
et Mauro Colagreco, chef du Mirazur***,
vous invitent à une soirée inédite
où se croisent l'excellence provençale et la créativité méditerranéenne.
La rencontre de 2 visions culinaires
pour un voyage gastronomique magique.***



Une expérience unique au carrefour de deux univers

Ce dîner à quatre mains est la rencontre de deux chefs visionnaires qui partagent des valeurs communes



- Un respect profond pour la nature : Glenn Viel et Mauro Colagreco cultivent une approche durable, mettant en avant les produits de leurs potagers respectifs.
- La créativité sans limite : leurs cuisines décloisonnent les frontières en mélangeant traditions et innovations.
- Une quête de sens et d'émotion : Chaque plat est pensé pour raconter une histoire, une émotion, un voyage.

Lors de ce repas d'exception,
les convives découvriront des créations exclusives,
fruit d'un dialogue entre les terroirs de Provence et de la Méditerranée.

Chaque assiette incarnera l'harmonie entre les deux chefs,
dans un ballet de saveurs où le végétal occupera une place centrale.

Mercredi 19 Mars - Diner d'exception à l'Oustau de Baumanière ***

Tarif : 450€ (Hors boissons)

Sur réservation et selon disponibilité. Nombre de places limité.

Réservation : www.baumaniere.com ou mail : contact@baumaniere.com

ou par téléphone 04 90 54 33 07

Glenn Viel : Un chef cuisinier-artisan



Depuis 2015, Glenn Viel porte les étoiles de ce monument gastronomique et œuvre avec sa brigade pour faire rêver et susciter l'émotion auprès de chaque hôte venu à sa table.

En janvier 2020, il décroche avec sa brigade la 3ème étoile Michelin de l'Oustau de Baumanière et l'étoile verte du guide éponyme.

Récompensant l'engagement du Chef dans sa cuisine pour une gastronomie durable et éco-responsable ; en septembre de la même année, il est nommé par ses pairs « Chef de l'année » remportant ainsi le trophée Le Chef lors de la 34ème édition.

Breton d'origine, il se passionne du terroir local et de l'artisanat et s'amuse à créer en alliant ses racines bretonnes aux traditions culinaires provençales comme dans sa revisite de la pissaladière, de la bouillabaisse etc...

Il aime mettre en exergue le produit dans sa version la plus authentique et déborde d'idées et d'imagination offrant ainsi une expérience unique.

Glenn Viel crée avec le chef boulanger un accord mets-pains en proposant des pains différents à chaque plat.

Il met au point un système inédit d'assaisonnement par la concentration d'ingrédients (céleri, champignons, langoustines, ...) ses « cailloux d'assaisonnement ».

Il revisite le menu légumes créé par Jean-André Charial en 1987 en développant les surfaces potagères de Baumanière.

L'établissement est d'ailleurs honoré du titre de 1er menu végétarien de France et 7ème à l'international.



Mauro Colagreco : Pionnier de la gastronomie circulaire



Chef 3 étoiles Michelin au Mirazur à Menton,
Mauro Colagreco a été consacré meilleur chef du monde en 2019.

Sa cuisine, enracinée dans la biodiversité et les cycles naturels,
reflète son engagement pour une gastronomie circulaire.
Cette approche repose sur des principes simples mais puissants :
respecter la nature, valoriser les produits locaux,

réduire le gaspillage et recycler.

La recherche et développement joue un rôle central dans cet engagement. Une équipe multidisciplinaire, comprenant ethnobotanistes, anthropologues et cuisiniers, collabore pour repousser les limites de la créativité et explorer de nouvelles techniques culinaires. Parmi leurs travaux, on trouve l'utilisation de plantes sauvages, des expérimentations sur la fermentation, et le développement d'accords non alcoolisés à partir de produits issus des jardins.

Avec ses 5 hectares de jardins en permaculture et en suivant les principes de la biodynamie, il réalise des menus inspirés des énergies lunaires, comme les menus « Univers » qui mettent à l'honneur les fleurs, les feuilles, les racines ou les fruits.

Mauro Colagreco nourrit une passion particulière pour les agrumes, qu'il considère comme des bijoux de son terroir. Ses jardins cultivent plus d'une quinzaine de variétés, allant des citrons de Menton au combava, en passant par le yuzu et la main de Bouddha.

Ces fruits exotiques et locaux inspirent des créations où l'acidité et la fraîcheur sont sublimées.

Les agrumes deviennent un fil conducteur dans ses plats, témoignant de sa capacité à créer une alchimie parfaite entre le terroir méditerranéen et des saveurs venues d'ailleurs.

Étoile verte Michelin en 2020,
premier restaurant trois étoiles Michelin à être certifié Zéro Plastique (2020)
et labellisé B Corp™ (2024),
le Mirazur incarne une vision durable et poétique de la haute gastronomie.

Nommé Ambassadeur de bonne volonté pour la biodiversité. par l'UNESCO, son chef offre une cuisine instinctive et audacieuse, où les saveurs et la présentation se conjuguent pour créer des œuvres d'art culinaires.

