



Mauro Colagreco remporte le Prix Champagne Collet du livre de Chef 2018 avec Mirazur

Lundi 10 décembre 2018, Mauro Colagreco a remporté le 6ème Prix Champagne Collet du livre de chef avec son livre « Mirazur » paru aux Editions Ducasse.

Avec un premier ouvrage dédié la cuisine de son restaurant Mirazur et au terroir de Menton (06), celui-ci succède à Grégory Marchand, lauréat 2017.



Mauro Colagrec reçoit son prix des mains d'Olivier Charriaud, Président du Jury,

en présence de Grégory Marchand, lauréat 2017

Mauro Colagreco a reçu le Prix Champagne Collet du livre de chef 2018 des mains d'Olivier Charriaud, Président du jury et Directeur Général de Champagne Collet.

Succédant au chef **Grégory Marchand** récompensé en 2017, il est le 6ème lauréat de ce prix littéraire dont le l'objectif est de promouvoir la cuisine et ses valeurs (raffinement, exigence, héritage et partage).

En plus du lauréat 2018, 8 autres chefs reconnus concouraient pour ce prix : Christophe Adam, Christophe Hay, Frédéric Simonin, Anne-Sophie Pic, Simone Zanoni, Jean-Rony Leriche, Michel Roth et Christopher Coutanceau.

✘ Dans son premier livre, **Mauro Colagreco** partage sa vision de la gastronomie et de sa philosophie quotidienne.

La préface est signée **Massimo Bottura**, pour qui la cuisine du Mirazur est une « cuisine de frontière », où l'accent est mis sur le produit dès son origine et où chacun reflète l'histoire et la tradition des artisans qui le fabriquent.

Les 372 pages racontent l'histoire de la vie des producteurs locaux si proches de la terre et montrent comment le chef transforme des produits de la plus haute qualité en oeuvres d'art aux saveurs sublimes.

L'univers du Mirazur se dévoile à travers 65 recettes et de très belles photographies des plats et des paysages (Méditerranée, Alpes et Jardins) qui constituent l'environnement du restaurant.

Sont également évoqués : les marchés qui fournissent le restaurant, les variétés d'herbes utilisées dans la cuisine de **Mauro Colagreco**, les agrumes de la région ou la façon dont travaille l'équipe du restaurant et ce qui nourrit leur inspiration.

Biographie

Sur cette petite route entre mer et montagnes sur laquelle il voyageait vers Rome alors qu'il était encore étudiant à l'école hôtelière de La Rochelle, **Mauro Colagreco** est passé sans le savoir devant ce qui allait être son futur restaurant : **le Mirazur**.

Il l'ouvrira en avril 2006 après avoir travaillé avec de grands chefs français : **Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin**. Six mois après son ouverture seulement, le cuisinier est déjà mentionné en tant que

révélation de l'année par deux grands guides français : Gault & Millau et Omnivore.

En 2007, il reçoit sa première étoile Michelin. Un an plus tard, le guide Gault & Millau le nomme Cuisinier de l'année, une première pour un chef non français.

Le Mirazur est entré en 2009 dans The World's 50 Best Restaurants et s'est hissé à la 4ème place en 2017, devenant le seul restaurant français parmi les dix meilleurs au monde. Il compte aujourd'hui 2* au guide Michelin.



Photos : ©Kris Maccotta

Mirazur

Mauro Colagreco

30 Avenue Aristide Briand

06500 Menton

04 92 41 86 86

www.mirazur.fr

MIRAZUR

Une cuisine de frontière, sans frontières

Paru chez Ducasse Edition le 21 Juin 2018

372 pages, 65 recettes

Photographie : Eduardo Torres

Versions : espagnol, anglais et français

Disponible en librairie au prix de 59€