



LE LIVE



LIRE LE JOURNAL

ABONNEZ-VOUS À PARTIR DE 1€



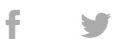
#MENTON  
#GASTRONOMIE



# Pourquoi l'un des meilleurs chefs du monde était sur la Côte d'Azur

PAR  
**GUILLAUME BERTOLINO**

il y a 15 heures



A l'occasion des 10 ans du Mirazur, à Menton, René Redzepi, ambassadeur du "fooding" et de la "nouvelle" gastronomie était, lundi, l'invité prestigieux de Mauro Colagreco, maître des lieux.



**FLYINGBLUE** AIRFRANCE

**Des Miles achetés, 50% en plus crédités!**

Profitez vite de la prime de votre choix.

**ACHETER**

**FLUME**  
NOUVEL ALBUM

**J'ÉCOUTE >>**

## Dans les jardins du Mirazur, dernière cueillette avec Mauro Colagreco pour le chef danois, René Redzepi.

📷 Photo Matteo Carassale

Après s'être "délocalisé" en Australie en début d'année, le Noma a "squatté", lundi soir, les cuisines du Mirazur à Menton.

Noma. Quatre lettres connues dans le monde entier par les adeptes du *fooding* et de la "nouvelle" gastronomie dont il est le plus prestigieux ambassadeur.

"Il", c'est le chef danois René Redzepi. Même pas quarante ans et déjà quatre fois ballon d'or, pardon, meilleur chef du monde selon le magazine anglais *Restaurant* (en 2010, 2011, 2012 et 2014). Deux étoiles au Michelin et pas mal de similitudes avec l'Italo-argentin qui officie depuis maintenant dix dans les cuisines du Mirazur, Mauro Colagreco.

Un même amour pour les produits frais et les circuits courts qui lui feront changer de cap à la fin de l'année.

## — UN AN D'ATTENTE POUR MANGER À SA TABLE!

Exit le "vieux" Noma, sa gloire internationale (qui nécessite parfois jusqu'à un an d'attente avant de goûter

au talent de René, ndlr) et ses 12 ans de règne.

*"Nous allons ouvrir une ferme urbaine, dans le quartier de Christiania toujours à Copenhague",* expliquait-il à quelques minutes du repas événement qui marque l'année de célébrations autour des 10 ans du restaurant mentonnais. Choisir pour décor le quartier libertaire de la capitale danoise, tout un programme.

L'instigateur de la vague nordique, entend pousser encore plus loin les limites de son dogme: flottant sur l'eau, entouré et surplombé de potagers et de serres, le nouveau Noma devrait devenir l'incarnation même du concept de "kilomètre zéro".

En écho aux saisons, le menu sera centré sur les poissons et les fruits de mer en hiver; deviendra intégralement végétarien au printemps et en été, lorsque les légumes foisonnent, pour s'orienter à l'automne vers le gibier et les produits de la forêt.

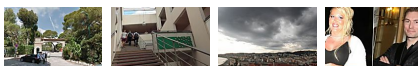
## — FESTIVAL D'ÉTOILES

L'autre soir à Menton il en a donné un aperçu tout simplement sublime. À tel point que des chefs comme Jean-Luc Rabanel (2 étoiles à Arles), les frères Tourteaux (une étoile avec Flaveur à Nice) et d'autres avaient bloqué leur soirée pour le festival Redzepi.

Les dix ans du Mirazur, eux, se poursuivent le 28 juin avec la venue

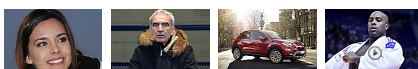
d'Alex Atala, le prodige de São Paulo qui a souvent croisé le chemin de René Redzepi. Sacrée promesse.

## Δ ne nas manquer sur Nice-Matin



Un accident grave  
Une élève de 17 ans  
Des averses attendues  
L'ex de Loana menace

## Δ ailleurs sur le web



L'Express  
L'ex-Miss France  
Orange Sport  
Bleus : Domenech reprend  
Fiat  
Tout savoir sur le  
L'Equipe  
Les sélections pour les

Recommandé par

## Nous vous recommandons